

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](https://www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools)

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

لطفاً به آدرس زیر ایمیل بفرستید یا با شماره زیر تماس بگیرید:
9840 9333 foodsafety@manningham.vic.gov.au

آموزش ایمنی و نگهداری مواد غذایی

کلیه کارکنانی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید در موارد زیر آموزش داده شوند:

- نگهداری ایمن مواد غذایی
- آلودگی غذا و مدیریت غذاهای حساسیت زا
- نظافت و ضد عفونی
- نظافت شخصی

چگونه به کارکنان خود آموزش دهید؟

سرپرست ایمنی غذای شما می تواند به کارکنان آموزش دهد، می توانید به صورت کاملاً آنلاین کارکنان خود را آموزش دهید یا از آنها بخواهید که گواهینامه رسمی آموزش ایمنی غذا را دریافت کنند. دو برنامه آموزشی آنلاین رایگان ایمنی و نگهداری غذا وجود دارند



DoFoodSafely به صورتی طراحی شده تا اطمینان حاصل شود که افرادی که با غذا سرو کار دارند مهارت و دانش مورد نیاز جهت کار کردن و نگهداری ایمن غذا در کسب و کار مرتبط با غذا را داشته باشند. این آموزش 7 موضوع را ارائه می دهد که شامل نظافت شخصی و غذاهای حساسیت زا می شود و به زبانهای انگلیسی، عربی، چینی، کره ای، هندی، نیپالی، پنجابی و ویتنامی در دسترس می باشد.

www.dofoodsafely.health.vic.gov.au



لطفاً به آدرس زیر ایمیل بفرستید یا با شماره زیر تماس بگیرید:

9840 9333 تلفن: foodsafety@manningham.vic.gov.au



همه چیز در مورد حساسیت زها (All about Allergens)

همه چیز در مورد حساسیت زها (All about Allergens)، برنامه ای است که به صاحبان کسب و کارها، مدیران و کسانی که با غذا سر و کار دارند کمک می کند تا غذای ایمن برای مشتریانی که دارای حساسیت هستند تهیه کنند و 4 موضوع را ارائه می دهد که شامل ارتباط با مشتریان و کارکنان، منوها و مدیریت عملی غذاهای حساسیت زا می شوند. تکمیل این دوره حدود یک ساعت طول می کشد.



همه چیز در مورد حساسیت زها (All about Allergens)

www.foodallergytraining.org.au



کتابخانه ایمنی غذا (Food Safety Library)

جهت کمک به آموزش کارکنان و یادآوری شیوه های مناسب به آنها ممکن است بخواهید تا در آشپزخانه خود پوستر نصب کنید.

پوسترهای رایگان آنلاین و اطلاعات ترجمه شده در کتابخانه ایمنی غذا (Food Safety Library) در دسترس می باشند



کتابخانه ایمنی غذا (Food Safety Library)

www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library

لطفاً به آدرس زیر ایمیل بفرستید یا با شماره زیر تماس بگیرید:
9840 9333 تلفن: foodsafety@manningham.vic.gov.au

آیا من به برنامه ایمنی غذا نیاز دارم؟

بیشتر کسب و کارهای درجه 2 دیگر نیازی به برنامه ایمنی غذا ندارند، مگر اینکه هر یک از 8 فعالیت پر خطر لیست زیر را انجام دهند. جهت دسترسی به برنامه ایمنی غذایی FoodSmart به وبسایت زیر مراجعه نمایید: www.foodsmart.vic.gov.au

الزامات برنامه ایمنی غذا	فعالیت پرخطر
برنامه ایمنی غذا Foodsmart	کیسه پزی (Sous vide cooking)، سوشی و گوشتهای بریان به روش چینی
اگر فعالیت در لیست Foodsmart قید نشده است باید برنامه ایمنی غذایی مستقلی ایجاد و بر آن نظارت شود	گوشتهای عمل آمده (Curing meats)، گوشت گاو بیات شده (aged beef)، غذاهای دودی،
برنامه ایمنی غذا Foodsmart	کلم ترش آلمانی (Sauerkraut) و کامبوچا (kombucha)
اگر فعالیت در لیست Foodsmart قید نشده است باید برنامه ایمنی غذایی مستقلی ایجاد و بر آن نظارت شود	تخم مرغ صد ساله (Century Eggs)
برنامه ایمنی غذا Foodsmart	غذاهای حاضری که در آنها تخم مرغ خام به کار رفته است (تیرامیسو، کره تخم مرغ، مایونز، موس)
باید برنامه ایمنی غذایی مستقلی ایجاد و بر آن نظارت شود	غذاهای حاضری که در آنها گوشت چرخ شده یا ریز شده خام یا نیم پز به کار رفته است
باید برنامه ایمنی غذایی مستقلی ایجاد و بر آن نظارت شود	غذاهای حاضری که در آنها گوشت ماکیان و شکار (کروکدیل، ایمپو، گراز، کانگورو غیر پرورشی) خام یا نیم پز به کار رفته است.
برنامه ایمنی غذا Foodsmart	تهیه غذای مراسم ها در خارج از محل برگزاری که غذاهای بالقوه خطرناک، در یک مکان تهیه، به مکان دیگر منتقل و در مراسم سرو می شوند
باید برنامه ایمنی غذایی مستقلی ایجاد و بر آن نظارت شود	سایر فعالیتها مانند پاستوریزه کردن، بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده جهت افزایش طول ماندگاری
باید برنامه ایمنی غذایی مستقلی ایجاد و بر آن نظارت شود	فرایندهایی که در آنها جهت کنترل رشد میکروبها از گرما استفاده نمی شود مانند خشک کردن میوه