

مشرفي السلامة الغذائية وتدريبهم

شروط للأنشطة التجارية الغذائية

يشتمل على تدريب الموظفين العاملين في النشاط، تدريباً على أساس الكفاءة، أو تدريباً معتمداً.

3. يجوز لمشرف السلامة الغذائية في نشاط غذائي ما، أن يكون هو مالك هذا النشاط.

عدم الامتثال للقانون

إن عدم الامتثال لمتطلبات القانون قد يؤدي إلى:

1. رفض تسجيل النشاط التجاري في الغذائي، أو تجديد هذا التسجيل، أو نقله.
2. إلغاء تسجيل النشاط، أو تعليق التسجيل.

قم بتقديم اسم المشرف عند الطلب

يتوجب على مالك النشاط الغذائي - الذي هو مطلوب منه بموجب المادة 19 ج أ (1) من القانون أن يكون لديه مشرف للسلامة الغذائية - أن يقدم للمجلس المحلي المسجل للنشاط معلومات مكتوبة تشمل اسم مشرف السلامة الغذائية الحالي للنشاط ومؤهلاته، وذلك في خلال 7 أيام من توجيه المجلس خطاب مكتوب له يطلب فيه ذلك.

مهارات الموظفين ومعرفةهم

يتوجب على أصحاب الأنشطة الغذائية أن يضمنوا أن عاملهم لديهم المهارات والمعرفة اللازمة لمناولة الأغذية بصورة صحية آمنة أثناء قيامهم بأدوارهم في العمل. وللمساعدة على ضمان ذلك، فإن معظم الأنشطة من الفئة 1 والفئة 2، يتوجب أن يكون لديها مشرف للسلامة الغذائية.

ونظراً لانخفاض مخاطر السلامة الغذائية المرتبطة بأنشطة الفئة 3 والفئة 4، فإن هذه الأنشطة غير مطلوب منها بموجب القانون أن يكون لديها مشرف للسلامة الغذائية.

ونظراً لأن المجلس المحلي يقوم بتصنيف الأنشطة التجارية الغذائية كل حالة بحالتها بصفة فردية، فإن الأنشطة المختلفة التي يمتلكها نفس المالك، أو المواقع المختلفة التي تنتمي لنفس سلسلة توكيل الماركة التجارية، قد يتم تصنيفها تصنيفاً مختلفاً على أساس أعلى العمليات الغذائية خطورة التي تتم في كل موقع على حدة. فبينما يحتاج موقع تجاري أو فرع توكيل تجاري أو سلسلة محلات تجارية إلى مشرف سلامة غذائية، فقد لا يحتاج موقع أو فرع أو سلسلة أخرى له.

ماذا يقول القانون

أي شخص يقوم ببيع، أو تحضير أغذية للبيع، في ولاية فيكتوريا، يتعين عليه التأكد من سلامتها وصلاحياتها للأكل. وللمساعدة على ضمان ذلك، فعلى الأنشطة التجارية الغذائية التزامات هامة.

فبموجب قانون الأغذية لعام 1984، يتعين على كل نشاط تجاري غذائي أن يكون مسجلاً مع وحدة الصحة التابعة لمجلسه المحلي، أو يكون قد أخطرها بنشاطه.

وعندما تقوم بتسجيل نشاطك أو الإخطار به، فسيقوم المجلس بتصنيف نشاطك تحت فئة من أربع فئات على أساس مخاطر السلامة الغذائية التي تنطوي عليها أعلى عمليات المناولة الغذائية في نشاطك خطورة، و على مدى احتمال حدوث تسمم غذائي للزبائن الذين تخدمهم من خلال هذا النشاط. الفئة الأولى تمثل أعلى مستوى للخطورة، والفئة الرابعة تمثل أدنى مستوى.

ويفرض نظام التصنيف شروطاً صحية مختلفة على الأنشطة الغذائية، تختلف باختلاف درجة خطورة سلامة الأغذية التي يتعامل معها النشاط. وكما قد نتوقع، فإن الأنشطة التي يجري فيها التعامل مع أغذية منخفضة الخطورة يجب أن تتبع خطوات أمنية صحية أبسط من تلك التي يجري فيها التعامل مع أغذية لها احتمال أكبر أن تُمرض زبائنهم.

شروط التسجيل الأساسية للفئة الأولى ومعظم الفئة الثانية، هي:

- برنامج للسلامة الغذائية.
- مشرف للسلامة الغذائية.

وتقدم نشرة المعلومات هذه معلومات محددة حول شروط مشرف السلامة الغذائية. ولمعرفة المزيد حول برامج السلامة الغذائية، يرجى الاتصال بالمجلس المحلي أو زيارة صفحة نماذج برامج السلامة الغذائية على موقعنا:

www.health.vic.gov.au/foodsafety/bus/templates.htm

تطلبات وجود مشرف سلامة غذائية في النشاط

1. مطلوب من مالك النشاط الغذائي، بموجب إقرار تحت المادة 19 ج من القانون، أن يضمن وجود مشرف للسلامة الغذائية في موقع النشاط.
2. لا يكون مشرف السلامة الغذائية مطلوباً في حالة استخدام النشاط الغذائي لبرنامج ضمان جودة للسلامة الغذائية،

تذكر أن مجلسك المحلي يحدد الفئة التي يُصنف تحتها نشاطك الغذائي من حيث شروط السلامة الغذائية المطلوب توفرها فيه - وهو الشيء الذي يحدد إذا كان نشاطك يحتاج إلى مشرف سلامة غذائية أم لا.

عند التسجيل مع المجلس المحلي أو إخطاره، فإنه سيقوم بإخطار كل نشاط تجاري غذائي بالفئة المصنف تحتها ، وبالتالي، شروطه من حيث احتياجه لمشرف سلامة غذائية من عدمه.

من المسئول عن السلامة الغذائية في النشاط الغذائي؟

كل شخص يعمل في نشاط غذائي، هو مسئول عن توصيل أغذية آمنة صحياً للزبائن.

يتوجب على أصحاب الأنشطة التجارية الغذائية ضمان تطبيق عمليات السلامة الغذائية في موقع النشاط ونجاحها الفعلي في ضمان السلامة الغذائية. فإن كان مطلوباً من النشاط الغذائي أن يكون لديه برنامج للسلامة الغذائية، بموجب المادة 19 ج من القانون، فيتوجب عندئذٍ على صاحب النشاط التجاري أن يضمن تواجد برنامج السلامة الغذائية في موقع النشاط الذي يتعلق به هذا البرنامج.

جميع العاملين الذين يتعاملون مع الأغذية، يحتاجون أن يكون لديهم المهارات والمعرفة اللازمة لمهامهم الغذائية. وهذا يعني أن الأشخاص ذوي الأدوار المختلفة في النشاط سيحتاجون إلى معرفة أمور مختلفة تخص السلامة الغذائية، كي يتمكنوا من القيام بأدوارهم والحفاظ على سلامة الأغذية. فعلى سبيل المثال، يحتاج الطاهي مهارات ومعرفة تخص سلامة الأغذية ونظافتها تختلف تماماً عن تلك التي يحتاجها الساعي أو غاسل الأطباق.

مشرف السلامة الغذائية

يتم ترشيح مشرف السلامة الغذائية من قبل صاحب النشاط الغذائي، ويعمل تحت توجيهه. ودوره هو الإشراف على مناولة الأغذية في موقع النشاط، والتأكد من إجراء ذلك بصورة صحية آمنة. وبالتالي، يحتاج المشرف أن يفهم كيف تتم عمليات السلامة الغذائية في مجملها، وما يلزم عمله لضمان مناولة الأغذية بصورة صحية آمنة في جميع الأوقات.

ويجب على مشرف السلامة الغذائية في النشاط أن يكون:

- على دراية بكيفية التعرف على المخاطر المرتبطة بمناولة الأغذية في مكان نشاطك، ومنع هذه المخاطر أو تخفيف حدتها.

- حاصلًا على "إفادة إنجاز" من "هيئة تدريب مسجلة"، تفيد بأن لديه الكفاءات المطلوبة للحفاظ على سلامة الأغذية.
- لديه السلطة والقدرة على الإشراف على العاملين المناولين للأغذية في مكان نشاطك، مع ضمان القيام بذلك بطريقة آمنة.

وتقدم الخطوات الآتية دليلاً إلى تحديد ما إذا كان نشاطك يحتاج إلى مشرف سلامة غذائية أم لا. وإذا كان الأمر يحتاج، فكيف تضمن استيفاء المشرف لشروط نشاطك.

الخطوة 1: هل يحتاج نشاطك التجاري، أو الحدث (المناسبة) الذي تقوم بخدمته، إلى مشرف سلامة غذائية؟

معظم الأنشطة المصنفة تحت الفئة 1 والفئة 2 لا بد أن يكون لديها مشرف سلامة غذائية. ولكن هناك بعض الاستثناءات.

الاستثناءات

الأنشطة الغذائية تحت الفئة 2 غير مطالبة بتوظيف مشرف سلامة غذائية لديها، حيث أنها:

- تستخدم برنامج "ضمان جودة" للسلامة الغذائية مصمم تحت رمز ضمان جودة مصرح به، حيث يشمل البرنامج تدريباً معتمداً للعاملين أو تدريباً لهم على أساس الكفاءة.
- مجموعة مجتمعية تدير أحداث/مناسبات غذائية مدتها يوم إلى يومين، حيث يكون معظم مناولي الأغذية فيها من المتطوعين.

إن كنت تمثل مجموعة مجتمعية، وتخطط لإدارة أنشطة غذائية تزيد مدتها عن يومين متتاليين للنشاط الواحد في أي وقت من الأوقات، فيجب عليك عندئذٍ، التحدث إلى مجلسك المحلي لتتعرف على مدى احتياجك إلى مشرف سلامة غذائية.

أما الأنشطة الغذائية تحت الفئة 3 والفئة 4، فلا تحتاج إلى مشرف سلامة غذائية. ومع ذلك، يجب عليها أن تكفل وجود المهارات والمعرفة اللازمة لدى العاملين لمناولة الأغذية بأمان خلال قيامهم بأدوارهم في العمل.

DoFoodSafely هي برنامج دورة تدريبية إلكترونية يساعد على تعزيز الوعي بسلامة الأطعمة في مكان العمل. يرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.dofoodsafely.health.vic.gov.au

الخطوة 2: اختيار مشرف السلامة الغذائية المناسب لنشاطك التجاري.

من المهم اختيار مشرف السلامة الغذائية الخاص بنشاطك بعناية. فيمكن أن يكون المشرف هو المالك، أو أحد العاملين، أو شخصاً من خارج النشاط التجاري - المهم هو استيفاءه للشروط الموصوفة في قانون الأغذية لعام 1984.

ويجب عليك أيضاً التأكد من أن مشرف السلامة الغذائية الذي سيعمل في نشاطك لديه ما يحتاجه لأداء دوره في النشاط.

وهذا قد يعني أنه:

- يفهم ما هو دوره ومسئوليته.

- حضور دورة تدريبية، سواء من خلال صف دراسي عادي، أو في مكان عمل، أو عن طريق الكمبيوتر، أو مزيج من هذه المناهج معاً.

- سبق إنهاء تدريب و/أو خبرة عملية معترف بهما من قبل هيئة تدريب مسجلة (Registered Training Organisation (RTO)، بالنسبة لمعيار الكفاءة المطلوبة.

وبعض الكفاءات قابلة للنقل من قطاع إلى آخر. على سبيل المثال، كفاءة تم اكتسابها في قطاع "الضيافة" تكون قابلة للنقل إلى قطاع "بيع التجزئة"، والعكس صحيح.

ويتم تنظيم الدورات التدريبية و"الاعتراف بالتعليم المسبق" Recognition of Prior Learning (RPL) من خلال هيئات التدريب المسجلة.

"كفو" *Competent* هو مصطلح يستخدمه نظام التدريب لوصف شخص يمكنه إظهار مجموعة من "المهارات وأوجه المعرفة". ومحتوى المهارات والمعرفة منظم في صورة "وحدات كفاءة"، لكي يسهل تحديد المهارات وأوجه المعرفة والاعتراف بها. وللاعتراف بشخص بصفته "كفو"، يتوجب على هذا الشخص أن يثبت نجاحه في إتمام/إنجاز الوحدات المناسبة المطلوبة وتلقي "إفادة إنجاز" صادرة من هيئة تدريب مسجلة.

أما الأشخاص الذين يتمتعون بالخبرات العملية المناسبة، سواء مع وجود مؤهلات رسمية لها أو لا، يمكنهم جعل هذه المهارات والخبرات معترفاً بها على أساس وحدات الكفاءة، من خلال عملية "الاعتراف بالتعليم المسبق" (RPL).

وستقوم هيئة التدريب المسجلة RTO ، بتقييم الأدلة المقدمة وقد تعترف الهيئة بالمهارات والمعرفة التي تم اكتسابها من خلال الخبرة العملية أو أي تدريب آخر، وتفيد بأن الشخص "كفو" للعمل. أو، على العكس، فقد تفيد الهيئة بأن هذا الشخص مازال يحتاج إلى مزيد من التدريب لإنجاز وحدات الكفاءة المطلوبة.

الأشخاص الذين أكملوا مؤهلاً عالياً (بعد التعليم الثانوي) معترفاً به في أستراليا في العلوم الغذائية والمجالات الميكروبيولوجية، يمكن اعتبار أن لديهم المؤهلات المناسبة ليكونوا مشرفين سلامة غذائية.

وحدة الصحة بالمجلس المحلي مسؤولة عن تسجيل النشاط التجاري الغذائي، ويمكنها تحديد ما إذا كانت هذه المؤهلات مناسبة أم لا. كما يمكن لمشرف السلامة الغذائية أيضاً أن يطلب من إحدى هيئات التدريب المسجلة القيام بعملية RPL لتدريبهم وخبراتهم السابقة على أساس وحدات الكفاءة المطلوبة للقطاع الغذائي الذي يتبعه نشاطك

- مسؤولياته مذكورة في توصيفه الوظيفي.
- لديه التدريب المناسب.

- مخصص له وقت في يومه للقيام بمهام الإشراف على السلامة الغذائية.

- قادر على الإشراف على العاملين، وأن العاملين يعرفون من هو مشرف السلامة الغذائية العامل معهم.

- يعرف ما يجب عليه القيام به، ومن يلجأ إليه، وإلى أين يذهب، إذا ما نشأت أي مشكلة تتعلق بالسلامة الغذائية في نشاطك.

لا يلزم أن يكون مشرف السلامة الغذائية متوفراً في موقع النشاط في جميع الأوقات. ومع ذلك، يجب عليه معرفة كيف تجري مناولة الأغذية أثناء عدم وجوده في الموقع. وهذا أيضاً ينطبق على الأنشطة التجارية التي تعمل عبر عدد من الورديات، أو عندما يكون مشرف السلامة الغذائية شخصاً من خارج النشاط التجاري.

ويمكن للأنشطة التجارية التي لها أكثر من موقع واحد، أن يكون لديها مشرف سلامة غذائية واحد يغطي جميع المواقع. ويتوجب أن يكون المجلس المحلي راضياً عن هذه الترتيبات. وإن كانت هذه المواقع تنتمي إلى مجالس محلية مختلفة، فيتوجب أن يكون كل مجلس من المجالس المحلية المعنية على حدة راضياً عن هذه الترتيبات.

الخطوة 3: أي قطاع غذائي يقع تحته نشاطك؟

سيحدد القطاع الغذائي الواقع تحته نشاطك الدورات التدريبية (أو الوحدات الدراسية في الدورة) التي يحتاج مشرف السلامة الغذائية في نشاطك إلى إكمالها. ويرجع هذا إلى ضرورة تطابق أهداف التدريب مع نوعية نشاطك، وهذا لضمان أن يكون للتدريب صلة مباشرة بنشاطك.

ارجع إلى جدول 1، ثم اتصل بوحدة الصحة التابعة لمجلسك المحلي للتأكد من القطاع الغذائي الذي يقع تحته نشاطك، وبالتالي نوعية التدريب الذي يحتاج مشرف السلامة الغذائية في نشاطك إلى إكماله.

الخطوة 4: كيف يحصل مشرف السلامة

الغذائية في نشاطك على "إفادة إنجاز" لمهارات السلامة الغذائية ومعرفتها؟

يجب أن يحصل مشرف السلامة الغذائية في نشاطك على "إفادة إنجاز" *Statement of Attainment* ، وهي الشيء الذي يوثق مهاراتهم ومعرفتهم الخاصة بالسلامة الغذائية. وهناك طريقتان للحصول على "إفادة إنجاز":

ما هو مقدار التدريب المطلوب؟

وبموجب قانون الأغذية لعام 1984، يتوجب على مشرفي السلامة الغذائية أن يكون لديهم المهارات والمعرفة المناسبة لنوع النشاط الغذائي الذين يشرفون عليه.

ومدرج في الجدول 1 معايير الحد الأدنى للكفاءة. وقد تم اختيار وحدات الكفاءة هذه لمختلف قطاعات الأغذية بناءً على استشارة "مجالس المهارات الصناعية" (المعروفة سابقاً باسم "المجالس الاستشارية للتدريب الصناعي"). وهي "وحدات الكفاءة الوطنية الموحدة" المعترف بها من قبل هيئات التدريب المسجلة في جميع أنحاء أستراليا، ويمكن أن تسهم في الوصول إلى إنجاز تأهيل كامل.

هناك دورات عديدة تقدم تدريباً يتجاوز الكفاءات اللازمة لتأهيل مشرف السلامة الغذائية في فيكتوريا.

فليس هناك شرطاً قانونياً لمشرف السلامة الغذائية أن يحصل على تدريب يتجاوز كفاءات الحد الأدنى المدرجة في جدول 1. ومع ذلك، فقد تكون هناك صناعة أو هيئة تتطلب معاييرها كفاءات إضافية لتلك التي يتطلبها قانون الأغذية فيكتوريا.

فعلى سبيل المثال، فإن بعض مصنعي الأغذية الذين يقومون بعمليات معقدة، وكبار تجار التجزئة، وكبار مقدمي الرعاية الصحية، قد يتطلبون من مشرفي السلامة الغذائية لديهم أن يكون لديهم مهارات ومعرفة إضافية.

جدول 1: القطاعات الغذائية ومعايير كفاءة الحد الأدنى

القطاع الغذائي	كفاءة الحد الأدنى
المعالجة الغذائية الأنشطة التجارية مثل تصنيع المنتجات الغذائية، ومصانع الجعة، ومصانع النبيذ	FDFFS2001A "تطبيق برنامج وإجراءات سلامة الأطعمة" رمز الدورة السابقة: FDFCORFSY2A "تطبيق برامج وإجراءات السلامة الغذائية، وتشمل مطاحن الدقيق، ومصانع التعليب، ومصانع التغليف، والمخابز"
بيع التجزئة الأنشطة التجارية مثل السوبر ماركت، والمتاجر الصغيرة، والبقالات ومتاجر المعلبات والمشهيات. أنشطة الوجبات السريعة والتيك أوي، يمكن اعتبارها إما أنشطة بيع تجزئة غذائية أو ضيافة غذائية.	SIRRFSA001A "تطبيق ممارسات السلامة الغذائية في بيع التجزئة" أو استخدم كلا الودعتين اللتين في قطاع الضيافة أدناه. رمز الدورة السابقة: WRRLP6C "تطبيق ممارسات السلامة الغذائية في بيع التجزئة"
الضيافة أنشطة مثل المطاعم والمقاهي والفنادق. أنشطة الوجبات السريعة والتيك أوي، يمكن اعتبارها إما أنشطة بيع تجزئة غذائية أو ضيافة غذائية.	SITXFSA101 "إستخدام الممارسات الصحية لسلامة الأطعمة" SITXFSA201 "المشاركة في ممارسات سلامة مناوله الأطعمة" أو استخدم الوحدة التي في قطاع بيع التجزئة أعلاه. رموز الدورات السابقة: SITXOHS002A "اتباع إجراءات النظافة في مكان العمل" SITXFSA001A "تطبيق ممارسات السلامة الغذائية" أو THHGHS01B "اتباع إجراءات النظافة في مكان العمل" THHBCC11B "تطبيق ممارسات السلامة الغذائية"
الصحة أنشطة مثل المستشفيات.	HLTFS207C "اتباع ممارسات السلامة الغذائية الأساسية" HLTFS310C "تطبيق ومراقبة شروط السلامة الغذائية" HLTFS309C "الإشراف على تنفيذ السلامة الغذائية اليومية في مكان العمل" رموز الدورات السابقة: HLTFS7A "اتباع ممارسات السلامة الغذائية الأساسية" HLTFS10A "تطبيق ومراقبة شروط السلامة الغذائية" HLTFS9A "الإشراف على تنفيذ السلامة الغذائية اليومية في مكان العمل"
الخدمات المجتمعية الأنشطة مثل مراكز رعاية الأطفال، وبيوت المسنين، وبيوت الشباب، وخدمات الوجبات الموزعة "مليز أون ويلز".	استخدم الثلاث وحدات التي في قطاع الصحة أعلاه.
النقل والتوزيع أنشطة مثل المستودعات والمخازن.	استخدم الوحدات المناسبة من القطاعات الأخرى.

رموز وحدات الكفاءة

إن رموز وحدات الكفاءة التي تظهر في "إفادة إنجاز" مشرف السلامة الغذائية في نشاطك، قد لا تكون هي نفسها التي تظهر في جدول 1.

فعلى سبيل المثال، يكون الحرف الأخير هو A أو B أو C. هذا لأن المجموعات التدريبية تتغير من وقت لآخر. والحرف الأخير ما هو إلا الحرف المسلسل لإصدار وحدة الكفاءة التي تم إكمالها. وبالتالي، يعتبر التدريب متعادلاً إن كان رمز وحدة الكفاءة هو نفسه، حتى ولو اختلف الحرف الأخير.

أما إذا كانت الرموز التي تظهر في "إفادة إنجاز" مشرف السلامة الغذائية لديك تختلف بأي شكل عما يظهر في القائمة الخاصة بالقطاع الغذائي الذي تتبعه، فينبغي عليك التحقق من مجلسك المحلي مما يجب عليك فعله.

بالنسبة لقطاعي "بيع التجزئة" و"الضيافة"، فإن الوحدات المدرجة تعتبر معادلة لبعضها البعض. وهذا يعني أن "إفادة إنجاز" وحدات الكفاءة، المعترف بها على المستوى الوطني، التي تم اكتسابها في مجال قطاع الضيافة، يمكن نقلها لقطاع بيع التجزئة، والعكس صحيح. وبالتالي، يمكن تدريب مشرف السلامة الغذائية لديك في أي من القطاعين، إن كان نشاطك يندرج تحت أي منهما.

وبناءً على "اعتماد عام 2007 لمجموعات التدريب"، فقد تغيرت رموز الوحدات الخاصة بقطاع الصحة (انظر جدول 1). وبالرغم من اختلاف رموز الوحدات، فإن المحتوى التدريبي لها مازال هو نفسه.

الخطوة 5: العثور على الدورة التدريبية المناسبة لمشرف السلامة الغذائية لديك.

للعثور على الدورة التدريبية المناسبة لمشرف السلامة الغذائية لديك، تحتاج إلى الآتي:

• التأكد من معرفتك لوحدة الكفاءة التي يحتاج مشرف السلامة لديك لإكمالها (راجع جدول 1، واتصل بوحدة الصحة بمجلسك المحلي للتأكد من الأمر قبل بدء التدريب).

• الاتصال بهيئة التدريب المسجلة المحلية، لترى إن كانت تقدم الدورة المطلوبة.

يقوم العديد من هيئات التدريب المسجلة بتقديم تدريب في مجال السلامة الغذائية في أوقات مختلفة لتناسب مع مواعيد عملك. كما أن بعضها يقدم التدريب بلغات غير الإنكليزية.

ابحث عن دورات تدريبية على الإنترنت في:

• www.training.gov.aucom.au - Training.com.au

ابحث عن هيئة تدريب مسجلة في "دليل الصفحات الصفراء لملبورن" تحت عنوان "التعليم والتدريب"، أو جرب موقع: www.yellowpages.com.au

روابط أخرى مفيدة:

الخط الساخن للسلامة الغذائية التابع لإدارة الصحة
هاتف: 1300 364 352
www.health.vic.gov.au/foodsafety

وحدة الصحة بمجلسك المحلي

الحصول على المساعدة من "فيكتوريا للأعمال التجارية"

يمكنك الحصول على مجموعة من المعلومات والأدوات على موقع الإنترنت الخاص بـ "فيكتوريا للأعمال التجارية" Business Victoria، مما يساعدك على بدء نشاطك التجاري وتشغيله. ابدأ بعنوان: "خطوة بخطوة: كيف تسجل نشاط تجاري يتعامل مع الأغذية والمشروبات" (وهو دليل تفاعلي)، وسجل نفسك ليكون لك حساب لدى موقع "فيكتوريا للأعمال التجارية".

للمزيد من المعلومات، اذهب إلى:

<http://www.business.vic.gov.au/>

نشرات معلومات أخرى

انظر: www.health.vic.gov.au/foodsafety فيما يتعلق بالآتي:

- مهارات مناوولي الأغذية ومعرفتهم.
- تجهيز ومعالجة الأغذية بالطريقة الصحية في الأنشطة التجارية الغذائية.
- النظافة الشخصية للمتعاملين مع الأغذية.

بتفويض من حكومة فيكتوريا، لمبورن. للحصول على هذه النشرة بنسق سهل الوصول اتصل على الخط الهاتفي لسلامة الأطعمة على الرقم 1300 364 352.