

ข้อบังคับเรื่องผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร

กฎหมายอาหารฉบับใหม่ที่เริ่มใช้ในรัฐ NSW กำหนดให้ธุรกิจอาหารบางประเภทในภาคบริการ และขายปลีกอาหารต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS) ที่ผ่านการอบรมแล้วอย่างน้อยหนึ่งคน

ข้อบังคับฉบับใหม่นี้มีเพื่อช่วยปกป้องผู้บริโภคในรัฐ NSW จากโรคภัยไข้เจ็บที่เกิดจากอาหาร

ธุรกิจที่เข้าข่ายตามกฎหมายนี้จะต้องแต่งตั้ง FSS ขึ้นมาหนึ่งคน แล้วแจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้อง (ปกติแล้วก็คือสภาบริหารท้องถิ่น/Local council) ว่าได้ตั้งให้ใครเป็น FSS

ผู้ที่ เป็น FSS จะต้องผ่านการอบรมจากองค์กรอบรมขึ้นทะเบียนแล้ว (Registered Training Organisation - RTO) ที่ได้รับอนุญาตแล้วจาก หน่วยงานอาหารของ NSW (NSW Food Authority) (หรือเรียกอย่างย่อว่า หน่วยงานเรา)

กฎหมายนี้ครอบคลุมถึงใครบ้าง?

ข้อบังคับเรื่องผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารนี้ครอบคลุมถึงธุรกิจที่แปรรูปและขายอาหารในระดับค้าปลีกที่:

- ~ พร้อมรับประทาน และ
- ~ มีความเสี่ยงจะเกิดอันตรายได้ (เช่น ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ) และ
- ~ ไม่ได้ขายหรือเสิร์ฟในบรรจุภัณฑ์เดิมที่ผู้ผลิตอาหารทำมาได้แก่ธุรกิจดังต่อไปนี้:
 - ~ ภัตตาคาร
 - ~ ร้านอาหาร
 - ~ ร้านแบบเอาไปทานที่อื่น
 - ~ ผู้บริการอาหาร (เช่นแปรรูปและเสิร์ฟอาหารในสถานที่แน่นอนแห่งใดแห่งหนึ่ง)
 - ~ ผู้บริการอาหารเคลื่อนที่ (เช่นแปรรูปและส่งอาหารไปยังสถานที่หลายแห่ง)
 - ~ ร้านเบเกอรี่
 - ~ ผัสดิบ
 - ~ คลับ
 - ~ โรงแรม
 - ~ สถานที่ชั่วคราว (เช่นแผงในตลาดขายอาหาร)
 - ~ ผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ (เช่นแปรรูปและขายอาหารจากรถขายอาหาร)
 - ~ ผู้ขายอาหารร้อนในซูเปอร์มาร์เก็ต (เช่นไก่บาร์บีคิวร้อน)

ธุรกิจอาหารบางประเภทไม่จำเป็นต้องมีผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร กรุณาดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ของหน่วยงานเรา www.foodauthority.nsw.gov.au

เหตุใดผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารจึงมีความสำคัญ?

การแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารจะช่วยเพิ่มระดับความคุ้มครอง ณ สถานที่ประกอบการ ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารประจำวัน ผู้ที่ผ่านการอบรม FSS มาแล้วจะได้รับวุฒิที่ได้รับการยอมรับระดับประเทศ ที่ยืนยันว่าผู้อบรมมีทักษะและความรู้ในการจัดการอาหารได้อย่างปลอดภัย

ผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS)

ผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารคือใคร?

ผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารคือผู้ที่:

- ~ มีใบรับรอง FSS ที่เก่าไม่เกินห้าปี และ
- ~ ไม่ได้ปฏิบัติงานเป็น FSS ของสถานที่บริการอาหารหรือธุรกิจบริการอาหารเคลื่อนที่แห่งอื่น และ
- ~ มี 'อำนาจหน้าที่' ดูแลผู้จัดเตรียมอาหารคนอื่น และตรวจสอบว่าการจัดเตรียมดังกล่าวนั้นทำไปอย่างปลอดภัยแล้ว

ผู้มีใบรับรอง FSS จะรู้จักวิธีการสังเกต ป้องกัน และลดภัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร

หมายเหตุ: FSS จะมี อำนาจหน้าที่ ก็ต่อเมื่อมี ตำแหน่ง (เช่น หัวหน้ากะ ผู้จัดการครัว หัวหน้าพ่อครัว) ที่ทำให้ FSS มีอำนาจในการออกคำสั่งและดูแลบุคลากรคนอื่นในธุรกิจอาหาร

ต้องมีผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารกี่คน?

ธุรกิจต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS) อย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานที่ ธุรกิจจะมี FSS มากกว่าหนึ่งคนในสถานที่เดียวกันก็ได้ถ้าต้องการ

ห้ามธุรกิจที่มีสถานที่ประกอบการหลายแห่งใช้ FSS คนเดียวดูแลหลายสถานที่ ธุรกิจจะต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคนต่อสถานที่หนึ่งแห่ง

ตัวอย่าง: แฟรนไชส์ร้านขายไก่แห่งหนึ่งเปิดสาขาหลายสาขาในรัฐ NSW --- ธุรกิจนี้ต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคนต่อหนึ่งสาขา

ส่วนผู้บริการอาหารเคลื่อนที่นั้น ไม่จำเป็นต้องแต่งตั้ง FSS สำหรับแต่ละสถานที่ที่ไปให้บริการ แต่ก็ยังต้องแต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนสำหรับธุรกิจบริการอาหารเคลื่อนที่นี้

ตัวอย่าง: ผู้ให้บริการอาหารเคลื่อนที่รายหนึ่งให้บริการอาหารในงานหลายแห่งและหลายสถานที่ในวันเดียวกัน ผู้ให้บริการรายนี้ไม่จำเป็นต้องแต่งตั้ง FSS สำหรับแต่ละสถานที่ แต่ก็ยังคงต้องแต่งตั้ง FSS ขึ้นมาหนึ่งคนสำหรับธุรกิจให้บริการอาหารนี้

มีธุรกิจใดบ้างต้องแจ้งรายละเอียดการแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร?

ธุรกิจเกือบทุกประเภทต้องแจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้อง (ปกติแล้วก็คือสภการบริหารท้องถิ่น) ให้ทราบชื่อและรายละเอียดการติดต่อของ FSS ของตน กรุณาดูตารางด้านล่างประกอบ

ต้องแจ้งรายละเอียดของ FSS	ไม่ต้องแจ้งรายละเอียดของ FSS
<p>ภัตตาคาร</p> <p>ร้านอาหาร</p> <p>ร้านแบบเอาไปทานที่อื่น</p> <p>ผู้บริการอาหารและผู้บริการอาหารเคลื่อนที่</p> <p>เบเกอรี่</p> <p>ผับ</p> <p>คลับ</p> <p>โรงแรม</p> <p>ซูเปอร์มาร์เก็ตที่ขายอาหารร้อน (เช่น ไก่บาร์บีคิว ร้อน)</p> <p>ผู้ขายอาหารแบบเคลื่อนที่ที่ทำธุรกิจในสถานที่แห่งเดียว (เช่น รถขายพาย รถขายเคบับ ที่ตั้งอยู่ที่เดิมตลอด)</p>	<p>สถานที่ชั่วคราว</p> <p>ตัวอย่าง: สถานที่ชั่วคราว ก็คือสถานที่อย่างเช่น เต้นท์ แผงลอย หรือสถานที่แบบเดียวกันนี้ที่ขายอาหารแบบขายปลีกและตามโอกาส* เท่านั้น เช่น งานรื่นเริง งานออกงาน ตลาด หรือการจัดงานอื่นๆ สถานที่เหล่านี้ไม่จำเป็นต้องแจ้งรายละเอียด FSS ของตนที่แต่งตั้งขึ้น</p> <p>*ถึงแม้คำว่า ตามโอกาส นั้นไม่ได้รับการนิยามไว้ใน กฎหมายอาหารปี 2003 (Food Act 2003) แต่ในบริบทของสถานที่ชั่วคราวนั้น คำว่า 'ตามโอกาส' หมายถึงโครงสร้างไม่ถาวรใดๆ (เช่น เต้นท์ แผงลอย) ที่มีอาหารขายแบบปลีกในงานที่จัดขึ้นแบบครั้งเดียวเล็ก (เช่น งานเทศกาล งานออกงาน) หรือจัดตามระยะเวลาที่กำหนด (เช่น ตลาดรายเดือนหรือรายสัปดาห์) ตามปกติแล้วในวันรุ่งขึ้นนั้น 'สถานที่ชั่วคราว' จะไม่ประกอบกิจการที่เติม</p> <p>ผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ (Mobile food vendor) ที่ทำธุรกิจมากกว่าหนึ่งสถานที่</p> <p>ตัวอย่าง: ผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ที่ขายอาหารจากยานพาหนะในสถานที่มากกว่าหนึ่งแห่ง (เช่น รถไอศกรีม รถขายอาหารกลางวันให้บริการโรงงานอุตสาหกรรม) นั้นก็ไม่จำเป็นต้องแจ้งรายละเอียดของ FSS ของตนที่แต่งตั้งขึ้น</p>

ใครบ้างที่มีสิทธิเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร?

ผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารจะต้องได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าของธุรกิจอาหาร เจ้าของธุรกิจอาจจะแต่งตั้งตัวเอง ผู้จัดการ ลูกจ้าง (เช่น พ่อครัว) หรือผู้รับเหมาภายนอก (เช่นผู้ที่ทำสัญญาให้บริการอาหารเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจอาหาร) โดยต้องมีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ข้างต้น ส่วนธุรกิจขนาดเล็กนั้น บางทีผู้ที่เหมาะจะเป็น FSS ที่สุดก็คือตัวเจ้าของธุรกิจเอง

ผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารต้องประจำอยู่ ณ สถานที่ประกอบธุรกิจตลอดเวลาหรือเปล่า?

ไม่จำเป็นครับ ถึงแม้วิธีที่ดีที่สุดก็คือการให้ FSS ประจำอยู่ ณ สถานที่ตลอดเวลาหรือระหว่างที่มีการจัดเตรียมอาหาร แต่ถ้า FSS ไม่อยู่ (เช่นยังไม่เข้ากะ ลางาน เจ็บป่วย) ธุรกิจยังคงต้องดูแลความปลอดภัยของอาหารด้วย โดย FSS สามารถมีส่วนช่วยในการนี้ได้ โดย:

- ~ แบ่งปันความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารกับพนักงานคนอื่น
- ~ ติดป้ายและโปสเตอร์ข้อความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารเอาไว้ตามที่ต่างๆ
- ~ กำหนดขั้นตอนการทำงานที่พนักงานสามารถปฏิบัติตามได้ เพื่อจัดเตรียมอาหารได้อย่างปลอดภัย

สำหรับธุรกิจที่ใหญ่กว่าและมีชั่วโมงทำการยาวกว่า ก็อาจเลือกให้พนักงานหลายคนเข้าอบรมและแต่งตั้งให้เป็น FSS เพื่อจะได้ทำแทนกันได้เวลาเลิกกะหรือลางาน

ต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารเมื่อไร?

ธุรกิจจะมีเวลา 12 เดือนนับจากวันเริ่มบังคับใช้กฎหมาย ที่จะทำการแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารที่ผ่านการอบรมมาแล้ว

กำหนดเวลาการแจ้งเป็นอย่างไร?

หลังจากแต่งตั้ง FSS แล้ว ธุรกิจจะมีเวลาเจ็ดวันที่จะต้องแจ้งเรื่องการแต่งตั้งดังกล่าว

เจ้าของธุรกิจจะต้องแจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องให้ทราบรายละเอียดของ FSS ของตนทางใดทางหนึ่งต่อไปนี้:

- ~ ทางอินเทอร์เน็ตผ่านทางเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร NSW ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au หรือ
- ~ ทางแบบฟอร์มการแจ้งที่เป็นกระดาษ โดยจะต้องส่งให้แก่สภการบริหารท้องถิ่น

ท่านสามารถขอแบบฟอร์มการแจ้งที่เป็นกระดาษได้จากสภการบริหารท้องถิ่น

ที่เว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร NSW จะมีรายละเอียดของหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องสำหรับแต่ละพื้นที่

จะอย่างไรถ้าผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารลาออก?

เจ้าของธุรกิจจะต้องแต่งตั้ง FSS คนใหม่ภายใน 30 วันที่เปิดบริการ (วันที่มีการแปรรูปและขายอาหาร) นับจากวันที่ FSS คนเดิมลาออกหรือเลิกปฏิบัติหน้าที่ เจ้าของธุรกิจจะต้องแจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องให้ทราบรายละเอียดของ FSS คนใหม่ด้วยภายในเจ็ดวันนับจากวันแต่งตั้ง

จะอย่างไรถ้า FSS เปลี่ยนรายละเอียด?

เจ้าของธุรกิจจะต้องแจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องให้ทราบถึงการเปลี่ยนรายละเอียดการติดต่อของ FSS คนปัจจุบันภายในเจ็ดวันที่ท่านทราบว่ามีการเปลี่ยนแปลง (เช่นการเปลี่ยนเบอร์โทรศัพท์ เปลี่ยนชื่อ)

การสร้างความปลอดภัยด้านอาหารของธุรกิจนั้น เป็นหน้าที่ของ FSS แต่เพียงผู้เดียวใช่หรือไม่?

ไม่ใช่ครับ ทุกคนที่ทำงานในธุรกิจอาหารนั้นมีหน้าที่จัดเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

เจ้าของธุรกิจ/เจ้าของกิจการ:

- ~ ต้องกำหนดและใช้ขั้นตอนความปลอดภัยของอาหารที่ดี
- ~ ต้องแจ้งการประกอบธุรกิจอาหารของตนให้สภการบริหารท้องถิ่นทราบ
- ~ ต้องทำให้ธุรกิจของตนมีความถูกต้องตามระเบียบมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) และระเบียบความปลอดภัยของอาหารอื่นๆ
- ~ ต้องแต่งตั้งและแจ้งรายละเอียดของ FSS
- ~ ยังคงต้องรับผิดชอบเช่นเดียวกับในปัจจุบัน หากมีการละเมิดความปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้น

ผู้จัดเตรียมอาหาร:

- ~ ต้องมีทักษะและความรู้ที่เกี่ยวข้องกับหน้าที่การเตรียมอาหารของตน เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย (เช่นพ่อครัวต้องมีทักษะและความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารสูงกว่าพนักงานเสิร์ฟหรือลูกมือทำครัว)

ผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS):

- ~ แต่งตั้งโดยเจ้าของธุรกิจ และทำงานตามคำสั่งของเจ้าของ
- ~ ดูแลการจัดเตรียมอาหารของธุรกิจ เพื่อให้แน่ใจได้ว่ามีความปลอดภัยแล้ว
- ~ ต้องเข้าใจขั้นตอนความปลอดภัยของอาหารโดยรวมของธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับพนักงานทุกคน

อะไรคือความแตกต่างระหว่างการแจ้งธุรกิจอาหาร (food business notification) และการแจ้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Supervisor notification)?

กฎหมายกำหนดว่า ธุรกิจอาหารทุกประเภทในรัฐ NSW ต้องแจ้งหน่วยงานอาหารของรัฐ NSW ให้ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับกิจกรรมอาหารของท่าน การแจ้งธุรกิจอาหารนี้จะทำให้ทางเราสามารถติดต่อกับธุรกิจของท่านได้หากมีข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการเรียกคืนอาหารและการเกิดโรคระบาดในอาหาร การแจ้งธุรกิจอาหาร สามารถทำได้ทางอินเทอร์เน็ต ทางเว็บไซต์ www.foodnotify.nsw.gov.au หรือทางแบบฟอร์มกระดาษที่ท่านสามารถยื่นในทางหน่วยงานของเราได้โดยตรง นอกจากนี้ท่านยังสามารถขอและยื่นแบบฟอร์มกระดาษกับสภาบริหารท้องถิ่นได้เกือบทุกแห่ง

ส่วน การแจ้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร นั้นเป็นอีกเรื่องหนึ่งที่แยกต่างหากจาก การแจ้งธุรกิจอาหาร เพราะมีธุรกิจอาหารบางประเภทในภาคบริการและขายปลีกอาหารเท่านั้นที่จำเป็นต้องมี FSS อย่างไรก็ตาม เนื่องจากสภาบริหารท้องถิ่นมักจะตรวจสอบธุรกิจเหล่านี้เป็นประจำ การแจ้ง FSS จึงมักจะทำกันผ่านทางสภาบริหารท้องถิ่นโดยใช้แบบฟอร์มแบบกระดาษ

นอกจากนี้ ธุรกิจยังสามารถแจ้งรายละเอียดของ FSS ได้ทางอินเทอร์เน็ตผ่านทางเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร NSW หลังจากนั้น การแจ้งดังกล่าวจะถูกส่งต่อไปยังสภาบริหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง

ใบรับรอง FSS

ใบรับรองผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Supervisor certificate) จะออกให้โดย RTO ที่ได้รับอนุญาต เพื่อเสริมเข้ากับ ใบยืนยันความสามารถ (Statement of Attainment) หลังจากสำเร็จการอบรมครบตามเงื่อนไข

ใบรับรอง FSS เป็นใบยืนยันว่าผู้ที่ได้รับนั้นมีคุณสมบัติเพียงพอที่จะเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS)

ใบรับรอง FSS มีอายุใช้ได้ห้าปีนับจากวันออก

เป็นหน้าที่ตามกฎหมายที่ธุรกิจทุกประเภท (หมายรวมถึงธุรกิจที่ไม่จำเป็นต้องแจ้งรายละเอียดของ FSS ด้วย) จะต้องเก็บสำเนาหนึ่งชุดของใบรับรอง FSS เอาไว้ ณ สถานที่ที่ประกอบการและต้องแสดงให้เห็นตรวจ หากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจของ



สรุปหน้าที่ของฝ่ายต่าง ๆ

หน้าที่ของผู้ประกอบการธุรกิจ

แต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS) ที่ผ่านการอบรมแล้วขึ้นอย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานที่ (หรือต่อธุรกิจ ในกรณีของผู้บริการอาหารเคลื่อนที่)

ทำให้แน่ใจได้ว่า FSS ที่แต่งตั้งขึ้นนั้นได้ใบรับรอง FSS แล้ว (ด้วยการเข้าอบรม FSS หรือยื่นแบบคำขอใบรับรอง FSS)

เก็บสำเนาใบรับรอง FSS หนึ่งชุดไว้ในสถานที่ที่ประกอบธุรกิจตลอดเวลา

แจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องให้ทราบรายละเอียดของ FSS ของตน หรือการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดใดๆ ของ FSS อย่างช้าไม่เกินเจ็ดวัน

ตรวจสอบว่าใบรับรอง FSS นั้นยังไม่หมดอายุ (ออกไว้ไม่เกินห้าปี)

หน้าที่ของสภาบริหารท้องถิ่น

เมื่อทำการตรวจสอบธุรกิจอาหารตามปกติ เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจจะสามารถขอ ดูสำเนาของใบรับรอง FSS ได้

สภาบริหารท้องถิ่นจะเก็บบันทึกของรายละเอียด FSS ของสถานที่ทำธุรกิจอาหารแต่ละแห่งเอาไว้

สภาไม่มีสิทธิเก็บค่าธรรมเนียมจากธุรกิจเพื่อเป็นค่าแจ้งหรือค่าเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของ FSS ได้

หน้าที่ของ RTO

RTO ได้รับอนุญาตจาก หน่วยงานอาหารของ NSW (NSW Food Authority) ให้มีอำนาจจัดการอบรม FSS และออกใบรับรอง FSS ได้

ปฏิบัติตามเงื่อนไขการอนุญาตจากหน่วยงานอาหารของ NSW

ข้อบังคับการอบรม

ข้อบังคับการอบรมมีอะไรบ้าง?

FSS ต้องเข้าอบรมและได้รับหน่วยความสามารถ (Units of competency) ในระบบอาชีวศึกษาและการฝึกอบรม (Vocational Education and Training - VET) และได้ใบรับรอง FSS ที่ยังไม่หมดอายุ นอกจากนี้กฎหมายยังกำหนดว่า FSS ต้องเข้าอบรมทบทวน (Refresher training) ทุกๆ ห้าปี

FSS จะต้องผ่านการอบรมและสำเร็จการศึกษาในหน่วยบริการ (Hospitality unit) สองหน่วย หรือหน่วยขายปลีก (Retail unit) หนึ่งหน่วย ตามรายละเอียดด้านล่าง

ภาคการประกอบอาหาร	รหัสความสามารถแห่งชาติ	ชื่อความสามารถ
การบริการและขายปลีกอาหาร	หน่วยบริการสองหน่วย: SITXOHS002A	ปฏิบัติตามขั้นตอนอนามัยในที่ทำงาน
	และ SITXFSA001A	วางระบบขั้นตอนความปลอดภัยด้านอาหาร
หรือ	หน่วยขายปลีกหนึ่งหน่วย: SIRRFSA001A	การใช้ขั้นตอนความปลอดภัยของการขายปลีกอาหาร

ธุรกิจควรเลือกอบรมความสามารถที่ตรงกับประเภทธุรกิจของตน (เช่น แฟรนไชส์ฟาสฟู๊ดส์น่าจะจัดเป็นธุรกิจขายปลีก สเวนภัตตาคารหรือร้านอาหารน่าจะจัดเป็นธุรกิจบริการ)

หากไม่มีความจำเป็นที่ FSS จะต้องเข้าอบรมเกินกว่าความสามารถขั้นต่ำที่ระบุไว้ข้างต้น

FSS จะเข้าอบรมได้ที่ไหนบ้าง?

เราจะยอมรับเฉพาะการอบรมจาก องค์กรอบรมขึ้นทะเบียนแล้ว (Registered Training Organisation - RTO) ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานอาหารของ NSW แล้ว

ที่เว็บไซต์ของหน่วยงานเราจะมีรายชื่อของ RTO ที่ได้รับอนุญาตให้จัดการอบรม FSS และมีอำนาจออกไปรับรอง FSS ได้ นอกจากนี้ธุรกิจสามารถติดต่อสภาบริหารท้องถิ่นได้เพื่อสอบถามว่า RTO ที่ได้รับอนุญาต ที่ใกล้ที่สุดนั้นอยู่ที่ใด

RTO คืออะไร?

องค์กรอบรมขึ้นทะเบียนแล้ว (Registered Training Organisation - RTO) จะได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานอบรมของรัฐและดินแดน และเป็นผู้จัดการอบรมที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ และ/หรือ สามารถทำการวัดผลเพื่อออกวุฒิที่ได้รับยอมรับในระดับประเทศ

ตัวอย่างของ RTO ได้แก่ หน่วยงานของรัฐบาล, วิทยาลัย TAFE, ผู้ให้การศึกษานิวและชุมชน ผู้ให้บริการเอกชน องค์กรในชุมชน โรงเรียน สถาบันอุดมศึกษา องค์กรอุตสาหกรรม หรือองค์กรอื่นที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์การขึ้นทะเบียน

การอบรมเป็นอย่างไรและจะใช้เวลานานเท่าไร?

ปกติแล้วการอบรม FSS จะเรียนจบได้ภายในหนึ่งวันเต็ม (การอบรมแบบตัวต่อตัว) อย่างไรก็ตาม ระยะเวลาที่ใช้ในหลักสูตรจะขึ้นอยู่กับประเภททางเลือกการอบรมที่เปิดสอนโดย RTO ที่ได้รับอนุญาต ประเภททางเลือกการอบรมมีดังนี้:

- ~ ตัวต่อตัว
- ~ ทางอินเทอร์เน็ต
- ~ อบรมในที่ทำงาน
- ~ จัดหมายโต้ตอบ
- ~ ใช้หลายอย่างผสมกัน

เรามีทางเลือกสำหรับผู้ที่ไม่ได้พูดภาษาอังกฤษเป็นภาษาแรก อย่างไรก็ตาม ธุรกิจควรติดต่อกับ RTO เพื่อสอบถามว่าเปิดให้บริการอบรมแบบใดบ้าง แล้วเลือกทางเลือกการอบรมที่เหมาะสมที่สุดสำหรับความต้องการของตัวเอง

ต้องเสียค่าใช้จ่ายเท่าไหร่?

RTO แต่ละรายจะเป็นผู้กำหนดค่าเล่าเรียนในหลักสูตรเอง โดย RTO จะออกไปรับรอง FSS และจะเก็บเงินค่าใบรับรองได้ไม่เกิน \$30

โทษหากฝ่าฝืนระเบียบ

การอบรม FSS แตกต่างจากการอบรมทักษะความรู้ ความปลอดภัยอาหารโดยทั่วไปอย่างไร?

กฎหมายกำหนดว่าผู้จัดเตรียมอาหารทุกคนต้องมีทักษะความรู้ทั่วไปเรื่องการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสมกับหน้าที่ของตนในธุรกิจ ตามที่ระบุไว้ในระเบียบมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)

การอบรม FSS เป็นการอบรมที่ ได้รับการยอมรับอย่างเป็นทางการ เพราะเกี่ยวข้องกับวุฒิของระบบอาชีวศึกษาและการอบรม (Vocational Education and Training - VET) ที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ

การอบรม FSS เป็นข้อบังคับเพิ่มเติมสำหรับคนอย่างน้อยหนึ่งคนในธุรกิจบริการและขายปลีกอาหารบางประเภท โดยมีได้มีเพื่อใช้แทนที่ข้อบังคับทักษะความรู้ทั่วไปของผู้จัดเตรียมอาหารที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบันสำหรับผู้จัดเตรียมอาหารทุกคน

ข้อบังคับ FSS ของรัฐ NSW จะสอดคล้องกับข้อบังคับ FSS ของรัฐวิกตอเรีย (Victoria) และควีนส์แลนด์ (Queensland) ฉบับปัจจุบัน จึงทำให้คุณนี้ได้รับการยอมรับทั่วทุกแห่งในสามรัฐนี้

การอบรมในอดีตจะได้รับการยอมรับหรือไม่?

นอกจากนี้ หน่วยงานของเราอาจจะยอมรับผู้ที่ได้หน่วยความสามารถ (Units of competency) นับตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2007 ท่านจะต้องยื่นขอใบรับรอง FSS จากหน่วยงานของเราด้วย ดังนั้น ถ้าท่านมีคุณสมบัติจะได้ใบรับรอง ท่านก็ไม่ต้องเข้าอบรมซ้ำอีก โปรดดูเว็บไซต์ของหน่วยงานว่าท่านมีคุณสมบัติหรือไม่

สำหรับบุคคลที่มีสิทธิได้รับใบรับรอง FSS เพราะการอบรมในอดีตนั้น ท่านจะต้องยื่น แบบฟอร์มคำขอใบรับรอง FSS มาพร้อมกับสำเนารับรองแล้วหนึ่งชุดของใบยืนยันความสามารถ (Statement of Attainment) และจ่ายเงิน \$30 ให้หน่วยงานของเรา ท่านสามารถดาวน์โหลด แบบฟอร์มคำขอใบรับรอง FSS ได้จากเว็บไซต์ของหน่วยงานเราหรือขอจากสายด่วนของหน่วยงานเราก็ได้

มีการกระทำผิดอยู่สี่แบบที่มีโทษหากผู้ประกอบการธุรกิจฝ่าฝืน

การออกหมายแจ้งความผิดของการกระทำด้านล่างนั้นอาจมีค่าปรับสูงถึง \$330 สำหรับบุคคล (เช่นผู้ค้ารายเดียว) และ \$660 ถ้าเป็นบริษัทจดทะเบียน

หากท่านฝ่าฝืนระเบียบนี้ ท่านอาจถูกฟ้องร้องได้ในกรณีที่ย้ายแรง กรุณาดูบทลงโทษสูงสุดได้จากกฎหมายอาหาร Food Act 2003

จะมีความผิดถ้า

ธุรกิจไม่ยอมแต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานที่ (หรือต่อธุรกิจ ในกรณีที่ให้บริการอาหารเคลื่อนที่) ภายใน 30 วันนับจากวันที่ FSS คนเดิมเลิกปฏิบัติหน้าที่)

ธุรกิจไม่ได้แจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องให้ทราบรายละเอียดของ FSS ภายในเจ็ดวันนับจากวันแต่งตั้ง FSS

ธุรกิจไม่ได้แจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องหากเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของ FSS ภายในเจ็ดวันนับจากวันที่ทราบข้อมูลการเปลี่ยนแปลง

ธุรกิจไม่ได้เก็บสำเนาหนึ่งชุดของใบรับรอง FSS เอาไว้ในสถานที่ประกอบการ และไม่ได้แสดงใบรับรองให้ตรวจสอบ เวลาเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจร้องขอ

ขั้นตอนการปฏิบัติตามกฎหมายนี้

ขั้นตอนสำหรับธุรกิจในการปฏิบัติตามข้อบังคับเรื่อง FSS ที่ออกใหม่นี้

1

วิเคราะห์ว่าธุรกิจของท่านจำเป็นต้องมี FSS หรือไม่



2

เลือกว่าจะให้ใครเป็น FSS ของธุรกิจท่าน



3

FSS ได้รับหน่วยความสามารถครบตามที่กำหนด
(ด้วยการเข้าอบรมหรือยื่นแบบคำขอใบรับรอง FSS)



4

FSS ยืนยันความสามารถ (Statement of Attainment) และใบรับรอง FSS
เก็บสำเนาหนึ่งชุดไว้ ณ สถานที่ประกอบการ



5

แจ้งหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้อง (ปกติก็คือสภาบริหารท้องถิ่น)



6

หลังจากห้าปีผ่านไป FSS จะต้องเข้ารับการอบรมทบทวน