



Food
Authority



Quy định về các Yêu cầu đối với Người giám sát An toàn Thực phẩm



Người giám sát An toàn Thực phẩm (FSS, Food Safety Supervisor)

Tại sao Người giám sát An toàn Thực phẩm lại quan trọng?

Luật thực phẩm ở NSW yêu cầu một số tiệm thực phẩm nhất định trong lĩnh vực nhà hàng-khách sạn và dịch vụ bán lẻ thực phẩm phải chỉ định ít nhất một FSS đã qua đào tạo.

Mục đích của FSS là ngăn ngừa các cá nhân bị bệnh do ngộ độc thực phẩm vì chế biến và làm công việc liên quan đến thực phẩm không đúng cách.

Số liệu thống kê cho thấy vấn đề làm công việc liên quan đến thực phẩm không đúng cách tại các tiệm bán lẻ thực phẩm chiếm hơn một phần ba số vụ dịch bệnh bùng phát do thực phẩm gây ra ở NSW, khiến cộng đồng bị tổn hại hàng trăm triệu đô-la mỗi năm về chi phí chăm sóc sức khỏe và mất doanh thu.

Khi chỉ định FSS, các tiệm thực phẩm có mức bảo vệ tốt hơn về an toàn thực phẩm tại tiệm và người tiêu dùng có thể an tâm khi đi ăn tiệm hoặc mua thực phẩm ở NSW.

Ai cần có Người giám sát An toàn Thực phẩm?

Các yêu cầu về FSS áp dụng với các doanh nghiệp chế biến hoặc bán thực phẩm ở cấp độ bán lẻ, ví dụ như thực phẩm:

- ăn liền,
- có thể gây ngộ độc thực phẩm (cần kiểm soát nhiệt độ), và
- không bán và phục vụ trong bao bì nguyên thủy của nhà cung cấp.

Các doanh nghiệp này bao gồm:

- Nhà hàng
- Quán cà phê
- Tiệm thức ăn đem đi (takeaway)
- Doanh nghiệp phục vụ ăn uống (ví dụ: chế biến và phục vụ thức ăn tại địa điểm cố định)
- Doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động (ví dụ: chế biến và vận chuyển thực phẩm đến nhiều địa điểm)
- Tiệm bánh mì
- Quán rượu bia
- Câu lạc bộ
- Khách sạn
- Cơ sở tạm thời (ví dụ: gian hàng ở chợ thực phẩm)
- Các nhà cung cấp thực phẩm lưu động (ví dụ: chế biến và bán thực phẩm từ xe tải)
- Bán đồ ăn nóng trong siêu thị (ví dụ như gà nóng)

Một số tiệm thực phẩm không cần có FSS. Hãy xem trang mạng Cơ quan Thực phẩm (Food Authority) tại foodauthority.nsw.gov.au để biết thêm chi tiết.

Người giám sát An toàn Thực phẩm là gì?

Người giám sát An toàn Thực phẩm là người:

- đã qua đào tạo để nhận biết và ngăn ngừa nguy cơ đi đôi với công việc liên quan đến thực phẩm trong tiệm bán lẻ thực phẩm
- có chứng chỉ FSS còn hiệu lực (không cũ quá năm năm),
- không giữ nhiệm vụ FSS tại bất kỳ tiệm thực phẩm nào khác hoặc doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động, và
- có thể huấn luyện và giám sát những người khác tại doanh nghiệp về quy cách làm công việc liên quan đến thực phẩm sao cho không gây ngộ độc.

Tôi cần có bao nhiêu Người giám sát An toàn Thực phẩm?

Các doanh nghiệp cần chỉ định ít nhất một FSS cho mỗi cơ sở. Các doanh nghiệp có thể có nhiều hơn một FSS tại cùng một cơ sở nếu muốn.

Các doanh nghiệp có nhiều cơ sở không thể sử dụng cùng một FSS cho mỗi cơ sở. Họ phải chỉ định một FSS khác nhau cho mỗi cơ sở.

Ví dụ: Một chuỗi cửa tiệm gà điều hành một số cơ sở ở NSW. Doanh nghiệp này cần chỉ định một FSS khác nhau cho mỗi tiệm.

Các doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động không bắt buộc phải chỉ định FSS cho mỗi cơ sở họ đến, nhưng phải chỉ định ít nhất một FSS cho doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động.

Ví dụ: Doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động cung cấp dịch vụ phục vụ ăn uống cho một số sự kiện tại các địa điểm khác nhau trong cùng một ngày. Doanh nghiệp phục vụ ăn uống này không cần phải chỉ định một FSS cho mỗi địa điểm. Doanh nghiệp phục vụ ăn uống này chỉ cần có một FSS.

Ai có thể là Người giám sát An toàn Thực phẩm?

FSS do chủ tiệm thực phẩm chỉ định và có thể là chủ doanh nghiệp, người quản lý, nhân viên (ví dụ như đầu bếp) hoặc nhà thầu bên ngoài (ví dụ: người đã ký hợp đồng để đảm nhận các dịch vụ thực phẩm như một phần của tiệm thực phẩm), miễn là họ đáp ứng các tiêu chí nêu ở trang trước. Đối với doanh nghiệp nhỏ, chủ doanh nghiệp là FSS là thích hợp nhất.

Người giám sát An toàn Thực phẩm có bắt buộc phải thường xuyên có mặt tại doanh nghiệp không?

Không, mặc dù thông lệ tốt nhất là FSS nên luôn có mặt tại cơ sở khi công việc liên quan đến thực phẩm diễn ra. Nếu FSS không có mặt (ví dụ như không đúng ca, nghỉ phép, ốm đau), doanh nghiệp vẫn phải duy trì an toàn thực phẩm. FSS có thể tạo điều kiện thuận lợi cho điều này bằng cách:

- chia sẻ kiến thức về an toàn thực phẩm với các nhân viên khác
- yết thị các bảng chỉ dẫn và áp phích có lời nhắn nhủ quan trọng về an toàn thực phẩm
- soạn thảo các chỉ dẫn làm việc nhân viên có thể tuân theo để tiếp tục làm công việc liên quan đến thực phẩm một cách an toàn

Các doanh nghiệp lớn hơn, kinh doanh nhiều giờ hơn có thể chọn đề cử một số người đã qua đào tạo và chỉ định họ làm FSS, nhờ vậy sẽ luôn có FSS bất kể ca và nghỉ phép.

Khi nào tôi phải chỉ định Người giám sát An toàn Thực phẩm của mình?

Các doanh nghiệp phải chỉ định FSS kể từ khi bắt đầu làm công việc liên quan đến thực phẩm và bán lần đầu tiên.

Nếu Người giám sát An toàn Thực phẩm ra đi thì sao?

Chủ doanh nghiệp phải chỉ định Người giám sát An toàn Thực phẩm mới trong vòng 30 ngày hoạt động (tức là những ngày có chế biến và bán thực phẩm) kể từ khi FSS đó ra đi hoặc ngừng giữ nhiệm vụ đó.

Có phải Người Giám sát An toàn Thực phẩm là người duy nhất chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm tại tiệm thực phẩm?

Không. Mọi người làm việc trong ngành thực phẩm đều có trách nhiệm làm công việc liên quan đến thực phẩm sao cho không gây ngộ độc thực phẩm.

Chủ doanh nghiệp/chủ

- cần có các quy trình an toàn thực phẩm hiệu quả

- cần thông báo việc kinh doanh thực phẩm của họ với hội đồng thành phố địa phương
- cần bảo đảm doanh nghiệp của họ tuân thủ Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code) và các yêu cầu khác về an toàn thực phẩm
- cần chỉ định FSS
- sẽ tiếp tục chịu trách nhiệm, như hiện tại, nếu vi phạm an toàn thực phẩm xảy ra
- bảo đảm tại cơ sở luôn có bản sao chứng chỉ FSS

Người làm công việc liên quan đến thực phẩm

- phải có các kỹ năng và kiến thức thích hợp cho nhiệm vụ liên quan đến thực phẩm của họ để giữ cho thực phẩm không gây ngộ độc thực phẩm (ví dụ: đầu bếp sẽ cần nhiều kỹ năng và kiến thức về an toàn thực phẩm hơn so với bồi bàn hoặc phụ bếp)

Người giám sát An toàn Thực phẩm

- do chủ doanh nghiệp đề cử và làm việc theo chỉ đạo của chủ doanh nghiệp
- giám sát công việc liên quan đến thực phẩm tại doanh nghiệp để bảo đảm công việc đó được thực hiện sao cho không gây ngộ độc thực phẩm
- cần hiểu các quy trình an toàn thực phẩm tổng thể của doanh nghiệp vì tất cả nhân viên đều phải tuân theo

Nếu Người giám sát An toàn Thực phẩm đổi tên, làm hư hại chứng chỉ hoặc mất chứng chỉ thì sao?

Nếu chi tiết liên lạc của Người giám sát An toàn Thực phẩm có thay đổi (ví dụ: tên), trước tiên, FSS này phải liên lạc với RTO cấp chứng chỉ FSS ban đầu để yêu cầu họ cấp chứng chỉ mới. FSS sẽ cần hỏi RTO xem phải nộp giấy tờ nào trước khi họ cấp lại chứng chỉ.

Nếu bị mất chứng chỉ FSS hoặc bị hư hại, RTO cấp chứng chỉ sẽ có thể cấp chứng chỉ thay thế. Nếu RTO cấp chứng chỉ đã ngừng hoạt động hoặc không còn được chấp thuận theo chương trình FSS, thì Cơ quan Thực phẩm có thể cấp chứng chỉ thay thế.

Doanh nghiệp và FSS nên hành động càng sớm càng tốt để có chứng chỉ FSS thay thế, vì theo yêu cầu pháp lý, tất cả các doanh nghiệp cần có FSS đều phải có bản sao chứng chỉ này tại cơ sở.

Lưu ý: RTO có thể tính lệ phí cấp lại chứng chỉ FSS. Chi phí do RTO đặt ra chứ không phải Cơ quan Thực phẩm.

Chứng chỉ Người giám sát An toàn Thực phẩm

Chứng chỉ FSS do RTO đã được chấp thuận cấp cùng với Giấy Chứng nhận Kết quả (Statement of Attainment) sau khi hoàn thành thành công các yêu cầu về đào tạo.

Giấy chứng nhận FSS ghi rằng người được cấp giấy chứng nhận hội đủ điều kiện để trở thành Người giám sát An toàn Thực phẩm.

Chứng chỉ FSS có giá trị năm năm kể từ ngày cấp.

Theo yêu cầu pháp lý, tất cả các doanh nghiệp phải có bản sao chứng chỉ FSS của mình tại cơ sở và xuất trình để kiểm tra theo yêu cầu của nhân viên thẩm quyền. Cơ quan Thực phẩm khuyến khích các doanh nghiệp yết thị chứng chỉ FSS của mình.



Biện pháp phạt khi không tuân thủ

Có hai tội danh sẽ kèm biện pháp phạt nếu doanh nghiệp không tuân thủ.

Vi phạm bất kỳ tội danh nào dưới đây sẽ bị giấy phạt có thể lên đến \$330 đối với cá nhân (ví dụ: doanh thương cá thể) và \$660 đối với công ty có đăng ký.

Những tội danh này cũng có thể bị truy tố trong những trường hợp nghiêm trọng. Hãy tham khảo *Đạo luật Thực phẩm 2003* để biết các biện pháp phạt tối đa.

Không chỉ định Người giám sát An toàn Thực phẩm

Doanh nghiệp nào không chỉ định ít nhất một FSS cho mỗi cơ sở (hoặc mỗi cơ sở kinh doanh đối với doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động) trong vòng 30 ngày kể từ ngày FSS ban đầu ngưng giữ nhiệm vụ đó

Không có bản sao chứng chỉ FSS tại cơ sở và xuất trình để kiểm tra

Doanh nghiệp không có bản sao chứng chỉ FSS tại cơ sở và không xuất trình để kiểm tra theo yêu cầu của nhân viên thẩm quyền

Các yêu cầu về đào tạo

Người giám sát An toàn Thực phẩm sẽ phải hoàn tất khóa đào tạo về các tín chỉ năng lực trong hệ thống Giáo dục và Huấn Nghệ (VET, Vocational Education and Training), và có chứng chỉ FSS còn hiệu lực. Ngoài ra, theo luật họ cần phải đạt yêu cầu về đào tạo để được xác nhận năng lực lại mỗi năm năm.

FSS phải hoàn tất hai tín chỉ về nhà hàng-khách sạn hoặc một tín chỉ về bán lẻ như nêu bên dưới.

Doanh nghiệp thực phẩm	Mã của tín chỉ năng lực cũ	Tên của tín chỉ năng lực cũ	Mã của tín chỉ năng lực hiện tại	Tên của tín chỉ năng lực hiện tại
Nhà hàng-khách sạn và dịch vụ ăn uống bán lẻ	Hai tín chỉ nhà hàng-khách sạn:			
	SITXFSA101	Tuân thủ các quy trình vệ sinh tại nơi làm việc	SITXFSA001	Thực hiện quy cách thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm
	SITXFSA201	Thực hiện các quy trình an toàn thực phẩm	SITXFSA002	Tham gia các quy cách làm công việc liên quan đến thực phẩm
HOẶC				
Một tín chỉ về bán lẻ:				
	SIRRFSA001A	Áp dụng quy cách thực hành về an toàn thực phẩm bán lẻ	SIRRFSA001	Xử lý vấn đề an toàn thực phẩm trong môi trường bán lẻ

Các doanh nghiệp nên chọn các năng lực phù hợp hơn với hình thức kinh doanh của mình (ví dụ: chuỗi cửa tiệm thức ăn liền (fast food) có thể được coi là kinh doanh bán lẻ, nhà hàng hoặc quán cà phê có thể được coi là doanh nghiệp nhà hàng-khách sạn).

Không có yêu cầu rằng FSS phải học các tín chỉ cao hơn năng lực tối thiểu đã liệt kê ở trên.

Các tín chỉ năng lực phải kết hợp các lĩnh vực trọng tâm chính do Cơ quan Thực phẩm NSW xác định và liệt kê tại trang mạng của Cơ quan này. Các lĩnh vực trọng tâm này bao gồm quản lý chất gây dị ứng, làm vệ sinh và sát trùng, và làm công việc liên quan đến trứng sao cho không gây ngộ độc thực phẩm. Các lĩnh vực trọng tâm đã được đề ra để đối phó với các vấn đề an toàn thực phẩm có nguy cơ cao và phổ biến trong lĩnh vực bán lẻ và nhà hàng-khách sạn.

FSS có thể theo học khóa đào tạo ở đâu?

Khóa đào tạo sẽ chỉ được công nhận nếu là của Tổ chức Đào tạo có Đăng ký (RTO, Registered Training Organisation) đã được Cơ quan Thực phẩm ((Food Authority) phê duyệt.

Tại trang mạng của Cơ quan Thực phẩm có đăng các RTO đã được phê duyệt để cung cấp khóa đào tạo Người giám sát An toàn Thực phẩm và cấp chứng chỉ FSS. Các doanh nghiệp cũng có thể liên lạc với hội đồng thành phố để hỏi xem RTO đã được phê duyệt gần nhất ở đâu.

RTO là gì?

Tổ chức Đào tạo có Đăng ký (RTO) có đăng ký với các cơ quan đặc trách đào tạo của tiểu bang và lãnh thổ để cung cấp khóa đào tạo được công nhận trên toàn quốc và/hoặc thẩm định để cấp bằng cấp được công nhận trên toàn quốc.

Các RTO có thể là cơ quan công quyền, trường TAFE, cơ sở giáo dục tráng niên và cộng đồng, cơ sở tư nhân, tổ chức cộng đồng, trường học, cơ sở giáo dục bậc đại học, cơ quan ngành nghề hoặc các tổ chức khác đạt các yêu cầu về đăng ký.

Khóa đào tạo được thực hiện như thế nào và sẽ mất bao lâu?

Khóa đào tạo FSS thường có thể hoàn tất trong một ngày (tức là đào tạo gặp gặp mặt). Tuy nhiên, thời lượng khóa học sẽ phụ thuộc vào cách giảng dạy của RTO đã được phê duyệt. Các RTO phải cấp chứng chỉ FSS trong vòng 10 ngày làm việc kể từ khi học viên hoàn tất khóa học.

Các cách giảng dạy khác nhau có thể bao gồm:

- gặp gặp mặt
- trực tuyến
- tại nơi làm việc
- hàm thụ
- kết hợp các cách thức trên

Có những khóa học dành cho người mà tiếng Anh không phải là tiếng mẹ đẻ. Doanh nghiệp nên liên lạc với các RTO để hỏi về những dịch vụ họ cung cấp và tìm hình thức đào tạo phù hợp nhất cho nhu cầu của mình.

Chi phí đào tạo là bao nhiêu?

Chi phí khóa đào tạo do từng RTO ấn định. RTO sẽ cấp chứng chỉ FSS và không được phép tính lệ phí hơn \$30 cho chứng chỉ này.

Khóa đào tạo FSS và khóa đào tạo kiến thức và kỹ năng về an toàn thực phẩm thông thường khác nhau thế nào?

Theo quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code), tất cả những người làm công việc liên quan đến thực phẩm bắt buộc phải có kiến thức và kỹ năng thông thường về công việc liên quan đến thực phẩm phù hợp với vai trò của họ tại doanh nghiệp.

Khóa đào tạo FSS gọi là việc đào tạo 'được công nhận' vì có gắn liền với các bằng cấp trong hệ thống Giáo dục và Huấn nghề (VET, Vocational Education and Training) được công nhận trên toàn quốc.

Khóa đào tạo FSS là yêu cầu bổ sung đối với ít nhất một người trong một số doanh nghiệp nhà hàng-khách sạn và dịch vụ bán lẻ thực phẩm. Việc đào tạo này không thay thế các yêu cầu về kiến thức và kỹ năng làm công việc liên quan đến thực phẩm thông thường, bắt buộc hiện hành đối với tất cả những người làm công việc liên quan đến thực phẩm.

NSW FSS yêu cầu các tín chỉ năng lực toàn quốc kết hợp các lĩnh vực trọng tâm chính, bổ sung cao hơn các yêu cầu đối với FSS ở các tiểu bang khác (Queensland và Victoria).

Liệu khóa đào tạo trước đây có được công nhận không?

Cơ quan Thực phẩm (Food Authority) cũng có thể công nhận những người đã đạt được các tín chỉ năng lực này trong thời hạn năm năm kể từ ngày nộp đơn. Những người này có thể nộp đơn lên Cơ quan Thực phẩm để xin cấp chứng chỉ FSS. Nếu hội đủ điều kiện để được cấp chứng chỉ, họ sẽ không phải dự khóa đào tạo lần nữa. Hãy xem tại trang mạng Cơ quan Thực phẩm để xác định xem quý vị có hội đủ điều kiện hay không.

Người hội đủ điều kiện được cấp chứng chỉ FSS do đã được đào tạo trước đây phải nộp đơn xin cấp chứng chỉ FSS, cùng bản sao Giấy Chứng nhận Kết quả (Statement of Attainment) có chứng thực và số tiền \$30, cho Cơ quan Thực phẩm. Quý vị có thể tải xuống đơn xin cấp chứng chỉ FSS từ trang mạng Cơ quan Thực phẩm hoặc gọi cho Đường dây trợ giúp của Cơ quan Thực phẩm.

Tóm tắt các vai trò

Vai trò của doanh nghiệp

Chỉ định ít nhất một FSS đã qua đào tạo cho mỗi cơ sở (hoặc mỗi doanh nghiệp đối với doanh nghiệp phục vụ ăn uống lưu động).

Bảo đảm FSS có chứng chỉ FSS (hoàn tất khóa đào tạo FSS hoặc nộp đơn xin cấp chứng chỉ FSS).

Luôn có bản sao chứng chỉ FSS tại cơ sở.

Bảo đảm chứng chỉ FSS còn hiệu lực (tức là không cũ quá năm năm).

Vai trò của hội đồng thành phố địa phương

Khi thanh tra định kỳ các tiệm thực phẩm, viên chức thẩm quyền có thể yêu cầu xem bản sao chứng chỉ FSS.

Vai trò của RTO

Được Cơ quan Thực phẩm NSW chấp thuận để mở khóa đào tạo FSS và cấp chứng chỉ Người giám sát An toàn Thực phẩm.

Tuân thủ các điều kiện về phê duyệt của Cơ quan Thực phẩm.

Các bước để tuân thủ

Các bước doanh nghiệp cần tuân theo để tuân thủ các yêu cầu về FSS.

1

Xác định xem doanh nghiệp quý vị có cần FSS hay không



2

Chọn ai giữ nhiệm vụ FSS cho doanh nghiệp quý vị



3

FSS hoàn tất các tín chỉ năng lực cần thiết (hoàn tất khóa đào tạo hoặc nộp đơn xin cấp chứng chỉ FSS)



4

FSS nhận được Giấy Chứng nhận Kết quả (Statement of Attainment) và chứng chỉ FSS. Có bản sao tại cơ sở



5

Sau năm năm, FSS dự khóa đào tạo bồi dưỡng



Food
Authority

Muốn biết thêm thông tin, hãy Liên lạc với hội đồng thành phố địa phương hoặc Cơ quan Thực phẩm NSW

Trang mạng: foodauthority.nsw.gov.au Đường dây trợ giúp: 1300 552 406 Email: food.contact@dpi.nsw.gov.au