

|  |
| --- |
| Điều hành một doanh nghiệpthực phẩmTrang Chủ - Bảng điểm |
| July 2020 |

Quyết định kinh doanh thực phẩm, để chia sẻ niềm đam mê ẩm thực và tay nghề nấu ăn của bạn với công chúng, là một điều thú vị.

Điều quan trọng là bạn phải biết được những điều cần cân nhắc và các bước liên quan trước khi bạn có thể bắt đầu bán thức ăn của mình.

Đạo luật Thực phẩm Victoria đặt ra các quy tắc để bảo đảm thực phẩm bán ra ở Victoria là an toàn để tiêu thụ.

Biết các quy tắc bao gồm cách xử lý, lưu trữ an toàn và chuẩn bị các loại thực phẩm khác nhau để bán là cần thiết.

Hãy bắt đầu bằng cách ghé thăm trang mạng của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh, nơi bạn có thể tìm thấy một loạt các thông tin liên quan về những điều quan trọng cần cân nhắc khi bắt đầu kinh doanh thực phẩm.

Một khi bạn biết thêm về những gì cần trông đợi khi bắt đầu kinh doanh thực phẩm, hãy liên lạc với hội đồng địa phương của bạn.

Bằng cách gọi điện hoặc ghé thăm hội đồng, bạn có thể nói chuyện với một Nhân viên Sức khoẻ Môi trường – EHO – người có thể hướng dẫn cho bạn những điều cần cân nhắc về an toàn thực phẩm.

Để tiếp tục, bạn cần phải tuân thủ các quy định trong Đạo luật Thực phẩm Victoria và Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand.

Chuẩn bị là một yếu tố quan trọng khi bắt đầu kinh doanh thực phẩm.

Lên kế hoạch từ ban đầu, bằng cách thực hiện nhiều nhiệm vụ cùng lúc, sẽ giúp bạn mở cửa thương vụ

mà không có sự chậm trễ không cần thiết.

Nếu bạn có ý định kinh doanh thực phẩm từ bếp ăn gia đình, bạn cần phải bảo đảm căn bếp của bạn phù hợp, và bạn có kỹ năng xử lý thực phẩm đúng để bảo đảm thực phẩm được chế biến an toàn.

Bếp ăn gia đình phải có khả năng xử lý và chuẩn bị thức ăn an toàn như một bếp ăn hoặc cơ sở thương mại.

Bạn phải thảo luận về loại thực phẩm bạn sẽ chế biến, và khách hàng của bạn, với EHO của hội đồng địa phương.

Điều đó nghĩa là bạn có thể phải thay đổi hoặc nâng cấp để bảo đảm căn bếp của bạn đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.

Chẳng hạn, bạn có thể phải lắp đặt một bồn rửa riêng.

Bất kỳ sự nâng cấp cần thiết nào có thể được tiến hành cùng với các quá trình khác.

Nếu bạn không chắc về bất kỳ sự nâng cấp nhà bếp nào, đừng ngại hỏi ý kiến hội đồng địa phương trước khi làm điều đó.

Tùy thuộc vào loại thực phẩm bạn muốn bán, bạn có thể phải phát triển một Chương trình An toàn Thực phẩm, và xin Chứng chỉ Giám sát viên An toàn Thực phẩm để cho thấy bạn có các kỹ năng an toàn thực phẩm cần thiết từ một tổ chức dạy nghề đã đăng bạ.

Người đó có thể là bạn hoặc một nhân viên cao cấp.

Trang mạng của Bộ có thêm thông tin về cách lấy những chứng chỉ này.

Nhân viên EHO được chỉ định sẽ đến kiểm tra các cơ sở, và nếu mọi yêu cầu được tuân thủ, sẽ phê duyệt giấy phép của bạn.

Nếu thực phẩm được bán ở một địa điểm khác so với nơi chúng được chuẩn bị hoặc nấu chín, cả hai cơ sở đều phải đáp ứng tất cả các yêu cầu.

Ngoài việc đăng ký cơ sở tại nhà của bạn với hội đồng, bạn cũng cần phải đăng ký – trên mạng hoặc trực tiếp – một Tờ khai Kinh doanh trước khi bắt đầu bán thức ăn tại một sự kiện.

Một khi thức ăn của bạn được bán cho công chúng, EHO có thể tiến hành kiểm tra tại chỗ để bảo đảm việc kinh doanh thực phẩm của bạn vẫn tuân thủ Đạo luật và Bộ luật.

Hãy chắc chắn rằng các nhân viên tại cơ sở của bạn am hiểu và có kỹ năng về an toàn thực phẩm.

Một nguồn tài liệu hữu ích là chương trình đào tạo xử lý thực phẩm miễn phí trực tuyến của Bộ tên là DoFoodSafely.

Bạn có trách nhiệm bảo đảm thực phẩm được bán ra an toàn để tiêu thụ và không bị nhiễm bẩn.

An toàn thực phẩm là điều tuyệt vời cho thương vụ, cho khách hàng và cho bạn.

|  |
| --- |
| To receive this publication in an accessible format phone 1300 364 352, using the National Relay Service 13 36 77 if required, or email the Food Safety Reforms inbox <foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au>Authorised and published by the Victorian Government, 1 Treasury Place, Melbourne.© State of Victoria, Australia, Department of Health and Human Services September 2019. |