

# ការផ្តល់ប្រយោជន៍ដល់ក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារសម្រាប់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារនានា

មានលក្ខខណ្ឌគម្របផ្នែកសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារថ្មីសម្រាប់សេវាកម្មម្ហូបអាហារអូស្ត្រាលី ក្រុមហ៊ុនឬអ្នកផ្តល់ម្ហូបអាហារ និងអាជីវកម្មលក់រាយដែលពាក់ព័ន្ធ ចាប់ពីថ្ងៃសុក្រទី 8 ខែធ្នូ ឆ្នាំ 2023។

នៅក្រោមស្តង់ដារ 3.2.2A - ឧបករណ៍គ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ អាជីវកម្មនានានឹងត្រូវអនុវត្តវិធានការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារចំនួនពីរបី អាស្រ័យលើសកម្មភាពនានារបស់ពួកគេ៖

1. មានអ្នកមើលខុសត្រូវលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលមានគុណវុឌ្ឍិសមស្របដើម្បីមើលខុសត្រូវលើអ្នកចាត់ចែងម្ហូបអាហារ។
2. ធានាថាអ្នកចាត់ចែងម្ហូបអាហារទាំងអស់ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលក្នុងផ្នែកសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងអនាម័យ ឬអាចបង្ហាញជំនាញ និងចំណេះដឹងគ្រប់គ្រាន់។
3. រក្សាទុកកំណត់ត្រាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសំខាន់ៗ ឬអាចបង្ហាញថាម្ហូបអាហាររបស់ពួកគេមានសុវត្ថិភាព។

## ប្រភេទទីមួយ

អាជីវកម្មទាំងឡាយណាដែលដំណើរការ និងបម្រើម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ និងអាហារឆ្អិនអាចបរិភោគបានភ្លាមៗ

ឧទាហរណ៍៖ ភោជនីយដ្ឋាន កន្លែងលក់អាហាររេចខ្ចប់យកចេញក្រៅ ហាងកាហ្វេ អ្នកលក់ម្ហូបអាហារចល័ត ក្រុមហ៊ុនឬអ្នកផ្តល់ម្ហូបអាហារ ហាងនំប៉័ង មជ្ឈមណ្ឌលថែទាំកុមារ និងកងទ័ពនៅសាលារៀន។

## វិធានការដែលត្រូវការ៖ 1,2 និង 3

### ប្រភេទទីពីរ

អាជីវកម្មទាំងឡាយណាដែលលក់ម្ហូបអាហារដែលពួកគេមិនបានធ្វើ ឬដំណើរការ (លើកលែងតែ ការចិតជាចំណិត ដាក់ថ្លឹង ការខ្ចប់ឡើងវិញ ការកម្តៅឡើងវិញ ឬការរក្សាទុកឱ្យក្តៅ) ដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ និងឆ្អិនអាចបរិភោគបានភ្លាមៗ

ឧទាហរណ៍៖ ហាងលក់សាច់និងម្ហូប ផ្សារទំនើប ស្ថានីយ៍ផ្តល់សេវាកម្ម និងហាងលក់រាយគ្រឿងសមុទ្រ។

## វិធានការដែលត្រូវការ៖ 1 និង 2

## ជំហានបន្ទាប់

លក្ខខណ្ឌគម្របថ្មីទាំងនេះនឹងអនុវត្តចាប់ពីថ្ងៃសុក្រ ទី 8 ខែធ្នូ ឆ្នាំ 2023។ សូមអនុវត្តកិច្ចការនេះដើម្បីធានានូវការគោរពតាមច្បាប់។ ចូលមើល [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](http://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) ឬស្កេនកូដ QR សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម។

