

|  |
| --- |
| Điều hành một doanh nghiệpthực phẩmNhà hang - Bảng điểm |
| July 2020 |

Mở một quán cà phê hoặc một nhà hang là một kế hoạch 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.

Khi chọn địa điểm, bạn có thể quyết định tiếp quản một cơ sở có sẵn, hoặc xây mới.

Bất kể lựa chọn nào, bạn cần dành thời gian để lập kế hoạch và bảo đảm rằng việc kinh doanh thực phẩm của bạn đáp ứng tất cả các yêu cầu.

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 cơ sở sẵn có trông có vẻ sẵn sàng, đặc biệt nếu nơi đây từng là một nhà hàng trong quá khứ, nhưng nó có thể không phù hợp với nhu cầu của bạn.

Chẳng hạn, khu vực lưu trữ và nấu ăn có thể nhỏ, và không thể đáp ứng loại thực phẩm đề xuất của bạn.

Để mở một thương vụ kinh doanh thực phẩm, nó cần phải tuân thủ Đạo luật Thực phẩm, và Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand.

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.

Bạn nên thảo luận về các quy trình của mình với EHO để bảo đảm nhà hàng của bạn đáp ứng tất cả các yêu cầu pháp lý ngay từ đầu, và bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc về lâu dài.

Nhân viên EHO của hội đồng địa phương là một nguồn tài liệu quý giá và hiểu biết, và có thể cho bạn những lời khuyên hữu ích.

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.

Hãy dành thời gian dư dả phòng trường hợp mọi thứ mất nhiều thời gian hơn dự kiến.

Hãy luôn kiên nhẫn và làm đúng các bước, để bảo đảm bạn đáp ứng tất cả yêu cầu của Đạo luật Thực phẩm và Bộ luật.

Tùy thuộc vào loại thực phẩm bạn muốn bán, bạn có thể phải phát triển một chương trình an toàn thực phẩm, trong đó nêu chi tiết những cách để giảm thiểu các mối nguy hiểm và rủi ro trong thực phẩm bạn làm ra để bán.

Bạn cũng có thể cần 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.

Điều quan trọng nữa là tất cả những người chế biến thực phẩm của bạn có kiến ​​thức xử lý thực phẩm cần thiết trước khi họ bắt đầu.

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

Nếu mọi thứ đều được tuân thủ, cơ sở sẽ được phê duyệt và đăng ký để kinh doanh.

Là một cơ sở cố định, hội đồng sẽ tiến hành kiểm tra hàng năm để bảo đảm thực phẩm bạn bán ra được xử lý an toàn.

Trách nhiệm của bạn là chủ thương vụ kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm tuân thủ Đạo luật Thực phẩm và Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm.

EHO của bạn giữ một hồ sơ về bất kỳ vi phạm hoặc không tuân thủ nào, vì vậy điều quan trọng là bạn phải luôn duy trì mức độ an toàn thực phẩm cao nhất, đặc biệt là vì sự an toàn của các khách hàng.

Ngoài ra, tất cả nhân viên cần phải nhận thức đầy đủ về an toàn thực phẩm.

Điều này cũng bao gồm các chất gây dị ứng, một khía cạnh quan trọng khi xử lý thực phẩm.

Hãy ghé thăm trang mạng của Bộ để biết thêm thông tin về các chất gây dị ứng.

Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh thực phẩm là bảo đảm thực phẩm được bán ra an toàn để tiêu thụ và không bị nhiễm bẩn.

Tóm lại, phục vụ thực phẩm an toàn là điều tuyệt vời cho khách hàng của bạn, và cả 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. |