



Food  
Authority



คู่มือข้อกำหนด

สำหรับผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร



# ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS)

เหตุใดผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Supervisor) จึงมีความสำคัญ?

กฎหมายอาหารของรัฐ NSW กำหนดว่าธุรกิจอาหารบางประเภทในภาคบริการและค้าปลีกอาหารต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) ที่ผ่านการอบรมแล้วอย่างน้อยหนึ่งคน

เป้าหมายของการมี FSS ก็คือเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดประชาชนเจ็บป่วยจากอาการอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุมาจากการจับต้องและจัดเตรียมอาหารอย่างไม่ถูกต้อง

จากสถิติพบว่า การจับต้องอาหารอย่างไม่ถูกต้องในธุรกิจค้าปลีกอาหารนั้นเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยจากอาหารมากกว่าหนึ่งในสามในรัฐ NSW ทำให้ชุมชนต้องเสียค่าใช้จ่ายปีละหลายร้อยล้านเหรียญจากค่าดูแลสุขภาพและการสูญเสียรายได้

การแต่งตั้ง FSS ทำให้ธุรกิจอาหารมีระดับการป้องกันความปลอดภัยของอาหาร ณ สถานที่ดีขึ้น และทำให้ผู้บริโภคสบายใจได้เมื่อทานที่ร้านหรือซื้ออาหารในรัฐ NSW

## ธุรกิจใดบ้างที่ต้องมีผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร?

ข้อกำหนดเรื่อง FSS จะบังคับใช้กับธุรกิจแปรรูปหรือขายอาหารในระดับค้าปลีก เช่น อาหารที่:

- พร้อมทาน
- อาจเป็นอันตราย (ต้องควบคุมอุณหภูมิ) และ
- ไม่ได้ขายและเสิร์ฟในบรรจุภัณฑ์เดิมของผู้ผลิต

ธุรกิจเหล่านี้ได้แก่:

- ร้านอาหาร
- ร้านกาแฟ
- ร้านซื้อกลับบ้าน
- ผู้จัดเลี้ยง (Caterer) (เช่น แปรรูปและเสิร์ฟอาหารในสถานที่ที่ตั้งอยู่กับที่แห่งหนึ่ง)
- ผู้จัดเลี้ยงเคลื่อนที่ (Mobile caterer) (เช่น แปรรูปและขนส่งอาหารไปยังหลายสถานที่)
- เบเกอรี่
- ผับ
- สโมสร
- โรงแรม
- สถานที่ชั่วคราว (เช่น แผงค้าในตลาดอาหาร)
- ผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ (เช่น แปรรูปและขายอาหารจากรถตู้)
- การขายอาหารร้อนในซูเปอร์มาร์เก็ต (เช่น ไก่ทอด)

ธุรกิจอาหารบางประเภทไม่จำเป็นต้องมี FSS กรุณาดูรายละเอียดได้จากเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร (Food Authority) ได้ที่ [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)

## ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารคือใคร?

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารคือผู้ที่:

- ผ่านการฝึกอบรมเรื่องการสังเกตและป้องกันความเสี่ยงเกี่ยวกับการจับต้องอาหารในธุรกิจค้าปลีกอาหาร
- มีใบรับรอง FSS ที่ยังไม่หมดอายุ (ไม่ต่ำกว่าห้าปี)
- ไม่ได้เป็น FSS ของสถานที่ประกอบอาหารหรือธุรกิจจัดเลี้ยงเคลื่อนที่แห่งอื่น และ
- สามารถอบรมและดูแลบุคคลอื่นในธุรกิจให้มีความรู้เรื่องการจับต้องอาหารอย่างปลอดภัยได้

## ต้องมีผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารกี่คน?

ธุรกิจต้องแต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนต่อหนึ่งสถานที่ ธุรกิจจะมี FSS มากกว่าหนึ่งคนในสถานที่เดียวกันก็ได้ถ้าต้องการ

ห้ามธุรกิจแต่งตั้ง FSS คนเดียวดูแลหลายสถานที่ ต้องแต่งตั้ง FSS คนละคนกันสำหรับสถานที่แต่ละแห่ง

**ตัวอย่าง:** แพรนไฮส์ร้านขายไก่แห่งหนึ่งมีหลายสาขาในรัฐ NSW ธุรกิจนี้ต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคนสำหรับแต่ละสาขาโดยไม่ซ้ำกัน

ผู้จัดเลี้ยงเคลื่อนที่ไม่ต้องแต่งตั้ง FSS สำหรับแต่ละสถานที่ที่ไปให้บริการ แต่ต้องแต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนสำหรับธุรกิจจัดเลี้ยงเคลื่อนที่

**ตัวอย่าง:** ผู้จัดเลี้ยงเคลื่อนที่รายหนึ่งให้บริการจัดเลี้ยงแก่หลายงานในหลายสถานที่ในวันเดียวกัน ผู้จัดเลี้ยงรายนี้ไม่จำเป็นต้องแต่งตั้ง FSS หลายคนสำหรับแต่ละสถานที่ที่ไปให้บริการ แต่ต้องมี FSS หนึ่งคนสำหรับธุรกิจจัดเลี้ยงนี้

## ใครสามารถเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารได้บ้าง?

เจ้าของธุรกิจอาหารเป็นผู้แต่งตั้ง FSS ซึ่งอาจจะเป็นตัวเจ้าของธุรกิจเอง ผู้จัดการ ลูกจ้าง (เช่น หัวหน้าคนครัว) หรือผู้รับเหมาภายนอก (เช่น บุคคลที่ทำสัญญาว่าจะให้บริการอาหารเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจอาหาร) โดยต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในหน้าก่อน สำหรับธุรกิจขนาดเล็กนั้น อาจจะมีเหมาะสมที่สุดถ้าเจ้าของธุรกิจจะเป็น FSS เอง

## ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารต้อง อยู่ ณ สถานที่ประกอบการตลอดเวลา หรือไม่?

ไม่ต้อง ถึงแม้ว่าจะดีที่สุดถ้า FSS จะอยู่ ณ สถานที่ประกอบการ  
ตลอดเวลาที่มีการจับต้องอาหาร ถ้า FSS ไม่อยู่ (เช่น ออกกะ  
แล้ว ลางาน เจ็บป่วย) ธุรกิจยังคงต้องรักษาความปลอดภัยของ  
อาหาร ซึ่ง FSS สามารถช่วยในเรื่องนี้ได้โดย:

- แบ่งปันความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารแก่พนักงานคนอื่น
- ติดแสดงป้ายและโปสเตอร์ข้อความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร
- กำหนดขั้นตอนการทำงานที่พนักงานสามารถปฏิบัติตามเพื่อจับต้องอาหารอย่างปลอดภัยได้

ธุรกิจขนาดใหญ่ขึ้นมาทำให้บริการนานกว่าในหนึ่งวันอาจจะแต่งตั้งและอบรม FSS หลายคนเพื่อช่วยดูแลหลายกะทำงานและเมื่อมีการลางานได้

## เมื่อใดที่จำเป็นต้องแต่งตั้ง FSS?

ธุรกิจต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคนตั้งแต่เริ่มมีการจับต้องและขายอาหาร

## จะเป็นอย่างไรถ้า FSS ลาออก?

เจ้าของธุรกิจต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) คนใหม่ภายในเวลา 30 วันทำการ (นั่นคือวันที่มีการแปรรูปและขายอาหาร) นับจากวันที่ FSS คนเดิมลาออกหรือยุติการทำงานที่นี้

## FSS มีหน้าที่รับผิดชอบในความปลอดภัยของอาหารของธุรกิจอาหารแต่เพียงผู้เดียวใช่หรือไม่?

ไม่ใช่ ทุกคนที่ทำงานในธุรกิจอาหารจะมีหน้าที่ในการจับต้องอาหารอย่างปลอดภัย

เจ้าของธุรกิจ/ผู้ครอบครองกรรมสิทธิ์

- ต้องบังคับใช้ขั้นตอนความปลอดภัยของอาหารที่ได้ผล
- ต้องแจ้งธุรกิจอาหารของตนให้สภาท้องถิ่นทราบ
- ต้องยืนยันว่าธุรกิจของตนปฏิบัติตามกฎหมายมาตรฐานอาหารและข้อกำหนดความปลอดภัยของอาหารอื่นๆแล้ว
- ต้องแต่งตั้ง FSS หนึ่งคน
- จะยังคงต้องรับผิดชอบหากเกิดการละเมิดด้านความปลอดภัยของอาหารขึ้น เช่นเดียวกับในปัจจุบัน

- ยืนยันว่ามีการเก็บรักษาสำเนาของใบรับรอง FSS ไว้ ณ สถานที่ตลอดเวลา

## ถ้า FSS เปลี่ยนชื่อ หรือใบรับรองเสียหายหรือสูญหาย?

ถ้าผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) เปลี่ยนรายละเอียดการติดต่อ (เช่นชื่อ) ชั้นแรก FSS คนดังกล่าวก็ควรติดต่อองค์กร RTO ที่ออกใบรับรอง FSS ใบเดิมให้เพื่อขอใบรับรองใบใหม่ FSS ต้องสอบถาม RTO ว่าต้องยื่นเอกสารใดบ้างจึงจะออกใบรับรองใบใหม่ได้

ถ้าใบรับรอง FSS สูญหายหรือเสียหาย องค์กร RTO ผู้ออกใบรับรองใบดังกล่าวจะสามารถออกใบทดแทนให้ได้ ถ้าองค์กร RTO ผู้ออกใบรับรองใบนั้นได้หยุดดำเนินการไปแล้วหรือไม่ได้รับอนุมัติภายใต้โครงการ FSS อีกต่อไปแล้ว หน่วยงานอาหาร (Food Authority) จะออกใบรับรองใบใหม่ให้

ธุรกิจและ FSS ควรดำเนินการขอใบรับรอง FSS ใบใหม่โดยเร็วที่สุด เพราะกฎหมายกำหนดไว้ว่าธุรกิจทุกแห่งที่ต้องมี FSS จะต้องเก็บรักษาสำเนาของใบรับรองไว้ ณ สถานที่ประกอบธุรกิจ

หมายเหตุ: RTO อาจเรียกเก็บค่าธรรมเนียมการออกใบรับรอง FSS ใบใหม่ ซึ่ง RTO เป็นผู้กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมดังกล่าว ไม่ใช่หน่วยงานอาหาร

# ใบรับรอง FSS

องค์กร RTO ที่ได้รับอนุญาตจะออกใบรับรอง FSS พร้อมด้วยใบรับรองความสามารถ (Statement of Attainment) ให้หลังจากจบหลักสูตรตามข้อกำหนดของการฝึกอบรมแล้ว

ใบรับรอง FSS จะระบุว่าบุคคลที่ได้รับนั้นมีคุณสมบัติที่จะเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร

ใบรับรอง FSS มีอายุใช้งานได้ห้าปีนับจากวันออกใบรับรอง

กฎหมายกำหนดว่าธุรกิจทุกแห่งจะต้องเก็บรักษาสำเนาของใบรับรอง FSS ของตนไว้ ณ สถานประกอบการ และแสดงใบรับรองดังกล่าวเมื่อมีการตรวจสอบตามคำขอของเจ้าหน้าที่ผู้ได้รับอนุญาตหน่วยงานอาหารแนะนำว่าธุรกิจควรติดแสดงใบรับรอง FSS ไว้



# โทษหากไม่ปฏิบัติตาม

มีความผิดสองอย่างซึ่งมีบทลงโทษถ้าธุรกิจไม่ปฏิบัติตาม

การออกหมายแจ้งโทษตามความผิดต่อไปนี้อาจมีระวางโทษสูงสุดถึง \$330 สำหรับบุคคลธรรมดา (เช่นผู้ค้ารายเดียว) และ \$660 หากเป็นบริษัทจดทะเบียน

นอกจากนี้ ความผิดต่อไปนี้อาจทำให้ถูกดำเนินคดีได้ในกรณีร้ายแรง กรณีสถานประกอบการฝ่าฝืนโทษสูงสุดได้จากกฎหมายอาหารปี 2003

**ไม่แต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร**

ธุรกิจไม่ได้แต่งตั้ง FSS อย่างน้อยหนึ่งคนต่อหนึ่งสถานประกอบการ (หรือต่อธุรกิจในกรณีที่เป็นผู้จัดเลี้ยงเคลื่อนที่) ภายใน 30 วันนับจากวันที่ FSS คนเดิมหยุดปฏิบัติหน้าที่

**ไม่ได้เก็บรักษาสำเนาของใบรับรอง FSS ไว้ ณ สถานประกอบการและนำออกมาแสดงเพื่อตรวจสอบ**

ธุรกิจไม่ได้เก็บรักษาสำเนาของใบรับรอง FSS ไว้ ณ สถานประกอบการและไม่ได้นำออกมาแสดงเพื่อตรวจสอบตามคำร้องขอของเจ้าหน้าที่ผู้ได้รับอนุญาต

# ข้อกำหนดการอบรม

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารต้องผ่านการอบรมหน่วยกิตความสามารถตามระบบอาชีวศึกษาและการฝึกอบรม (VET) และมีใบรับรอง FSS ที่ยังไม่หมดอายุ นอกจากนี้ กฎหมายยังกำหนดว่าต้องมีการฝึกอบรมเพื่อรับใบรับรองซ้ำทุกๆห้าปี

FSS ต้องสำเร็จหน่วยกิตการบริการสองหน่วย หรือหน่วยกิตการค้าปลีกหนึ่งหน่วยดังต่อไปนี้

ธุรกิจอาหาร	รหัสหน่วยกิตความสามารถในอดีต	ชื่อหน่วยกิตความสามารถในอดีต	รหัสหน่วยกิตความสามารถปัจจุบัน	ชื่อหน่วยกิตความสามารถปัจจุบัน
การบริการและ การค้าปลีก อาหาร	<b>สองหน่วยกิตการบริการ:</b>			
	SITXFSA101	ปฏิบัติขั้นตอนอนามัยในที่ทำงาน	SITXFSA001	ใช้ขั้นตอนอนามัยเพื่อความปลอดภัยของอาหาร
	SITXFSA201	ปฏิบัติขั้นตอนความปลอดภัยของอาหาร	SITXFSA002	เข้าร่วมปฏิบัติการจับต้องอาหารอย่างปลอดภัย
	<b>หรือ</b>			
<b>หนึ่งหน่วยกิตค้าปลีก:</b>				
	SIRRFSA001A	ปฏิบัติขั้นตอนความปลอดภัยการค้าปลีกอาหาร	SIRRFSA001	จับต้องอาหารอย่างปลอดภัยในสภาพแวดล้อมการค้าปลีก

ธุรกิจควรเลือกเรียนความสามารถที่เกี่ยวข้องกับประเภทธุรกิจของตนเองมากกว่า (เช่น แพรนโซสไฟสตีฟูดส์น่าจะจัดเป็นธุรกิจค้าปลีก ร้านอาหารหรือร้านกาแฟน่าจะจัดเป็นธุรกิจบริการ)

FSS ไม่จำเป็นต้องลงเรียนหน่วยกิตเกินกว่าความสามารถขั้นต่ำที่ระบุไว้ข้างต้น

หน่วยกิตความสามารถ (Units of competency) จะต้องประกอบด้วยเรื่องสำคัญตามที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานอาหารของ NSW และที่ระบุไว้ในเว็บไซต์ของเรา เรื่องสำคัญเหล่านี้ได้แก่ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และการจับต้องอย่างปลอดภัย เรื่องสำคัญเหล่านี้ถูกกำหนดขึ้นเพื่อตอบสนองปัญหาความปลอดภัยของอาหารความเสี่ยงสูงที่พบบ่อยในภาคค้าปลีกและภาคบริการ

## จะฝึกอบรม FSS ได้ที่ไหน?

การฝึกอบรมจะได้รับการรับรองหากดำเนินการโดยองค์กรการฝึกอบรมมีทะเบียน (RTO) ซึ่งได้รับอนุญาตจากหน่วยงานอาหารแล้วเท่านั้น

รายชื่อองค์กร RTO ที่ได้รับอนุญาตให้จัดการอบรมผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหารและออกใบรับรอง FSS จะประกาศอยู่บนเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร นอกจากนี้ ผู้ประกอบธุรกิจสามารถสอบถามจากสภาบริหารท้องถิ่นได้ว่า RTO ที่ได้รับอนุญาตและตั้งอยู่ใกล้ที่สุดนั้นอยู่ที่ใด

## RTO คืออะไร?

องค์กรอบรมมีทะเบียน (Registered Training Organisation) จะขึ้นทะเบียนไว้กับหน่วยงานอบรมระดับมลรัฐและดินแดนเพื่อจัดการอบรมที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ และ/หรือทำการประเมินผลเพื่อออกวุฒิที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ

ตัวอย่างขององค์กร RTO ได้แก่หน่วยงานของรัฐบาล วิทยาลัย TAFE ผู้จัดการศึกษาให้กับผู้ใหญ่และชุมชน ผู้ให้บริการ

เอกชน องค์กรระดับชุมชน โรงเรียน สถาบันอุดมศึกษา องค์กรอุตสาหกรรม หรือองค์กรอื่นที่มีคุณสมบัติครบตามข้อกำหนดการขึ้นทะเบียน

## การอบรมเป็นอย่างไรและจะใช้เวลา นานเท่าไร?

ปกติแล้วการอบรม FSS จะนานหนึ่งวันเต็ม (นั่นคือ การอบรมแบบเผชิญหน้า) อย่างไรก็ตาม ระยะเวลาของหลักสูตรจะขึ้นอยู่กับประเภทของตัวเลือกการอบรมที่ให้บริการโดย RTO ที่ผ่านการอนุมัติ องค์กร RTO ต้องออกใบรับรอง FSS ให้ภายใน 10 วันทำการหลังจากเรียนจบหลักสูตรแล้ว

ตัวเลือกการอบรมมีหลายแบบ ตัวอย่างเช่น:

- เฝื่อนหน้า
- ทางออนไลน์
- ในที่ทำงาน
- การสื่อสารทางจดหมายหรืออีเมล
- หลายวิธีข้างต้นร่วมกัน

นอกจากนี้ยังมีตัวเลือกสำหรับผู้ที่ไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาหลัก ธุรกิจควรติดต่อ RTO และสอบถามว่ามีบริการแบบใดบ้าง และเลือกการอบรมที่เหมาะสมที่สุดกับความจำเป็นของตน

## การอบรมมีค่าใช้จ่ายเท่าไร?

RTO แต่ละรายจะเป็นผู้กำหนดค่าเล่าเรียนในหลักสูตรการอบรมเอง RTO จะออกใบรับรอง FSS ให้และห้ามเรียกเก็บค่าเล่าเรียนเกิน \$30

## การอบรม FSS แตกต่างจากการอบรมทักษะและความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารทั่วไปอย่างไร?

กฎหมายกำหนดว่าผู้จำหน่ายต้องอาหารทุกคนต้องมีทักษะและความรู้ทั่วไปในการจำหน่ายอาหารที่เหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ของตน ในธุรกิจ ข้อกำหนดนี้บัญญัติอยู่ในกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)

การอบรม FSS จัดได้ว่าเป็นการอบรมที่ 'ได้รับการรับรอง' เพราะเชื่อมต่อกับวุฒิทางการศึกษาในระบบอาชีวศึกษาและการอบรม (VET) ที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศ

การอบรม FSS เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับคนอย่างน้อยหนึ่งคนในธุรกิจบริการและค้าปลีกอาหารบางประเภท ไม่ได้มีเพื่อใช้แทนที่ข้อกำหนดเกี่ยวกับทักษะและความรู้ทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบันสำหรับผู้จำหน่ายอาหารทุกคน

FSS ของรัฐ NSW กำหนดว่าหน่วยกิตความสามารถระดับประเทศจะต้องประกอบด้วยเรื่องสำคัญที่ต้องเรียนรู้ (Key focus area) เสริมเข้าไปจากข้อกำหนด FSS ของมลรัฐอื่น (ควีนส์แลนด์และวิกตอเรีย)

## จะนำการอบรมในอดีตมาใช้ได้หรือไม่?

นอกจากนี้ หน่วยงานอาหารอาจจะให้การรับรองบุคคลที่ได้รับหน่วยความสามารถเหล่านี้ภายในระยะเวลาไม่เกินห้าปีนับจากวันยื่นขอ บุคคลเหล่านี้สามารถยื่นขอใบรับรอง FSS จากหน่วยงานอาหารได้ ทั้งนี้ ถ้ามีสิทธิ์ได้รับใบรับรอง บุคคลเหล่านี้ก็ไม่ต้องเข้าอบรมซ้ำอีก ท่านสามารถตรวจสอบว่ามีสิทธิ์หรือไม่ได้จากเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร

บุคคลที่มีสิทธิ์รับใบรับรอง FSS เนื่องจากการอบรมในอดีตนั้น จะต้องยื่นแบบคำขอใบรับรอง FSS มาพร้อมกับสำเนาที่รับรองแล้วของใบรับรองความสามารถและเงินจำนวน \$30 มาให้แก่หน่วยงานอาหาร ทั้งนี้ ท่านสามารถดาวน์โหลดแบบคำขอใบรับรอง FSS ได้จากเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร หรือติดต่อสายด่วนของหน่วยงานอาหาร

# สรุปบทบาทต่างๆ

## หน้าที่ของธุรกิจ

แต่งตั้ง FSS ที่ผ่านการอบรมแล้วอย่างน้อยหนึ่งคนต่อสถานประกอบการ (หรือต่อธุรกิจถ้าเป็นผู้จัดเลี้ยงเคลื่อนที่)

ตรวจสอบว่า FSS ได้รับใบรับรอง FSS แล้ว (ด้วยการเรียนจบการอบรม FSS หรือโดยยื่นแบบคำขอใบรับรอง FSS)

เก็บสำเนาของใบรับรอง FSS ไว้ ณ สถานประกอบการตลอดเวลา

ตรวจสอบว่าใบรับรอง FSS ยังไม่หมดอายุ (ไม่ต่ำกว่าห้าปี)

## หน้าที่ของสภาท้องถิ่น

ระหว่างการตรวจสอบธุรกิจอาหารเป็นประจำตามปกติ เจ้าหน้าที่ผู้ได้รับอนุญาตสามารถขอดูสำเนาของใบรับรอง FSS ได้

## หน้าที่ของ RTO

ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานอาหารของรัฐ NSW ให้จัดการอบรม FSS และออกใบรับรองผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร

ปฏิบัติตามเงื่อนไขการอนุญาตของหน่วยงานอาหาร

# ขั้นตอนการปฏิบัติตาม ขั้นตอนการปฏิบัติตาม

ขั้นตอนสำหรับธุรกิจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดเรื่อง FSS

1

ตรวจสอบว่าธุรกิจของท่านต้องมี FSS หรือไม่



2

เลือกผู้ที่จะเป็น FSS ของธุรกิจของท่าน



3

FSS ได้รับหน่วยกิตความสามารถที่ต้องมี (ด้วยการจบการอบรมหรือด้วยการยื่นแบบคำขอใบรับรอง FSS)



4

FSS ได้รับใบรับรองความสามารถและใบรับรอง FSS ให้เก็บสำเนาไว้ ณ สถานที่



5

เมื่อเวลาผ่านไปห้าปี FSS เข้าร่วม การอบรมทบทวน



Food  
Authority

หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อสภาท้องถิ่นหรือหน่วยงานอาหารของ NSW

เว็บไซต์: [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au) สายด่วน: 1300 552 406 อีเมล: [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)

NSW/FA/FI375/2107