

التغييرات التي طرأت على مدونة معايير الأغذية للمصالح التجارية التي تتبع الأغذية

هناك متطلبات جديدة خاصة بسلامة الأغذية يتوجب على خدمات الأغذية ومتعهدي تموين الأغذية للمناسبات ومصالح بيع الأغذية بالتجزئة ذات الصلة في أستراليا التقيد بها اعتباراً من يوم الجمعة في 8 كانون الأول/ديسمبر 2023.

بموجب المعيار 3.2.2A – "إجراءات إدارة سلامة الأغذية" (Standard 3.2.2A - Food Safety Management Tools)، سوف تحتاج المصالح التجارية إلى التقيد بإجراءين أو ثلاثة إجراءات من إجراءات العمل التالية الخاصة بإدارة الأغذية، وفقاً لأنشطتها:

1. وجود مشرف مؤهل للتحقق من سلامة الأغذية لديها وتواجهه إلى حدّ معقول للإشراف على مناوли الأغذية.
2. الحرص على تلقي جميع مناوли الأغذية تدريباً حول سلامة الأغذية ونظافتها، أو على تمكّنهم من إثبات تمعّمهم بالمهارات والمعرفة الكافية في هذا المجال.
3. احتفاظ المصلحة التجارية بسجلّ حول المعلومات المهمة الخاصة بسلامة الأغذية أو أن يكون باستطاعتها إثبات سلامة أغذيتها.

الفئة الأولى

المصالح التجارية التي تصنع وتقدم أغذية جاهزة للأكل يُحتمل أن تشكل خطراً على سبيل المثال: المطاعم العادية ومطاعم الوجبات الجاهزة والمقاهي وبائعو الأغذية المتنقلون ومتعهدو تموين الأغذية للمناسبات والمخابز ومراكز رعاية الأطفال وبكاكين المدارس.

الإجراءات المطلوب التقيد بها: 2,1 و3

الفئة الثانية

المصالح التجارية التي تتبع أغذية لم تصنعها أو تحضرها (باستثناء التقطيع أو الوزن أو إعادة التعبئة أو إعادة التسخين أو الاحتفاظ بسخونتها فقط) والتي يحتمل أن تشكل خطراً وتكون جاهزة للأكل

على سبيل المثال: محلات بيع الأغذية المعلبة أو المحضرة والسوبرماركت ومحطات الوقود وتجار المأكولات البحرية بالتجزئة.

الإجراءات المطلوب التقيد بها: 1 و2

الخطوات التالية

تدخل المتطلبات الجديدة حيّز التنفيذ بحلول يوم الجمعة 8 كانون الأول/ديسمبر 2023 - تصرف الآن لضمان الامتثال للمتطلبات. قم بزيارة foodauthority.nsw.gov.au/safetytools أو امسح رمز QR للحصول على مزيد من المعلومات.

