

دليل إرشادي
لمتطلبات
مشرف سلامة الأطعمة



مشرف سلامة الأطعمة (FSS)

ما هي أهمية مشرف سلامة الأطعمة؟

تتطلب قوانين الأطعمة في ولاية نيو ساوث ويلز من بعض الشركات التجارية العاملة بقطاع الضيافة وخدمات بيع الأطعمة بالتجزئة أن تقوم بتعيين مشرف واحد على الأقل مدرباً لسلامة الأطعمة (FSS).

الهدف من تعيين مشرف سلامة الطعمة (FSS) هو وقاية الأفراد من الإصابة بالأمراض الناجمة عن تسمم الأطعمة نتيجة لمناولة وإعداد الأطعمة بطريقة غير صحيحة.

تظهر الإحصائيات أن مناولة الأطعمة بطريقة غير صحيحة في محلات بيع الأطعمة بالتجزئة تتسبب في انتشار أكثر من ثلث الأمراض المتعلقة بالأطعمة في نيو ساوث ويلز، الشيء الذي يكلف المجتمع ملايين الدولارات سنوياً كنفقات رعاية صحية وخسائر في الإيرادات.

إن تعيين مشرف سلامة أطعمة (FSS) يؤدي إلى تحسين مستوى حماية سلامة الأطعمة في الموقع، ويوفر راحة بال للمستهلكين أثناء تناولهم للأطعمة خارج البيت أو شرائها في نيو ساوث ويلز.

مَن يحتاج مشرف سلامة أطعمة؟

تنطبق متطلبات FSS على الشركات التي تقوم بتجهيز الأطعمة وبيعها على مستوى البيع بالتجزئة، مثلاً الأطعمة:

- الجاهزة للتناول،
- المحتمل إحتوائها على مخاطر (أي تتطلب تحكماً في درجة الحرارة)، و
- لا يتم بيعها أو تقديمها في عبوة المورد الأصلية.

تتضمن هذه الشركات:

- المطاعم
- المقاهي
- محلات الوجبات السريعة
- متعهدي التموين الغذائي (مثل تجهيز الأطعمة وتقديمها في موقع واحد ثابت)
- باعة الأطعمة المتجولين (مثل تجهيز الأطعمة وبيعها من خلال عربة مخصصة)
- المخازن
- الحانات
- النوادي
- الفنادق
- منافذ البيع المؤقتة (مثلاً، أكشاك الأطعمة في الأسواق)
- متعهدي التموين الغذائي المتجولين (مثل تجهيز الأطعمة ونقلها إلى أكثر من مكان واحد)
- مبيعات الأطعمة الساخنة بأسواق السوبرماركت (مثل الدجاج الساخن)

لا تتطلب بعض أعمال بيع الأطعمة FSS.

انظر موقع الهيئة على الإنترنت

www.foodauthority.nsw.gov.au

للحصول على التفاصيل.

من هو مشرف سلامة الأطعمة؟

مشرف سلامة الأطعمة هو شخصٌ:

- مُدرَّب على التعرف على والوقاية من المخاطر المصاحبة لمناولة الأطعمة في شركات بيع الأطعمة بالتجزئة.
- يحمل شهادة مشرف سلامة الأطعمة FSS سارية (لم يمض عليها أكثر من خمس سنوات)،
- ليس مشرفاً لسلامة الأطعمة FSS لأية شركات أغذية أخرى أو أية شركة تموين أخرى متجولة، و
- يستطيع تدريب والإشراف على الأشخاص الآخرين في الشركة فيما يختص بممارسات المناولة الآمنة للأطعمة.

كم عدد مشرفي سلامة الأطعمة الذين نحتاجهم؟

يتوجب على الشركات تعيين FSS واحد على الأقل لكل مقر. ويمكن أن يكون لدى الشركات أكثر من مشرف سلامة أغذية في نفس المقر إذا رغبوا في ذلك.

وليس بإمكان الشركات ذات المقار المتعددة الاستعانة بنفس مشرف سلامة الأطعمة لكل مقر. بل يجب عليهم تعيين مشرف سلامة أغذية مختلف لكل مقر.

مثال: تقوم سلسلة من محلات الدجاج بتشغيل عدد من المقار في ولاية نيو ساوث ويلز. ويتعين على الشركة تعيين مشرف سلامة أغذية لكل متجر.

وغير مطلوب من متعهدي التموين الغذائي المتجولين توفير مشرف سلامة أغذية لكل مقر يذهبون إليه، لكن يتعين عليهم تعيين مشرف سلامة أغذية واحد على الأقل لكل شركة تموين متجولة.

مثال: يوفر متعهد تموين متجول خدمات تقديم الطعام في مناسبات عديدة بمواقع مختلفة في نفس اليوم. ولا يتعين على متعهد التموين تعيين مشرف سلامة أغذية لكل موقع. ويحتاج متعهد التموين لمشرف سلامة أغذية واحد لكل شركة تموين.

من بإمكانه أن يكون مشرفاً لسلامة الأطعمة؟

يتم ترشيح FSS من قبل مالك شركة أغذية وقد يكون مالكاً للشركة أو مديراً لها أو موظفاً بها (مثل رئيس الطهاة) أو متعهداً خارجياً (مثل الشخص الذي يتم مقاولته لأداء عمليات تقديم الأطعمة باعتباره جزءاً من شركة الأطعمة)، شريطة وفائه بالمعايير المذكورة في الصفحة السابقة. بالنسبة للشركة الصغيرة، قد يكون من الأنسب لمالك الشركة أن يكون هو مشرف سلامة الأطعمة.

هل يتعين وجود مشرف سلامة الأطعمة طيلة الوقت بالشركة؟

لا، على الرغم من أنه من الأفضل وجود مشرف سلامة الأطعمة بالمقر طوال الوقت عند القيام بمناولة الأطعمة. في حالة غياب مشرف سلامة الأطعمة (على سبيل المثال، ليس في الوردية أو في أجازة أو مريضاً)، فيجب على الشركة الاستمرار في الحفاظ على سلامة الأطعمة. ويمكن لمشرف سلامة الأطعمة تسهيل هذا الأمر من خلال:

- تبادل المعلومات الخاصة بسلامة الأطعمة مع طاقم العمل
- عرض اللقائات والمصققات مع رسائل سلامة الأطعمة الأساسية
- تطوير إرشادات العمل التي يمكن لطاقم العمل اتباعها للاستمرار في مناولة الأطعمة بأمان.

وقد تختار الشركات الأكبر التي تعمل لساعات أطول تسمية عدة أشخاص ليتم تدريبهم وتعيينهم كمشرفين لسلامة الأطعمة، للمساعدة على تغطية عمل الورديات والاجازات.

متى يتوجب عليّ تعيين مشرف سلامة الأطعمة الخاص بي؟

يجب على الشركات تعيين FSS من أول مرة يتم فيها مناولة وبيع الأطعمة.

ماذا إذا ترك مشرف سلامة الأطعمة العمل؟

يجب على صاحب الشركة تعيين مشرف سلامة أغذية جديد في غضون 30 يوماً من أيام التشغيل (بمعنى الأيام التي يتم فيها تجهيز الطعام وبيعه) من مغادرة FSS القديم، أو توقفه عن القيام بهذا الدور.

هل مشرف سلامة الأطعمة هو المسؤول الوحيد عن سلامة الأطعمة في شركة الأطعمة؟

لا، كل فرد يعمل في شركة الأطعمة لديه مسؤولية تجاه مناولة الأطعمة بأمان.

أصحاب/مالكو الشركات

- يتوجب عليهم تطبيق إجراءات سلامة فعالة للأغذية.
- يتعين عليهم موافاة المجلس المحلي بأنشطة شركة الأطعمة الخاصة بهم
- يتعين عليهم ضمان تقيّد شركتهم بمدونة المعايير الغذائية والمتطلبات الأخرى لسلامة الأطعمة.
- يتوجب عليهم تعيين FSS
- سوف يظلون يتحملون المسؤولية، كما في الوقت الحالي، في حالة وجود انتهاك لسلامة الأطعمة
- يتعين عليهم الاحتفاظ بنسخة عن شهادة FSS في مقر العمل في كل الأوقات

مناولو الأطعمة

- يجب أن يتمتعوا بالمهارات والمعرفة المتعلقة بواجباتهم الغذائية للمحافظة على سلامة الأطعمة (على سبيل المثال، سيحتاج رئيس الطهاة إلى قدر أكبر من مهارات سلامة الأطعمة ومعلومات عنها من النادل أو مساعد المطبخ)

مشرف سلامة الأطعمة

- يرشحه صاحب الشركة ويعمل بناءً على توجيهاته
- يشرف على عملية مناولة الأطعمة في الشركة للتأكد من أنها تتم بشكل آمن
- يتوجب عليه فهم جميع إجراءات سلامة الأطعمة الخاصة بالشركة حيث يتم تطبيقها على جميع أفراد طاقم العمل

ماذا إذا قام مشرف سلامة الأطعمة بتغيير اسمه أو تعرّضت شهادته للتلغ أو الفقدان؟

في حالة تغيير بيانات الاتصال بمشرف سلامة الأطعمة (مثلاً اسمه)، يجب على FSS أن يتصل أولاً بـ RTO التي أصدرت له شهادة FSS الأصلية لكي يطلب إصدار شهادة جديدة. وسوف يتعين على FSS أن يتأكد لدى RTO من المستندات المطلوب تقديمها قبل إصدار شهادة بديلة.

وفي حالة فقدان شهادة FSS أو تلفها، تستطيع RTO التي أصدرت الشهادة أن تصدر شهادة بديلة. وإذا توقفت RTO التي أصدرت الشهادة عن العمل أو فقدت اعتمادها بموجب برنامج FSS، تستطيع حينها الهيئة أن تصدر شهادة بديلة.

ويجب على الشركة و FSS التصرف بأسرع ما يمكن لاستصدار شهادة FSS بديلة، لأن القانون يتطلب أن تحتفظ جميع الشركات الملزمة بتعيين FSS بنسخة عن الشهادة في مقر العمل.

ملحوظة: قد تفرض RTOs رسماً على إصدار شهادة FSS. وتقوم RTO بتحديد التكلفة وليست الهيئة.

العقوبات في حالة عدم التقيد بالقانون

هناك مخالفتان تستوجبا عقوبات في حالة
عدم تقيد الشركة بالقانون.

يصل إصدار إخطار بالعقوبة عن أي من المخالفات الموضحة
أدناه إلى 330 دولارًا للفرد (على سبيل المثال الفرد العامل
لحسابه الشخصي) و660 دولارًا للشركة المسجلة.

يمكن أيضاً أن تحال هذه المخالفات للقضاء في الحالات الخطيرة.
يمكن الرجوع لقانون الأطعمة لسنة 2003 (Food Act 2003)
للتعرف على الحد الأقصى للعقوبات التي يمكن تطبيقها.

عدم تعيين مشرف سلامة أطعمة

عدم تعيين الشركة FSS واحد على الأقل في كل مقر
(أو لكل شركة لمنعهدي التموين المتجولين) في غضون
30 يوماً من توقف FSS الأصلي عن أداء مهامه.

عدم الاحتفاظ بنسخة عن شهادة FSS في مقر العمل وبالتالي عدم إبرازها للاطلاع عليها

عدم احتفاظ الشركة التجارية بنسخة عن شهادة FSS
في مقرها أو عدم تقديمها للاطلاع عليها بناءً على طلب
الموظف المفوض بذلك.

شهادة مشرف سلامة الأطعمة



Food Safety Supervisor Certificate

This is to certify that

Firstname Lastname

Has successfully completed the required units of competency to be
appointed as a Food Safety Supervisor under the *Food Act 2003*

Issued by

[insert RTO Name] or [insert NSW Food Authority]

Authorised Officer: on behalf of the NSW Food Authority



CERTIFICATE NUMBER: [REDACTED]
DATE ISSUED: [REDACTED]
REFRESHER DUE: [REDACTED]

يتم إصدار شهادة FSS بواسطة إحدى منظمات التدريب المسجلة
المعتمدة بالإضافة إلى بيان الكفاءة (Statement of Attainment)
بعد إتمام متطلبات التدريب بنجاح.

تنص شهادة FSS على أن الشخص الذي يتم إصدار الشهادة له مؤهل
لكي يكون مشرف سلامة أغذية.

تسري شهادة FSS لمدة خمس سنوات من تاريخ الإصدار.

هناك مطلب قانوني ينص على أن كافة الشركات (حتى تلك الشركات
التي لا يتوجب عليها الإخطار بمشرفي سلامة الأطعمة لديها) عليها
الاحتفاظ بنسخة من شهادة مشرف سلامة الأطعمة في مقرها وتقديمها
للتفتيش عند طلب الموظف المفوض بذلك.

متطلبات التدريب

يتعين على مشرفي سلامة الأطعمة إكمال التدريب في الوحدات المختصة وفق نظام التعليم والتدريب المهني (Vocational Education and Training (VET)) وحصوله على شهادة FSS الحالية. يتطلب القانون كذلك تجديد التدريب كل خمسة أعوام.

يجب على مشرف سلامة الأطعمة إتمام وحدتين للضيافة أو وحدة واحدة للبيع بالتجزئة كما هو مبين بالتفصيل أدناه.

شركات الأطعمة	رمز وحدة الكفاءة السابقة	إسم وحدة الكفاءة السابقة	رمز وحدة الكفاءة الحالية	إسم وحدة الكفاءة الحالية
خدمات الأطعمة في مجالي الضيافة والبيع بالتجزئة	SITXOHS002A	اتبع الإجراءات الصحية في مكان العمل	SITXFSA101	استخدم ممارسات النظافة الشخصية لسلامة الأطعمة
	SITXFSA001A	قم بتنفيذ إجراءات سلامة الأطعمة	SITXFSA201	شارك في ممارسات مناولة الأطعمة الآمنة
أو				
وحدة واحدة للبيع بالتجزئة:	SIRRFSA001A	قم بتطبيق ممارسات سلامة الأطعمة على مستوى البيع بالتجزئة	لا تغيير	لا تغيير

يجب أن تختار الشركات الكفاءات التي تتناسب بصورة أكبر مع نوع نشاطها التجاري (مثلاً، يمكن اعتبار سلسلة المطاعم السريعة شركة بيع بالتجزئة ويمكن اعتبار المقهى شركة ضيافة).

ليس هناك شرط يتعلق بخضوع مشرف سلامة الأطعمة للتدريب بما يتجاوز الحد الأدنى للكفاءات المدرج أعلاه.

كيف يتم تقديم التدريب وما طول مدته؟

يكتمل تدريب FSS بصفة عامة في يوم واحد كامل (بمعنى التدريب وجهًا لوجه). وبالرغم من ذلك، فإن مدة الدورة ستعتمد على نوعية خيارات توفير التدريب المقدمة من قبل مؤسسات التدريب المسجلة المعتمدة (RTOs). يمكن أن تشمل خيارات تقديم التدريب المتنوعة على:

- التدريب وجهًا لوجه
- على الإنترنت
- التدريب في مكان العمل
- المراسلات
- مزيج مما سبق

هناك خيارات متاحة للأفراد غير الناطقين باللغة الإنجليزية. يجب على الشركات الاتصال بمؤسسات التدريب المسجلة للتعرف على الخدمات التي توفرها، والحصول على أنسب الخيارات التدريبية التي تناسب احتياجاتها.

أين يمكن أن يتدرب مشرف سلامة الأطعمة؟

سيتم الاعتراف بالتدريب فقط إذا تم عن طريق مؤسسة تدريب مسجلة (Registered Training Organisation (RTO)) تم اعتمادها من قبل الهيئة.

تم نشر قائمة بمؤسسات التدريب المسجلة (RTOs) والتي تم اعتمادها لتوفير التدريب الخاص بمهنة مشرف سلامة الأطعمة وإصدار شهادة مشرف سلامة الأطعمة على موقع الإنترنت التابع للهيئة. بإمكان الشركات كذلك الاتصال بالمجلس للتعرف على مكان أقرب مؤسسة تدريب مسجلة ومعتمدة.

ما المقصود بمؤسسة التدريب المسجلة (RTO)؟

مؤسسة التدريب المسجلة (Registered Training Organisation (RTO)) هي مؤسسة مسجلة لدى هيئات التدريب التابعة للولاية أو المقاطعة لتوفير خدمة التدريب المعترف بها محليًا، و/أو إجراء التقييمات لإصدار المؤهلات المعترف بها محليًا.

قد تتضمن مؤسسات التدريب المسجلة الدوائر الحكومية ومعاهد التعليم الفني والتكميلي TAFE أو مقدمي خدمات التعليم للكبار والجالبات أو مقدمي خدمات القطاع الخاص أو المؤسسات المجتمعية أو المدارس أو مؤسسات التعليم العالي أو الهيئات الصناعية أو المؤسسات الأخرى التي تفي بمتطلبات التسجيل.

ملخص الأدوار

دور الشركات

تعيين FSS مدرب واحد على الأقل لكل مقر (أو لكل شركة بالنسبة لمتعهدي التموين المتجولين).

ضمان حصول FSS على شهادة FSS (من خلال إتمام التدريب في دورة FSS أو من خلال تقديم استمارة طلب للحصول على شهادة FSS).

الاحتفاظ بنسخة من شهادة FSS في مقر الشركة في جميع الأوقات.

ضمان صلاحية شهادة FSS (أي لا يكون قد مر عليها خمس سنوات).

دور المجالس المحلية

عند التفتيش الروتيني للشركات التجارية للأطعمة، فإنه يمكن للموظفين المفوضين المطالبة بالاطلاع على نسخة من شهادة FSS.

دور مؤسسات التدريب المسجلة RTOs

أن تكون معتمدة من قبل هيئة الأطعمة بنيو ساوث ويلز (NSW Food Authority) لتوفير تدريب FSS الخاص بمهنة الاشراف على سلامة الأطعمة وإصدار شهادات مشرف سلامة الأطعمة.

أن تتقيد بشروط الاعتماد لدى الهيئة.

كم تبلغ تكلفة التدريب؟

يتم تحديد تكاليف دورات التدريب من خلال مؤسسات التدريب المسجلة (RTOs) المستقلة. وسوف تقوم منظمات التدريب المسجلة RTOs بإصدار شهادات FSS ولن تتقاضى أكثر من 30 دولارًا مقابل ذلك.

ما هي أوجه الاختلاف بين تدريب FSS والتدريب على مهارات سلامة الأطعمة العامة والمعرفة بها؟

إنه شرط إلزامي على كافة مناوولي الأطعمة أن يكون لديهم مهارات ومعرفة عامة بمناولة الأطعمة تتناسب مع دورهم في الشركة. وهذا محدد في مدونة المعايير الغذائية.

يشار إلى تدريب مشرفي سلامة الأطعمة على أنه تدريب "معتمد" لأنه مرتبط بالمؤهلات وفق نظام التعليم والتدريب الفني (Vocational Education and Training (VET) المعترف به محليًا.

وتدريب مشرفي سلامة الأطعمة هو شرط إضافي لشخص واحد على الأقل في شركات تقديم أطعمة على مستوى الضيافة والبيع بالتجزئة. وهي لا تحل محل المتطلبات الإلزامية المتعلقة بالمهارات والمعرفة العامة لمناوولي الأطعمة الحالية بالنسبة لكافة مناوولي الأطعمة.

تتوافق متطلبات مشرف سلامة الأطعمة بولاية نيو ساوث ويلز مع متطلبات مشرف سلامة الأطعمة في كل من فيكتوريا وكوينزلاند. وهذا يجعل المؤهلات معترفًا بها عبر جميع أرجاء الولايات الثلاث.

هل سيعترف بالتدريب السابق؟

يمكن أيضاً أن تعترف الهيئة بالأشخاص الذين حصلوا على وحدات الكفاءة هذه في مدة خمس سنوات من تاريخ الطلب. وبإمكان هؤلاء الأشخاص التقدم بطلب للهيئة للحصول على شهادة FSS. وإذا كانوا مؤهلين للحصول على الشهادة، فلن يتعين عليهم إعادة التدريب. يرجى الاطلاع على الموقع الإلكتروني للهيئة لمعرفة ما إذا كنت مؤهلاً.

الأشخاص المؤهلون لنيل شهادة مشرف سلامة الأطعمة نتيجة لتدريب سابق، يجب عليهم تقديم استمارة طلب خاصة بمشرف سلامة الأطعمة، مع نسخة معتمدة من بيان الكفاءة (Statement of Attainment) ودفع 30 دولارًا للهيئة. يمكن تنزيل استمارات طلبات شهادة مشرف سلامة الأطعمة من على الموقع الإلكتروني للهيئة أو يمكن الحصول عليها من خلال الاتصال على خط المساعدة التابع للهيئة.

خطوات الامتثال

الخطوات التي يجب اتباعها من جانب للشركات التجارية للتقيد بالمتطلبات الجديدة لمشرفي سلامة الأطعمة.

حدد ما إذا كانت شركتك التجارية بحاجة لـ FSS

1



اختر من سيكون هو FSS لشركتك

2



يحصل FSS على وحدات الكفاءة المطلوبة
(من خلال إتمام عملية التدريب أو تقديم استمارة طلب للحصول على شهادة FSS)

3



يتسلم FSS بيان الكفاءة (Statement of Attainment) بالإضافة إلى شهادة FSS.
يتم الاحتفاظ بنسخة من الشهادة في مقر العمل

4



بعد خمس سنوات، يحصل FSS على تدريب جديد

5