



Food  
Authority



# 食品安全監督者の ガイドライン



# 食品安全監督者の必要条件

## 食品安全監督者が重要な理由は？

ニューサウスウェールズ州 (NSW) に導入された新しい食品法では、ホスピタリティ業界の特定の食品業や小売食品サービス部門で、少なくとも1名の訓練を受けた食品安全監督者 (FSS) を任命することが義務付けられています。

FSSの目的は、誤った取り扱いや調理の結果として発生する食中毒を防ぐことです。

統計によれば、毎年、小売食品事業者による誤った食品取扱いが、NSW州で発生する食中毒の原因の3分の1以上を占めており、医療費および収益減のために数億ドルものコストかかっています。

FSSを任命することで、食品事業者は現場でより優れたレベルの食品安全を実現できるので、消費者は、NSW州で外食したり食品を購入する際に安心できます。

## 食品安全監督者が必要な事業者は？

食品安全監督者の必要条件は、以下の小売段階での食品加工と販売を行う業種に適用されます。

- そのまま食べられる食品
- 危険が生じる可能性がある(温度制御が必要である等)
- 納入業者の元のパッケージで販売または提供されない

これらの事業者には、以下が含まれます：

- レストラン
- カフェ
- テイクアウェイ店
- 仕出し屋 (例：1か所の固定した場所で、食品加工を行い提供する)
- 移動式仕出し屋 (例：複数の場所で食品加工と輸送を行う)
- ベーカリー
- パブ
- クラブ
- ホテル
- 一時的な店舗 (例：食品市場の屋台)
- 移動式食品販売者 (例：小型トラックで食品を加工し販売する)
- スーパーマーケット内のホットフード販売者 (例：ホット・チキン)

FSSが必要とされない食品サービス業者もあります。詳しくは、こちらをご覧ください。

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

## 食品安全監督者とは？

食品安全監督者とは：

- 小売食品事業での食品取扱いに関連するリスクを認識し、防止するための訓練を受けている
- 有効なFSS免許証(5年以内)を保持している
- 他の食品店または移動式仕出し業のFSSを務めていない
- 食品サービス業者で、食品の安全な取扱いについてその他の従業員を訓練および監督できる

## 食品安全監督者は、何名必要ですか？

FSSは、1か所の施設につき、少なくとも1名の食品安全監督者を指名する必要があります。希望する場合、業者は1つの店舗に複数のFSSを配置できます。

数か所の店舗を持つ事業では、各店舗で同じFSSを使用することはできません。店舗ごとに異なるFSSを指名しなければなりません。

例：チキン・ショップのチェーン店は、NSW州内で多くの店舗を運営しています。この業者は、各店舗に異なるFSSを任命することが必要です。

移動式仕出し業者は、移動先の各場所にFSSを任命する必要はありませんが、移動式仕出し業者に対して少なくとも1名のFSSを任命しなければなりません。

例：移動式仕出し業者は、同1日に異なる場所で、数種類のイベント用の仕出しサービスを提供します。仕出し業者は、各場所でFSSを任命する必要はありません。仕出し業者は、1名のFSSを必要とするだけです。

## 食品安全監督者になれる人は？

FSSは、食品業の所有者が指名します。例えば、事業主、マネージャー、従業員(例：コック)、または前のページで説明する基準に適合している場合には、外部の請負業者（例：食品サービス業の一環として食品サービス業務を行う契約をしている人）などがFSSになることができます。小規模の事業では、事業主がFSSになることが最適です。

## 食品安全監督者は、店に常勤している必要がありますか？

いいえ、その必要はありません。ただし、食品の取り扱いが行われている時は、常に店舗にFSSがいることが推奨されます。FSSがその場に不在の場合でも(例：非番時、休暇中、病欠時)、食品事業店は食品の安全性を維持しなければなりません。FSSIは、次の方法でこの作業を促進できます：

- 他のスタッフと食品安全に関する知識を共有する
- 食品安全に関する重要なメッセージを書いた看板やポスターを掲示する
- スタッフが引き続き食品を安全に取り扱うことができるように、作業説明書を作成する

より長時間の営業を行う大規模な業者では、シフト作業や休暇に対応するために、FSSとして訓練し任命する人を数名選ぶこともできます。

## 食品安全監督者は、いつ任命しなければなりませんか？

食品サービス業者は、食品を初めて取扱い、販売する時点からFSSを任命しなければなりません。

## 食品安全監督者が辞職した時はどうなりますか？

事業主は、FSSが辞職した日またはその任務を辞した日から30営業日(食品の加工と販売が行われる日)以内に、新しい食品安全監督者を指名しなければなりません。

## 食品安全監督者だけが、食品事業の食品安全に責任を持つのですか？

いいえ。食品事業店で働く**全員**が、食品の安全な取り扱いに責任を負います。

### 事業主・所有者は

- 効果的な食品安全プロセスを実施する必要がある
- 地方自治体に、自分の食品事業に関する届け出を行う必要がある
- 食品基準規約、および他の食品安全に関する必要条件を確実に満たす必要がある
- FSSを指名し届け出を行う
- 食品安全違反が生じた場合も、現在と同じように責任を持ち続ける
- 店舗に常時FSS免許証の写しを確実に保持する

### 食品を扱う人は

- 食品安全を保つための、食品業務関連の技術や知識を備えていなければなりません(例：調理師は、ウェイターや厨房係よりも、更に優れた食品安全技術と知識が必要です)

### 食品安全監督者は

- 事業主が任命し、所有者の指導の下で働く
- 確実に安全に行えるように、事業の中で食品の取り扱いを監督する
- スタッフ全員に適用されるため、全体的な食品安全のプロセスを理解することが必要である

## 食品安全監督者の詳細情報に変更があった場合はどうしますか？

食品安全監督者の連絡先情報(名前など)が変更した場合、FSSはまず、元のFSSを発行したRTOに連絡して新しい免許証を要求する必要があります。FSSは免許証を再発行するために必要な書類についてRTOに問い合わせる必要があります。

FSS免許証を紛失したか、損傷した場合、免許証を発行したRTOは新しい免許証を発行できます。免許証を発行したRTOが運営を停止したか、FSSプログラムで認可されなくなった場合、当局が新しい免許証を発行することができます。

すべての業者にとってFSS免許証を現場に維持しておくことが義務付けられているため、業者とFSSは、できるだけ早く新しいFSS免許証を発行するように行動する必要があります。

注意：RTOはFSSの再発行に料金を課す場合があります。費用は、当局ではなくRTOによって設定されません。

# 食品安全監督者の 免許証



食品安全監督者の免許証は、訓練の必要条件を終了した後、終了証書 (Statement of Attainment) に加えて、認定RTOが発行します。

FSS免許証には、その人が食品安全監督者の資格を持っていることが記載されています。

FSS免許証は、発行日から5年間有効です。

すべての業者 (FSSに関する届け出をする必要のない業種でも) が店舗内にFSS免許証の写しを保管し、担当官から請求があった場合は確認のために提示することが、法律によって義務付けられています。FSS免許証を店舗に展示することが推奨されません。

# 従わない場合の 罰則

業者が従わない場合は、罰則が課される2種類の違反があります。

以下のいずれかの違反に対する罰則は、個人の場合最大\$330 (例: 個人事業者)、登録企業の場合は最大\$660となります。

これらの違反は、重大なケースでは法的責任を問われることもあります。適用される最大の罰則については、食品条例2003 (*Food Act 2003*) を参照してください。

## 違反

FSSが辞職してから30日以内に、業者が1店舗につき (または移動式仕出し業の場合は事業ごとに) 少なくとも1名のFSSを任命しなかった場合

## 店舗にFSS免許証の写しを保持せず、 検査時に提示できない場合

業者がFSSの免許証の写しを店舗に保管せず、担当官から確認の要求があった時に提示しなかった場合

# 訓練の必要条件

食品安全監督者は、職業教育と訓練(Vocational Education and Training (VET)システムで、能力単位の訓練を修了し、有効なFSS免許を保持している必要があります。法規では、5年ごとに再訓練を受けることが義務付けられています。

FSSは、以下に説明するホスピタリティ2単位、または小売1単位を修了しなければなりません。

| 食品サービス業          | 能力コードの以前の単位   | 能力名の以前の単位   | 能力コードの現在の単位 | 能力名の現在の単位         |
|------------------|---------------|-------------|-------------|-------------------|
| ホスピタリティと小売食品サービス | ホスピタリティ分野2単位  |             |             |                   |
|                  | SITXOHS002A   | 職場の衛生手順に従う  | SITXFSA101  | 食品安全のために衛生慣行を使用する |
|                  | SITXFSA001A   | 食品安全手順を実行する | SITXFSA201  | 安全な食品安全慣行に参加する    |
|                  | または           |             |             |                   |
| 小売分野1単位:         |               |             |             |                   |
| SIRRFSA001A      | 小売食品安全慣行を適用する | 変更なし        | 変更なし        |                   |

食品サービス業者は、業種に関連する能力を選択する必要があります(例:ファーストフード・チェーンは小売業、レストランやカフェはホスピタリティ業と見なされます。)

FSSが上記の最低限の能力以上の訓練を受けなければならないという必要条件はありません。

## FSSの訓練はどこで受けられますか？

訓練は、食品安全監督局が認定した認定訓練機関(Registered Training Organisation (RTO))で受けた場合にのみ認定されます。

RTOは、食品安全監督者の訓練の実施を承認し、発行された食品安全監督者の免許証は、食品安全監督局のウェブサイトに掲載されます。業者は、最寄りの認定のRTOの所在地について市役所まで問い合わせることができます。

## RTOとは何ですか？

登録訓練機関Registered Training Organisation (RTO)は、国家認定の訓練、および/または国家認定資格を発行するための評価を行うために、州と準州の訓練当局により登録されています。

RTOには、政府の各省、TAFEカレッジ、成人・コミュニティを対象とした教育プロバイダー、民間組織、コミュニティ組織、学校、高等教育機関、業界団体、登録要件を満たすその他の機関などがあります。

## 訓練の方法と所要時間は？

FSSの訓練は、通常1日で完了します。(例 対面式訓練の場合)ただし、コースの期間は、認定RTOが提供する実行オプションの種類により異なります。訓練の実施方法には次のようなものがあります。

- 対面式
- オンライン
- 職場
- 通信制
- 上記の組み合わせ

英語を第1言語としない人が利用できるオプションもあります。業者は、RTOに問い合わせ、どのようなサービスを提供しているか、ニーズに最も適した訓練のオプションは何かを見つける必要があります。

## 訓練費用はどのくらいですか？

訓練コースの費用は、個々のRTOによって設定されています。RTOは、食品安全監督者の免許証を発行しますが、それに\$30を超える料金を課金することはできません。

## FSSの訓練と、一般的な食品安全技能や知識に関する訓練との違いは何ですか？

食品を扱う人はすべて、業務での自分の役割に適した総合的な食品取扱いスキルと知識を持っていないなりません。これは、食品基準法規で定められています。

FSSの訓練は、国家認定の職業教育訓練 (Vocational Education and Training (VET) システムの資格と連携しているため、「公認の」訓練と呼ばれます。

FSSの訓練は、特定のホスピタリティ業界と小売り食品サービス業に従事する少なくとも**1名**が行わなければならない**追加の**必要条件です。これは、食品を扱う人のスキルと知識に関する現在の必須条件に代わるものではありません。

NSWのFSSの必要条件は、ビクトリア州とクイーンズランド州の現在の必要条件と合致しています。このため、FSSは、この3州にわたる認定資格となっています。

## 以前受けた訓練は認められますか？

食品安全監督局は、申請日から5年間以内に能力単位を取得した人を認定することができます。その場合、食品安全監督局からFSS免許証を申請することができます。認定を受ける資格がある場合、訓練を受け直す必要はありません。資格があるかどうかについては、食品安全監督局のウェブサイトを確認してください。

以前に受けた訓練によりFSSの免許証を受け取る資格を持つ人は、FSS免許証の申請用紙を、終了証書 (Statement of Attainment) と共に提出して、食品安全監督局に\$30を支払わなければなりません。FSS免許証の申請用紙は、食品安全監督局のウェブサイトダウンロードできます。または食品安全監督局のヘルプラインに問い合わせ、入手することができます。

# 役割の概要

## 業者の役割

1店舗につき少なくとも1名の訓練を受けたFSSを任命する (移動式仕出し業者では、業者に1名)。

FSSは、必ずFSSの免許証を得るようにする。(FSSの訓練を終了するか、FSSの免許証の申請用紙を提出する)。

FSS免許証書の写しを常に店舗内に保管する。

FSS免許証が有効であることを確認する(5年以上前のものは不可)。

## 地方自治体の役割

食品業者に対するの通常の検査時に、担当官がFSS免許証写しを見せるように要求することがあります。

## RTOの役割

NSW食品安全監督局 (NSW Food Authority) の認可を受けて、FSSの訓練を行い、食品安全監督者免許証を発行する。

食品安全監督局の認可条件に従う。

# 順守のためのステップ

業者が新規のFSS要件に従うためのステップ

1

FSSが必要かどうかを決定する



2

業者内でFSSとなる人を選ぶ



3

FSSは、必要とされる資格単位を取得する。(訓練を終了する、またはFSS免許証の申請用紙を提出する)



4

FSSに、終了証書 (Statement of Attainment) とFSS免許証が授与される。その写しは、店舗内に保管してください。



5

5年間の経過後、FSSは補習研修を行う。



Food  
Authority

更に詳しい情報は、皆様の地方自治体、またはNSW食品安全監督局 (NSW Food Authority) までご連絡ください。

ウェブサイト: [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) ヘルプライン: 1300 552 406

Eメール: [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)