



Food
Authority



食品安全監督者の要件に 関するガイドライン



食品安全監督者 (FSS)

食品安全監督者が重要である理由

ニューサウスウェールズ州 (NSW) の食品法は、ホスピタリティおよび小売り食品サービス部門における一定の食品事業に対して、少なくとも1人の訓練を受けたFSSを任命することを義務付けています。

FSSの目的は、食品の不適切な取扱いや調理を原因とする食中毒の発生によって人々が健康を害するのを防ぐことです。

統計によると、小売り食品事業における不適切な食品の取扱いは、NSWでの食中毒の発生原因の1/3超を占めており、地域社会に毎年数億ドルの医療費と収益の逸失の負担を強いています。

FSSを任命することにより、飲食事業の現場での食品安全の順守レベルが向上し、消費者は安心してNSW内で外食したり、食品を購入したりすることができるようになります。

食品安全監督者を任命する義務がある事業者とは?

FSSの任命義務は、例えば以下のような食品を小売りで加工または販売している事業者に課されます。

- 調理済み食品、
- 危険性を有する食品（温度管理を要する）、
- 納入業者の梱包のまま販売および提供されない。

これらの事業者には、以下のようなものがあります。

- レストラン
- 喫茶店
- テイクアウトの店
- ケータリング業者 (例えば、1つの決まった場所で食品を加工し、提供する)
- 移動式ケータリング業者 (例えば、食品を加工し、複数の場所に届ける)
- パン屋
- パブ
- クラブ
- ホテル
- 一時的店舗 (例えば、食品市場の露店)
- 移動式食品販売業者 (例えば、バンで食品を加工・販売する)
- スーパーマーケットでの温かい食品の販売 (例えば、温かいチキン)

一部の食品事業者については、FSSを必要としません。詳細は、食品局 (Food Authority) のホームページ foodauthority.nsw.gov.au をご覧ください。

食品安全監督者とは?

食品安全監督者とは、以下の者をいいます。

- 小売り食品事業での食品の取り扱いに関連するリスクを認識し、防止するための訓練を受けている、
- 最新のFSS免許証（5年以内に発行されたもの）を保有している、
- 他の食品店舗または移動式ケータリング事業のFSSでない、
- 安全な食品取扱慣行について、事業内の他の従業員を教育および監督する。

何人の食品安全監督者が必要ですか?

事業者は、1店舗当たり少なくとも1人のFSSを任命する必要があります。事業者が希望すれば、同じ店舗に2人以上のFSSを任命することが可能です。

複数の店舗を有する事業者は、同じFSSを各店舗に使用することはできません。各店舗について異なるFSSを指名しなければなりません。

例: チキン販売店のチェーンは、NSW内でいくつかの店舗を営業しています。事業者は、各店について異なるFSSを任命する必要があります。

移動式ケータリング業者は、その業者が訪れる各作業場所についてFSSを任命する必要はありませんが、移動式ケータリング事業のために少なくとも1人のFSSを任命する必要があります。

例: ある移動式ケータリング業者は、同じ日に異なる場所で、複数のイベントのためにケータリングサービスを提供します。このケータリング業者は、それぞれの場所についてFSSを任命する必要はありません。このケータリング業者は、ケータリング事業のために少なくとも1人のFSSを任命すれば足ります。

誰が食品安全監督者になれるのですか?

FSSは、食品事業の事業主によって任命され、前頁に詳述されている基準を満たせば、事業主、経営者、従業員（例えば、シェフ）または外部の請負業者（例えば、食品事業の一環として、食品サービス業務を行う契約を締結している者）がなることができます。小規模事業者の場合、事業主がFSSになるのが最適であることが多いでしょう。

食品安全監督者は、常駐していなければなりませんか？

常に常駐している必要はありませんが、食品の取り扱いに着手する場合には、FSSが常に店舗にいたことが最善の慣行です。FSSの不在時でも（シフトを外れている、休暇中、病気など）、事業者は食品安全を維持しなければなりません。FSSは、以下によって、不在時の食品安全を維持することができます。

- 食品安全の知識を他のスタッフと共有する
- 重要な食品安全についての連絡事項を標識やポスターに表示する
- 食品を安全に取り扱い続けるためにスタッフが従うことができる作業要領を作成する

営業時間の長い大規模な事業者の場合には、仕事のシフトおよび休暇をカバーするために、複数の人を指名し、FSSとして訓練を受けさせ、FSSに任命するという選択肢もあります。

いつ食品安全監督者を任命する必要がありますか？

事業者は、初めて食品を取り扱い、販売する時からFSSを任命しなければなりません。

食品安全監督者がいなくなった場合にはどうすればよいのですか？

その食品安全監督者がいなくなってから、またはその役割を行わなくなってから30営業日（すなわち、食品が加工および販売されている日）以内に、事業主は、新たな食品安全監督者を任命しなければなりません。

食品事業における食品安全の責任を負うのは食品安全監督者のみですか？

そうではありません。食品事業に従事する者は全員、食品を安全に取り扱う責任を有しています。

事業主／オーナーは、

- 効果的な食品安全プロセスを設ける必要があります
- 自己の事業を地元の自治体に届け出る必要があります
- 自己の事業が食品基準規約（Food Standards Code）およびその他の食品安全上の要件に適合するようにする必要があります

- FSSを任命する必要があります
- 現時点では、食品安全違反が起こった場合には、なお責任を負います
- FSS免許証の写しを常に店舗に保管しなければなりません

食品取扱者

- 食品の安全性を保つために、食品に関して自己の職務に見合った技術と知識を備えなければなりません（例えば、シェフには、ウェイターや調理補助者より幅広い食品安全上の技能と知識が必要とされます）

食品安全監督者

- 事業主によって任命され、事業主の指示の下で職務を行います
- 事業が安全に行われるようにするために、事業内での食品の取り扱いを監督します
- 食品安全プロセス全体はスタッフ全員に適用されるため、食品安全プロセス全体を理解する必要があります

食品安全監督者の名前が変わった場合や免許証を毀損または紛失した場合にはどうすればよいのですか？

食品安全監督者の連絡先（例えば、名前）が変わった場合には、FSSは、新たな免許証を請求するために、元のFSS免許証を発行したRTOにまず連絡しなければなりません。免許証の再発行前に、FSSはどのような文書を提出しなければならないかについては、RTOに確認してください。

FSS免許証を紛失または毀損した場合には、免許証を発行したRTOは、代替りの免許証を発行することができます。免許証を発行したRTOが営業を中止した場合またはFSSプログラムの下で認可を受けなくなった場合には、食品局も代替りの免許証を発行することができます。

FSSを任命する必要がある全ての事業者が店舗に免許証の写しを保管することは法律によって定められているので、事業主およびFSSは、できるだけ早くFSS免許証を交換しなければなりません。

注：RTOは、FSS免許証の再発行料を請求する場合があります。料金は、食品局ではなくRTOが設定します。

食品安全監督者免許証

訓練要件を修了すると、認可を受けたRTOによって、FSS免許証が修了証 (Statement of Attainment) とともに発行されます。

FSS免許証には、その免許証が発行された者は食品安全監督者としての資格を有することが記載されています。

FSS免許証は、発行日から5年間有効です。

全ての事業者は店舗にFSS免許証の写しを保管し、認定担当官による要請があれば検査のために直ちに免許証を提示することが法律で定められています。食品局は、FSS免許証を掲示するように事業者へ勧告しています。



違反に対する罰則

事業者が遵守しなかった場合に罰則が科せられる違反が2つ存在します。

以下の違反のいずれかに対する罰則通知の発行は、自然人（例えば、個人事業主）については最大\$330、登記された法人については\$660です。

悪質な事例では、これらの違反は刑事告訴されることもあります。科される最高刑については、食品法 2003 (Food Act 2003) をご覧ください。

食品安全監督者の任命を怠る

従来のFSSがその役割を終えてから30日以内に、事業者が店舗当たり（または移動式ケータリング業者については事業当たり）少なくとも1人のFSSを任命しない。

店舗内でのFSS免許証の写しの保管と検査での免許証の提示を怠る

事業者が店舗にFSS免許証の写しを保管せず、認定担当官による要請に対して直ちに免許証を提示しない。

訓練の要件

食品安全監督者は、職業教育・訓練（VET）システムの中の能力単位の訓練を修了し、最新のFSS免許証を保持している必要があります。免許証を更新するために5年ごとに訓練を受けることも法規によって義務付けられています。

FSSは、以下に説明されているホスピタリティ2単位または小売り1単位を修了しなければなりません。

食品事業	従前の能力単位 コード	従前の能力単位名	現行の能力単位 コード	現行の能力単位名
ホスピタリティおよび小売り食品サービス	ホスピタリティ2単位:			
	SITXFSA101	職場の衛生手順に従う	SITXFSA001	食品安全のために衛生慣行を使用する
	SITXFSA201	食品安全手順を実行する	SITXFSA002	安全な食品取扱慣行に参加する
	または			
	小売り1単位			
	SIRRFSA001A	食品安全慣行を適用する	SIRRFSA001	小売り環境で食品安全を取り扱う

事業主は自己の事業の種類により適した能力を選択する必要があります（例えば、ファーストフードチェーンは小売業とみなされ、レストランまたはカフェはホスピタリティ事業とみなされます）。

FSSは、上に列記されている最低限の能力を超える単位を履修する必要はありません。

能力単位には、NSW食品局によって定められ、同局のホームページ上に列記されている重要な重点分野が必ず組み込まれています。これらの重点分野には、アレルギー管理、清掃と消毒、卵の安全な取り扱いなどがあります。重点分野は、小売りおよびホスピタリティ部門において一般的な高リスクの食品安全事項に対応して策定されています。

FSSの訓練はどこで受けられますか？

訓練は、食品局が認定した登録訓練機関（Registered Training Organisation (RTO)）で受けた場合にのみ認定されます。

食品安全監督者への訓練の実施およびFSS免許証の発行を認可されたRTOは、食品局のホームページ上に掲載されています。事業者は、認可を受けた最寄りのRTOを探すために、市役所に問い合わせることもできます。

RTOとは何ですか？

登録訓練機関（Registered Training Organisation (RTO)）は、全国的に認められる訓練を実施し、および/または全国的に認められる資格を付与するための評価を行うために、州およびテリトリーの訓練局によって登録されます。

RTOには、政府の各省、TAFEカレッジ、成人・コミュニティを対象とした教育提供機関、民間組織、コミュニティ組織、学校、高等教育機関、業界団体または登録要件を満たすその他の機関などがあります。

訓練の方法と所要時間は？

FSSの訓練は、通常丸1日で完了します（対面式訓練の場合）。ただし、コースの期間は、認可されたRTOが提供する実施形態により異なります。RTOは、コース修了の10日以内にFSS免許証を発行しなければなりません。

訓練の実施形態には次のようなものがあります。

- 対面式
- オンライン
- 職場
- 通信制
- 上記の組み合わせ

英語を第1言語としない方が利用できるオプションもあります。事業者は、RTOにどのようなサービスを提供しているのかを問い合わせ、自己のニーズに最も適した訓練のオプションを見定めてください。

訓練費用はどのくらいですか？

訓練費用は、個々のRTOによって設定されています。RTOは、FSS免許証を発行し、免許証発行費用として\$30を超える料金を課金することはできません。

FSSの訓練と、一般的な食品安全技能や知識に関する訓練との違いは何ですか？

食品を取り扱う者はすべて、業務での自己の役割に適した一般的な食品取扱技能と知識を有していなければなりません。これは、食品基準法規で定められています。

FSSの訓練は、全国認定の職業教育訓練(VET)システムの資格と連携しているため、「公認の」訓練と呼ばれます。

FSSの訓練は、特定のホスピタリティ業界および小売り食品サービス業に従事する少なくとも1名に対して求められる追加の要件です。FSSの訓練は、すべての食品取扱者に対して要求される現行の義務的な一般的食品取扱者の食品技能および知識に代わるものではありません。

NSWのFSSは、全国的能力単位が他州(クイーンズランド州およびビクトリア州)のFSS要件を上回る追加の重点分野を組み入れることを要求しています。

以前受けた訓練は認められますか？

食品局は、申請日から5年以内にこれらの能力単位を取得した人を認定することができます。これらの人は、FSS免許証を食品局に申請することができます。免許証を受ける資格がある場合、訓練を受け直す必要はありません。資格があるかどうかについては、食品局のホームページをご覧ください。

以前に受けた訓練によりFSS免許証を受ける資格がある人は、修了証とともにFSS免許証の申請用紙を食品局に提出し、\$30を支払わなければなりません。FSS免許証の申請用紙は食品局のホームページからダウンロードするか、または食品局のヘルプラインに問い合わせることで入手することができます。

役割の概要

事業者の役割

1店舗につき少なくとも1名(移動式ケータリング業者では事業者につき1名)の訓練を受けたFSSを任命する。

FSSが、必ずFSS免許証を取得するようにする(FSSの訓練を修了するか、FSS免許証の申請用紙を提出する)。

FSS免許証の写しを常に店舗内に保管する。

FSS免許証が有効であることを確認する(5年より前に発行されたものは不可)

地方自治体の役割

食品業者に対する通常の検査時に、認定担当官はFSS免許証の写しを見せるように要求することができます。

RTOの役割

NSW食品局の認可を受けて、FSSの訓練を行い、食品安全監督者免許証を発行する。

食品局の認可基準を順守する。

順守のためのステップ

事業者がFSS要件を順守するために従うべきステップ

1

FSSが必要かどうかを決定する



2

自己の事業のためにFSSとなるべき人を選ぶ



3

FSSは、(訓練を修了して、またはFSS免許証申請用紙を提出して) 必要な能力単位を取得する



4

FSSに、修了証とFSS免許証が授与される



5

5年間の経過後、FSSは再訓練を受ける



Food
Authority

さらに詳しい情報については、お住いの自治体またはNSW食品局にお問合せください。

ホームページ: foodauthority.nsw.gov.au ヘルプライン: 1300 552 406 Eメール: food.contact@dpi.nsw.gov.au