

دليل إرشادي لمتطلبات مشرف سلامة الأطعمة  
متطلبات مشرف سلامة الأطعمة  
القانون الجديد حيز التنفيذ



# متطلبات مشرف سلامة الأطعمة

## على من تنطبق هذه المتطلبات؟

تنطبق متطلبات مشرف سلامة الأطعمة على الشركات التي تقوم بتجهيز الأطعمة وبيعها على مستوى البيع بالتجزئة والتي تتسم بكونها:

- ~ جاهزة للتناول، و
  - ~ احتمالية إحتوائها لمخاطر (أي تتطلب تحكماً في درجة الحرارة)، و
  - ~ عدم بيعها أو تقديمها في عبوة المورد الأصلية.
- تتضمن هذه الشركات:
- ~ المطاعم
  - ~ المقاهي
  - ~ محلات الوجبات السريعة
  - ~ متعهدي التموين الغذائي (مثل تجهيز الأطعمة وتقديمها في موقع واحد ثابت)
  - ~ متعهدي التموين الغذائي المتجولين (مثل تجهيز الأطعمة ونقلها إلى أكثر من مكان واحد)
  - ~ المخازن
  - ~ الحانات
  - ~ النوادي
  - ~ الفنادق
  - ~ منافذ البيع المؤقتة (مثل أكشاك أسواق الأطعمة)
  - ~ باعة الأطعمة المتجولين (مثل تجهيز الأطعمة وبيعها من خلال عربة مخصصة)
  - ~ مبيعات الأطعمة الساخنة بأسواق السوبرماركت (مثل الدجاج المشوي الساخن)
- لا تتطلب بعض شركات الأطعمة مشرف سلامة أغذية. انظر موقع الهيئة على الإنترنت [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) للحصول على التفاصيل.

تتطلب قوانين الأطعمة الجديدة في ولاية نيو ساوث ويلز من بعض الشركات التجارية العاملة بقطاع الضيافة وخدمات بيع الأطعمة بالتجزئة أن تقوم بتعيين مشرف واحد على الأقل مدرب لسلامة الأطعمة (FSS).

تم وضع هذه المتطلبات الجديدة للمساعدة في حماية المستهلكين بولاية نيو ساوث ويلز من الأمراض المنقولة عن طريق الأطعمة.

سيتمتع على الشركات المتأثرة بالقانون أن تقوم بتعيين مشرف سلامة الأطعمة FSS وموافاة وكالة تطبيق القانون المعنية (غالباً ما تكون المجلس المحلي) ببيانات مشرف سلامة الأطعمة لديها.

ب تدريب مشرف سلامة الأطعمة لدى مؤسسة تدريب مسجلة Registered Training Organisation (RTO) ومعتمدة من قبل هيئة مراقبة الأطعمة بولاية نيو ساوث ويلز (NSW Food Authority) (الهيئة).

## لماذا يعتبر وجود مشرف لسلامة الأطعمة أمراً هاماً؟

إن تعيين مشرف لسلامة الأطعمة يضيف مستوى حماية في الموقع بالنسبة للسلامة اليومية. وسيحصل الأشخاص الذين يكملون تدريب مشرف سلامة الأطعمة على مؤهل معترف به دولياً يفيد بأن لديهم مهارات ومعرفة لمناولة الأطعمة بشكل آمن.

# مشرف سلامة الأطعمة (FSS)

## من هو مشرف سلامة الأطعمة؟

مشرف سلامة الأطعمة هو شخصٌ:

~ يحمل شهادة مشرف سلامة الأطعمة (FSS) لم يمض عليها أكثر من خمس سنوات، و

~ ليس مشرفاً لسلامة الأطعمة FSS لأية شركات أغذية أخرى أو أية شركة تموين أخرى متجولة، و

~ لديه سلطة الإشراف على الأشخاص الآخرين الذين يعملون على مناولة الأطعمة وضمن أن المناولة تتم بأمان.

بمقدور الشخص الحامل لشهادة مشرف سلامة الأطعمة التعرف على المخاطر المصاحبة لمعالجة الأطعمة ومنعها والحد منها.

**ملاحظة:** إذا كان مشرف سلامة الأطعمة يشغل منصباً (مثل مشرف الوردية أو مدير المطبخ أو رئيس الطهاة)، حينها تكون لديه "سلطة" تخوله توجيه تعليمات للآخرين والإشراف عليهم داخل الشركة العاملة في مجال الأطعمة.

## كم عدد مشرفي سلامة الأطعمة الذين أحتاجهم؟

يتوجب على الشركات تعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل لكل مقر. ويمكن أن يكون لدى الشركات أكثر من مشرف سلامة أغذية في نفس المقر إذا رغبوا في ذلك.

وليس بإمكان الشركات ذات المقار المتعددة الاستعانة بنفس مشرف سلامة الأطعمة لكل مقر. بل يجب عليهم تعيين مشرف سلامة أغذية مختلف لكل مقر.

مثال: تقوم سلسلة من محلات الدجاج بتشغيل عدد من المقار في ولاية نيو ساوث ويلز. ويتعين على الشركة تعيين مشرف سلامة أغذية لكل متجر.

وغير مطلوب من متعهدي التموين الغذائي المتجولين توفير مشرف سلامة أغذية لكل مقر يذهبون إليه، لكن يتعين عليهم تعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل لكل شركة تموين متجولة.

مثال: يوفر متعهد تموين متجول خدمات تقديم الطعام في مناسبات عديدة بمواقع مختلفة في نفس اليوم. ولا يتعين على متعهد التموين تعيين مشرف سلامة أغذية لكل موقع. ويحتاج متعهد التموين لمشرف سلامة أغذية واحد لكل شركة تموين.

## من بإمكانه أن يكون مشرفاً لسلامة الأطعمة؟

يتم ترشيح مشرف سلامة الأطعمة من خلال مالك شركة أغذية وقد يكون مالكا للشركة أو مديراً لها أو موظفاً بها (مثل رئيس الطهاة) أو متعهداً خارجياً (مثل الشخص الذي يتم مقاولته لأداء عمليات تقديم الأطعمة باعتباره جزءاً من شركة الأطعمة)، شريطة وفائه بالمعايير المذكورة أعلاه. بالنسبة للشركة الصغيرة، قد يكون من الأنسب لمالك الشركة أن يكون هو مشرف سلامة الأطعمة.

### لا يتعين الإخطار بمشرف سلامة الأطعمة

#### المقار المؤقتة

مثال: المقار المؤقتة هي عبارة عن خيمة أو كشك أو مكان مشابه يتم فيه البيع بالتجزئة على أساس عرضي\* فقط، مثل ما يتم بالنسبة للمهرجان أو المعرض أو السوق أو أية مناسبة أخرى. ولا يتوجب على هذه المقار الإخطار.

\*لم يتم تعريف المصطلح "عرضي" في قانون الأطعمة لسنة 2003 (Food Act 2003). وفي سياق المقار المؤقتة، تشير كلمة "عرضي" إلى أي بناء غير دائم (مثل خيمة أو كشك) يتم منه بيع الطعام بالتجزئة في المناسبات التي تقام مرة واحدة (مثل الحفلات والمهرجانات) أو على فترات معينة (مثل الأسواق الشهرية أو الأسبوعية). غالباً لا تعمل الأسواق المؤقتة في أيام متعاقبة في نفس الموقع.

باعة الأطعمة المتجولون الذين يعملون في أكثر من مكان واحد.

مثال: لا يحتاج بائع الطعام المتجول الذي يبيع الطعام من مركبة في أكثر من موقع واحد (مثل عربة الآيس كريم وعربة الوجبات الخفيفة التي تقدم الخدمة للمواقع الصناعية) إلى الإخطار.

### يتعين الإخطار بمشرف سلامة الأطعمة

#### المطاعم

#### المقاهي

#### محلات الوجبات السريعة

#### متعهدي التموين الغذائي الثابتين والمتجولين

#### المخابز

#### الحانات

#### النوادي

#### الفنادق

#### أسواق السوبرماركت التي تبيع الطعام الساخن (مثل

#### الدجاج المشوي الساخن)

#### باعة الأطعمة المتجولين الذين يعملون في موقع واحد

#### فحسب (مثل عربات الفطائر والكباب التي تكون دائماً

#### في نفس الموقع)

## من بإمكانه أن يكون مشرفاً لسلامة الأطعمة؟

يتم ترشيح مشرف سلامة الأطعمة من خلال مالك شركة أغذية وقد يكون مالكاً للشركة أو مديراً لها أو موظفاً بها (مثل رئيس الطهاة) أو متعهداً خارجياً (مثل الشخص الذي يتم مقاولته لأداء عمليات تقديم الأطعمة باعتباره جزءاً من شركة الأطعمة)، شريطة وفائه بالمعايير المذكورة أعلاه. بالنسبة للشركة الصغيرة، قد يكون من الأنسب لمالك الشركة أن يكون هو مشرف سلامة الأطعمة.

## هل يتعين وجود مشرف سلامة الأطعمة طيلة الوقت بالشركة؟

لا، على الرغم من أنه من الأفضل وجود مشرف سلامة الأطعمة بالمقر طوال الوقت عند القيام بمناولة الأطعمة. في حالة غياب مشرف سلامة الأطعمة (على سبيل المثال، ليس في الوردية أو في أجازة أو مريضاً)، فيجب على الشركة الاستمرار في الحفاظ على سلامة الأطعمة. ويمكن لمشرف سلامة الأطعمة تسهيل هذا الأمر من خلال:

~ تبادل المعلومات الخاصة بسلامة الأطعمة مع طاقم العمل

~ عرض اللافتات والملصقات مع رسائل سلامة الأطعمة الأساسية

~ تطوير إرشادات العمل التي يمكن لطاقم العمل اتباعها للاستمرار في مناولة الأطعمة بأمان.

وقد تختار الشركات الأكبر التي تعمل لساعات أطول تسمية عدة أشخاص ليتم تدريبهم وتعيينهم كمشرفين لسلامة الأطعمة، للمساعدة على تغطية عمل الورديات والاجازات.

## متى يتوجب عليّ تعيين مشرف سلامة الأطعمة الخاص بي؟

لماذا يعتبر وجود مشرف لسلامة الأطعمة أمراً هاماً؟

## ما طول المدة التي يتعين عليّ الإخطار خلالها؟

بعد تعيين مشرف لسلامة الأطعمة، يكون أمام الشركات سبعة أيام للإخطار بأمر التعيين.

ويجب على صاحب الشركة إخطار وكالة تطبيق القانون المعنية ببيانات مشرف سلامة الأطعمة الخاص بها إما:

~ عن طريق موقع الهيئة على الإنترنت

أو [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)، أو

عن طريق استمارة الإخطار الورقية التي يجب تقديمها إلى المجلس المحلي.

والاستمارات الورقية متاحة لدى المجلس المحلي.

يوفر الموقع الإلكتروني للهيئة تفاصيل وكالة تطبيق القانون لكل منطقة.

## ماذا إذا ترك مشرف سلامة الأطعمة العمل؟

يجب على صاحب الشركة تعيين مشرف سلامة أغذية جديد في غضون 30 يوماً من أيام التشغيل (بمعنى الأيام التي يتم فيها تجهيز الطعام وبيعه) من مغادرة المشرف القديم، أو توقفه عن القيام بهذا الدور. يجب على صاحب الشركة عندئذٍ إخطار وكالة تطبيق القانون المعنية ببيانات مشرف سلامة الأطعمة الجديد خلال سبعة أيام من تعيينه.

## ماذا إذا قام مشرف سلامة الأطعمة بتغيير بياناته؟

يجب على مالك الشركة إخطار وكالة تطبيق القانون المعنية بأية تغييرات فيما يتعلق ببيانات مشرف سلامة الأطعمة الحالي لديها في غضون سبعة أيام من التغيير (مثل تغيير رقم الهاتف والاسم).

## هل مشرف سلامة الأطعمة هو المسؤول الوحيد عن سلامة الأطعمة في شركة الأطعمة؟

لا، كل فرد يعمل في شركة الأطعمة لديه مسؤولية تجاه مناولة الأطعمة بأمان.

### أصحاب/مالكو الشركات:

~ يتوجب عليهم تطبيق إجراءات سلامة فعالة للأغذية.

~ موافاة المجلس المحلي بأنشطة شركة الأطعمة الخاصة بهم

~ ضمان تقيّد شركتهم بمدونة المعايير الغذائية والمتطلبات الأخرى لسلامة الأطعمة.

~ تعيين مشرف سلامة أغذية والإخطار به

~ سوف يظنون يتحملون المسؤولية، كما في الوقت الحالي، في حالة وجود انتهاك لسلامة الأطعمة

### مناولو الأطعمة:

~ يجب أن يتمتعوا بالمهارات والمعرفة المتعلقة بواجباتهم الغذائية للمحافظة على سلامة الأطعمة (على سبيل المثال، سيحتاج رئيس الطهاة إلى قدر أكبر من مهارات سلامة الأطعمة ومعلومات عنها من النادل أو مساعد المطبخ)

### مشرف سلامة الأطعمة:

~ يرشحه صاحب الشركة ويعمل بناءً على توجيهاته

~ يشرف على عملية مناولة الأطعمة في الشركة للتأكد من أنها تتم بشكل آمن

~ يتوجب عليه فهم جميع إجراءات سلامة الأطعمة الخاصة بالشركة حيث يتم تطبيقها على جميع أفراد طاقم العمل

# شهادة مشرف سلامة الأظعمة

## ما هو الاختلاف بين الإخطار الخاص بشركات الأظعمة والإخطار الخاص بمشرف سلامة الأظعمة؟

ينص القانون على أنه على شركات الأظعمة في نيو ساوث ويلز إخطار الهيئة بتفاصيل أنشطة الأظعمة لديها. ويسمح الإخطار بواسطة شركات الأظعمة للهيئة أن تقوم بإمداد الشركات بالمعلومات بالغة الأهمية فيما يتعلق بسحب الأظعمة من الأسواق وتفشي الأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء. من الممكن أن يتم الإخطار من جانب شركات الأظعمة عن طريق الإنترنت على الموقع [www.foodnotify.nsw.gov.au](http://www.foodnotify.nsw.gov.au) أو يمكن إرسال استمارة ورقية إلى الهيئة مباشرة. ويمكن أيضاً الحصول على الاستمارات الورقية وتقديمها من خلال معظم المجالس المحلية.

الإخطار الخاص بمشرف سلامة الأظعمة منفصل عن الإخطار الخاص بشركات الأظعمة حيث يتعين فقط على بعض شركات الأظعمة العاملة في قطاع تقديم الأظعمة في مجالي الضيافة والبيع بالتجزئة أن يكون لديها مشرف سلامة أظعمة. ونظراً لقيام المجالس المحلية بمعايينة هذه الشركات بشكل منتظم، فغالباً ما يتم إرسال الإخطار الخاص بمشرف سلامة الأظعمة إلى المجلس المحلي عن طريق استمارة إخطار ورقية.

ويمكن للشركات كذلك الإخطار بمشرف سلامة الأظعمة لديها على الموقع الإلكتروني للهيئة. سوف يتم إعادة توجيه الإخطارات الخاصة بمشرف سلامة الأظعمة على الإنترنت إلى المجلس المختص.

يتم إصدار شهادة مشرف سلامة الأظعمة من خلال إحدى مؤسسات التدريب المسجلة المعتمدة بالإضافة إلى بيان الكفاءة (Statement of Attainment) بعد إتمام متطلبات التدريب بنجاح.

تنص شهادة مشرف سلامة الأظعمة على أن الشخص الذي يتم إصدار الشهادة له مؤهل لكي يكون مشرف سلامة أظعمة.

تسري شهادة مشرف سلامة الأظعمة لمدة خمس سنوات من تاريخ الإصدار.

هناك مطلب قانوني ينص على أن كافة الشركات (حتى تلك الشركات التي لا يتوجب عليها الإخطار بمشرفي سلامة الأظعمة لديها) عليها الاحتفاظ بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأظعمة في مقارها وتقديمها للتفتيش عند طلب الموظف المفوض بذلك.



## ملخص الأدوار

### دور الشركات

تعيين مشرف سلامة أظعمة مدرب واحد على الأقل لكل مقر (أو لكل شركة بالنسبة لمتعهدي التموين المتجولين).

ضمان حصول مشرف سلامة الأظعمة على شهادة مشرف سلامة الأظعمة (من خلال إتمام التدريب في دورة مشرف سلامة الأظعمة أو من خلال تقديم استمارة طلب للحصول على شهادة مشرف سلامة أظعمة).

الاحتفاظ بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأظعمة في مقار الشركة في جميع الأوقات.

موافاة وكالة تطبيق القانون المعنية بتفاصيل مشرف سلامة الأظعمة الخاص بها، أو أي تغييرات تطرأ على هذه التفاصيل، وذلك في غضون سبعة أيام.

ضمان صلاحية شهادة مشرف سلامة الأظعمة (أي لا يكون قد مر عليها خمس سنوات).

### دور المجالس المحلية

عند التفتيش الروتيني للشركات التجارية للأظعمة، فإنه يمكن للموظفين المفوضين المطالبة بالاطلاع على نسخة من شهادة مشرف سلامة الأظعمة.

تحفظت المجالس بسجلات تفاصيل مشرف سلامة الأظعمة من كل مقر للأظعمة.

لا تتقاضى المجالس رسوماً إدارية من الشركات عند الإخطار بمشرف سلامة الأظعمة أو مقابل التغييرات في بياناتها.

### دور مؤسسات التدريب المسجلة (RTOs)

أن تكون معتمدة من قبل هيئة الأظعمة بنيو ساوث ويلز (NSW Food Authority) لتوفير التدريب الخاص بمهنة مشرف سلامة الأظعمة وإصدار شهادات مشرف سلامة الأظعمة.

أن تتقيد بشروط الاعتماد لدى الهيئة.

# متطلبات التدريب

## ما هي متطلبات التدريب؟

يتعين على مشرفي سلامة الأطعمة إكمال التدريب في الوحدات المختصة وفق نظام التعليم والتدريب المهني (Vocational Education and Training (VET)) وحصوله على شهادة مشرف سلامة الأطعمة الحالية. يتطلب القانون كذلك تجديد التدريب كل خمسة أعوام.

يجب على مشرف سلامة الأطعمة إتمام وحدتين للضيافة أو وحدة واحدة للبيع بالتجزئة كما هو مبين بالتفصيل أدناه.

قطاع الأطعمة	مدونة الكفاءة الوطنية	سند إثبات الكفاءة
خدمات الأطعمة في مجال الضيافة والبيع بالتجزئة	وحدتان لمجال الضيافة:	
	SITXOHS002A	اتبع الإجراءات الصحية في مكان العمل
	و	
	SITXFSA001A	قم بتنفيذ إجراءات سلامة الأطعمة
	أو	
وحدة واحدة للبيع بالتجزئة:		
	SIRRFSA001A	قم بتطبيق ممارسات سلامة الأطعمة على مستوى البيع بالتجزئة

يجب أن تختار الشركات الكفاءات التي تتناسب بصورة أكبر مع نوع نشاطها التجاري (مثلاً، يمكن اعتبار سلسلة المطاعم السريعة شركة بيع بالتجزئة ويمكن اعتبار المقهى شركة ضيافة).

ليس هناك شرط يتعلق بخضوع مشرف سلامة الأطعمة للتدريب بما يتجاوز الحد الأدنى للكفاءات المدرج أعلاه.

## أين يمكن أن يتدرب مشرف سلامة الأطعمة؟

سيتم الاعتراف بالتدريب فقط إذا تم عن طريق مؤسسة تدريب مسجلة (Registered Training Organisation (RTO)) تم اعتمادها من قبل الهيئة.

تم نشر قائمة بمؤسسات التدريب المسجلة (RTOs) والتي تم اعتمادها لتوفير التدريب الخاص بمهنة مشرف سلامة الأطعمة وإصدار شهادة مشرف سلامة الأطعمة على موقع الانترنت التابع للهيئة. بإمكان الشركات كذلك الاتصال بالمجلس للتعرف على مكان أقرب مؤسسة تدريب مسجلة ومعتمدة.

## ما المقصود بمؤسسة التدريب المسجلة (RTO)؟

مؤسسة التدريب المسجلة (Registered Training Organisation (RTO)) هي مؤسسة مسجلة لدى هيئات التدريب التابعة للولاية أو المقاطعة لتوفير خدمة التدريب المعترف بها محلياً، و/أو إجراء التقييمات لإصدار المؤهلات المعترف بها محلياً.

قد تتضمن مؤسسات التدريب المسجلة الدوائر الحكومية ومعاهد التعليم الفني والتكميلي TAFE أو مقدمي خدمات التعليم للكبار والبالغين أو مقدمي خدمات القطاع الخاص أو المؤسسات المجتمعية أو المدارس أو مؤسسات التعليم العالي أو الهيئات الصناعية أو المؤسسات الأخرى التي تفي بمتطلبات التسجيل.

## كيف يتم تقديم التدريب وما طول مدته؟

يكتمل تدريب مشرف سلامة الأطعمة بصفة عامة في يوم واحد كامل (بمعنى التدريب وجهاً لوجه). وبالرغم من ذلك، فإن مدة الدورة ستعتمد على نوعية خيارات توفير التدريب المقدمة من قبل مؤسسات التدريب المسجلة المعتمدة. (RTOs). يمكن أن تشمل خيارات تقديم التدريب المتنوعة على:

~ التدريب وجهاً لوجه

~ على الإنترنت

~ التدريب في مكان العمل

~ المراسلات

~ مزيج مما سبق

هناك خيارات متاحة للأفراد غير الناطقين باللغة الإنجليزية. يجب على الشركات الاتصال بمؤسسات التدريب المسجلة للتعرف على الخدمات التي توفرها، والحصول على أنسب الخيارات التدريبية التي تناسب احتياجاتها.

## كم تبلغ تكلفة التدريب؟

يتم تحديد تكاليف دورات التدريب من خلال مؤسسات التدريب المسجلة (RTOs) المستقلة. وسوف تمنح مؤسسات التدريب المسجلة RTOs مشرف سلامة الأطعمة الشهادات ولن تتقاضى أكثر من 30 دولاراً مقابل ذلك.

# 2العقوبات في حالة عدم التقيد بالقانون

## هناك أربع مخالفات تستوجب عقوبات في حالة عدم تقيد الشركة بالقانون.

يصل إصدار إخطار بالعقوبة عن أي من المخالفات الموضحة أدناه إلى 330 دولارًا للفرد (على سبيل المثال التاجر الواحد) و660 دولارًا للشركة المسجلة.

”هذه المخالفات يُمكن أن تخضع للمحاكمة في الحالات الخطيرة. يُرجى الرجوع إلى قانون الأطعمة لعام 2003 للتعرف على أقصى العقوبات المنطبقة“.

### المخالفات

عدم تعيين الشركة مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل في كل مقر (أو لكل شركة لمتعهدي التموين المتجولين) في غضون 30 يومًا من توقف مشرف سلامة الأطعمة الأصلي عن أداء دوره.

عدم قيام الشركة التجارية بموافاة وكالة تطبيق القانون المعنية ببيانات مشرف سلامة الأطعمة لديها في خلال سبعة أيام من تعيينه.

عدم قيام الشركة التجارية بموافاة وكالة تطبيق القانون المعنية بتغيير التفاصيل الخاصة بمشرف سلامة الأطعمة لديها في غضون سبعة أيام من علمها بالتغيير في المعلومات المتوفرة لديها.

عدم احتفاظ الشركة التجارية بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأطعمة في مقرها أو عدم تقديمها للتفتيش بناءً على طلب الموظف المفوض بذلك.

## ما هي أوجه الاختلاف بين تدريب مشرف سلامة الأطعمة والتدريب على مهارات سلامة الأطعمة العامة والمعرفة بها؟

إنه شرط إلزامي لكافة مناولي الأطعمة أن يكون لديهم مهارات ومعرفة عامة بمناولة الأطعمة تتناسب مع دورهم في الشركة. وهذا محدد في مدونة المعايير الغذائية.

يشار إلى تدريب مشرفي سلامة الأطعمة على أنه تدريب “معتمد” لأنه مرتبط بالمؤهلات وفق نظام التعليم والتدريب الفني (VET) (Vocational Education and Training) (VET) المعترف به محليًا.

وتدريب مشرفي سلامة الأطعمة هو شرط إضافي لشخص واحد على الأقل في شركات تقديم أطعمة على مستوى الضيافة والبيع بالتجزئة. وهي لا تحل محل المتطلبات الإلزامية المتعلقة بالمهارات والمعرفة العامة لمناولي الأطعمة الحالية بالنسبة لكافة مناولي الأطعمة.

تتوافق متطلبات مشرف سلامة الأطعمة بولاية نيو ساوث ويلز مع متطلبات مشرف سلامة الأطعمة في كل من فيكتوريا وكوينزلاند. وهذا يجعل المؤهلات معترفًا بها عبر جميع أرجاء الولايات الثلاث.

## هل سيعترف بالتدريب السابق؟

يمكن أيضاً أن تعترف الهيئة بالأشخاص الذين حصلوا على وحدات الكفاءة هذه في أو بعد 1 يناير/كانون الثاني 2007. وبإمكان هؤلاء الأشخاص التقدم بطلب للهيئة للحصول على شهادة مشرف سلامة الأطعمة. وإذا كانوا مؤهلين للحصول على الشهادة، فلن يتعين عليهم إعادة التدريب. يرجى الاطلاع على الموقع الإلكتروني للهيئة لمعرفة ما إذا كنت مؤهلاً.

الأشخاص المؤهلون لنيل شهادة مشرف سلامة الأطعمة نتيجة لتدريب سابق، يجب عليهم تقديم استمارة طلب خاصة بمشرف سلامة الأطعمة، مع نسخة معتمدة من بيان الكفاءة ((Statement of Attainment) ودفع 30 دولارًا للهيئة. يمكن تنزيل استمارات طلبات شهادة مشرف سلامة الأطعمة من على الموقع الإلكتروني للهيئة أو يمكن الحصول عليها من خلال الاتصال على خط المساعدة التابع للهيئة.

# خطوات الامتثال

الخطوات التي يجب اتباعها من جانب للشركات التجارية للتقيد بالمتطلبات الجديدة لمشرفي سلامة الأطعمة

حدد إذا كانت شركتك التجارية بحاجة لمشرف سلامة أغذية أم لا

1

اختر من سيكون هو مشرف سلامة الأطعمة لشركتك

2

يحصل مشرف سلامة الأطعمة على وحدات الكفاءة المطلوبة (من خلال إتمام عملية التدريب أو تقديم استمارة طلب للحصول على شهادة مشرف سلامة أغذية)

3

يتسلم مشرف سلامة الأطعمة بيان الكفاءة (Statement of Attainment) بالإضافة إلى شهادة مشرف سلامة أغذية يتم الاحتفاظ بنسخة من الشهادة في مقر العمل

4

إخطار وكالة تطبيق القانون المعنية (عادة ما تكون المجلس المحلي)

5

بعد خمس سنوات، يحصل مشرف سلامة الأطعمة على تدريب جديد

6