

الزامات تغییر یافته ایمنی غذا جهت کسب و کارها

در دسامبر 2023 الزامات جدیدی به خدمات غذایی درجه 2 و کسب و کارهای خرده فروشی، جهت بهبود ایمنی غذا معرفی شد.

کسب و کارها بایستی بتوانند به شهرداری نشان دهند که چگونه روال های ایمنی غذا را شامل آموزش به کارکنان، پایش کنترل دما، فرآوری غذا و نظافت و ضدعفونی را مدیریت می کنند.



راهنمای ایمنی غذا (A recipe for food safety) طوری طراحی شده که ابزارها و توصیه هایی را به کسب و کارها و کارکنان آنها ارائه دهد که بتوانند به آنها کمک کند تا از ایمنی و مناسب بودن غذایی که به فروش می رسانند اطمینان حاصل نمایند.
[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)

جهت کمک به کسب و کارها برای رعایت الزامات جدید:

- مرحله 1. اطمینان حاصل کنید که سرپرست واجد شرایط ایمنی غذا را دارید
- مرحله 2. کارکنان خود را در زمینه ایمنی غذا آموزش دهید
- مرحله 3. چگونگی و زمان آموزش کارکنان خود را ثبت کنید
- مرحله 4. به شهرداری نشان دهید که چگونه ایمنی غذا را مهیا می کنید

جهت اطلاعات بیشتر در رابطه با تغییرات لطفاً به این قسمت مراجعه کنید: *Introducing Standard 3.2.2A Food safety management tools*

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



الزامات تغییر یافته ایمنی غذا جهت کسب و کارها

در دسامبر 2023 الزامات جدیدی به خدمات غذایی درجه 2 و کسب و کارهای خرده فروشی، جهت بهبود ایمنی غذا معرفی شد.

کسب و کارها بایستی بتوانند به شهرداری نشان دهند که چگونه روال های ایمنی غذا را شامل آموزش به کارکنان، پایش کنترل دما، فرآوری غذا و نظافت و ضدعفونی را مدیریت می کنند.



راهنمای ایمنی غذا (A recipe for food safety) طوری طراحی شده که ابزارها و توصیه هایی را به کسب و کارها و کارکنان آنها ارائه دهد که بتواند به آنها کمک کند تا از ایمنی و مناسب بودن غذایی که به فروش می رسانند اطمینان حاصل نمایند.
[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)

جهت کمک به کسب و کارها برای رعایت الزامات جدید:

- مرحله 1. اطمینان حاصل کنید که سرپرست واجد شرایط ایمنی غذا را دارید
- مرحله 2. کارکنان خود را در زمینه ایمنی غذا آموزش دهید
- مرحله 3. چگونگی و زمان آموزش کارکنان خود را ثبت کنید
- مرحله 4. به شهرداری نشان دهید که چگونه ایمنی غذا را مهیا می کنید

جهت اطلاعات بیشتر در رابطه با تغییرات لطفاً به این قسمت مراجعه کنید: *Introducing Standard 3.2.2A Food safety management tools*

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



الزامات تغییر یافته ایمنی غذا جهت کسب و کارها

در دسامبر 2023 الزامات جدیدی به خدمات غذایی درجه 2 و کسب و کارهای خرده فروشی، جهت بهبود ایمنی غذا معرفی شد.

کسب و کارها بایستی بتوانند به شهرداری نشان دهند که چگونه روال های ایمنی غذا را شامل آموزش به کارکنان، پایش کنترل دما، فرآوری غذا و نظافت و ضدعفونی را مدیریت می کنند.



راهنمای ایمنی غذا (A recipe for food safety) طوری طراحی شده که ابزارها و توصیه هایی را به کسب و کارها و کارکنان آنها ارائه دهد که بتواند به آنها کمک کند تا از ایمنی و مناسب بودن غذایی که به فروش می رسانند اطمینان حاصل نمایند.
[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://www.live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)

جهت کمک به کسب و کارها برای رعایت الزامات جدید:

- مرحله 1. اطمینان حاصل کنید که سرپرست واجد شرایط ایمنی غذا را دارید
- مرحله 2. کارکنان خود را در زمینه ایمنی غذا آموزش دهید
- مرحله 3. چگونگی و زمان آموزش کارکنان خود را ثبت کنید
- مرحله 4. به شهرداری نشان دهید که چگونه ایمنی غذا را مهیا می کنید

جهت اطلاعات بیشتر در رابطه با تغییرات لطفاً به این قسمت مراجعه کنید: *Introducing Standard 3.2.2A Food safety management tools*

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

الزامات تغییر یافته ایمنی غذا جهت کسب و کارها

در دسامبر 2023 الزامات جدیدی به خدمات غذایی درجه 2 و کسب و کارهای خرده فروشی، جهت بهبود ایمنی غذا معرفی شد.

کسب و کارها بایستی بتوانند به شهرداری نشان دهند که چگونه روال های ایمنی غذا را شامل آموزش به کارکنان، پایش کنترل دما، فرآوری غذا و نظافت و ضدعفونی را مدیریت می کنند.



راهنمای ایمنی غذا (A recipe for food safety) طوری طراحی شده که ابزارها و توصیه هایی را به کسب و کارها و کارکنان آنها ارائه دهد که بتوانند به آنها کمک کند تا از ایمنی و مناسب بودن غذایی که به فروش می رسانند اطمینان حاصل نمایند.
[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)

جهت کمک به کسب و کارها برای رعایت الزامات جدید:

- مرحله 1. اطمینان حاصل کنید که سرپرست واجد شرایط ایمنی غذا را دارید
- مرحله 2. کارکنان خود را در زمینه ایمنی غذا آموزش دهید
- مرحله 3. چگونگی و زمان آموزش کارکنان خود را ثبت کنید
- مرحله 4. به شهرداری نشان دهید که چگونه ایمنی غذا را مهیا می کنید

جهت اطلاعات بیشتر در رابطه با تغییرات لطفاً به این قسمت مراجعه کنید: *Introducing Standard 3.2.2A Food safety management tools*

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

