

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



Những đòi hỏi đối với Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm

Những luật lệ mới về thực phẩm được áp dụng tại Tiểu Bang 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 Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm (Food Safety Supervisor - FSS) đã qua đào tạo.

Những đòi hỏi mới này là để giúp bảo vệ người tiêu dùng của Tiểu Bang NSW khỏi các bệnh tật lây truyền qua đường thực phẩm.

Các cơ sở kinh doanh chịu sự chi phối của luật này sẽ cần phải bổ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm và thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp (thường là hội đồng địa phương) biết ai là Giám Sát Viên An về Toàn Thực Phẩm của cơ sở kinh doanh của mình.

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm phải được huấn luyện bởi một Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký (Registered Training Organisation - RTO) đã được Cơ Quan về Thực Phẩm Tiểu Bang NSW (NSW Food Authority) (sau đây được gọi là Cơ Quan) chấp thuận.

Luật này được áp dụng với những ai?

Đòi hỏi phải có Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm được áp dụng với các cơ sở kinh doanh **chế biến** và **bán lẻ thực phẩm** là:

- ~ đồ ăn liền, và
- ~ có khả năng nguy hiểm (nghĩa là 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 sẵn (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 nướng nóng)

Một số cơ sở kinh doanh thực phẩm nhất định không đòi hỏi phải có Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm. Hãy truy cập trang mạng của Cơ Quan:

www.foodauthority.nsw.gov.au để biết chi tiết.

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

Việc bổ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm góp phần tăng cường mức độ bảo vệ tại địa chỗ cho việc an toàn thực phẩm hàng ngày. Những người đã hoàn thành khóa huấn luyện Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm (FSS) sẽ có bằng cấp được công nhận trên toàn quốc, nêu rõ là họ có các kỹ năng và kiến thức xử lý thực phẩm một cách an toàn.

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm (The Food Safety Supervisor - FSS)

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm là ai?

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm là người:

- ~ có chứng chỉ FSS không quá năm năm và
- ~ 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 quyền giám sát người khác xử lý thực phẩm và đảm bảo là quá trình xử lý này được thực hiện một cách an toàn.

Người có chứng chỉ FSS sẽ biết cách nhận biết, ngăn ngừa và giảm thiểu các rủi ro liên quan đến việc xử lý thực phẩm.

Lưu ý: Một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm có "quyền" nếu giữ một vị trí (như giám sát ca, quản lý viên phòng bếp, bếp trưởng) cho họ quyền lực hướng dẫn và giám sát những người khác trong phạm vi cơ sở kinh doanh thực phẩm.

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

Cơ sở kinh doanh phải bổ nhiệm ít nhất **một** Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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 cần được thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm?

Đa số các cơ sở kinh doanh đều phải thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp (thường là hội đồng địa phương) họ tên và chi tiết liên lạc của Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của mình. Xem bảng bên dưới.

Cần thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của họ

Nhà hàng
Tiệm cà phê
Cửa hàng takeaway
Cơ sở phục vụ thực phẩm và phục vụ thực phẩm lưu động
Cửa hàng bánh
Quán rượu
Câu lạc bộ
Khách sạn
Các siêu thị bán thực phẩm nóng (như gà nướng nóng)
Xe bán thực phẩm lưu động hoạt động tại một địa điểm duy nhất (ví dụ như các xe bán bánh pie, xe bán kebab luôn chỉ đậu bán tại cùng một địa điểm)

Không cần thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của họ

Cơ sở thực phẩm tạm thời

Ví dụ: Cơ sở thực phẩm tạm thời là lều, gian hàng hay các kiệu tương tự tại đó thực phẩm được bán lẻ chỉ trong một số *dịp đặc biệt mà thôi, như cho lễ hội, hội chợ, chợ hay các sự kiện khác. Các cơ sở này không cần phải thông báo.

*Thuật ngữ 'dịp đặc biệt' không được định nghĩa trong Đạo Luật Thực Phẩm năm 2003 (Food Act 2003). Khi nói về cơ sở tạm thời, nghĩa của từ 'dịp đặc biệt' được dùng để chỉ các kết cấu không vĩnh viễn (như lều, gian hàng) từ đó đồ ăn được bán lẻ tại các sự kiện diễn ra chỉ một lần (như lễ hội, liên hoan) hoặc định kỳ (như các phiên chợ hàng tháng hay hàng tuần). Thông thường, các cơ sở tạm thời không hoạt động vào nhiều ngày liên tiếp tại cùng một địa điểm.

Các xe bán thực phẩm lưu động hoạt động tại nhiều địa điểm khác nhau

Ví dụ: Xe bán thực phẩm lưu động bán thực phẩm tại nhiều địa điểm (như xe bán kem, xe bán đồ ăn trưa phục vụ các khu công nghiệp) không cần phải thông báo.

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

Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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 chí đã trình bày chi tiết như trên. 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. Để làm được điều này, Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm nên:

- ~ 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?

Cơ sở kinh doanh có 12 tháng kể từ ngày bắt đầu của luật mới này để bổ nhiệm một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm đã qua huấn luyện.

Trong bao lâu tôi phải thông báo một lần?

Sau khi bổ nhiệm Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm, chủ cơ sở kinh doanh có bảy ngày để thông báo về việc bổ nhiệm này.

Chủ cơ sở kinh doanh phải thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp các chi tiết về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của mình bằng bất kỳ cách nào sau đây:

- ~ trực tuyến tại trang mạng của Cơ Quan www.foodauthority.nsw.gov.au, hoặc
- ~ thông qua mẫu thông báo bằng giấy được nộp cho hội đồng địa phương.

Có thể lấy mẫu thông báo bằng giấy tại hội đồng địa phương.

Trang mạng của Cơ Quan cung cấp chi tiết về các cơ quan hành pháp thích hợp của từng khu vực.

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 giữ vị trí làm giám sát viên. Sau đó, chủ cơ sở kinh doanh này phải thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp các chi tiết về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm mới trong vòng bảy ngày sau khi bổ nhiệm.

Nếu Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm thay đổi các chi tiết về họ thì sao?

Chủ cơ sở kinh doanh phải thông báo cho cơ quan hành pháp liên quan bất kỳ thay đổi nào về các chi tiết liên lạc của Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm hiện tại của họ trong vòng bảy ngày sau khi họ biết về những thay đổi này (như thay đổi về số điện thoại, họ tên).

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 Luật về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) cũng như các đòi hỏi khác về an toàn thực phẩm
- ~ cần bổ nhiệm và thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm
- ~ sẽ tiếp tục chịu trách nhiệm pháp lý nếu xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm như qui định hiện hành

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

Thông báo về kinh doanh thực phẩm và thông báo về Giám Sát Viên Thực Phẩm khác nhau như thế nào?

Luật lệ quy định là, **tất cả** các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại Tiểu Bang NSW đều phải thông báo với Cơ Quan các chi tiết về hoạt động của mình trong ngành thực phẩm. Việc thông báo về kinh doanh thực phẩm giúp Cơ Quan có thể liên hệ với các cơ sở kinh doanh để cung cấp các thông tin quan trọng liên quan đến việc thu hồi thực phẩm hay các trận dịch bệnh lây truyền qua đường thực phẩm. Việc thông báo về kinh doanh thực phẩm có thể được thực hiện trực tuyến tại trang mạng www.foodnotify.nsw.gov.au hoặc thông qua mẫu đơn bằng giấy được nộp trực tiếp đến Cơ Quan. Có thể lấy và nộp các mẫu đơn giấy tại hầu hết các hội đồng địa phương.

Việc thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm được tách biệt khỏi việc thông báo về kinh doanh thực phẩm bởi chỉ một số cơ sở kinh doanh thực phẩm nhất định trong lĩnh vực dịch vụ nhà hàng khách sạn và bán lẻ thực phẩm mới cần có Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm mà thôi. Vì các hội đồng địa phương thường xuyên thanh tra các cơ sở kinh doanh này, nên việc thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm với hội đồng địa phương thường được thực hiện thông qua mẫu thông báo bằng giấy.

Các cơ sở kinh doanh cũng có thể thông báo trực tuyến về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm trên trang mạng của Cơ Quan. Các thông báo trực tuyến này về FSS sẽ được chuyển đến hội đồng địa phương liên quan.

Chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm

Chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm được Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký được chấp thuận cấp **cùng với** 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 (ngay cả cơ sở kinh doanh không cần thông báo về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của họ) 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.



Tóm tắt vai trò

Vai trò của cơ sở kinh doanh

Bổ nhiệm ít nhất một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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 Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm này có được chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm (bằng cách hoàn thành khóa huấn luyện Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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 Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm tại các cơ sở.

Thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp về các chi tiết của Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm, hay bất kỳ thay đổi về các chi tiết này, trong vòng bảy ngày.

Đảm bảo là chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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 xem bản sao của chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm.

Hội đồng lưu giữ hồ sơ về các chi tiết của Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của mỗi cơ sở thực phẩm.

Hội đồng không được phép tính phí hành chính khi các cơ sở kinh doanh thông báo hay thay đổi các chi tiết về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm của cơ sở.

Vai trò của các Tổ Chức Đào tạo Có Đăng Ký (RTO)

Được Cơ Quan Thực Phẩm Tiểu Bang NSW (NSW Food Authority) chấp thuận để cung cấp các khóa huấn luyện và cấp chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm.

Tuân thủ các điều kiện chấp thuận của Cơ Quan.

Những đòi hỏi về huấn luyện

Yêu cầu đào tạo là gì?

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 Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm còn hiệu lực. Luật lệ cũng đòi hỏi là Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm phải được đào tạo bởi dưỡnngnăm 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.

Lĩnh vực thực phẩm	Mã năng lực quốc gia	Tên của loại năng lực
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
	và	
	SITXFSA001A	Áp dụng các quy trình về an toàn thực phẩm
	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

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 trang 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 Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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 Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm và không được phép thu quá 30đô-la cho chứng chỉ này

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 trong những vụ việc nghiêm trọng. Tham khảo Đạo Luật về Thực Phẩm 2003 (Food Act 2003) để biết mức phạt cao nhất được áp dụng.

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 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 vào hoặc sau ngày 1 tháng Một năm 2007. 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.

Vi phạm

Cơ sở kinh doanh không bổ nhiệm ít nhất một Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm 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.

Cơ sở kinh doanh không thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp về Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm trong vòng bảy ngày sau khi bổ nhiệm.

Cơ sở kinh doanh không thông báo với cơ quan hành pháp thích hợp về những thay đổi về chi tiết của Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm trong vòng bảy ngày sau khi biết được những thay đổi về các thông tin đã được cung cấp.

Cơ sở kinh doanh không giữ bản sao của chứng chỉ Giám Sát Viên về An Toàn Thực Phẩm tại các cơ sở và không xuất trình để được thanh tra khi viên chức có thẩm quyền yêu cầu.

Các bước về việc tuân thủ

Các bước mà các cơ sở kinh doanh cần phải theo để tuân thủ các đòi hỏi mới 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

Thông báo cho cơ quan hành pháp thích hợp (thường là hội đồng địa phương)



6

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