



# Gıda Güvenliği Denetçiliğiyle ilgili Gereklilikler

**NSW’de yeni yürürlüğe giren gıda yasalarına göre, konaklama ve perakende gıda hizmeti sektöründeki bazı gıda işletmelerinin gereken eğitimi almış en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) görevlendirmesi gerekmektedir.**

**Söz konusu olan bu gerekliliklerin amacı, NSW’deki tüketicilerin gıda kaynaklı hastalıklardan korunmasını sağlamaktır.**

**Bu yasanın kapsamına giren işletmelerin bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi ve bu görevlendirmeyi yetkili makama (genellikle yerel belediye) bildirmesi gerekmektedir.**

**Gıda Güvenliği Denetçisinin (FSS) NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) (Kurum) tarafından onaylanan Kayıtlı bir Eğitim Kuruluşu (Registered Training Organisation-RTO) tarafından verilen eğitimi alması zorunludur.**

## Kimler için geçerlidir?

Gıda Güvenliği Denetçisiyle ilgili gereklilikler, perakende düzeyde **gıda ürünü hazırlayan** ve **satın işletmeler** için aşağıdakilerle ilgili olarak geçerlidir:

- ~ hazır yiyecekler,
- ~ tehlikeli olabilecek yiyecekler (sıcaklığı kontrol altında tutulması gereken yiyecekler) ve
- ~ gıda tedarikçisinin orijinal ambalajında **satılmayan** ve **sunulmayan** yiyecekler

Bu işletmeler şunlardır:

- ~ Restoranlar
- ~ Kafeler
- ~ Paket servis dükkanları
- ~ Yiyecek dağıtım şirketleri (örn. yiyecekleri sabit bir yerde hazırlayan ve sunanlar)
- ~ Gezici yiyecek dağıtım şirketleri (örn. yiyecekleri birden fazla yerde hazırlayan ve dağıtan şirketler)
- ~ Fırınlara
- ~ Barlar
- ~ Kulüpler
- ~ Oteller
- ~ Geçici satış yerleri (örn. yiyecek pazarındaki tezgahlar)
- ~ Gezici yiyecek satıcıları (yiyecekleri bir satış aracında hazırlayıp satanlar)
- ~ Süpermarketteki sıcak yiyecek satışları (örn. sıcak ızgara tavuk)

Bazı gıda işletmelerinin Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gerekli değildir. Ayrıntılar için Gıda Güvenliği Kurumu'nun web sitesini inceleyebilirsiniz:

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

## Gıda Güvenliği Denetçisi neden önemlidir?

Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmek, işletmenin gıda güvenliğini günlük düzeyde korumasını sağlar. Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimini tamamlayan kişiler, tüm ülkede geçerli olan bir sertifika edinir. Söz konusu sertifika, bu kişilerin gıdaları güvenli bir şekilde hazırlamalarını sağlayan beceri ve bilgiye sahip olduğunu gösterir.

# Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS)

## Gıda Güvenliği Denetçisi kimdir?

Gıda Güvenliği Denetçisinin sahip olması gereken nitelikler:

- ~ en fazla beş yıl önce alınmış bir Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) sertifikası olmalıdır;
- ~ farklı bir gıda işletmesi veya diğer gezici yemek dağıtım şirketleri için Gıda Güvenliği Denetçiliği yapmamalıdır;
- ~ gıda hazırlayan diğer kişileri denetleme ve bu hazırlama işleminin güvenli bir şekilde yapılmasını sağlama yetkisine sahiptir.

Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) sertifikası olan kişiler, yiyeceklerin hazırlanmasıyla ilgili tehlikelerin nasıl tespit edilebileceğini, önlenilebileceğini ve en aza indirilebileceğini bilen kişilerdir.

**Not:** Gıda Güvenliği Denetçisi, gıda işletmesindeki diğer kişilere talimat verme ve onları denetleme yetkisinin olduğu bir pozisyonda çalışıyorsa (örn. vardiya amiri, mutfak müdürü, baş aşçı), 'yetkili' olur.

## Kaç tane Gıda Güvenliği Denetçisi olması gerekir?

İşletmelerin her mekan için en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gereklidir. İşletmeler, tercihlerine göre, aynı mekan için birden fazla Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirebilir.

Birden fazla mekanda hizmet veren işletmeler, bu mekanların tümü için aynı Gıda Güvenliği Denetçisini görevlendiremez. Her mekan için ayrı bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirilmelidir.

**Örneğin:** Bir tavuk satış dükkanı NSW'de birden fazla mekanda hizmet sunmaktadır. Bu işletmenin her dükkanı için ayrı bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gereklidir.

Gezici yiyecek dağıtım şirketlerinin gittikleri her mekan için ayrı bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmeleri gerekli değildir; ancak gezici yiyecek dağıtım şirketi için en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirilmesi zorunludur.

**Örneğin:** Bir gezici yiyecek dağıtım şirketi, aynı günde farklı mekanlardaki çok sayıda etkinlik için yiyecek dağıtım hizmeti sunuyor. Yiyecek dağıtım şirketinin her mekan için ayrı bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesine gerek yoktur. Yiyecek dağıtım şirketinin, yiyecek dağıtım işletmesi için yalnızca bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi yeterlidir.

## Kimlerin Görevlendirilen Gıda Güvenliği Denetçilerinin bildirmeleri gerekir?

İşletmeler, görevlendirdikleri Gıda Güvenliği Denetçisinin adı ve iletişim bilgilerini yetkili makama (genellikle belediye) bildirmelidir. Aşağıdaki tabloya bakınız.

Gıda Güvenliği Denetçilerini bildirmesi gerekenler	Gıda Güvenliği Denetçilerini bildirmesi gerekmeyenler
<p>Restoranlar Kafeler Paket servis dükkanları Yiyecek dağıtım şirketleri ve gezici dağıtım şirketleri Fırınlarda Barlar Kulüpler Oteller</p> <p><b>Sıcak yiyecek satan süpermarketler</b> (örn. sıcak ızgara tavuk)</p> <p><b>Yalnızca bir mekanda hizmet veren gezici yiyecek satıcıları</b> (örn. her zaman aynı yerde satış yapan börek veya kebab satış araçları)</p>	<p><b>Geçici yiyecek satış yerleri</b></p> <p><b>Örneğin:</b> Geçici satış yerleri, yiyeceklerin yalnızca festival, fuar, pazar vb. *etkinliklere özel ve perakende olarak satıldığı çadır veya tezgah gibi yerlerdir. Bu mekanların bildirilmesi gerekli değildir.</p> <p>*'Etkinliğe özel' ifadesi, 2003 Gıda Yasası (Food Act 2003) kapsamında açıklanmamıştır. 'Etkinliğe özel' ifadesi, yalnızca bir kez (örn. eğlence, festival vb.) veya belirli aralıklarla (örn. aylık veya haftalık pazarlarda) gerçekleşen etkinliklerde yiyeceklerin sabit olmayan bir yerde (örn. çadır, tezgah vb.) satıldığı yerler anlamına gelir. Geçici mekanlar, genellikle aynı yerde sürekli olarak hizmet vermez.</p> <p><b>Birden fazla mekanda hizmet veren geçici yiyecek satıcıları</b></p> <p><b>Örneğin:</b> Bir araç kullanarak birden fazla yerde (örn. dondurma satış aracı, endüstriyel bölgelerde hizmet veren öğle yemeği satış araçları) yiyecek satan gezici yiyecek satıcılarının bilgi vermesi gerekli değildir.</p>

## Kimler Gıda Güvenliği Denetçisi olabilir?

Gıda Güvenliği Denetçileri, gıda işletmesinin sahibi tarafından görevlendirilir ve yukarıda belirtilen kriterlerin yerine getirilmesi koşuluyla işletmenin sahibi, müdürü, çalışanı (örn. şefi) veya işletme dışından sözleşmeli çalışan biri olabilir (örn. yiyecek işletmesinin bir parçası olarak yiyecek hizmeti sağlama anlaşması yapılmış kişiler). Küçük ölçekli işletmelerde en uygun olanı, işletme sahibinin Gıda Güvenliği Denetçisi olmasıdır.

## Gıda Güvenliği Denetçisinin her zaman işletmede bulunması gerekir mi?

Hayır; ancak Gıda Güvenliği Denetçisinin yiyeceklerin hazırlanması aşamasında her zaman mekanda bulunması önerilir. Gıda Güvenliği Denetçisinin vardiyasının olmaması, izinli veya hasta olması gibi nedenlerle görevini yerine getiremediği durumlarda işletmenin gıda güvenliğini sürdürmesi zorunludur. Gıda Güvenliği Denetçisi bunu sağlamak için:

- ~ gıda güvenliği konusunda sahip olduğu bilgileri diğer çalışanlarla paylaşabilir
- ~ gıda güvenliği konusundaki temel bilgileri vurgulayan uyarı ve bilgilendirme posterleri asabilir
- ~ yiyeceklerin güvenli bir şekilde hazırlanmaya devam etmesi için çalışanların uygulayabileceği çalışma talimatları hazırlayabilir.

Çalışma süresi daha uzun olan işletmeler, tüm vardiyalarda ve izinlerde gıda güvenliği konusunda yapılması gerekenlerin yapılabilmesi için birden fazla kişinin eğitim olarak Gıda Güvenliği Denetçisi olmasını sağlayabilir.

## Gıda Güvenliği Denetçisinin ne zaman görevlendirilmesi gerekir?

İşletmelerin, yasanın yürürlüğe girdiği tarihten başlayarak 12 ay içinde eğitim almış bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gerekir.

## Gıda Güvenliği Denetçisi bilgilendirmesinin ne zaman yapılması gerekir?

İşletmeler, Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirdikten sonra, bunu en fazla yedi gün içinde yetkili makama bildirmelidir.

İşletmenin sahibi, Gıda Güvenliği Denetçisini görevlendirdiğini denetçinin ayrıntıları ile birlikte ilgili yetkili makama:

- ~ Gıda Kurumunun web sitesinden online olarak: [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) veya
- ~ belediyeye teslim edilmesi gereken kağıda basılı bilgilendirme formunu doldurarak bilgilendirmelidir.

Kağıda basılı formlar belediyeden temin edilebilir.

Gıda Kurumu'nun web sitesinde bölgelerdeki yetkili makamların iletişim bilgileri verilmiştir.

## Gıda Güvenliği Denetçisinin görevini bırakması durumunda ne yapılabilir?

İşletme sahibinin, Gıda Güvenliği Denetçisinin görevinden ayrıldığı veya bu görevine devam etmediği günden başlayarak (yiyeceklerin hazırlandığı ve satıldığı gün) 30 iş günü içinde yeni bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi zorunludur. İşletme sahibi, görevlendirme yapıldıktan sonraki yedi gün içinde, yetkili makama yeni Gıda Güvenliği Denetçisi ile ilgili ayrıntıları iletmelidir.

## Gıda Güvenliği Denetçisinin iletişim bilgilerinde değişiklik olması durumunda ne yapılabilir?

İşletme sahibinin, yetkili uygulama makamını mevcut Gıda Güvenliği Denetçisinin iletişim bilgilerindeki değişikliklerle ilgili olarak, değişikliğin (örn. telefon numarası veya isim değişikliği) gerçekleştiği günden başlayarak yedi gün içinde bilgilendirmesi zorunludur.

## Bir gıda işletmesindeki gıda güvenliğinin sorumluluğu tamamen Gıda Güvenliği Denetçisine mi aittir?

Hayır. Yiyecekleri güvenli bir şekilde hazırlama ve sunma sorumluluğu gıda işletmesinde çalışan **herkese** aittir.

### İşletme sahipleri/mülk sahipleri

- ~ gıda güvenliğini sağlayacak süreçleri uygulamalıdır
- ~ belediyeyi gıda işletmeleri konusunda bilgilendirmelidir
- ~ işletmelerinin Gıda Standartları Yönetmeliğine ve güvenlikle ilgili diğer şartlara uymasını sağlamalıdır
- ~ bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmeli ve bu görevlendirmeyle ilgili bilgilendirmeyi yapmalıdır
- ~ gıda güvenliği konusunda herhangi bir ihlal olması durumunda, şu anda olduğu gibi, sorumlu olmaya devam edecektir

### Yiyecekleri hazırlayanlar

- ~ yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamak amacıyla yiyeceklerle ilgili sorumlulukları konusunda gereken beceri ve bilgiye sahip olmalıdır (örn. bir şefin gıda güvenliği bilgisi bir garsona veya mutfaktaki yardımcılara göre daha fazla olmalıdır)

### Gıda Güvenliği Denetçisi

- ~ işletme sahibi tarafından görevlendirilir ve işletme sahibinin talimatlarına göre çalışır
- ~ gıdaların güvenli şekilde hazırlandığından emin olmak için işletmedeki yiyecek hazırlığını denetler
- ~ tüm çalışanlar için geçerli olduğundan işletmedeki tüm gıda güvenliği süreçlerini bilmelidir

## Gıda işletmeleriyle ilgili bilgilendirme ve Gıda Güvenliği Denetçisiyle ilgili bilgilendirme arasındaki fark nedir?

NSW'deki tüm gıda işletmelerinin Gıda Kurumu'nu gıda hizmetlerinin ayrıntılarıyla ilgili olarak bilgilendirmesi zorunludur. Gıda işletmeleriyle ilgili bilgilendirme, Gıda Kurumu'nun işletmelere satıştan kaldırılması gereken yiyecekler ve gıda kaynaklı hastalıklarla ilgili önemli bilgiler konusunda bilgi vermesini sağlar. Yiyecek işletmesiyle ilgili bilgilendirme, online olarak [www.foodnotify.nsw.gov.au](http://www.foodnotify.nsw.gov.au) internet sitesinden veya basılı formu doğrudan Gıda Kurumu'na vererek yapılabilir. Basılı formlar belediyelerin çoğundan temin edilebilir ve bu belediyelere teslim edilebilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi bilgilendirmesi, konaklama ve perakende gıda hizmeti sektöründe yalnızca bazı gıda işletmelerinin Gıda Güvenliği Denetçisi olması gerektiğinden yiyecek işletmesi bilgilendirmesinden farklıdır. Belediyeler bu işletmeleri düzenli olarak denetlediği için, Gıda Güvenliği Denetçisi (FFS) bilgilendirmesi belediyeye yalnızca basılı bilgilendirme formları doldurularak yapılacaktır.

İşletmeler ayrıca Gıda Güvenliği Denetçileriyle ilgili bilgilendirmeyi online olarak Gıda Kurumu'nun web sitesi üzerinden de yapabilirler. Online olarak yapılan Gıda Güvenliği Denetçisi bilgilendirmeleri ilgili belediyeye yönlendirilir.

## Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası, eğitimle ilgili gereklilikler başarıyla tamamlandıktan sonra verilen Başarı Belgesine (Statement of Attainment) ek olarak Kayıtlı Eğitim Kuruluşu tarafından verilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası, sertifikayı alan kişinin Gıda Güvenliği Denetçisi niteliği kazandığını gösterir.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası, verildiği tarih itibarıyla beş yıl geçerlidir.

Tüm işletmelerin (Gıda Güvenliği Denetçisi konusunda bilgilendirme yapmaları gerekmeyenler de dahil olmak üzere) Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikalarını mekanlarında bulundurma ve bir yetkili tarafından istenmesi durumunda sunması yasal bir gerekliliktir.



## Görevlerin özeti

### İşletmelerin görevi

Her mekan için (veya gezici yiyecek şirketleri için bir işletme için) eğitim görmüş en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmek.

Gıda Güvenliği Denetçisinin Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası almasını sağlamak (Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimini tamamlayarak veya Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası istek formunu göndererek).

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını her zaman mekanda bulundurmak.

Gıda Güvenliği Denetçisinin iletişim bilgilerini veya bu bilgilerdeki değişiklikleri yedi gün içinde yetkili makama bildirmek.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının geçerliliğinin devam ettiğinden emin olmak (beş yıldan daha fazla süre geçmemiş olmalı).

### Belediyelerin görevi

Gıda işletmelerinde yapılan düzenli denetimlerde görevli olan yetkililer Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını görmek isteyebilir.

Belediyeler, gıdaların hazırlandığı mekanlarda Gıda Güvenliği Denetçisinin iletişim bilgilerinin kayıtlarını saklar.

Belediyeler, işletmelerin Gıda Güvenliği Denetçisinin bilgilerini vermeleri veya bu bilgilerdeki değişiklikler için herhangi bir işlem ücreti talep edemezler.

### Kayıtlı Eğitim Kuruluşlarının (RTO'lar) Görevi

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi ve Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası verecek olan NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) tarafından onaylanacaktır.

Gıda Kurumunun onay şartlarına uyum göstermelidir.

# Eğitimle ilgili gereklilikler

## Eğitimle ilgili gereklilikler nelerdir?

Gıda Güvenliği Denetçilerinin Mesleki Eğitim ve Öğretim (Vocational Education and Training -VET) sistemi kapsamındaki yeterlilik derslerinden oluşan eğitimi tamamlamaları ve geçerli Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasını almaları gereklidir. Yasalara göre ayrıca bu eğitimin beş yılda bir kez tekrarlanması gerekir.

Gıda Güvenliği Denetçisinin aşağıda belirtilen iki konaklama dersini veya bir perakende dersini tamamlaması gereklidir.

Gıda sektörü	Ulusal yeterlilik yönetmeliği	Yeterlilik ünvanı
Konaklama ve perakende gıda hizmeti	<b>İki konaklama dersi:</b>	
	SITXOHS002A ve SITXFSA001A	İşyerinde hijyen kurallarını uygulama Gıda güvenliği kurallarını uygulama
	<b>VEYA</b>	
	Bir perakende gıda dersi:	
	SIRRFSA001A	Perakende gıda güvenliği uygulamalarını yerine getirme

İşletmeler, kendi işletmelerinin türü için daha uygun olan yeterlilikleri seçmelidir (örn. fast-food zinciri perakende işletme olarak değerlendirilebilirken bir restoran veya kafe konaklama işletmesi olarak değerlendirilebilir).

Gıda Güvenliği Denetçisinin yukarıda belirtilen minimum yeterlilikler dışında eğitim alması konusunda bir zorunluluk yoktur.

## Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi nerede alınabilir?

Eğitim, yalnızca Gıda Kurumu tarafından onaylanmış olan Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (Registered Training Organisation - RTO) tarafından verilmesi durumunda geçerli kabul edilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi ve Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası vermek üzere onaylanmış olan Kayıtlı Eğitim Kuruluşları (RTO'lar) Gıda Kurumu'nun web sitesinde yayınlanmaktadır. En yakında bulunan Kayıtlı Eğitim

Kuruluşu (RTO) hakkında bilgi edinmek isteyen işletmeler belediyeyi arayabilirler.

## Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (RTO) nedir?

Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (Registered Training Organisation - RTO) ülkenin her yerinde geçerli kabul edilen bir eğitim veren ve/veya ülkenin her yerinde geçerli kabul edilen nitelikleri vermek üzere gereken değerlendirmeleri yapan kayıtlı eyalet ve bölge eğitim kuruluşudur.

Kayıtlı Eğitim Kuruluşları (RTO'lar), bakanlıklar, TAFE okulları, yetişkin ve toplum eğitimi kurumları, özel eğitim kurumları, toplum kuruluşları, okullar, yüksek öğrenim kurumları, sektör kuruluşları ve onay şartlarını yerine getiren diğer kuruluşlar olabilir.

## Eğitim nasıl verilir ve ne kadar sürer?

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi, genellikle bir tam günde (yüz yüze eğitim) tamamlanabilmektedir. Ancak, bu kursun süresi Kayıtlı Eğitim Kuruluşlarının (RTO'lar) sunduğu eğitim seçeneklerine bağlı olacaktır. Sunulan çeşitli eğitim seçenekleri arasında şunlar olabilir:

- ~ yüz yüze
- ~ online
- ~ işyerinde
- ~ mektupla
- ~ yukarıdakilerin tümü birlikte

Ana dili İngilizce olmayan kişiler için seçenekler mevcuttur. İşletmeler, sağlanan hizmetler konusunda bilgi edinmek ve ihtiyaçlarına en uygun eğitimi almak için Kayıtlı Eğitim Kuruluşları'yla görüşmelidir.

## Eğitim ücreti ne kadar?

Her Kayıtlı Eğitim Kuruluşu kendi eğitim ücretini belirler. Kayıtlı Eğitim Kuruluşları, verdikleri Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası için 30 dolardan fazla ücret talep edemez.

## Gıda Güvenliği Denetçisi eğitiminin, genel gıda güvenliği beceri ve bilgi eğitiminden farkı nedir?

Yiyecek hazırlayan kişilerin, tümünün çalıştıkları işletmedeki görevlerine bağlı olarak gıda hazırlama konusunda genel bilgi ve becerilere sahip olması zorunludur. Bu husus, Gıda Standartları Yönetmeliğinde belirtilmiştir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi, ulusal düzeyde geçerliliği olan Mesleki Eğitim ve Öğretim (Vocational Education and Training - VET) sistemi kapsamındaki niteliklerle bağlantılı olduğundan 'akredite edilmiş' bir eğitimidir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi, belirli konaklama ve perakende gıda hizmeti sunan işletmelerde, en az **bir** kişinin **ek** olarak olması gereken bir eğitimidir. Yiyecek hazırlayan herkes için geçerli olan genel yiyecek hazırlama bilgi ve beceri gerekliliklerinin yerine geçmez.

NSW Gıda Güvenliği Denetçisi şartları, Victoria ve Queensland'daki mevcut Gıda Güvenliği Denetçisi şartlarıyla uyumludur. Bu durum bu niteliklerin üç eyalette de geçerli olmasını sağlamaktadır.

## Daha önce alınan eğitimler dikkate alınır mı?

Gıda Kurumu, aynı zamanda 1 Ocak 2007 tarihi ve sonrasında bu yeterlik derslerini tamamlamış olan kişilerin aldığı eğitimi de geçerli kabul edebilir. Bu kişiler Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası almak için Gıda Kurumu'na başvurabilir. Bu kişilerin sertifika almak için gereken koşulları yerine getirmeleri durumunda eğitimi tekrarlamaları gerekmez. Aranacak şartları taşıyıp taşımadığınızı anlamak için Gıda Kurumu'nun web sitesine bakabilirsiniz.

Daha önce alınan eğitim nedeniyle Gıda Güvenliği Sertifikası almaya hak kazanan kişiler, Gıda Kurumu'na Gıda Güvenliği Sertifikası istek formunu Başarı Belgesi'nin (Statement of Attainment) onaylı bir kopyası ile birlikte 30 dolarlık ücreti ödeyerek teslim etmelidirler. Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası istek formları Gıda Kurumu'nun web sitesinden indirilebilir veya Gıda Kurumu'nun Yardım Hattı aranarak istenebilir.

# Bu gerekliliklere uyulmaması sonucunda uygulanan cezalar

## İşletmenin söz konusu şartlara uymaması durumunda ceza uygulanabilecek dört tür suç vardır.

Aşağıdaki suçlardan herhangi biri işlendiğinde bireylere 330 (bağımsız tüccar) ve kayıtlı şirketlere 660 dolar para cezası verilebilir.

Bazı önemli durumlarda bu suçlar için hukuki dava açılabilir. Uygulanan maksimum cezalar için 2003 Gıda Yasası'nı (Food Act 2003) inceleyebilirsiniz.

### Suçlar

Asıl Gıda Güvenliği Denetçisinin görevinden ayrıldığı günden başlayarak 30 gün içinde işletmenin her mekan için (veya gezici yiyecek dağıtım şirketlerinde her işletme için) en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmemesi.

İşletmenin, görevlendirdiği Gıda Güvenliği Denetçisini görevlendirmeyi yaptığı günden başlayarak yedi gün içinde yetkili makama bildirmemesi.

İşletmenin, daha önce verilen bilgilerde değişiklik olduğunu öğrendiği tarihten başlayarak yedi gün için Gıda Güvenliği Denetçisinin iletişim bilgilerindeki değişikliği yetkili makama bildirmemesi.

İşletmenin Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını mekanında bulundurmaması veya yetkili görevli tarafından istendiğinde göstermemesi.

# Şartlara uyumla ilgili adımlar

İşletmelerin yeni Gıda Güvenliği Denetçisi gerekliliklerine uyum için uygulaması gereken adımlar.

1

İşletmenizin bir Gıda Güvenliği Denetçisine ihtiyacı olup olmadığını belirleme



2

İşletmeniz için kimin Gıda Güvenliği Denetçiliğini yapacağını belirleme



3

Gıda Güvenliği Denetçisi gereken yeterlilik derslerini alır (eğitimi tamamlayarak veya bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası istek formunu göndererek)



4

Gıda Güvenliği Denetçisi bir Başarı Belgesi (Statement of Attainment) ve bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası alır



5

Yetkili makam bilgilendirilir (genellikle belediye)



6

Gıda Güvenliği Denetçisi, beş yıl sonra yenileme eğitimi alır