



Food
Authority



คำแนะนำเกี่ยวกับ
ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร



ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS)

ทำไม “ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร” จึงมีความสำคัญ?

กฎหมายอาหารของรัฐ **NSW** กำหนดให้ธุรกิจอาหารบางประเภทในภาคบริการและขายปลีกอาหารต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (**FSS**) ที่ผ่านการอบรมแล้วอย่างน้อยหนึ่งคน

เป้าหมายของ **FSS** ก็คือเพื่อป้องกันไม่ให้ประชาชนเจ็บป่วยจากอาการอาหารเป็นพิษ เนื่องจากการจัดเตรียมอาหารที่ไม่ถูกต้อง

จากสถิติจะเห็นได้ว่า วิธีจัดเตรียมอาหารที่ไม่ถูกต้องของธุรกิจขายปลีกอาหารนั้นเป็นสาเหตุถึงมากกว่าหนึ่งในสามของการเจ็บป่วยจากอาหารทั้งหมดของรัฐ **NSW** ทำให้ชุมชนของเราต้องเสียเงินหลายร้อยล้านเหรียญต่อปีในด้านการดูแลสุขภาพและการสูญเสียรายได้

การแต่งตั้ง **FSS** จะทำให้ธุรกิจอาหารมีความปลอดภัยของอาหารในสถานที่ของตนมากกว่าเดิม และทำให้ผู้บริโภควางใจได้เมื่อทานอาหารนอกบ้านหรือเมื่อซื้ออาหารในรัฐ **NSW**

ธุรกิจใดบ้างที่ต้องมี “ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร”?

ข้อบังคับเรื่อง **FSS** นี้ครอบคลุมถึงธุรกิจที่แปรรูปและขายอาหารในระดับค้าปลีก เช่นอาหารที่:

- พร้อมรับประทาน และ
- มีความเสี่ยงจะเกิดอันตรายได้ (เช่นต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ) และ
- ไม่ได้ขายหรือเสิร์ฟในบรรจุภัณฑ์เดิมที่ผู้ผลิตอาหารนำมา

ได้แก่ธุรกิจดังต่อไปนี้:

- ภัตตาคาร
- ร้านอาหาร
- ร้านแบบเอาไปทานที่อื่น
- ผู้บริการอาหาร (เช่นแปรรูปและเสิร์ฟอาหารในสถานที่แน่นอนแห่งใดแห่งหนึ่ง)
- ผู้บริการอาหารเคลื่อนที่ (เช่นแปรรูปและส่งอาหารไปยังสถานที่หลายแห่ง)
- ร้านเบเกอรี่
- ผับ
- คลับ
- โรงแรม
- สถานที่ชั่วคราว (เช่นแผงในตลาดขายอาหาร)
- ผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ (เช่นแปรรูปและขายอาหารจากรถขายอาหาร)
- ผู้ขายอาหารร้อนในซูเปอร์มาร์เก็ต (เช่นไก่ทอด)

ธุรกิจอาหารบางประเภทไม่จำเป็นต้องมี **FSS** กรุณาดูรายละเอียดได้จากเว็บไซต์ของหน่วยงานเรา www.foodauthority.nsw.gov.au

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารคือใคร?

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารคือผู้ที่:

- ได้รับการฝึกอบรมให้สามารถสังเกตและป้องกันความเสี่ยงเกี่ยวกับการจัดเตรียมอาหารในธุรกิจขายปลีกอาหาร
- มีใบรับรอง FSS ที่ยังไม่หมดอายุ (ไม่เกินห้าปี) และ
- ไม่ได้ปฏิบัติงานเป็น FSS ของสถานที่บริการอาหารหรือธุรกิจบริการอาหารเคลื่อนที่แห่งอื่น และ
- สามารถฝึกอบรมและควบคุมดูแลพนักงานคนอื่นในธุรกิจ เกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

ต้องมีผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารกี่คน?

ธุรกิจต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) อย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานที่ ธุรกิจจะมี FSS มากกว่าหนึ่งคนในสถานที่เดียวกันก็ได้ถ้าต้องการ

ห้ามธุรกิจที่มีสถานที่ประกอบการหลายแห่งใช้ FSS คนเดียวดูแลหลายสถานที่ ธุรกิจจะต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคนต่อสถานที่หนึ่งแห่ง

ตัวอย่าง: แพรนไซน์ร้านขายไก่แห่งหนึ่งเปิดสาขาหลายสาขาในรัฐ NSW --- ธุรกิจนี้ต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคนต่อหนึ่งสาขา

ส่วนผู้บริการอาหารเคลื่อนที่นั้น ไม่จำเป็นต้องแต่งตั้ง FSS สำหรับแต่ละสถานที่ที่ไปให้บริการ แต่ก็ยังต้องแต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนสำหรับธุรกิจบริการอาหารเคลื่อนที่นี้

ตัวอย่าง: ผู้ให้บริการอาหารเคลื่อนที่รายหนึ่งให้บริการอาหารในงานหลายแห่งและหลายสถานที่ในวันเดียวกัน ผู้ให้บริการรายนี้ไม่จำเป็นต้องแต่งตั้ง FSS สำหรับแต่ละสถานที่ แต่ก็ยังคงต้องแต่งตั้ง FSS ขึ้นมาหนึ่งคนสำหรับธุรกิจให้บริการอาหารนี้

ใครบ้างที่สามารถเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) ได้?

FSS จะต้องได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าของธุรกิจอาหาร เจ้าของธุรกิจอาจจะแต่งตั้งตัวเอง ผู้จัดการ ลูกจ้าง (เช่นพ่อครัว) หรือผู้รับเหมาภายนอก (เช่นผู้ที่ทำสัญญาให้บริการอาหารเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจอาหาร) โดยต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหน้าที่แล้ว สำหรับธุรกิจขนาดเล็กนั้น บางทีผู้ที่เหมาะจะเป็น FSS ที่สุดก็คือตัวเจ้าของธุรกิจเอง

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารต้องประจำ อยู่ ณ สถานที่ประกอบธุรกิจตลอดเวลาหรือ เปล่า?

ไม่จำเป็นครับ ถึงแม้วิธีที่ดีที่สุดก็คือการให้ FSS ประจำอยู่ ณ สถานที่
ตลอดเวลาระหว่างที่มีการจัดเตรียมอาหาร ถึงแม้ FSS จะไม่อยู่ (เช่น
ยังไม่เข้ากะ ลางาน เจ็บป่วย) ธุรกิจก็ยังคงต้องดูแลอาหารให้มีความ
ปลอดภัย โดย FSS สามารถมีส่วนช่วยในเรื่องนี้ได้โดย:

- แบ่งปันความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารกับพนักงานคนอื่น
- ติดป้ายและโปสเตอร์ข้อความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของ
อาหารเอาไว้ตามที่ต่าง ๆ
- กำหนดขั้นตอนการทำงานที่พนักงานสามารถปฏิบัติตามได้เพื่อจัด
เตรียมอาหารได้อย่างปลอดภัย

สำหรับธุรกิจที่ขนาดใหญ่กว่าและมีชั่วโมงทำการยาวกว่า ก็อาจคัด
เลือกให้พนักงานหลายคนเข้าอบรมและแต่งตั้งให้เป็น FSS เพื่อจะได้
ทำงานแทนกันได้เวลาเลิกกะหรือลางาน

ต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร เมื่อไร?

ธุรกิจต้องแต่งตั้ง FSS ก่อนเริ่มจัดเตรียมและขายอาหาร

จะอย่างไรถ้าผู้ดูแลความปลอดภัยของ อาหารลาออก?

เจ้าของธุรกิจจะต้องแต่งตั้ง FSS คนใหม่ภายใน 30 วันที่เปิดบริการ
(วันที่มีการแปรรูปและขายอาหาร) นับจากวันที่ FSS คนเดิมลาออก
หรือเลิกปฏิบัติงานที่

การสร้างความปลอดภัยด้านอาหารของธุรกิจ นั้นเป็นหน้าที่ของ FSS แต่เพียงผู้เดียวใช่ หรือไม่?

ไม่ใช่ครับ **ทุกคน** ที่ทำงานในธุรกิจอาหารนั้นมีหน้าที่จัดเตรียมอาหาร
อย่างปลอดภัย

เจ้าของธุรกิจ/เจ้าของกิจการ:

- ต้องกำหนดและใช้ขั้นตอนความปลอดภัยของอาหารที่ดี
- ต้องแจ้งการประกอบธุรกิจอาหารของตนให้สภากาชาดท้องถิ่น
ทราบ
- ต้องทำให้ธุรกิจของตนมีความถูกต้องตามระเบียบมาตรฐาน
อาหาร (Food Standards Code) และระเบียบความปลอดภัย
ของอาหารอื่นๆ

- ต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคน
- ยังคงต้องรับผิดชอบเช่นเดียวกับในปัจจุบัน หากมีการละเมิดความ
ปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้น
- ต้องเก็บรักษาใบรับรอง FSS หนึ่งใบไว้ ณ สถานที่ตลอดเวลา

ผู้จัดเตรียมอาหาร:

- ต้องมีทักษะและความรู้ที่เกี่ยวข้องกับหน้าที่การจัดเตรียมอาหาร
ของตน เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย (เช่นพ่อครัวต้องมีทักษะ
และความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารสูงกว่าพนักงานเสิร์ฟ
หรือลูกมือทำครัว)

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS):

- แต่งตั้งโดยเจ้าของธุรกิจ และทำงานตามคำสั่งของเจ้าของ
- ดูแลการจัดเตรียมอาหารของธุรกิจ เพื่อให้แน่ใจได้ว่ามีความ
ปลอดภัยแล้ว
- ต้องเข้าใจขั้นตอนความปลอดภัยของอาหารโดยรวมของธุรกิจที่
เกี่ยวข้องกับพนักงานทุกคน

จะอย่างไรถ้าผู้ดูแลความปลอดภัยของ อาหาร (FSS) เปลี่ยนชื่อ หรือทำใบรับรอง สูญหายหรือเสียหาย?

ถ้า FSS เปลี่ยนรายละเอียดการติดต่อ (เช่นชื่อ) ชั้นแรก FSS ควร
แจ้งองค์กรอบรม (RTO) ที่ออกใบรับรองใบเดิมให้ เพื่อขอใบรับรอง
ใบใหม่ โดย FSS จะต้องสอบถามจาก RTO ว่าต้องยื่นเอกสารอะไร
บ้าง เพื่อขอรับใบรับรองใบใหม่

ถ้าใบรับรอง FSS สูญหายหรือเสียหาย RTO ที่ออกใบรับรองดัง
กล่าวให้ นั้นจะสามารถออกใบรับรองใบใหม่ให้ได้ อย่่างไรก็ตาม ใน
กรณีที่ RTO รายเดิมเลิกกิจการหรือไม่ได้รับการรับรองในโครงการ
FSS อีกแล้ว ในกรณีนี้หน่วยงานของเราที่จะออกใบรับรองใบใหม่ให้
ท่าน

ธุรกิจขายอาหารและ FSS ควรขอใบรับรองใบใหม่โดยเร็วที่สุด เพราะ
กฎหมายกำหนดว่าธุรกิจทุกแห่งที่ต้องมี FSS ต้องเก็บรักษาใบรับรอง
หนึ่งชุดไว้ ณ สถานที่

หมายเหตุ: RTO มีสิทธิ์เรียกเก็บค่าธรรมเนียมการออกใบรับรอง
FSS ใบใหม่ได้ ค่าธรรมเนียมนี้กำหนดโดย RTO ไม่ใช่โดยหน่วยงาน
ของเรา

ใบรับรอง FSS



ใบรับรองผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Supervisor certificate) จะออกให้โดย “RTO ที่ได้รับอนุญาต” เพื่อเสริมเข้ากับ ใบยืนยันความสามารถ (Statement of Attainment) หลังจากสำเร็จการอบรมครบตามเงื่อนไข

ใบรับรอง FSS เป็นใบยืนยันว่าผู้ที่ได้รับนั้นมีคุณสมบัติเพียงพอที่จะเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS)

ใบรับรอง FSS มีอายุใช้ได้ห้าปีนับจากวันออก

กฎหมายกำหนดว่า ธุรกิจทุกประเภทจะต้องเก็บใบรับรอง FSS หนึ่งฉบับเอาไว้ ณ สถานที่ประกอบการและต้องแสดงให้ตรวจหากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจร้องขอ หน่วยงานของเราแนะนำว่าท่านควรติดแสดงใบรับรอง FSS เอาไว้

โทษหากฝ่าฝืนระเบียบ

มีการกระทำผิดอยู่สองแบบที่มีโทษหากผู้ประกอบการธุรกิจฝ่าฝืน

การออกหมายแจ้งความผิดของการกระทำด้านล่างนั้นอาจมีค่าปรับสูงถึง \$330 สำหรับบุคคลธรรมดา (เช่นผู้ค้ารายเดียว) และอาจสูงถึง \$660 ถ้าเป็นบริษัทจดทะเบียน

ความผิดเหล่านี้อาจทำให้ท่านถูกดำเนินคดีได้ในกรณีที่ย่ำแย่ กรณีดูรายละเอียดโทษสูงสุดจากกฎหมายอาหารปี 2003 (Food Act 2003)

การไม่ได้แต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร

ธุรกิจไม่ยอมแต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานที่ (หรือต่อธุรกิจ ในกรณีที่เป็นผู้บริการอาหารเคลื่อนที่) ภายใน 30 วันนับจากวันที่ FSS คนเดิมเลิกปฏิบัติหน้าที่)

การไม่เก็บรักษาใบรับรอง FSS ไว้ ณ สถานที่ประกอบการ และแสดงให้เจ้าหน้าที่ดู

ธุรกิจไม่ได้เก็บใบรับรอง FSS เอาไว้ในสถานที่ประกอบการ และไม่ได้แสดงใบรับรองให้ตรวจหากเวลาเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจร้องขอ

ข้อบังคับการอบรม

FSS ต้องเข้าอบรมและได้รับหน่วยกิตความสามารถ (Units of competency) ในระบบอาชีวศึกษาและการฝึกอบรม (Vocational Education and Training - VET) และมีใบรับรอง FSS ที่ยังไม่หมดอายุ นอกจากนี้กฎหมายยังกำหนดว่า FSS ต้องเข้าอบรมทบทวน (Refresher training) ทุกๆ ห้าปี

FSS จะต้องผ่านการอบรมและจบการศึกษาในวิชาบริการ (Hospitality unit) สองหน่วย หรือวิชาการขายปลีก (Retail unit) หนึ่งหน่วย ตามรายละเอียดด้านล่าง

ธุรกิจอาหาร	รหัสหน่วยกิต ความสามารถอัน เดิม	ชื่อหน่วยกิตความสามารถอันเดิม	รหัสหน่วยกิต ความสามารถใน ปัจจุบัน	ชื่อหน่วยกิตความสามารถในปัจจุบัน
การบริการ และขายปลีก อาหาร	หน่วยกิตการบริการสองหน่วย:			
	SITXOHS002A	การปฏิบัติตามขั้นตอนอนามัยในที่ทำงาน	SITXFSA101	การปฏิบัติงานอย่างมีอนามัยเพื่อความปลอดภัยของอาหาร
	SITXFSA001A	การวางระบบขั้นตอนความปลอดภัยด้านอาหาร	SITXFSA201	การเข้าร่วมในการจัดเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย
หรือ	หน่วยกิตการขายปลีกหนึ่งหน่วย:			
	SIRRFSA001A	การปฏิบัติขั้นตอนความปลอดภัยของการขายปลีกอาหาร	ไม่เปลี่ยนแปลง	ไม่เปลี่ยนแปลง

ธุรกิจอาหารควรเลือกอบรมความสามารถที่ตรงกับประเภทธุรกิจของตน (เช่น แพนชีส ฟาส์ฟูดส์ น่าจะจัดเป็นธุรกิจขายปลีก ส่วนภัตตาคารหรือร้านอาหารน่าจะจัดเป็นธุรกิจบริการ)

FSS ไม่จำเป็นต้องเข้าอบรมเกินกว่าความสามารถขั้นต่ำที่ระบุไว้ข้างต้น

FSS จะเข้าอบรมได้ที่ไหนบ้าง?

เราจะยอมรับเฉพาะการอบรมจาก “องค์กรอบรมขึ้นทะเบียนแล้ว” (Registered Training Organisation - RTO) ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานอาหารของ NSW แล้ว

ที่เว็บไซต์ของหน่วยงานเราจะมีรายชื่อของ RTO ที่ได้รับอนุญาตให้จัดการอบรม FSS และมีอำนาจออกใบรับรอง FSS ได้ นอกจากนี้ธุรกิจสามารถติดต่อสภาบริหารท้องถิ่นได้เพื่อสอบถามว่า “RTO ที่ได้รับอนุญาต” ที่ใกล้ที่สุดนั้นอยู่ที่ใด

RTO คืออะไร?

องค์กรอบรมขึ้นทะเบียนแล้ว (Registered Training Organisation - RTO) จะได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานอบรมของรัฐและดินแดน และเป็นผู้จัดการอบรมที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ และ/หรือ สามารถทำการวัดผลเพื่อออกวุฒิที่ได้รับยอมรับในระดับประเทศ

ตัวอย่างของ RTO ได้แก่ หน่วยงานของรัฐบาล วิทยาลัย TAFE ผู้ให้การศึกษานักเรียนและผู้ใหญ่และผู้ให้บริการเอกชน องค์กรในชุมชน โรงเรียน สถาบันอุดมศึกษา องค์กรอุตสาหกรรม หรือองค์กรอื่นที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์การขึ้นทะเบียน

การอบรมเป็นอย่างไรและจะใช้เวลานานเท่าไร?

ปกติแล้วการอบรม FSS จะเรียนจบได้ภายในหนึ่งวันเต็ม (การอบรมแบบตัวต่อตัว) อย่างไรก็ตาม ระยะเวลาที่ใช้ในหลักสูตรจะขึ้นอยู่กับประเภททางเลือกการอบรมที่เปิดสอนโดย “RTO ที่ได้รับอนุญาต” ประเภททางเลือกการอบรมมีดังนี้:

- ตัวต่อตัว
- ทางอินเทอร์เน็ต
- อบรมในที่ทำงาน
- จัดหมายได้ตอบ
- ใช้หลายอย่างผสมกัน

เรามีทางเลือกสำหรับผู้ที่ไม่ได้พูดภาษาอังกฤษเป็นภาษาแรก อย่างไรก็ตาม ธุรกิจอาหารควรติดต่อกับ RTO เพื่อสอบถามว่าเปิดให้บริการอบรมแบบใดบ้าง แล้วเลือกวิธีการอบรมที่เหมาะสมที่สุดสำหรับความต้องการของตัวเอง

ต้องเสียค่าใช้จ่ายเท่าไร?

RTO แต่ละรายจะเป็นผู้กำหนดค่าเล่าเรียนในหลักสูตรเอง อย่างไรก็ตาม RTO จะออกใบรับรอง FSS ให้ และจะเรียกเก็บเงินค่าใบรับรองได้ไม่เกิน \$30

การอบรม FSS แตกต่างจากการอบรมทักษะความรู้ความปลอดภัยอาหารโดยทั่วไปอย่างไร?

กฎหมายกำหนดว่าผู้จัดเตรียมอาหารทุกคนต้องมีทักษะความรู้ทั่วไปเรื่องการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสมกับหน้าที่ของตนในธุรกิจ ตามที่ระบุไว้ในระเบียบมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)

การอบรม FSS เป็นการอบรมที่ได้รับการยอมรับอย่างเป็นทางการ เพราะเกี่ยวข้องกับวุฒิของระบบอาชีวศึกษาและการอบรม (Vocational Education and Training - VET) ที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ

การอบรม FSS เป็นข้อบังคับเพิ่มเติมสำหรับคนอย่างน้อยหนึ่งคนในธุรกิจบริการและขายปลีกอาหารบางประเภท อย่างไรก็ตาม การอบรม FSS มิได้มีเพื่อใช้แทนที่ข้อบังคับทักษะความรู้ทั่วไปของผู้จัดเตรียมอาหารที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบันสำหรับผู้จัดเตรียมอาหารทุกคน

ข้อบังคับ FSS ของรัฐ NSW จะมีความสอดคล้องกันกับข้อบังคับ FSS ของรัฐวิกตอเรียและควีนส์แลนด์ฉบับปัจจุบัน จึงทำให้คุณนั้นได้รับการยอมรับทั่วทุกแห่งในสามรัฐนี้

การอบรมในอดีตจะได้รับการยอมรับหรือไม่?

นอกจากนี้ หน่วยงานของเราอาจจะยอมรับผู้ที่เคยได้หน่วยกิตความสามารถ (Units of competency) ภายในระยะเวลาห้าปีนับจากวันยื่นขอ โดยบุคคลเหล่านี้มีสิทธิ์ขอใบรับรอง FSS จากหน่วยงานของเรา ดังนั้น ถ้าท่านมีคุณสมบัติจะได้ใบรับรอง ท่านก็ไม่ต้องเข้าอบรมซ้ำอีก โปรดดูเว็บไซต์ของหน่วยงานของเราว่าท่านมีคุณสมบัติหรือไม่

สำหรับผู้ที่มีสิทธิ์ได้รับใบรับรอง FSS เพราะเคยผ่านการอบรมมาก่อนนั้น ท่านจะต้องยื่น “แบบฟอร์มคำขอใบรับรอง FSS” มาพร้อมกับสำเนาใบรับรองแล้วหนึ่งชุดของใบยืนยันความสามารถ (Statement of Attainment) และจ่ายเงิน \$30 ให้หน่วยงานของเรา ท่านสามารถดาวน์โหลด “แบบฟอร์มคำขอใบรับรอง FSS” ได้จากเว็บไซต์ของหน่วยงานเราหรือขอจากสายด่วนของหน่วยงานเราก็ได้

สรุปหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ

หน้าที่ของผู้ประกอบการธุรกิจ

แต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) ที่ผ่านการอบรมแล้วขึ้นอย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานที่ (หรือต่อธุรกิจ ในกรณีของผู้บริการอาหารเคลื่อนที่)

ตรวจสอบว่า FSS ที่แต่งตั้งนั้นได้ใบรับรอง FSS แล้ว (ด้วยการเข้าอบรม FSS หรือยื่นแบบคำขอใบรับรอง FSS)

เก็บใบรับรอง FSS หนึ่งชุดไว้ในสถานที่ประกอบธุรกิจตลอดเวลา

ตรวจสอบว่าใบรับรอง FSS นั้นยังไม่หมดอายุ (ออกไว้ไม่เกินห้าปี)

หน้าที่ของสภการบริหารท้องถิ่น

เมื่อทำการตรวจสอบธุรกิจอาหารตามปกติ เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจจะสามารถขอใบรับรอง FSS ได้

หน้าที่ของ RTO

RTO ได้รับอนุญาตจาก “หน่วยงานอาหารของ NSW” (NSW Food Authority) ให้มีอำนาจจัดการอบรม FSS และออกใบรับรอง FSS ได้

ปฏิบัติตามเงื่อนไขการอนุญาตของหน่วยงานอาหารของ NSW

ขั้นตอนการปฏิบัติตามกฎหมายนี้

ขั้นตอนสำหรับธุรกิจในการปฏิบัติตามข้อบังคับเรื่อง FSS นี้

1

วิเคราะห์ว่าธุรกิจของท่านจำเป็นต้องมี **FSS** หรือไม่



2

เลือกที่จะให้ใครเป็น **FSS** ของธุรกิจท่าน



3

FSS ได้รับหน่วยความสามารถครบตามที่กำหนด (ด้วยการเข้าอบรมหรือยื่นแบบคำขอใบรับรอง **FSS**)



4

FSS ได้รับใบยืนยันความสามารถ (**Statement of Attainment**) และใบรับรอง **FSS** เก็บใบรับรองหนึ่งใบไว้ที่สถานประกอบการ



5

หลังจากห้าปีผ่านไป **FSS** จะต้องเข้ารับการอบรมทบทวน