

دليل إرشادي حول متطلبات
مشرف سلامة الأغذية



مشرف سلامة الأغذية (FSS)

ما هي أهمية مشرف سلامة الأغذية؟

تشترط قوانين الأغذية في نيو ساوث ويلز على بعض شركات الأغذية في قطاع الضيافة والخدمات الغذائية بالتجزئة تعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل.

الهدف من مشرف سلامة الأغذية هو وقاية الناس من الإصابة بالتسمم الغذائي نتيجة التعامل مع الطعام وإعداده بشكل غير صحيح.

تشير الإحصائيات إلى أن ممارسات التعامل مع الأغذية غير الصحيحة لدى شركات بيع الأغذية بالتجزئة تمثل أكثر من ثلث حالات نفسي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في نيو ساوث ويلز، مما يكلف المجتمع مئات الملايين من الدولارات في كل عام في قطاع الرعاية الصحية ويؤدي إلى خسائر في الإيرادات.

إنّ تعيين مشرف سلامة الأغذية يمنح شركات الأغذية مستوى أفضل من الحماية في الموقع لسلامة الأغذية، ويمنح المستهلكين راحة البال عند تناول الطعام في الخارج أو شراء الطعام في نيو ساوث ويلز.

ما هي الجهات التي تحتاج إلى مشرف سلامة الأغذية؟

تنطبق متطلبات مشرف سلامة الأغذية على الشركات التي تعمل في مجال معالجة أو بيع الأغذية بالتجزئة، على سبيل المثال الطعام الذي يكون:

- جاهزاً للاكل،
- يحتمل أن يكون خطراً (يتطلب التحكم في درجة الحرارة)، و
- لا يتم بيعه وتقديمه في العبوة الأصلية للمورد.

تشمل هذه الشركات:

- المطاعم
- المقاهي
- محلات الوجبات الجاهزة
- متعهدي التموين الغذائي (مثل معالجة وتقديم الطعام في موقع ثابت واحد)
- المتعهدين المتنقلين (على سبيل المثال معالجة ونقل الطعام إلى أكثر من مكان)
- المخازن
- الحانات
- النوادي
- الفنادق
- منافذ البيع المؤقتة (مثل أكشاك سوق المواد الغذائية)
- بائعي الأغذية المتنقلين (على سبيل المثال معالجة وبيع الطعام على متن شاحنة)
- مبيعات الأطعمة الساخنة في السوبرماركت (مثل الدجاج الساخن)

لا تتطلب بعض الأعمال التجارية الغذائية وجود مشرف سلامة أغذية. راجع الموقع الإلكتروني foodauthority.nsw.gov.au التابع لهيئة الأغذية (Food Authority) للاطلاع على التفاصيل.

مَن هو مشرف سلامة الأغذية؟

مشرف سلامة الأغذية هو شخص:

- تم تدريبه على تحديد المخاطر المرتبطة بمناولة الأغذية في محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة ومنع حدوثها
- حاصل على شهادة FSS سارية (لم يمض على سريانها أكثر من خمس سنوات)،
- لا يقدم خدمة FSS لأي منشآت غذائية أخرى أو شركة تموين غذائي متنقلة، و
- يستطيع تدريب الأشخاص الآخرين في الشركة والإشراف عليهم بشأن ممارسات التعامل الآمن مع الأغذية.

كم عدد مشرفي سلامة الأغذية الذين أحتاجهم؟

تحتاج الشركات إلى تعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل لكل فرع. ويمكن أن يكون لدى الشركات أكثر من مشرف سلامة أغذية في نفس المبنى إذا رغبوا في ذلك.

لا يمكن للشركات التي لديها العديد من الفروع استخدام نفس مشرف سلامة الأغذية لكل فرع. ويجب عليهم تعيين مشرف سلامة أغذية مختلف لكل فرع.

مثال: تدير سلسلة من محلات الدجاج عددًا من الفروع في نيو ساوث ويلز. يتعين على الشركة تعيين مشرف سلامة أغذية مختلف لكل فرع.

لا يُطلب من متعهدي التموين الغذائي المتنقلين تعيين مشرف سلامة أغذية لكل موقع يذهبون إليه، ولكن يجب عليهم تعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل لأعمال التموين المتنقلة.

مثال: يقدم متعهد التموين الغذائي المتنقل خدمات تموين لعدة فعاليات في مواقع مختلفة في نفس اليوم. لا يحتاج متعهد التموين الغذائي إلى تعيين مشرف سلامة أغذية لكل موقع، ولكنه يحتاج لمشرف سلامة أغذية واحد فقط لأعمال التموين.

مَن هو الشخص المؤهل ليكون مشرف سلامة أغذية؟

يتم ترشيح مشرف سلامة الأغذية من قبل مالك شركة الأغذية وقد يكون هو نفسه صاحب العمل أو المدير أو موظف (مثل الشيف) أو متعاقد خارجي (على سبيل المثال، شخص يتم التعاقد معه لتشغيل خدمات الأغذية كجزء من نشاط شركة أغذية)، شريطة أن يفي بالمعايير الموضحة في الصفحة السابقة. بالنسبة للأعمال التجارية الصغيرة، من الأنسب أن يكون صاحب العمل هو نفسه مشرف سلامة الأغذية.

هل يجب أن يتواجد مشرف سلامة الأغذية في مكان العمل طوال الوقت؟

لا، ولكن من أفضل الممارسات أن يكون مشرف سلامة الأغذية متواجداً في الموقع في جميع الأوقات عند التعامل مع الأغذية. وإذا كان مشرف سلامة الأغذية غير متواجد (على سبيل المثال ليس في نوبة عمل، في إجازة، أو مريض)، فلا يزال يتعين على الشركة الحفاظ على سلامة الأغذية. ويمكن لمشرف سلامة الأغذية تسهيل ذلك من خلال:

- تقديم إرشادات حول سلامة الأغذية إلى الموظفين الآخرين
- عرض اللافتات والملصقات المحتوية على رسائل السلامة الغذائية المهمة
- وضع تعليمات العمل التي يمكن للموظفين اتباعها للتعامل مع الطعام بأمان

قد تختار الشركات الأكبر حجماً التي تعمل لساعات أطول ترشيح العديد من الأشخاص ليتم تدريبهم وتعيينهم كمشرفي سلامة الأغذية، وذلك للمساعدة في تغطية أعمال المناوبة والإجازة.

متى يتعين عليّ تعيين مشرف سلامة أغذية خاص بي؟

يجب على الشركات تعيين مشرف سلامة الأغذية منذ البدء في مناولة الأغذية وبيعها.

ماذا إذا ترك مشرف سلامة الأغذية العمل؟

يجب على صاحب العمل تعيين مشرف جديد لسلامة الأغذية في غضون 30 يوم عمل (ما يعني أيام معالجة الطعام وبيعه) من تاريخ ترك أو توقف مشرف سلامة الأغذية عن العمل.

هل مشرف سلامة الأغذية هو المسؤول الوحيد عن سلامة الأغذية في محل بيع الأغذية؟

لا. بل يتحمل كل شخص يعمل في مجال الأغذية مسؤولية التعامل مع الطعام بأمان.

يتعيّن على أصحاب/مالكو العمل

- وضع إجراءات فعالة حيز التنفيذ لضمان سلامة الأغذية
- إخطار المجلس البلدي بأعمالهم في مجال الأغذية
- التأكد من امتثال أعمالهم لمدونة معايير الأغذية (Food Standards Code) ومتطلبات سلامة الأغذية الأخرى
- تعيين مشرف سلامة أغذية
- سيظل أصحاب/مالكو العمل مسؤولين، كما هو الحال حاليًا، في حالة حدوث انتهاك لسلامة الأغذية
- ضمان الاحتفاظ بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأغذية في الموقع في جميع الأوقات

عمال مناولة الأغذية

- يجب أن تكون لديهم المهارات والمعرفة ذات الصلة بمهامهم المتعلقة بأعمال الأغذية للحفاظ على سلامة الطعام (على سبيل المثال، سيحتاج الطاهي إلى مهارات ومعرفة أكبر في مجال سلامة الأغذية مقارنة بالنادل أو عامل المطبخ)

مشرف سلامة الأغذية

- يتم ترشيحه من قبل صاحب العمل ويعمل تحت إشرافه
- يشرف على مناولة الأغذية في الشركة للتأكد من أن ذلك يتم بأمان
- يحتاج إلى فهم عمليات سلامة الأغذية الشاملة للشركة لأنها تنطبق على جميع الموظفين

ماذا إذا غير مشرف سلامة الأغذية اسمه، أو تلفت شهادته أو ضاعته؟

إذا تغيرت تفاصيل الاتصال بمشرف سلامة الأغذية (مثل الاسم)، يجب عليه أولاً الاتصال بمنظمة التدريب المسجلة (RTO) التي أصدرت له شهادة FSS الأصلية لكي يطلب منهم شهادة جديدة. ويجب أن يتحقق مشرف سلامة الأغذية من RTO بشأن الوثائق التي يجب عليه تقديمها قبل إصدار الشهادة البديلة.

في حالة فقدان شهادة مشرف سلامة الأغذية أو تلفها، سيكون بإمكان RTO التي أصدرت الشهادة إصدار شهادة بديلة. وإذا توقفت RTO التي أصدرت الشهادة عن العمل أو لم تعد معتمدة بموجب برنامج FSS ، تستطيع هيئة الأغذية إصدار شهادة بديلة.

يجب أن تعمل الشركة و مشرف سلامة الأغذية في أقرب وقت ممكن لاستبدال شهادة FSS ، حيث إنه مطلب قانوني أن تحتفظ جميع الشركات التي تتطلب FSS بنسخة من الشهادة في المبنى.

ملحوظة: قد تفرض منظمات التدريب المسجلة رسماً مقابل إصدار شهادة FSS بديلة . ويتم تحديد التكلفة من قبل منظمة التدريب المسجلة وليس من قبل هيئة الأغذية.

شهادة مشرف سلامة الأغذية



يتم إصدار شهادة مشرف سلامة الأغذية من قبل RTO معتمدة بالإضافة إلى بيان التحصيل بعد استيفاء متطلبات التدريب بنجاح.

تنص شهادة مشرف سلامة الأغذية على أن الشخص الذي تم إصدارها له مؤهل ليكون مشرفاً على سلامة الأغذية.

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

من المتطلبات القانونية أن تحتفظ جميع الشركات بنسخة عن شهادة مشرف سلامة الأغذية الخاصة بها في مكان العمل وأن تتيحها للمعينة إذا طلبها أي موظف معتمد. وتحثُ هيئة الأغذية الشركات على عرض شهادة مشرف سلامة الأغذية الخاصة بهم في مكان واضح.

عقوبات عدم الامتثال

هناك نوعان من المخالفات التي تستوجب عقوبات في حالة عدم إمتثال الشركة.

عدم الاحتفاظ بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأغذية في الموقع وإبرازها للمعينة

إذا لم تحتفظ الشركة بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأغذية في الموقع ولم تتيحها للمعينة بناءً على طلب موظف معتمد.

عدم تعيين مشرف سلامة أغذية

إذا لم تقم الشركة بتعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل لكل موقع (أو لكل شركة لمتعهدي التموين الغذائي المتنقلين) في غضون 30 يوم من توقف مشرف سلامة الأغذية الأصلي عن العمل.

يمكن أن يتم إصدار إشعار غرامة لأي من المخالفات التالية بمبلغ يصل إلى 330 دولار للفرد (مثلاً التاجر المنفرد) و 660 دولار للشركة المسجلة.

يمكن أيضاً أن تُحال هذه المخالفات إلى القضاء في الحالات الخطيرة. راجع قانون الأغذية لعام 2003 (Food Act 2003) لمعرفة أقصى العقوبات المنطبقة.

متطلبات التدريب

يتعين على مشرفي سلامة الأغذية إكمال التدريب في وحدات الاختصاص ضمن نظام التعليم والتدريب المهني (VET). ويجب أن يكونوا حاصلين على شهادة FSS سارية. يشترط التشريع أيضاً إعادة التأهيل كل خمس سنوات.

يجب أن يكمل مشرف سلامة الأغذية وحدتين تدريبيتين في مجال الضيافة أو وحدة واحدة في مجال البيع بالتجزئة على النحو المفصل أدناه.

| شركات الأغذية | رمز وحدة الاختصاص السابقة | اسم وحدة الاختصاص السابقة | رمز وحدة الاختصاص الحالية | اسم وحدة الاختصاص الحالية |
|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|--|
| الضيافة وخدمة بيع الأغذية بالتجزئة | وحدتان في مجال الضيافة: | | | |
| | SITXFSA101 | اتباع إجراءات النظافة في مكان العمل | SITXFSA001 | استخدام ممارسات النظافة من أجل سلامة الأغذية |
| | SITXFSA201 | تنفيذ إجراءات سلامة الأغذية | SITXFSA002 | المشاركة في ممارسات المناولة الآمنة للأغذية |
| أو | | | | |
| وحدة واحدة في مجال البيع بالتجزئة: | | | | |
| SIRRFSA001A | تطبيق ممارسات سلامة الأغذية في محلات البيع بالتجزئة | SIRRFSA001 | سلامة مناولة الأغذية في بيئة البيع بالتجزئة | |

يجب أن تختار الشركات الإختصاصات الأكثر صلة بطبيعة عملها (على سبيل المثال، يمكن اعتبار سلسلة مطاعم الوجبات السريعة من الأعمال التجارية للبيع بالتجزئة، ويمكن اعتبار مطعم أو مقهى من أعمال الضيافة).

لا يُشترط أن يقوم مشرف سلامة الأغذية بدراسة وحدات تتجاوز الحد الأدنى من الاختصاصات المذكورة أعلاه.

يجب أن تشمل وحدات الاختصاص على مجالات التركيز الرئيسية على النحو الذي تحدده هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز (NSW Food Authority) والدرجة على موقعها على الإنترنت. وتشمل مجالات التركيز هذه إدارة مسببات الحساسية والتنظيف والتعقيم والتعامل الآمن مع البيض. تم إعداد مجالات التركيز لمعالجة مشكلات سلامة الأغذية الشائعة عالية المخاطر في قطاعي التجزئة والضيافة.

كيف يتم تقديم التدريب وكَم من الوقت سيستغرق؟

يمكن إكمال تدريب مشرف سلامة الأغذية بشكل عام في يوم كامل واحد (أي التدريب وجهاً لوجه). ومع ذلك، ستعتمد مدة الدورة التدريبية على طريقة التدريب التي تنتهجها RTOs المعتمدة. ويجب أن تصدر منظمات التدريب المسجلة شهادات FSS في غضون 10 أيام عمل من إكمال الدورة بنجاح.

يمكن أن تشمل طرق التدريب المتنوعة ما يلي:

- وجهاً لوجه
- عبر الإنترنت
- في مكان العمل
- بالمراسلة
- مزيجاً من الطرق المذكورة أعلاه

هناك خيارات متاحة للأشخاص الناطقين بغير الإنجليزية. ويجب على الشركات الاتصال بمنظمات التدريب المسجلة لمعرفة الخدمات التي يقدمونها، واختيار طريقة التدريب الأنسب لاحتياجاتهم.

أين يمكن تدريب مشرف سلامة الأغذية؟

لن يتم الاعتراف بالتدريب إلا إذا تم لدى منظمة تدريب مسجلة (RTO) معتمدة من هيئة الأغذية.

منظمات التدريب المسجلة معتمدة لتدريب مشرفي سلامة الأغذية وإصدار شهادات FSS على موقع هيئة الأغذية. ويمكن للشركات أيضاً الاتصال بالمجلس لمعرفة مكان أقرب RTO معتمدة.

ما هي منظمة التدريب المسجلة؟

منظمة التدريب المسجلة (RTO) هي منظمة مسجلة من قبل سلطات التدريب في الولايات والمقاطعتين لتقديم تدريب معترف به على نطاق الدولة، و/أو إجراء تقييمات لإصدار مؤهلات معترف بها وطنياً.

قد تشمل منظمات التدريب المسجلة الدوائر الحكومية، ومعاهد TAFE، ومقدمي تعليم الكبار والتعليم المجتمعي، ومقدمي خدمات التعليم الخاصة، والمنظمات المجتمعية، والمدارس، ومؤسسات التعليم العالي، والهيئات الصناعية أو المنظمات الأخرى التي تفي بمتطلبات التسجيل.

ملخص الأدوار

كم سيكلف التدريب؟

يتم تحديد تكاليف الدورة التدريبية بواسطة منظمة التدريب المسجلة. ستصدر RTOs شهادات FSS ولا يمكن أن تتقاضى أكثر من 30 دولارًا مقابل ذلك.

دور الشركات

تعيين مشرف سلامة أغذية مُدرَّب واحد على الأقل لكل مكان عمل (أو لكل شركة بالنسبة لمتعهدى الترمين الغذائي المتكاملين).

التأكد من حصول مشرف سلامة الأغذية على شهادة FSS من خلال إكمال تدريب FSS أو عن طريق تقديم استمارة طلب شهادة (FSS).

الاحتفاظ بنسخة عن شهادة FSS في مكان العمل في جميع الأوقات.

التأكد من صلاحية شهادة FSS (لم يمض على سريانها أكثر من خمس سنوات).

دور المجالس البلدية

عند إجراء عمليات تفتيش روتينية على شركات الأغذية، يمكن للموظفين المعتمدين طلب رؤية نسخة عن شهادة FSS.

دور منظمات التدريب المسجلة

الحصول على اعتماد من هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز (NSW Food Authority) لتقديم تدريب FSS وإصدار شهادات مشرف سلامة الأغذية.

الالتزام بشروط اعتماد هيئة الأغذية.

كيف يختلف تدريب مشرف سلامة الأغذية عن مهارات سلامة الأغذية العامة والتدريب المعرفي؟

إنه لزاماً على جميع العاملين في مناولة الأغذية أن تكون لديهم مهارات عامة في التعامل مع الأغذية والمعرفة المناسبة لمهام عملهم. هذا محدد في مدونة معايير الأغذية (Food Standards Code).

يشار إلى تدريب مشرف سلامة الأغذية على أنه تدريب "معتمد" لأنه مرتبط بالمؤهلات ضمن نظام التعليم والتدريب المهني (VET) المعترف به على نطاق الدولة.

يُعدُّ تدريب مشرف سلامة الأغذية مطلباً إضافياً لشخص واحد على الأقل في بعض أعمال الضيافة وشركات بيع الأغذية بالتجزئة، غير أنه لا يحل محل المهارات العامة الإلزامية لمناولة الأغذية ومتطلبات المعرفة لجميع العاملين في مناولة الأغذية.

يتطلب اعتماد مشرفي سلامة الأغذية بنيو ساوث ويلز (NSW FSS) أن تشمل وحدات الاختصاص الوطنية على مجالات التركيز الرئيسية التكميلية بالإضافة إلى متطلبات FSS في ولايات أخرى (كوينزلاند وفكتوريا).

هل سيتم الاعتراف بالتدريب السابق؟

قد تعترف هيئة الأغذية أيضاً بالأشخاص الذين استوفوا وحدات الاختصاص هذه خلال فترة خمس سنوات من تاريخ تقديم الطلب. ويمكن لهؤلاء الأشخاص تقديم طلب إلى هيئة الأغذية للحصول على شهادة FSS. وإذا كانوا مؤهلين للحصول على الشهادة، فلن يضطروا إلى إعادة التدريب. راجع موقع هيئة الأغذية الإلكتروني لمعرفة ما إذا كنت مؤهلاً.

يجب على الأشخاص المؤهلين للحصول على شهادة FSS إستناداً إلى تدريب سابق تقديم استمارة طلب شهادة FSS سوياً مع نسخة مصدقة من بيان التحصيل الخاص بهم ودفع 30 دولار، إلى هيئة الأغذية. ويمكن تنزيل استمارات طلب شهادة FSS من موقع هيئة الأغذية الإلكتروني أو الحصول عليها عن طريق الاتصال بخط المساعدة الخاص بهيئة الأغذية.

خطوات الامتثال

خطوات يجب على الشركات اتباعها للامتثال لمتطلبات مشرفي سلامة الأغذية.

1 معرفة ما إذا كان عملك يحتاج إلى مشرف سلامة أغذية

2 اختيار الشخص الذي سيكون مشرف سلامة الأغذية في عملك

3 أن يستوفي مشرف سلامة الأغذية وحدات الاختصاص المطلوبة (عن طريق إكمال التدريب أو بتقديم استمارة طلب شهادة FSS)

4 أن يحصل مشرف سلامة الأغذية على بيان التحصيل وشهادة FSS. يجب الاحتفاظ بنسخة في مكان العمل

5 بعد خمس سنوات، يخضع مشرف سلامة الأغذية إلى تدريب لإعادة التأهيل