



Food
Authority



Hướng Dẫn về Những Đòi Hỏi đối với Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm



Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm (FSS)

Tại sao Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm lại quan trọng?

Các luật lệ về thực phẩm tại NSW đòi hỏi các cơ sở kinh doanh thực phẩm trong lĩnh vực nhà hàng khách sạn và các dịch vụ bán lẻ thực phẩm phải bổ nhiệm ít nhất một FSS đã qua đào tạo.

Mục đích của FSS là để ngăn ngừa tình trạng mọi người bị đau bệnh vì ngộ độc thực phẩm do kết quả của việc xử lý và chuẩn bị thực phẩm không đúng cách.

Thống kê cho thấy các hoạt động xử lý và chuẩn bị thực phẩm không đúng cách tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm lẻ là nguyên nhân gây ra trên một phần ba các dịch bệnh liên quan đến thực phẩm tại NSW, gây thiệt hại cho cộng đồng hàng trăm triệu đô la mỗi năm về chi phí y tế và thất thoát thu nhập.

Việc bổ nhiệm một FSS giúp cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm được bảo vệ nhiều hơn đối với vấn đề an toàn thực phẩm đồng thời khiến cho khách hàng yên tâm khi đi ăn tiệm hay mua thực phẩm tại NSW.

Những ai cần một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm?

Các đòi hỏi về FSS được áp dụng với các cơ sở kinh doanh chế biến và bán lẻ thực phẩm, chẳng hạn như loại thực phẩm:

- ăn liền,
- có khả năng nguy hiểm (đòi hỏi phải có sự kiểm soát về nhiệt độ), và
- không được bán và phục vụ trong bao bì nguyên thủy của công ty cung cấp.

Các cơ sở kinh doanh này bao gồm:

- Các nhà hàng
- Tiệm cà phê
- Cửa hàng bán đồ ăn mang đi (Takeaway)
- Cơ sở phục vụ đồ ăn (như chế biến và phục vụ đồ ăn tại một địa điểm cố định)
- Cơ sở phục vụ đồ ăn lưu động (như chế biến và vận chuyển thực phẩm tới nhiều địa điểm)
- Cửa hàng bánh
- Quán rượu
- Câu lạc bộ
- Khách sạn
- Cơ sở thực phẩm tạm thời (như gian hàng thực phẩm tại chợ)
- Xe bán thực phẩm lưu động (như chế biến và bán thực phẩm trên xe)
- Kinh doanh loại thực phẩm nóng ở siêu thị (như gà nóng)

Một số cơ sở kinh doanh thực phẩm nhất định không đòi hỏi phải có một FSS. Hãy truy cập trang mạng của Cơ Quan www.foodauthority.nsw.gov.au để biết chi tiết.

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm là ai?

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm là người:

- được huấn luyện để nhận diện và ngăn ngừa những rủi ro liên quan đến việc xử lý thực phẩm trong cơ sở kinh doanh thực phẩm lẻ
- có chứng chỉ FSS hiện hành (không cũ quá 5 năm),
- không phải là Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho bất kỳ cơ sở thực phẩm nào khác hay cơ sở phục vụ thực phẩm lưu động nào khác, và
- có thể huấn luyện và giám sát người khác trong cơ sở kinh doanh về hoạt động xử lý thực phẩm an toàn.

Tôi cần bao nhiêu Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm?

Cơ sở kinh doanh phải bổ nhiệm ít nhất một FSS cho mỗi cơ sở. Nếu muốn, cơ sở kinh doanh có thể bổ nhiệm nhiều hơn một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm tại cùng một cơ sở.

Các cơ sở kinh doanh có nhiều cơ sở không được sử dụng cùng một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho nhiều cơ sở. Họ phải bổ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm khác cho từng cơ sở.

Ví dụ: Chuỗi các cửa hàng gà có nhiều cơ sở trong Tiểu Bang NSW. Cơ sở kinh doanh này phải bổ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm khác cho từng cửa hàng.

Các cơ sở phục vụ thực phẩm lưu động không đòi hỏi phải bổ nhiệm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho mỗi cơ sở họ đưa thực phẩm đến, nhưng phải bổ nhiệm ít nhất một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho kinh doanh phục vụ thực phẩm lưu động của mình.

Ví dụ: Một cơ sở phục vụ thực phẩm lưu động cung cấp dịch vụ phục vụ cho nhiều sự kiện tại các địa điểm khác nhau trong cùng một ngày. Cơ sở phục vụ này không cần phải bổ nhiệm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho mỗi địa điểm, mà chỉ cần một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho kinh doanh phục vụ của mình.

Ai có thể là Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm?

FSS do chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm chỉ định và cũng có thể là chủ cơ sở kinh doanh, quản lý viên hay nhân viên (như bếp trưởng) của cơ sở kinh doanh đó hoặc một người hợp đồng bên ngoài (như người được thuê theo hợp đồng để điều hành dịch vụ thực phẩm như là một phần của công việc kinh doanh thực phẩm), với điều kiện là người đó đáp ứng các tiêu chuẩn được liệt kê chi tiết ở trang trước. Đối với các cơ sở kinh doanh nhỏ, chủ cơ sở kinh doanh có thể là người thích hợp nhất để làm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm.

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có phải luôn có mặt tại cơ sở kinh doanh không?

Không, mặc dù biện pháp tốt nhất là Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm luôn có mặt khi quá trình xử lý thực phẩm đang được thực hiện. Nếu Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm không có mặt (như không trong ca làm, nghỉ phép, nghỉ ốm), thì cơ sở kinh doanh này vẫn phải duy trì việc bảo đảm an toàn thực phẩm. Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có thể làm được điều này bằng cách:

- chia sẻ kiến thức về an toàn thực phẩm với các nhân viên khác
- trưng bày chỉ dẫn và áp phích có các thông điệp chính về an toàn thực phẩm
- xây dựng các hướng dẫn làm việc để nhân viên có thể theo đó tiếp tục xử lý thực phẩm một cách an toàn.

Các cơ sở kinh doanh lớn hơn hoạt động nhiều giờ hơn có thể chọn cách chỉ định một số người để được huấn luyện và bổ nhiệm làm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm, nhằm giúp đảm nhiệm công việc theo ca và trong thời gian nghỉ phép.

Khi nào thì tôi phải bổ nhiệm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm?

Các cơ sở kinh doanh phải bổ nhiệm một FSS ngay từ lúc đầu khi thực phẩm được xử lý và bán.

Nếu Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm nghỉ việc thì sao?

Chủ cơ sở kinh doanh phải bổ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm mới trong vòng 30 ngày hoạt động (nghĩa là những ngày có thực hiện hoạt động chế biến và bán thực phẩm) sau ngày Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm nghỉ việc, hay chấm dứt làm việc trong vai trò đó.

Trong một cơ sở kinh doanh thực phẩm, có phải Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm là người duy nhất chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm?

Không. **Tất cả** những người làm việc trong cơ sở kinh doanh thực phẩm đều có trách nhiệm xử lý thực phẩm một cách an toàn.

Chủ sở hữu cơ sở kinh doanh:

- cần đưa vào áp dụng các quy trình an toàn thực phẩm hiệu quả
- cần thông báo cho hội đồng địa phương về việc hoạt động kinh doanh thực phẩm của họ

- cần đảm bảo là cơ sở kinh doanh của họ tuân thủ Quy Tắc về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) cũng như các đòi hỏi khác về an toàn thực phẩm
- cần bổ nhiệm một người FSS
- sẽ tiếp tục chịu trách nhiệm pháp lý nếu xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm như qui định hiện hành
- bảo đảm là trong cơ sở của mình lúc nào cũng có cất giữ một chứng chỉ FSS

Người xử lý thực phẩm:

- phải có kỹ năng và kiến thức phù hợp với các công việc xử lý thực phẩm của mình để giữ cho thực phẩm luôn an toàn (chẳng hạn như đầu bếp sẽ cần phải có kỹ năng và kiến thức tốt hơn nhân viên phục vụ hay phụ bếp)

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm:

- do chủ cơ sở kinh doanh chỉ định và làm việc dưới sự hướng dẫn của chủ cơ sở kinh doanh
- giám sát việc xử lý thực phẩm trong cơ sở kinh doanh nhằm bảo đảm là việc xử lý này được thực hiện một cách an toàn
- cần am hiểu tổng thể quy trình an toàn thực phẩm trong cơ sở kinh doanh vì tất cả các nhân viên đều phải áp dụng quy trình này

Nếu Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm thay đổi tên họ, làm hư hại hay mất chứng chỉ của họ thì sao?

Nếu các chi tiết liên lạc của Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm thay đổi (chẳng hạn như tên họ), trước tiên người FSS này nên liên lạc với tổ chức RTO cấp chứng chỉ FSS nguyên thủy để yêu cầu một chứng chỉ mới. Người FSS này nên hỏi RTO xem họ cần phải nộp các chứng từ nào trước khi chứng chỉ FSS được cấp lại.

Nếu chứng chỉ FSS bị mất hoặc hư hại, tổ chức RTO cấp chứng chỉ này sẽ có thể cấp một chứng chỉ thay thế. Nếu tổ chức RTO cấp chứng chỉ đầu tiên không còn hoạt động hay không còn được chấp thuận dưới chương trình FSS, lúc đó Cơ Quan có thể cấp một chứng chỉ thay thế.

Cơ sở kinh doanh và người FSS nên có hành động càng sớm càng tốt để thay thế chứng chỉ FSS vì theo luật, tất cả các cơ sở kinh doanh phải luôn giữ một chứng chỉ FSS trong cơ sở của mình.

Lưu ý: Các tổ chức RTO có thể tính lệ phí cấp lại chứng chỉ FSS. Lệ phí này do RTO quy định, không phải Cơ Quan.

Chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm



Chứng chỉ FSS được Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký được chấp thuận cấp ngoài Giấy Chứng Nhận Kết Quả (Statement of Attainment) sau khi học viên hoàn thành các đòi hỏi của khóa huấn luyện.

Chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm chứng nhận là người được cấp chứng chỉ có đủ trình độ chuyên môn để làm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm.

Chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có giá trị trong năm năm kể từ ngày cấp.

Một đòi hỏi pháp lý là tất cả các cơ sở kinh doanh đều phải giữ một bản sao của chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm tại các cơ sở của họ và xuất trình để được thanh tra khi được viên chức có thẩm quyền yêu cầu. Cơ Quan khuyến khích cơ sở kinh doanh nên trưng bày chứng chỉ FSS của mình.

Hình phạt đối với việc không tuân thủ

Có bốn loại vi phạm sẽ phải chịu phạt nếu cơ sở kinh doanh không tuân thủ.

Mức phạt đối với bất kỳ vi phạm nào dưới đây, có thể tới 330 đô-la đối với cá nhân (như thương nhân đơn lẻ) và 660 đô-la đối với công ty có đăng ký.

Những vi phạm này cũng có thể bị khởi tố pháp lý trong các trường hợp nghiêm trọng. Hãy tham khảo *Đạo Luật Thực Phẩm năm 2003 (Food Act 2003)* để biết được các mức phạt và tối đa được áp dụng.

Không bỏ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm

Cơ sở kinh doanh không bỏ nhiệm ít nhất một FSS cho mỗi cơ sở (hoặc cho ngành kinh doanh đối với các cơ sở phục vụ lưu động) trong vòng 30 ngày kể từ ngày Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cũ chấm dứt giữ vị trí giám sát viên.

Không giữ một chứng chỉ FSS trong cơ sở kinh doanh và xuất trình để kiểm tra

Cơ sở kinh doanh không giữ bản sao của chứng chỉ FSS tại các cơ sở và không xuất trình để được thanh tra khi viên chức có thẩm quyền yêu cầu

Những đòi hỏi về huấn luyện

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm sẽ cần phải hoàn thành khóa huấn luyện được tính theo đơn vị năng lực trong hệ thống Giáo Dục và Đào Tạo Hướng Nghiệp (Vocational Education and Training - VET), và có chứng chỉ FSS còn hiệu lực. Luật lệ cũng đòi hỏi là Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm phải được đào tạo bồi dưỡng năm năm một lần.

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm phải hoàn tất hai học trình đào tạo về nhà hàng khách sạn hoặc một học trình đào tạo về kinh doanh bán lẻ như được trình bày chi tiết dưới đây.

Cơ sở kinh doanh thực phẩm	Đơn vị học trình trước về quy tắc chuyên môn	Đơn vị học trình trước về tên chuyên môn	Đơn vị học trình hiện tại về quy tắc chuyên môn	Đơn vị học trình hiện tại về tên chuyên môn
Dịch vụ nhà hàng khách sạn và bán lẻ thực phẩm	Hai học trình đào tạo trong lĩnh vực nhà hàng khách sạn:			
	SITXOHS002A	Tuân theo các quy trình vệ sinh nơi làm việc	SITXFSA101	Sử dụng các lễ lỗi làm việc vệ sinh đối với vấn đề an toàn thực phẩm
	SITXFSA001A	Áp dụng các quy trình về an toàn thực phẩm	SITXFSA201	Tham gia vào các hoạt động xử lý thực phẩm an toàn
	HOẶC			
Một học trình đào tạo trong lĩnh vực bán lẻ:				
SIRRFSA001A	Áp dụng các thực hành về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực bán lẻ	Không thay đổi	Không thay đổi	

Cơ sở kinh doanh nên chọn loại năng lực phù hợp hơn với lĩnh vực kinh doanh của mình (chẳng hạn như chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh có thể được xem là cơ sở kinh doanh bán lẻ; nhà hàng hay tiệm cà phê có thể được xem là cơ sở kinh doanh nhà hàng khách sạn).

Không có đòi hỏi đối với Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm phải qua huấn luyện nhiều hơn mức năng lực tối thiểu như đã được liệt kê trên đây.

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có thể được huấn luyện ở đâu?

Việc huấn luyện chỉ có thể được công nhận nếu được cung cấp bởi một Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký (Registered Training Organisation - RTO) đã được Cơ Quan chấp thuận.

Danh sách các Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký được chấp thuận để cung cấp các chương trình huấn luyện và cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm được đăng tải trên trang mạng của Cơ Quan. Cơ sở kinh doanh cũng có thể liên hệ với hội đồng địa phương để biết Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký được chấp thuận gần nhất.

Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký là gì?

Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký (Registered Training Organisation - RTO) có đăng ký với các cơ quan huấn luyện tiểu bang hay lãnh thổ để cung cấp các khóa huấn luyện được công nhận trên toàn quốc, và/hoặc thực hiện các cuộc đánh giá để cấp các bằng cấp được công nhận trên toàn quốc.

Các Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký có thể gồm có các bộ của chính phủ, các trường dạy nghề TAFE, các cơ

sở giáo dục tráng niên và cộng đồng, cơ sở giáo dục tư, tổ chức cộng đồng, trường học, cơ sở giáo dục đại học và cao đẳng, cơ quan kỹ nghệ hay các tổ chức khác đáp ứng các đòi hỏi về đăng ký.

Việc huấn luyện được thực hiện như thế nào và kéo dài trong bao lâu?

Khóa huấn luyện FSS thường có thể kéo dài trọn một ngày (huấn luyện trực tiếp). Tuy nhiên, thời gian của khóa huấn luyện còn tùy thuộc vào lựa chọn về hình thức huấn luyện mà các Tổ Chức Huấn luyện Có Đăng Ký được chấp thuận cung cấp. Các lựa chọn về hình thức huấn luyện có thể gồm:

- trực tiếp
- trực tuyến
- tại nơi làm việc
- qua thư từ
- kết hợp các hình thức trên

Có cả những lựa chọn dành cho những người mà tiếng Anh không phải là tiếng mẹ đẻ. Cơ sở kinh doanh nên liên hệ với các Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký để tìm hiểu về các dịch vụ mà các tổ chức này cung cấp và lựa chọn loại hình huấn luyện phù hợp nhất với nhu cầu của mình.

Chi phí huấn luyện sẽ là bao nhiêu?

Chi phí của các khóa huấn luyện do từng Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký ấn định. Các Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký sẽ cấp chứng chỉ FSS và không được phép thu quá 30 đô-la cho chứng chỉ này.

Khóa huấn luyện Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có khác gì với các khóa huấn luyện về kỹ năng và kiến thức tổng quát về an toàn thực phẩm?

Một đòi hỏi bắt buộc đối với tất cả những người xử lý thực phẩm là phải có các kỹ năng và kiến thức tổng quát về việc xử lý thực phẩm, thích hợp với công việc của họ trong cơ sở kinh doanh. Việc này được nêu cụ thể trong Luật về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm.

Việc huấn luyện Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm được xem là loại huấn luyện “được công nhận” vì việc này gắn với các bằng cấp trong hệ thống Giáo Dục và Đào tạo Hướng Nghiệp (Vocational Education and Training - VET) được công nhận trên toàn quốc.

Việc huấn luyện Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm chỉ là một đòi hỏi **bổ sung** đối với ít nhất **một** người trong các cơ sở kinh doanh nhà hàng khách sạn và bán lẻ thực phẩm nhất định. Đòi hỏi này không thay thế được những đòi hỏi bắt buộc hiện hành về các kỹ năng và kiến thức tổng quát về xử lý thực phẩm đối với tất cả những người xử lý thực phẩm.

Những đòi hỏi về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm tại Tiểu Bang NSW phù hợp với những đòi hỏi hiện nay về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm tại Tiểu Bang Victoria và Queensland. Nhờ vậy, bằng cấp sẽ được công nhận tại khắp cả ba tiểu bang.

Những khóa huấn luyện trước đây có được công nhận không?

Cơ Quan cũng có thể công nhận những người đã đạt được các đơn vị năng lực này trong thời hạn 5 năm tính từ ngày nộp đơn. Những người này có thể nộp đơn lên Cơ Quan để xin được cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm. Nếu hội đủ điều kiện để được cấp chứng chỉ này, họ sẽ không phải thực hiện lại khóa huấn luyện. Hãy xem trang mạng của Cơ Quan để xác định xem liệu quý vị có hội đủ điều kiện hay không.

Những người đủ tiêu chuẩn để được cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm nhờ vào các khóa huấn luyện trước đây, đều phải nộp đơn yêu cầu cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm, cùng với bản sao được chứng thực của Giấy Chứng Nhận Kết Quả (Statement of Attainment) và nộp phí 30 đô-la cho Cơ Quan. Các mẫu đơn yêu cầu cấp Chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có thể được tải xuống từ trang mạng của Cơ Quan hoặc bằng cách liên hệ với Đường Dây Trợ Giúp của Cơ Quan.

Tóm tắt vai trò

Vai trò của cơ sở kinh doanh

Bổ nhiệm ít nhất một FSS có qua huấn luyện cho mỗi cơ sở (hoặc cho việc kinh doanh đối với các cơ sở phục vụ thực phẩm lưu động).

Đảm bảo là người FSS này có được chứng chỉ FSS (bằng cách hoàn thành khóa huấn luyện FSS hoặc bằng cách nộp mẫu đơn yêu cầu cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm).

Luôn giữ bản sao chứng chỉ FSS tại các cơ sở.

Đảm bảo là chứng chỉ FSS vẫn còn hiệu lực (nghĩa là không quá năm năm).

Vai trò của hội đồng địa phương

Khi thanh tra định kỳ các cơ sở kinh doanh thực phẩm, viên chức có thẩm quyền có thể yêu cầu được xem bản sao của chứng chỉ FSS.

Vai trò của các Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký

Được Cơ Quan Thực Phẩm Tiểu Bang NSW (NSW Food Authority) chấp thuận để cung cấp các khóa huấn luyện và cấp chứng chỉ FSS.

Tuân thủ các điều kiện chấp thuận của Cơ Quan.

Các bước về việc tuân thủ

Các bước mà các cơ sở kinh doanh cần phải theo để tuân thủ các đòi hỏi về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm

1

Xác định xem cơ sở kinh doanh của quý vị có cần Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm hay không



2

Chọn người làm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm cho cơ sở kinh doanh của quý vị



3

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm đạt được các đơn vị năng lực cần thiết (bằng cách hoàn thành khóa huấn luyện hay nộp đơn yêu cầu cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm)



4

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm nhận Giấy Chứng Nhận Kết Quả (Statement of Attainment) và chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm. Một bản sao của chứng chỉ phải được giữ tại cơ sở



5

Sau năm năm, Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm phải tham gia khóa đào tạo bồi dưỡng



Food
Authority

Để biết thêm thông tin, hãy liên hệ với hội đồng địa phương hoặc Cơ Quan Thực Phẩm Tiểu Bang NSW (NSW Food Authority)

Trang mạng: www.foodauthority.nsw.gov.au Đường dây trợ giúp: 1300 552 406

Thư điện tử: contact@foodauthority.nsw.gov.au