

Người Giám thị và việc đào tạo về An Toàn Thực phẩm

Các điều kiện bắt buộc cho doanh nghiệp thực phẩm

Luật lệ quy định như thế nào

Bất kỳ người nào buôn bán thực phẩm hoặc làm việc với thực phẩm để bán ở Victoria phải bảo đảm rằng thực phẩm được an toàn khi tiêu thụ. Để giúp bảo đảm được việc này, các doanh nghiệp thực phẩm có nhiều trách nhiệm quan trọng.

Thế theo *Đạo luật về Thực phẩm năm 1984 (Food Act 1984)*, mỗi doanh nghiệp thực phẩm phải **đăng ký** hoặc **thông báo** cho đơn vị y tế của hội đồng thành phố địa phương biết về các hoạt động của họ.

Khi quý vị đăng ký hoặc thông báo, hội đồng thành phố sẽ phân cấp doanh nghiệp của quý vị vào một trong bốn cấp, dựa trên nguy cơ về an toàn thực phẩm của hoạt động xử lý thực phẩm có *nguy cơ cao nhất* của quý vị, và mức độ dễ bị ngộ độc thực phẩm cho người tiêu thụ. Cấp 1 có mức nguy cơ cao nhất và cấp 4 thấp nhất.

Hệ thống phân cấp này áp đặt các điều kiện bắt buộc khác nhau trên các cơ sở thực phẩm dựa trên mức nguy cơ về an toàn thực phẩm của họ. Chắc hẳn quý vị cũng đoán được rằng, các cơ sở chỉ có các hoạt động xử lý thực phẩm với mức nguy cơ thấp sẽ phải tuân thủ các biện pháp an toàn đơn giản hơn so với các nơi xử lý thực phẩm dễ gây bệnh cho người tiêu thụ.

Các điều kiện bắt buộc cơ bản cho cấp 1 và đa số doanh nghiệp thuộc cấp 2 có đăng ký là:

- một chương trình an toàn thực phẩm
- một giám thị an toàn thực phẩm.

Bản tin liệu này cung cấp chi tiết cụ thể về điều kiện bắt buộc liên quan đến giám thị an toàn thực phẩm. Muốn biết thêm về chương trình an toàn thực phẩm, hãy liên lạc với hội đồng thành phố địa phương của quý vị hoặc viếng trang mạng có bản mẫu của chương trình an toàn thực phẩm trên mạng của chúng tôi ở địa chỉ

www.health.vic.gov.au/foodsafety/bus/templates.htm

Các điều kiện bắt buộc về giám thị an toàn thực phẩm

1. Chủ nhân của một doanh nghiệp thực phẩm bắt buộc phải, qua một tuyên bố theo như Điều khoản 19C của Đạo luật, bảo đảm có giám thị an toàn thực phẩm cho cơ sở.
2. Không cần có giám thị an toàn thực phẩm ở những cơ sở thực phẩm áp dụng chương trình Kiểm Phẩm (Quality Assurance) về an toàn thực phẩm, chương trình này bao gồm việc đào tạo nhân viên dựa trên căn bản thạo việc hoặc qua các khóa đào tạo được công nhận.
3. Vai trò giám thị an toàn thực phẩm cho một cơ sở có thể do chính chủ nhân đảm nhận.

Không tuân thủ với Đạo luật

Không tuân thủ các điều kiện bắt buộc của Đạo luật có thể dẫn đến việc:

1. bị từ chối việc đăng ký, tái đăng ký, hoặc chuyển nhượng đăng ký của cơ sở thực phẩm
2. hủy bỏ hoặc tạm đình chỉ đăng ký của cơ sở thực phẩm.

Cung cấp tên của giám thị khi được yêu cầu

Chủ nhân của cơ sở thực phẩm, theo quy định của Điều khoản 19GA(1) bắt buộc có giám thị an toàn thực phẩm, phải cung cấp cho hội đồng thành phố nơi đăng ký, các văn bản ghi chi tiết về tên và bằng cấp của giám thị an toàn thực phẩm hiện đang có trách nhiệm cho cơ sở thực phẩm, trong vòng 7 ngày khi có văn thư yêu cầu việc này.

Kỹ năng và kiến thức của nhân viên

Chủ nhân các doanh nghiệp thực phẩm phải bảo đảm rằng nhân viên của họ có đủ kiến thức và kỹ năng để xử lý thực phẩm một cách an toàn trong vai trò của họ. Để giúp bảo đảm được việc này, đa số cơ sở thực phẩm cấp 1 và cấp 2 phải có giám thị an toàn thực phẩm.

Do các hoạt động cấp 3 và cấp 4 có mức nguy cơ thấp về an toàn cho thực phẩm, các cơ sở này không bị luật pháp bắt buộc phải có giám thị an toàn thực phẩm.

Bởi vì hội đồng thành phố địa phương phân cấp các doanh nghiệp thực phẩm trên căn bản từng trường hợp riêng rẽ, các doanh nghiệp khác nhau của cùng một chủ, hoặc các cơ sở khác biệt của một chuỗi doanh nghiệp mang cùng thương hiệu, có thể được phân cấp khác nhau tùy theo hoạt động có nguy cơ cao nhất của mỗi cơ sở. Trong khi một doanh nghiệp, cơ sở cùng thương hiệu hoặc chuỗi doanh nghiệp có thể cần có giám thị an toàn thực phẩm, cơ sở khác có thể không cần.

Khi đăng ký hoặc thông báo, hội đồng thành phố địa phương sẽ cho mỗi doanh nghiệp thực phẩm biết cấp bậc của doanh nghiệp và các điều kiện bắt buộc liên quan đến giám thị an toàn thực phẩm.

Ai có trách nhiệm về an toàn thực phẩm trong doanh nghiệp thực phẩm?

Mọi người làm việc trong doanh nghiệp thực phẩm đều có trách nhiệm cung ứng thực phẩm an toàn cho khách hàng.

Chủ doanh nghiệp của một cơ sở thực phẩm phải bảo đảm rằng các phương pháp tạo an toàn cho thực phẩm được đặt để đúng chỗ và hoạt động hữu hiệu. Nếu, qua một tuyên bố theo như Điều khoản 19C của Đạo luật, cơ sở thực phẩm cần có một chương trình an toàn thực phẩm, chủ doanh nghiệp phải bảo đảm rằng có lập chương trình an toàn thực phẩm này tại cơ sở liên hệ.

Mọi nhân viên xử lý thực phẩm cần có kỹ năng và kiến thức thích đáng cho công việc liên quan đến thực phẩm của họ. Điều này có nghĩa là các nhân viên khác nhau trong doanh nghiệp sẽ cần biết các điều khác nhau về an toàn cho thực phẩm để thực hiện công việc của họ và giữ cho thực phẩm được an toàn. Ví dụ như, thợ nấu ăn sẽ cần kỹ năng và kiến thức về an toàn và vệ sinh cho thực phẩm khác biệt hẳn với những gì mà người hầu bàn hoặc người rửa chén đĩa cần biết.

Giám thị an toàn thực phẩm

Giám thị an toàn thực phẩm được chủ nhân đề cử và làm việc theo chỉ thị của chủ nhân. Vai trò của người này là giám thị việc xử lý thực phẩm trong doanh nghiệp và bảo đảm rằng việc này được thực hiện một cách an toàn. Những người này cần biết làm thế nào để các phương pháp xử lý thực phẩm an toàn hoạt động kết hợp hữu hiệu, và những việc cần thiết

để bảo đảm rằng thực phẩm luôn luôn được xử lý an toàn.

Giám thị an toàn thực phẩm của doanh nghiệp phải:

- biết cách nhận ra, ngăn ngừa và giảm thiểu các mối nguy cơ liên quan đến việc xử lý thực phẩm trong cơ sở của quý vị
- được cấp một *Chứng chỉ Thành đạt (Statement of Attainment)* do một Cơ sở Đào tạo có Đăng ký (Registered Training Organisation (RTO)) cho thấy đã đạt được mức thông thạo cần thiết về an toàn thực phẩm, và
- có khả năng và thẩm quyền giám thị những người khác trong khi xử lý thực phẩm tại cơ sở của quý vị để đảm bảo rằng việc này được thực hiện an toàn.

Các bước sau đây cung cấp một hướng dẫn để xem nếu doanh nghiệp của quý vị có cần một giám thị an toàn thực phẩm và, nếu cần, thì làm cách nào để tuân thủ các điều kiện bắt buộc đối với doanh nghiệp của quý vị.

Nên nhớ rằng, hội đồng thành phố địa phương phân cấp mức an toàn thực phẩm cho doanh nghiệp của quý vị, điều này quyết định việc doanh nghiệp của quý vị có cần giám thị an toàn thực phẩm hay không.

Bước 1: Doanh nghiệp hay lễ hội của quý vị có cần giám thị an toàn thực phẩm hay không?

Đa số các cơ sở cấp 1 và cấp 2 phải có giám thị an toàn thực phẩm. Có vài trường hợp ngoại lệ.

Ngoại lệ

Cơ sở thực phẩm **cấp 2** mà không cần giám thị an toàn thực phẩm là những nơi mà họ:

- dùng chương trình Kiểm Phẩm (Quality Assurance (QA)) về an toàn thực phẩm thể theo nguyên tắc QA như đã được tuyên bố, chương trình này bao gồm việc đào tạo nhân viên đặt căn bản trên sự thạo việc, hoặc qua các khóa đào tạo được công nhận
- là một hội nhóm cộng đồng tổ chức lễ hội có bán thức ăn, kéo dài từ 1 đến 2 ngày, nơi mà đa số người xử lý thực phẩm là các thiện nguyện viên.

Nếu quý vị thuộc một nhóm cộng đồng và dự định tổ chức các sinh hoạt có liên quan đến thực phẩm và kéo dài **hơn** hai ngày liên tiếp vào bất kỳ dịp nào đó, quý vị phải nói chuyện với hội đồng thành phố địa phương để biết các điều kiện bắt buộc liên quan đến giám thị an toàn thực phẩm.

Các cơ sở thực phẩm **cấp 3** và **cấp 4** không cần có giám thị an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, họ phải bảo đảm rằng mọi nhân viên đều có kỹ năng và kiến thức để xử lý thực phẩm an toàn trong vai trò của họ ở nơi làm việc.

DoFoodSafely là chương trình huấn luyện qua mạng Internet và có thể giúp mở mang kiến thức cho người thuộc doanh nghiệp quý vị về an toàn thực phẩm. Hãy vào trang mạng

www.dofoodsafely.health.vic.gov.au

Bước 2: Chọn lựa đúng giám thị an toàn thực phẩm cho doanh nghiệp của quý vị

Điều quan trọng là nên chọn lựa cẩn thận người giám thị an toàn thực phẩm. Đây có thể là chủ nhân, một nhân viên hay một người ngoài doanh nghiệp, nếu họ có thể hội đủ các điều kiện bắt buộc như được mô tả trong *Đạo luật về Thực phẩm năm 1984*.

Quý vị cũng phải bảo đảm rằng giám thị an toàn thực phẩm của quý vị có đầy đủ những gì cần thiết để đảm trách vai trò của họ trong doanh nghiệp.

Điều này có thể có nghĩa là:

- họ hiểu được vai trò và trách nhiệm của họ
- các trách nhiệm này được đề cập trong phần mô tả về vai trò của họ
- họ được đào tạo thích đáng
- họ được cho thời giờ trong ngày làm việc để thực hiện công việc giám thị an toàn thực phẩm
- họ có thể giám thị các nhân viên khác, và các nhân viên biết ai là giám thị an toàn thực phẩm, và
- họ biết phải làm gì, và đến nơi nào và báo cáo cho ai, khi có điều bất trắc về an toàn cho thực phẩm trong doanh nghiệp của quý vị.

Giám thị an toàn thực phẩm không cần phải luôn luôn hiện diện tại cơ sở. Tuy nhiên, họ phải biết thực phẩm được xử lý như thế nào khi họ vắng mặt. Điều này cũng áp dụng cho các doanh nghiệp hoạt động liên tục qua nhiều ca làm việc, hoặc khi giám thị an toàn thực phẩm là người ngoài doanh nghiệp.

Các doanh nghiệp hoạt động tại nhiều khu vực có thể dùng một giám thị an toàn thực phẩm cho nhiều cơ sở. Hội đồng thành phố địa phương phải đồng ý cho các sắp xếp này. Nếu các cơ sở thuộc các địa hạt hội đồng thành phố khác nhau, mỗi hội đồng thành phố địa phương phải đồng ý cho các sắp xếp này.

Bước 3: Doanh nghiệp của quý vị thuộc về lãnh vực thực phẩm nào?

Lãnh vực thực phẩm mà doanh nghiệp của quý vị phụ thuộc vào sẽ quy dẫn các khóa học (hoặc các đơn vị của khóa học) mà giám thị an toàn thực phẩm của quý vị cần phải hoàn tất. Đây là vì nhu cầu đào tạo phải phù hợp với loại doanh nghiệp của quý vị để bảo đảm rằng việc đào tạo thích đáng cho doanh nghiệp của quý vị.

Hãy xem *Bản 1* và sau đó liên lạc với đơn vị y tế của hội đồng thành phố địa phương để xác định lãnh vực thực phẩm mà doanh nghiệp của quý vị phụ thuộc vào, và việc đào tạo nào mà giám thị an toàn thực phẩm của quý vị phải hoàn tất.

Bước 4: Làm thế nào để giám thị an toàn thực phẩm của quý vị được cấp một Statement of Attainment chứng nhận kỹ năng và kiến thức của họ về an toàn thực phẩm?

Giám thị an toàn thực phẩm của quý vị phải lấy một *Statement of Attainment* liệt kê kỹ năng và kiến thức của họ về an toàn cho thực phẩm. Có hai cách để được cấp một *Statement of Attainment*:

1. tham dự một khóa đào tạo có thể được tổ chức trong lớp học hoặc ở nơi làm việc, trực tuyến trên máy vi tính hoặc phối hợp các cách thức nêu trên.
2. đã hoàn tất việc đào tạo trước đây và/hoặc đã có kinh nghiệm làm việc; và được một Cơ sở Đào tạo có Đăng ký (Registered Training Organisation (RTO)) công nhận khi đối chiếu với các tiêu chuẩn thông thạo việc cần thiết.

Vài khả năng thạo việc có thể sử dụng được từ lãnh vực này sang lãnh vực khác. Ví dụ như, một khả năng thạo việc thu đạt được trong lãnh vực Chiếu đài có thể sử dụng được trong lãnh vực Buôn bán lẻ và ngược lại.

Các khóa đào tạo và Công nhận Học hỏi Trước đây (Recognition of Prior Learning (RPL)) được tổ chức qua một RTO.

Thông thạo (Competent) là một từ ngữ được dùng trong hệ thống đào tạo để mô tả một người có thể biểu hiện một tập hợp 'kỹ năng và kiến thức'. Nội dung của kỹ năng và kiến thức được sắp xếp thành các 'đơn vị thông thạo' (units of competency) để kỹ năng và kiến thức có thể được dễ dàng xác định và công nhận. Để được công nhận là thông thạo, người ta phải chứng minh rằng mình đã hoàn tất mỹ mãn

các đơn vị liên hệ và nhận được một *Statement of Attainment* do một RTO cấp.

Những người đã có kinh nghiệm thích hợp, cho dù có hay không có bằng cấp chính thức, có thể yêu cầu công nhận kỹ năng và kiến thức của mình, đối chiếu với một đơn vị thông thạo, qua tiến trình Công nhận Học hỏi Trước đây (Recognition of Prior Learning (RPL)).

Một RTO sẽ thẩm định các bằng chứng được cung cấp. RTO này có thể công nhận các kỹ năng và kiến thức thu đạt được qua kinh nghiệm hoặc các đào tạo khác, và công bố rằng người này đã thông thạo. Hoặc là, RTO thông báo rằng người này cần được đào tạo thêm để đạt được đơn vị thông thạo.

Những người có bằng cấp bậc đại học về khoa học thực phẩm và các lãnh vực về vi sinh và bằng cấp của họ được công nhận ở Úc, có thể được xem như có bằng cấp thích hợp để đảm trách vai trò giám thị an toàn thực phẩm.

Đơn vị y tế của hội đồng thành phố địa phương có trách nhiệm về việc đăng ký của các doanh nghiệp thực phẩm và họ có thể khẳng định các bằng cấp này thích hợp hay không. Giám thị an toàn thực phẩm của quý vị cũng có thể yêu cầu một RTO dùng tiến trình RPL để thẩm định kinh nghiệm và các đào tạo trước đây của mình, để đối chiếu với các đơn vị thông thạo cho lãnh vực thực phẩm mà doanh nghiệp của quý vị phụ thuộc vào.

Đào tạo đến mức độ nào?

Theo *Đạo luật về Thực phẩm năm 1984*, các giám thị an toàn thực phẩm phải có kỹ năng và kiến thức thích hợp với loại doanh nghiệp thực phẩm mà họ đảm trách việc giám thị.

Các tiêu chuẩn thông thạo **tối thiểu** được liệt kê trong *Bản 1*. Các đơn vị thông thạo này đã được chọn lựa cho nhiều lãnh vực thực phẩm khác nhau, dựa trên sự cố vấn của Hội đồng Kỹ năng trong Kỹ nghệ (Industry Skills Councils) (trước đây là Ủy ban Cố vấn về Đào tạo trong Kỹ nghệ (Industry Training Advisory Boards)). Đây là các Đơn vị Thông thạo Quốc gia (National Units of Competency) và được các cơ sở RTO công nhận trên toàn nước Úc và chúng có thể góp phần giúp lấy được một bằng cấp trọn vẹn.

Nhiều khóa học cung ứng việc đào tạo vượt quá mức thông thạo cần thiết để đảm trách vai trò giám thị an toàn thực phẩm.

Ở Victoria, không có luật lệ bắt buộc giám thị an toàn thực phẩm phải được đào tạo ở mức độ cao hơn các quy định tối thiểu liệt kê trong *Bản 1*. Tuy nhiên, có thể có các tiêu chuẩn áp dụng cho một kỹ nghệ hay tổ chức nào đó, bắt buộc có thêm các sự thông thạo khác ngoài các quy định thể theo Đạo luật về Thực phẩm của Victoria.

Ví dụ như, một vài cơ sở sản xuất thực phẩm thực hiện các tiến trình sản xuất phức tạp, và các đại lý bán lẻ lớn hay các cơ sở cung ứng dịch vụ chăm sóc y tế, có thể bắt buộc giám thị an toàn thực phẩm của họ có kỹ năng và kiến thức phụ trợ

Bản 1: Các lĩnh vực thực phẩm và tiêu chuẩn thông thạo tối thiểu

Lĩnh vực thực phẩm	Thông thạo Tối thiểu
<p>Chế biến Thực phẩm (Food Processing) Các doanh nghiệp như cơ sở sản xuất thực phẩm, cơ sở sản xuất bia và rượu vang</p>	<p>FDFFS2001A 'Thực hiện chương trình và các quy trình an toàn thực phẩm'</p> <p>Mã số khóa học trước đây:</p> <p>FDFCORFSY2A 'Thực thi an toàn cho thực phẩm gồm việc xây bột, vỏ lon, gói hàng, nướng bánh, chương trình và cách thức'</p>
<p>Buôn bán lẻ (Retail) Các doanh nghiệp như siêu thị, cửa hàng bách hóa, cửa hàng tạp phẩm và cửa hàng đặc sản chế biến sẵn</p> <p>Các doanh nghiệp bán thức ăn nấu nhanh và thức ăn mang về nhà có thể được xem như các doanh nghiệp thực phẩm thuộc về lĩnh vực buôn bán lẻ hoặc chiêu đãi</p>	<p>SIRRFSA001A 'Áp dụng cách làm việc an toàn cho thực phẩm cho doanh nghiệp buôn bán lẻ'</p> <p>HOẶC</p> <p><i>Dùng cả hai đơn vị thuộc Lĩnh vực Chiêu đãi dưới đây</i></p> <p>Mã số khóa học trước đây:</p> <p>WRRLP6C 'Áp dụng cách làm việc an toàn cho thực phẩm cho doanh nghiệp buôn bán lẻ'</p>
<p>Chiêu đãi (Hospitality) Các doanh nghiệp như nhà hàng, quán cà-phê và khách sạn</p> <p>Các doanh nghiệp bán thức ăn nấu nhanh và thức ăn mang về nhà có thể được xem như các doanh nghiệp thực phẩm thuộc về lĩnh vực buôn bán lẻ hoặc chiêu đãi</p>	<p>SITXFSA101 'Sử dụng lề lối làm việc hợp vệ sinh dành cho an toàn thực phẩm'</p> <p>SITXFSA201 'Tham gia vào lề lối chế biến thực phẩm an toàn'</p> <p>HOẶC</p> <p><i>Dùng đơn vị trong Lĩnh vực Buôn bán lẻ như trên</i></p> <p>Mã số khóa học trước đây:</p> <p>SITXOHS002A 'Tuân thủ các thủ tục vệ sinh tại nơi làm việc'</p> <p>SITXFSA001A 'Áp dụng các thủ tục an toàn thực phẩm'</p> <p>HOẶC</p> <p>THHGH01B 'Tuân thủ các thủ tục vệ sinh tại nơi làm việc'</p> <p>THHBCC11B 'Áp dụng các thủ tục an toàn thực phẩm'</p>
<p>Y tế (Health) Các doanh nghiệp như bệnh viện</p>	<p>HLTFS207C 'Tuân thủ cách làm việc căn bản về an toàn thực phẩm'</p> <p>HLTFS310C 'Áp dụng và kiểm soát các điều kiện bắt buộc về an toàn thực phẩm'</p> <p>HLTFS309C 'Giám thị việc thực thi an toàn cho thực phẩm hàng ngày tại nơi làm việc'</p> <p>Mã số khóa học trước đây:</p> <p>HLTFS7A 'Tuân thủ cách làm việc căn bản về an toàn thực phẩm'</p> <p>HLTFS10A 'Áp dụng và kiểm soát các điều kiện bắt buộc về an toàn thực phẩm'</p> <p>HLTFS9A 'Giám thị việc thực thi an toàn cho thực phẩm hàng ngày tại nơi làm việc'</p>
<p>Dịch vụ Cộng đồng (Community Services) Các doanh nghiệp như trung tâm giữ trẻ, nhà dưỡng lão, ký túc xá, và các dịch vụ Bữa ăn Mang tận nhà (Meals on Wheels)</p>	<p>Dùng cả ba đơn vị trong lĩnh vực y tế như trên.</p>
<p>Vận chuyển và Phân phối (Transport and distribution) Các doanh nghiệp như kho chứa hàng</p>	<p>Dùng các đơn vị thích hợp trong các lĩnh vực khác.</p>

Mã số Thông thạo (Competency codes)

Các mã số của đơn vị thông thạo ghi trên *Statement of Attainment* của giám thị an toàn thực phẩm của quý vị có thể không giống như mã số trong *Bản 1*.

Ví dụ như, đôi khi mẫu tự cuối có thể là A, B hoặc C. Đây là vì các chương trình đào tạo thường thay đổi, và mẫu tự cuối chỉ phiên bản của đơn vị thông thạo đã hoàn tất. Trong trường hợp này, việc đào tạo được xem như có giá trị tương đương mặc dầu mẫu tự cuối khác nhau.

Nếu mã số trên *Statement of Attainment* của giám thị an toàn thực phẩm của quý vị khác hẳn các mã số trong danh sách áp dụng cho lãnh vực thực phẩm của quý vị, quý vị cần hỏi hội đồng thành phố địa phương xem cần phải làm gì.

Đối với lãnh vực thực phẩm Buôn bán lẻ và Chiêu đãi, các đơn vị liệt kê được xem như tương đương. Điều này có nghĩa là *Statement of Attainment* cho các đơn vị thông thạo được công nhận toàn quốc trong lãnh vực Chiêu đãi có thể dùng được trong lãnh vực Buôn bán lẻ và ngược lại. Giám thị an toàn thực phẩm của quý vị có thể được đào tạo trong một của hai lãnh vực này nếu doanh nghiệp của quý vị thuộc về các loại này.

Do việc phê chuẩn chương trình đào tạo 2007 Training Package, các mã số của đơn vị áp dụng trong lãnh vực Y tế đã thay đổi (xem *Bản 1*). Mặc dầu mã số của đơn vị đổi khác, nội dung của việc đào tạo vẫn như cũ.

Bước 5: Tìm khóa đào tạo cho giám thị an toàn thực phẩm của quý vị

Để tìm khóa học đúng cho giám thị an toàn thực phẩm quý vị cần:

- biết chắc các đơn vị nào mà giám thị an toàn thực phẩm của quý vị cần hoàn tất (xem *Bản 1* và liên lạc với sở y tế của hội đồng thành phố địa phương để xác định trước khi họ bắt đầu được đào tạo)
- liên lạc với Cơ sở Đào tạo có Đăng ký ở địa phương để xem họ có dạy khóa đào tạo cần thiết.

Nhiều RTO tổ chức các lớp đào tạo về an toàn thực phẩm ở những giờ giấc khác nhau để thích hợp cho doanh nghiệp của quý. Một vài nơi có lớp đào tạo bằng ngôn ngữ khác hơn Anh ngữ.

Hãy tìm các khóa đào tạo trên mạng internet tại:

- Training.com.au – www.training.gov.au

Hãy tìm Cơ sở Đào tạo có Đăng ký trong Melbourne Yellow Pages trong danh mục 'Education and Training' hoặc viếng trang mạng www.yellowpages.com.au

Các liên kết hữu ích khác là:

Department of Health Food Safety Hotline
điện thoại: 1300 364 352
www.health.vic.gov.au/foodsafety

Đơn vị y tế của hội đồng thành phố địa phương.

Tìm giúp đỡ từ Business Victoria

Tiếp cận một loạt công cụ trực tuyến và thông tin trên trang mạng của Business Victoria để giúp quý vị khởi sự và điều hành doanh nghiệp thực phẩm. Bắt đầu với *Từng bước một: làm cách nào để đăng ký một doanh nghiệp xử lý thực phẩm và nước uống*, đây là một hướng dẫn tương tác, và đăng ký xin một trương mục miễn phí để dùng trang mạng của Business Victoria.

Muốn biết thêm chi tiết hãy đến:

<http://www.business.vic.gov.au/>

Các bản thông tin khác

Viếng www.health.vic.gov.au/foodsafety để lấy:

- *Food handlers skills and knowledge (Kỹ năng và kiến thức của người xử lý thực phẩm)*
- *Hygienic food preparation and handling in food businesses (Chuẩn bị và xử lý thực phẩm theo cách vệ sinh trong doanh nghiệp thực phẩm)*
- *Personal hygiene for people working with food (Vệ sinh cá nhân cho người làm việc với thực phẩm).*

Được phép của Chính phủ Victoria, Melbourne. Muốn có ấn phẩm này theo dạng có thể đọc được, hãy gọi điện thoại cho Đường dây Thường trực An toàn Thực phẩm (Food Safety Hotline) qua số 1300 364 352.