



Food
Authority



Gıda Güvenliği Denetçisi Gereklilikleri Kılavuzu



Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS)

Gıda Güvenliği Denetçisi (Food Safety Supervisor - FSS) neden önemlidir?

NSW'deki gıda yasalarına göre konaklama ve perakende gıda hizmeti sektöründeki bazı gıda işletmelerinin ilgili eğitimi almış en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gereklidir.

Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmenin amacı, gıdanın yanlış şekilde işlenmesi ve hazırlanmasına bağlı gıda zehirlenmesi sonucunda kişilerin hastalanmasını önlemektir.

İstatistikler, NSW'deki gıdaya bağlı hastalıkların en az üçte birinin perakende gıda işletmelerinde gıdaların yanlış şekilde işlenmesi nedeniyle meydana geldiğini ve bu durumun her yıl sağlık sektöründe yüz milyonlarca dolar harcanmasına ve gelir kaybına yol açtığını göstermektedir.

Bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmek, gıda işletmelerine iş yerinde gıda güvenliği açısından daha yüksek seviyede bir koruma sağlarken NSW'deki tüketicilerin dışarıda yemek yerken veya gıda satın alırken huzurlu olmasını sağlıyor.

Gıda Güvenliği Denetçisi kimler için gereklidir?

Gıda Güvenliği Denetçisi gereklilikleri, perakende olarak aşağıdaki türde gıda hazırlayan veya satan işletmeler için gereklidir:

- yemeye hazır gıdalar
- tehlikeli olabilecek (ısı kontrolü gerektiren) gıdalar ve
- tedarikçinin orijinal ambalajında satılmayan ve sunulmayan gıdalar.

Bu işletmeler arasında şunlar vardır:

- Restoranlar
- Kafeteryalar
- Paket servis (takeaway) dükkanları
- Hazır yemek işletmeleri (ör. yiyecekleri sabit bir yerde hazırlayan ve sunan)
- Gezici hazır yemek işletmeleri (ör. yiyecekleri hazırlayıp birden fazla noktaya götüren)
- Fırınlr
- Pub'lar
- Kulüpler
- Oteller
- Geçici iş yerleri (ör. Gıda pazarı tezgahları)
- Gezici yiyecek satıcıları (ör. yiyecekleri bir araçta hazırlayan ve satan)
- Markette sıcak yiyecek satış hizmeti (ör. sıcak tavuk)

Bazı gıda işletmeleri için Gıda Güvenliği Denetçisi gerekli değildir. Ayrıntılar için Gıda Kurumu'nun foodauthority.nsw.gov.au internet sitesine göz atın.

Gıda Güvenliği Denetçisi kimdir?

Gıda Güvenliği Denetçisi:

- perakende gıda işletmesinde gıda hazırlamayla ilgili riskleri belirlemek ve önlemek üzere eğitim alır.
- geçerli Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) sertifikasına sahip olur (en fazla 5 yıl önce alınmış olmalı),
- başka bir yiyecek satış yeri veya gezici hazır yemek işletmesi için Gıda Güvenliği Denetçisi olmaz ve
- yiyecek hazırlamayla ilgili güvenli uygulamalar konusunda başkalarını eğitebilir ve denetleyebilir.

Kaç Gıda Güvenliği Denetçisi çalıştırmam gerekiyor?

İşletmelerin her iş yeri için en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gereklidir. İşletmelerin iş yerlerinde istemeleri halinde birden fazla Gıda Güvenliği Denetçisi olabilir.

Birden çok iş yeri olan işletmeler her satış yeri için aynı Gıda Güvenliği Denetçisini kullanamaz. Her iş yeri için farklı bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmelidir.

Örnek: Bir tavuk dükkânı zincirinin NSW'de çok sayıda iş yeri var. Bu işletmenin her dükkân için farklı bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gerekir.

Gezici hazır yemek işletmelerinin, satış yapmak üzere gittikleri her yer için bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gerekmez ama hazır yemek sağlayan işletme için en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi zorunludur.

Örnek: Gezici bir hazır yemek işletmesi aynı gün içinde farklı yerlerde çok sayıda etkinlikte hazır yemek hizmeti sunar. Hazır yemek işletmesinin gittiği her yer için Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi gerekmez. Hazır yemek işletmesinin, hazır yemek işletmesi için sadece bir Gıda Güvenliği Denetçisi olmalıdır.

Kimler Gıda Güvenliği Denetçisi olabilir?

Gıda Güvenliği Denetçisi, gıda işletmesi tarafından görevlendirilir ve bu kişi şirketin sahibi, yöneticisi, çalışanı (ör. şef) veya işletme dışında bir yüklenici (ör. gıda işletmesinin bir parçası olarak gıda hizmeti operasyonlarını yerine getirmek üzere sözleşme yapılan bir kişi) olabilir ancak bir önceki sayfada ayrıntıları verilen kriterler yerine getirilmelidir. Küçük işletmeler için işletme sahibinin Gıda Güvenliği Denetçisi olması en uygun seçenek olabilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi her zaman işletmede bulunmalı mı?

Hayır ama Gıda Güvenliği Denetçisinin gıda hazırlığı sırasında her zaman iş yerinde olması çok uygundur. Gıda Güvenliği Denetçisi işletmede bulunmadığında (ör. vardiya dışında, izinde, hastalık durumunda) işletmenin gıda güvenliğini sürdürmesi zorunludur. Gıda Güvenliği Denetçisi bu konuda destek vermek için:

- gıda güvenliği bilgilerini diğer çalışanlarla paylaşabilir
- gıda güvenliğiyle ilgili önemli bilgilerin yer aldığı tabelalar ve afişler asabilir
- gıdaları güvenle hazırlamaya devam etmeleri için çalışanların uygulayabileceği çalışma talimatlarını hazırlayabilir.

Daha uzun saatler çalışan büyük çaplı işletmeler, tüm vardiyaları ve izin dönemlerini kapsayabilmek amacıyla birden çok kişinin Gıda Güvenliği Denetçisi olarak eğitim görmesi ve görevlendirilmesini sağlayabilir.

Ne zaman bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmem gerekir?

İşletmelerin, gıdanın ilk hazırlandığı zamandan satıldığı zamana kadar bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi zorunludur.

Gıda Güvenliği Denetçisi işten ayrılırsa ne olur?

İşletme sahibinin, Gıda Güvenliği Denetçisinin işten ayrıldığı veya bu göreve devam etmediği günden itibaren 30 iş günü içinde (ör. gıdanın hazırlandığı ve satıldığı günler) yeni bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmesi zorunludur.

Gıda işletmelerinde gıda güvenliğinden sorumlu olan tek kişi Gıda Güvenliği Denetçisi midir?

Hayır. Bir gıda işletmesinde çalışan herkesin gıdayı güvenli şekilde hazırlama sorumluluğu vardır.

İşletme sahipleri:

- etkili gıda güvenliği süreçlerini uygulamalıdır
- belediyeyi sahibi oldukları gıda işletmeleri konusunda bilgilendirmelidir
- işletmelerinin Gıda Standartları Yönetmeliğine (Food Standards Code) ve diğer gıda güvenliği

gerekliliklerine uyum göstermesini sağlamalıdır

- bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmelidir
- bir gıda güvenliği ihlali olması durumunda sorumlu olur ve sorumlu olmaya devam eder
- Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasının her zaman iş yerinde bulunmasını sağlamalıdır.

Mutfak çalışanları

- Yiyeceklerin güvenle hazırlanmasını sağlamak için gereken beceriye ve bilgiye sahip olmalıdır (ör. bir şefin gıda güvenliği becerileri ve bilgileri bir garsondan veya mutfak elemanından daha fazla olmalıdır)

Gıda Güvenliği Denetçisi

- işletme sahibi tarafından görevlendirilir ve bu kişiye bağlı olarak çalışır
- işletmede gıdaların güvenli şekilde hazırlandığından emin olmak için bu süreci denetler
- tüm çalışanlar için geçerli olduğundan gıda güvenliği süreçlerinin tamamını anlamalıdır

Gıda Güvenliği Denetçisinin adında değişiklik olması ya da sertifikanın hasar görmesi veya kaybolması durumunda ne olur?

Bir Gıda Güvenliği Denetçisinin iletişim bilgilerinin değişmesi (ör. Adı) durumunda Gıda Güvenliği Denetçisi yeni sertifikayı talep etmek için öncelikle orijinal sertifikayı veren Kayıtlı Eğitim Kurumu (Registered Training Organization - RTO) ile görüşmelidir. Gıda Güvenliği Denetçisi, yeni sertifikanın verilmesi için Kayıtlı Eğitim Kurumundan hangi belgelerin verilmesi gerektiğini öğrenmelidir.

Bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının kaybolması veya hasar görmesi durumunda orijinal sertifikayı veren Kayıtlı Eğitim Kurumu yenisini verebilecektir. Orijinal sertifikayı veren Kayıtlı Eğitim Kurumu çalışmaya devam etmiyorsa veya Gıda Güvenliği Denetçisi programı kapsamında onaylı değilse Gıda Kurumu sertifikanın yenisini verebilir.

İşletme ve Gıda Güvenliği Denetçisi, Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının değiştirilmesi için gerekeni en kısa zamanda yapmalıdır çünkü yasalara göre Gıda Güvenliği Denetçisi olması gereken tüm işletmeler sertifikanın bir kopyasını iş yerlerinde bulundurmalıdır.

Not: Kayıtlı Eğitim Kurumları, yeni Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasını vermek için bir ücret alabilir. Bu ücret Gıda Kurumu tarafından değil Kayıtlı Eğitim Kurumu tarafından belirlenir.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası, onaylı bir Kayıtlı Eğitim Kurumu tarafından eğitim gereklilikleri başarılı bir şekilde yerine getirildikten sonra Başarı Belgesine (Statement of Attainment) ek olarak verilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasında, sertifikanın verildiği kişinin Gıda Güvenliği Denetçisi olma niteliğine sahip olduğu belirtilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası verildiği tarihten başlayarak beş yıl geçerlidir.

Tüm işletmelerin Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını iş yerlerinde tutması ve bir yetkili tarafından denetim sırasında istenmesi durumunda göstermesi yasal bir gerekliliktir. Gıda Kurumu, işletmelerin Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasını görünür şekilde bulundurmasını tavsiye eder.



Uyum göstermemenin cezası

Bir işletmenin uyum göstermemesi durumunda iki tür ceza uygulanır.

Aşağıdaki ihlallerin cezası kişiler (şahıs firması) için 330\$ ve tescilli bir şirket için de 660\$ olabilir.

Bu ihlaller konusunda ciddi davalar açılabilir. Geçerli olan tüm cezalar için 2003 Gıda Yasası'na (Food Act 2003) bakabilirsiniz.

Gıda Güvenliği Denetçisinin görevlendirilmemesi

İşletmenin asıl Gıda Güvenliği Denetçisinin görevine devam etmediği günden başlayarak 30 gün içinde iş yeri için (veya gezici hazır yemek işletmeleri) en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmemesi

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını iş yerinde buldurumama ve denetim sırasında gösterememe

İşletmenin Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını iş yerinde buldurumaması ve bir yetkili tarafından denetim sırasında istenmesi durumunda gösterememesi

Eğitim gereklilikleri

Gıda Güvenliği Denetçilerinin, Mesleki Eğitim ve Öğretim (Vocational Education and Training - VET) sistemindeki dersleri tamamlaması ve geçerli bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının olması gereklidir. Yönetmeliklere göre beş yılda bir sertifika yenileme eğitimi alınması gereklidir.

Gıda Güvenliği Denetçisi, aşağıda belirtildiği gibi iki birimlik konaklama dersini veya tek birimlik perakende satış dersini tamamlamalıdır.

Gıda işletmesi	Önceki yeterlilik dersi kodu	Önceki yeterlilik dersi adı	Geçerli yeterlilik dersi kodu	Geçerli yeterlilik dersi adı
Konaklama ve perakende gıda hizmeti	İki birimlik konaklama dersi:			
	SITXFSA101	İş yerinde hijyen prosedürlerine uygun hareket etme	SITXFSA001	Gıda güvenliği için hijyen kurallarını uygulama
	SITXFSA201	Gıda güvenliği prosedürlerini uygulama	SITXFSA002	Güvenli gıda hazırlama uygulamalarına dahil olma
	VEYA			
Tek birimlik perakende satış dersi:				
SIRRFSA001A	Perakende gıda güvenliği kurallarını yerine getirme	SIRRFSA001	Perakende ortamında gıda güvenliğini sağlama	

İşletmeler, kendi işletme türlerine daha uygun olan yeterlilikleri seçmelidir (ör. bir 'fast food' zinciri bir perakende satış işletmesi olarak kabul edilebilir; bir restoran veya kafeterya da bir konaklama işletmesi olarak kabul edilebilir).

Gıda Güvenliği Denetçisinin yukarıda belirtilen minimum yeterlilikler dışındaki ders birimlerini alması gerekli değildir.

Yeterlilik için gerekli ders birimleri, NSW Gıda Kurumu tarafından ve internet sitesinde belirtildiği gibi temel konuları kapsamalıdır. Bu temel konular arasında alerjen yönetimi, temizlik ve sanitasyon ve yiyeceklerde yumurtanın güvenli şekilde kullanımı yer alır. Bu temel konular, perakende ve konaklama sektörlerinde en çok karşılaşılan yüksek riskli gıda güvenliği sorunları dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Gıda Güvenliği Denetçileri nerede eğitim alabilir?

Eğitim, yalnızca Gıda Kurumu tarafından onaylanan Kayıtlı Eğitim Kurumları tarafından verilmesi durumunda kabul edilir.

Gıda Güvenliği Denetçiliği eğitimi ve sertifikasını verme yetkisi olan Kayıtlı Eğitim Kurumlarını Gıda Kurumunun internet sitesinde görebilirsiniz. İşletmeler, en yakın yetkili Kayıtlı Eğitim Kurumunu öğrenmek için belediye ile de iletişim kurabilir.

Kayıtlı Eğitim Kurumu nedir?

Kayıtlı Eğitim Kurumu (Registered Training Organisation - RTO), geçerliliği ulusal olarak kabul edilen bir eğitim veren ve/veya geçerliliği ulusal olarak kabul edilen yeterlilik vermek üzere değerlendirmeler yapan kayıtlı eyalet ve bölge eğitim kurumlarıdır.

Kayıtlı Eğitim Kurumları; devlet birimleri, TAFE okulları, yetişkin ve toplum eğitimi sağlayıcıları, özel sağlayıcılar, toplum kuruluşları, okullar, yüksek eğitim kurumları, sektör kuruluşları veya kayıt gerekliliklerini yerine getiren diğer kuruluşlar olabilir.

Eğitim nasıl verilir ve ne kadar sürer?

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi genellikle bir tam günde (yüz yüze eğitimle) tamamlanabilir. Ancak eğitimin süresi Kayıtlı Eğitim Kurumları tarafından kullanılan eğitim yöntemine bağlıdır. Kayıtlı Eğitim Kurumları, Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikalarını eğitimin tamamlanmasından sonraki 10 iş günü içinde vermelidir.

Çeşitli eğitim yöntemleri arasında şunlar olabilir:

- yüz yüze
- çevrimiçi
- iş yerinde
- yazışma
- Yukarıdakilerin kombinasyonu

Ana dili İngilizce olmayan kişiler için de farklı seçenekler vardır. İşletmeler, sundukları hizmeti öğrenmek ve ihtiyaçlarına en uygun eğitim seçeneğini belirlemek için Kayıtlı Eğitim Kurumlarıyla iletişim kurmalıdır.

Eğitim ücreti nedir?

Eğitim ücretleri Kayıtlı Eğitim Kurumları tarafından belirlenir. Kayıtlı Eğitim Kurumları, Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikalarını verir ve ücret olarak en fazla 30\$ alır.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi, gıda güvenliği ve bilgisiyle ilgili genel eğitimden neden farklıdır?

Tüm mutfak çalışanlarının işletmedeki görevlerine göre gıda hazırlamakla ilgili genel becerilere ve bilgiye sahip olması zorunludur. Bu gereklilik, Gıda Standartları Yönetmeliğinde belirtilmiştir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi, geçerliliği ulusal olarak kabul edilen Mesleki Eğitim ve Öğretim (VET) sistemi kapsamındaki niteliklerle bağlantılı olduğu için 'akreditasyonlu' bir eğitimidir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimini belirli konaklama ve perakende gıda hizmeti işletmelerinde en az bir kişinin alması ek bir gerekliliktir. Tüm mutfak çalışanları için geçerli olan zorunlu beceri ve bilgi gereklilikleri yerine geçmez.

NSW Gıda Güvenliği Denetçilerinin ulusal olarak geçerli kabul edilen yeterlilik ders birimlerine diğer eyaletlerdeki Gıda Güvenliği Denetçisi gereklilikleriyle ilgili temel konuların da dahil edilmesi gereklidir.

Daha önceki eğitim geçerli kabul edilecek mi?

Gıda Kurumu, başvuru tarihinden önceki beş yıl içinde bu yeterlilik ders birimlerini tamamlamış olan kişilerin eğitimini geçerli kabul edebilir. Bu kişiler, Gıda Güvenliği Denetçiliği sertifikası için Gıda Kurumuna başvurabilir. Sertifikayı almaya uygun bulunmaları halinde eğitimi tekrar almaları gerekli olmayacaktır. Uygun olup olmadığınızı anlamak için Gıda Kurumu'nun internet sitesine bakabilirsiniz.

Daha önceki eğitimleri nedeniyle Gıda Güvenliği Denetçiliği sertifikası almaya uygun olan kişiler bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası istek formuyla birlikte Başarı Belgelerini ve 30\$ olan ücreti Gıda Kurumuna teslim etmelidir. Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası istek formları Gıda Kurumunun internet sitesinden indirilebilir veya Gıda Kurumunun Yardım Hattına ulaşılarak alınabilir.

Görev özetini

İşletmelerin görevi

Her iş yeri (veya gezici hazır yemek işletmesi) gereken eğitimi almış en az bir Gıda Güvenliği Denetçisi görevlendirmelidir.

Gıda Güvenliği Denetçisinin sertifikasını almasını sağlamalıdır (Gıda Güvenliği Denetçiliği eğitimini tamamlayarak veya Gıda Güvenliği Denetçiliği sertifikası talep formunu göndererek).

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasının her zaman iş yerinde bulunmasını sağlamalıdır.

Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının geçerli olmasını sağlamalıdır (yani en fazla beş yıl önce alınmış olmalıdır).

Belediyelerin görevi

Gıda işletmeleri düzenli olarak denetlendikten sonra yetkili kişiler Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikasının bir kopyasını görmek isteyebilir.

Kayıtlı Eğitim Kurumlarının Görevi

NSW Gıda Kurumu tarafından Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi ve Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası vermek üzere onaylanmalıdır.

Gıda Kurumunun onay koşullarını yerine getirmelidir.

Uyumluluk adımları

İşletmelerin Gıda Güvenliği Denetçisi gerekliliklerine uyum için yerine getirmesi gereken adımlar.

1

İşletmenizde bir Gıda Güvenliği Denetçisi için gerek olup olmadığını **belirlersiniz**



2

İşletmenizde Gıda Güvenliği Denetçisi olacak kişiyi **seçersiniz**



3

Gıda Güvenliği Denetçisi yeterlilik için gereken ders birimlerini **tamamlar** (eğitimi tamamlar veya Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası talep formunu gönderir)



4

Gıda Güvenliği Denetçisi bir Başarı Belgesi ve bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası **alır**. Sertifikanın kopyası iş yerinde bulundurulur



5

Gıda Güvenliği Denetçisi **beş yıl sonra yenileme eğitimi alır**