

食品事業における食品基準規約の変更について

2023年12月8日(金)より、オーストラリアの飲食サービス業、ケータリング業や関連小売業向けに新しい食品安全要件が導入されます。

規格 3.2.2A - 食品安全管理ツール (Standard 3.2.2A - Food Safety Management Tools) に従い、事業者はその活動内容によって、以下の食品管理ツールのうち 2 つまたは 3 つを実施しなければなりません。

1. 食品取扱者の監督を行うことができる有資格の食品安全管理者 (Food Safety Supervisor) を適切に配置すること。
2. すべての食品取扱者に対する食品安全と衛生に関するトレーニングの徹底、または適切なスキルと知識を保有していることを証明できるようにすること。
3. 重要な食品安全情報の記録、または取り扱う食品の安全性を証明できるようにすること。

カテゴリー1

潜在的危険性のある調理済み食品を加工・提供している事業者

例: レストラン、テイクアウト、カフェ、移動式屋台、ケータリング、ベーカリー、保育所や学校の食堂など。

必要とされるツール: 1, 2, 3

カテゴリー2

自ら製造または加工 (スライスや計量、再包装、再加熱や保温のみを行う場合を除く) を行っていない潜在的危険性のある調理済み食品を販売しているビジネス

例: デリ(加工食品・惣菜販売コーナー)、スーパーマーケット、サービスステーションや海産物小売業者

必要とされるツール: 1, 2

次のステップ

新しい要件は 2023 年 12 月 8 日(金)より適用されます。要件遵守を徹底するために今すぐ実行しましょう。詳しくは、ウェブサイト [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](https://www.foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) でご確認いただくか、QR コードをスキャンしてください。

