

تغییرات ضرورت های قانونی ایمنی مواد خوراکی برای کسب و کارها

در دسامبر 2023 ضرورت های قانونی نو برای خدمات خوراکی طبقه 2 و فروشگاه ها معرفی شده که هدف آن بهبود ایمنی مواد خوراکی است.

کسب و کارهای مربوط به خوراک اکنون باید روی کارکنان خود و همچنین فرآوری های خوراکی تمرکز نمایند. کسب و کارها باید به شاروالی (کانسیل) نشان دهند جریانات ایمنی مواد خوراکی از جمله آموزش کارکنان، نظارت بر کنترل درجه حرارت، فرآوری مواد خوراکی و پاک کاری و ضد عفونی کردن (میکرب زدایی) را چگونه مدیریت می کنند.



یک دستورکار ایمنی طوری طراحی شده است که به کسب و کارها و کارکنان سامان ها (ابزار) و مشوره ای بدهد که بتوانند به آنان کمک نمایند مطمئن شوند که خوراکی که می فروشند ایمن و مناسب باشد.

[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://www.live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)

برای کمک به کسب و کار خوراکی با توجه به ضروریات قانونی نو

قدم-1 اطمینان یابید که یک سرپرست مواد خوراکی شایسته داشته باشید

قدم-2 کارکنان خود را در مورد ایمنی مواد خوراکی آموزش دهید

قدم-3 سابقه چگونگی و زمان آموزش دادن به کارکنان خود را نگهداری کنید

قدم-4 به شاروالی (کانسیل) نشان دهید چگونه با رعایت ایمنی مواد خوراکی را آماده می کنید



برای معلومات بیشتر در باره تغییرات، لطفاً به *Introducing Standard 3.2.2A Food safety*

Introducing Standard 3.2.2A management tools (معرفی استاندارد 3.2.2A سامان های

(ابزار) مدیریت ایمنی مواد خوراکی معرفی استاندارد 3.2.2A) مراجعه کنید

www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools

آموزش دستکاری با مواد خوراکی

همه کارکنانی که با مواد خوراکی دستکاری می کنند باید در زمینه های ذیل آموزش یابند:

- دستکاری امن با مواد خوراکی
- آلودگی مواد خوراکی و مدیریت allergen (حساسیت زای) خوراکی
- پاک کاری و ضدعفونی (میکروب زدایی)
- صحت (نظافت) شخصی

شیوه آموزش کارکنان چیست؟

سرپرست ایمنی مواد خوراکی شما می تواند کارکنان تان را آموزش دهد، شما می توانید از کارکنان بخواهید آموزش آنلاین را به طور کامل انجام دهند یا ممکن است انتخاب کنید که شهادت خط رسمی آموزش ایمنی مواد خوراکی را به دست آورند. دو پروگرام آموزش آنلاین دستکاری با مواد خوراکی وجود دارند.



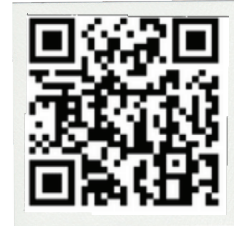
DoFoodSafely طوری طراحی شده است تا اطمینان حاصل شود کسانی که با مواد خوراکی دستکاری می کنند مهارت و دانش کار ایمن با مواد خوراکی و دستکاری با آن در یک کسب و کار خوراک را داشته باشند. این آموزش 7 عنوان به شمول صحت شخصی، و حساسیت زاهای خوراکی است و به زبان های انگلیسی، عربی، چینی، کره ای، هندی، نپالی، پنجابی و ویتنامی موجود است

www.dofoodsafely.health.vic.gov.au



معلومات جامع در باره حساسیت زها

معلومات جامع در باره حساسیت زها پروگرامی است که به صاحبان کسب و کارها، مدیران و کسانی که با مواد خوراکی دستکاری می کنند کمک می نماید تا مواد خوراکی امن برای مشتریان خود که حساسیت دارند فراهم نمایند. این پروگرام 4 عنوان را تحت پوشش قرار می دهد و به شمول برقراری ارتباط با مشتریان، فهرست مواد خوراکی و مدیریت عملی حساسیت زهای خوراکی است. این کورس ظرف یک ساعت برای تکمیل به وقت ضرورت دارد.



معلومات جامع در باره حساسیت زها

www.foodallergytraining.org.au



کتابخانه ایمنی مواد خوراکی

شما ممکن است در مطبخ خود پوستری را برای کمک به تعلیم و یادآوری کارکنان در مورد خوب کار کردن، نصب نمایید.

پوسترهای آنلاینی رایگان و معلومات ترجمانی شده در کتابخانه ایمنی مواد خوراکی موجود می باشند.



کتابخانه ایمنی مواد خوراکی

www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library



آیا من به پروگرام ایمنی مواد خوراکی ضرورت دارم؟ اغلب کسب و کار های طبقه 2 به پروگرام ایمنی مواد خوراکی ضرورت ندارند مگر اینکه هریک از فعالیت های با ریسک شدید را به شرح زیر داشته باشند.

برای دستیابی به FoodSmart پروگرام ایمنی مواد خوراکی به www.foodsmart.vic.gov.au مراجعه کنید.

فعالیت های با ریسک شدید	ضرورت های قانونی پروگرام ایمنی مواد خوراکی
پخت Sous vide، sushi و گوشت بریان شده به شیوه چیدایی	پروگرام ایمنی مواد خوراکی به نام Foodsmart
گوشت عمل آوری شده، گوشت گاو که منتهی منید مانده، مواد خوراکی نودی	اگر یک فعالیت در Foodsmart ذکر نشده است، باید مستقل از این پروگرام باشد و بررسی شود
kombucha و Sauerkraut	پروگرام ایمنی مواد خوراکی به نام Foodsmart
Century Eggs (تخم مرغ های صدساله)	اگر یک فعالیت در Foodsmart ذکر نشده است، باید مستقل از این پروگرام باشد و بررسی شود
پذیرایی مواد خوراکی آماده برای خوردن که دارای تخم مرغ خام باشد (tiramisu، مسکه تخم مرغ، مایونز، موس)	پروگرام ایمنی مواد خوراکی به نام Foodsmart
پذیرایی با گوشت های چرخ کرده/یا بسیار ریز شده خام یا نیم پز	باید پروگرام ایمنی مواد خوراکی مستقل ایجاد و بررسی شود.
پذیرایی با گوشت مرغ یا گوشت شکار (تسماح، شتر مرغ، گران، کانگارو که از مزارع پرورشی نباشند) خام یا نیم پز آماده برای خوردن	باید پروگرام ایمنی مواد خوراکی مستقل ایجاد و بررسی شود.
پذیرایی در محلی جدا از محل پخت که مواد خوراکی بالقوه خطرناک آماده شده و به محلی دیگر انتقال و پذیرایی با آن در یک رویداد انجام می شود	پروگرام ایمنی مواد خوراکی به نام Foodsmart
فعالیت های دیگر نظیر پاستوریزاسیون، بسته بندی با تبدیل هوای جو، برای تمدید ماندگاری مواد خوراکی	باید پروگرام ایمنی مواد خوراکی مستقل ایجاد و بررسی شود.
فرآوری هایی که از گرما برای جلوگیری از رشد میکروب ها استفاده نمی شود مانند خشکاندن میوه	باید پروگرام ایمنی مواد خوراکی مستقل ایجاد و بررسی شود.