



Food  
Authority



# Gıda Güvenliği Denetçiliğiyle ilgili Gereklilikler Rehberi



# Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS)

## Gıda Güvenliği Denetçisi Neden Önemlidir?

Gıda yasalarına göre, konaklama ve perakende gıda hizmeti sektöründeki bazı gıda işletmelerinin gereken eğitimi almış en az bir FSS görevlendirmesi gerekmektedir.

FSS'in amacı, gıdaların yanlış tutulması ve hazırlanması nedeniyle insanların besin zehirlenmesinden dolayı hastalanmasını önlemektir.

İstatistikler, perakende gıda satan işletmelerde gıdaların yanlış hazırlanmasının NSW'de besinlerle ilgili olarak ortaya çıkan hastalıkların üçte birinden fazlasına neden olduğunu göstermektedir. Bu da topluma her yıl yüz milyonlarca dolarlık sağlık harcaması ve gelir kaybı olarak yansımaktadır.

Bir FSS tayin etmek, iş yerindeki gıda güvenliği açısından gıda işletmesini daha iyi bir seviyeye getirecek ve NSW'deki tüketicilerin de dışarıda yemek yerken veya gıda satın alırken içlerinin rahat olmasını sağlayacaktır.

## Kimlerin Gıda Güvenliği Denetçisine ihtiyacı vardır?

FSS ile ilgili gereklilikler, perakende düzeyde gıda ürünü hazırlayan ve satan işletmeler için aşağıdakilerle ilgili olarak geçerlidir:

- hazır yiyecekler
- tehlikeli olabilecek yiyecekler (sıcaklığı kontrol altında tutulması gereken yiyecekler) ve
- gıda tedarikçisinin orijinal ambalajında satılmayan ve sunulmayan yiyecekler

Bu işletmeler şunlardır:

- Restoranlar
- Kafeler
- Paket servis dükkanları
- Yiyecek dağıtım şirketleri (örn. yiyecekleri sabit bir yerde hazırlayan ve sunanlar)
- Gezici yiyecek dağıtım şirketleri (örn. yiyecekleri birden fazla yerde hazırlayan ve dağıtan şirketler)
- Fırınlarda
- Barlar
- Kulüpler
- Oteller
- Geçici satış yerleri (örn. yiyecek pazarındaki tezgahlar)
- Gezici yiyecek satıcıları (yiyecekleri bir satış aracında hazırlayıp satanlar)
- Süpermarketteki sıcak yiyecek satışları (örn. sıcak tavuk)

Bazı gıda işletmelerinin FSS görevlendirmesi gerekli değildir. Ayrıntılar için Gıda Güvenliği Kurumu'nun web sitesini inceleyebilirsiniz:

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

## Gıda Güvenliği Denetçisi kimdir?

Gıda Güvenliği Denetçisinin sahip olması gereken nitelikler:

- perakende gıda işletmesinde gıdaların hazırlanması ile ilgili riskleri görmek ve önlemek üzere eğitim görmüş olmalıdır
- halen geçerli (en fazla beş yıl önce alınmış) bir FSS sertifikası olmalıdır;
- bir diğer gıda işletmesi veya gezici yemek dağıtım şirketleri için FSS görevinde bulunmamalıdır;
- işletmedeki diğer kişilere güvenli gıda hazırlamakla ilgili eğitim verebilmeli denetleyebilmelidir.

## Kaç tane Gıda Güvenliği Denetçisi olması gerekir?

İşletmelerin her mekan için en az bir FSS görevlendirmesi gereklidir. İşletmeler, tercihlerine göre, aynı mekan için birden fazla FSS görevlendirebilir.

Birden fazla mekanda hizmet veren işletmeler, bu mekanların tümü için aynı FSS görevlendiremez. Her mekan için ayrı bir FSS görevlendirilmelidir.

**Örneğin:** Bir tavuk satış dükkanı NSW’de birden fazla mekanda hizmet sunmaktadır. Bu işletmenin her dükkanı için ayrı bir FSS görevlendirmesi gereklidir.

Gezici yiyecek dağıtım şirketlerinin gittikleri her mekan için ayrı bir FSS görevlendirmeleri gerekli değildir; ancak gezici yiyecek dağıtım şirketi için en az bir FSS görevlendirilmesi zorunludur.

**Örneğin:** Bir gezici yiyecek dağıtım şirketi, aynı günde farklı mekanlardaki çok sayıda etkinlik için yiyecek dağıtım hizmeti sunuyor. Yiyecek dağıtım şirketinin her mekan için ayrı bir FSS görevlendirmesine gerek yoktur. Yiyecek dağıtım şirketinin, yiyecek dağıtım işletmesi için yalnızca bir FSS görevlendirmesi yeterlidir.

## Kimler Gıda Güvenliği Denetçisi olabilir?

FSS, gıda işletmesinin sahibi tarafından görevlendirilir ve önceki sayfada belirtilen kriterlerin yerine getirilmesi koşuluyla işletmenin sahibi, müdürü, çalışanı (örn. şefi) veya işletme dışından sözleşmeli çalışan biri olabilir (örn. yiyecek işletmesinin bir parçası olarak yiyecek hizmeti sağlama anlaşması yapılmış kişiler). Küçük ölçekli işletmelerde en uygun olanı, işletme sahibinin FSS olmasıdır.

## Gıda Güvenliği Denetçisinin her zaman işletmede bulunması gerekir mi?

Hayır; ancak FSS'in yiyeceklerin hazırlanması aşamasında her zaman mekanda bulunması önerilir. FSS'in vardiyasının olmaması, izinli veya hasta olması gibi nedenlerle görevini yerine getiremediği durumlarda işletmenin gıda güvenliğini sürdürmesi zorunludur. FSS bunu sağlamak için:

- gıda güvenliği konusunda sahip olduğu bilgileri diğer çalışanlarla paylaşabilir
- gıda güvenliği konusundaki temel bilgileri vurgulayan uyarı ve bilgilendirme posterleri asabilir
- yiyeceklerin güvenli bir şekilde hazırlanmaya devam etmesi için çalışanların uygulayabileceği çalışma talimatları hazırlayabilir

Çalışma süresi daha uzun olan işletmeler, tüm vardiyalarda ve izinlerde gıda güvenliği konusunda yapılması gerekenlerin yapılabilmesi için birden fazla kişinin eğitim alarak FSS olmasını sağlayabilir.

## Gıda Güvenliği Denetçisini ne zaman görevlendirmem gerekir?

İşletmelerin, gıdanın ilk defa hazırlanmaya ve satılmaya başlandığı andan itibaren bir FSS görevlendirmesi gerekir.

## Gıda Güvenliği Denetçisinin görevini bırakması durumunda ne yapılabilir?

İşletme sahibinin, Gıda Güvenliği Denetçisinin görevinden ayrıldığı veya bu görevine devam etmediği günden başlayarak (yiyeceklerin hazırlandığı ve satıldığı gün) 30 iş günü içinde yeni bir FSS görevlendirmesi zorunludur.

## Bir gıda işletmesindeki gıda güvenliğinin sorumluluğu tamamen Gıda Güvenliği Denetçisine mi aittir?

Hayır. Yiyecekleri güvenli bir şekilde hazırlama ve sunma sorumluluğu gıda işletmesinde çalışan herkese aittir.

### İşletme sahipleri/mülk sahipleri

- gıda güvenliğini sağlayacak süreçleri uygulamalıdır

- belediyeyi gıda işletmeleri konusunda bilgilendirmelidir
- işletmelerinin Gıda Standartları Yönetmeliğine ve güvenlikle ilgili diğer şartlara uymasını sağlamalıdır
- bir FSS görevlendirmelidir
- gıda güvenliği konusunda herhangi bir ihlal olması durumunda, şu anda olduğu gibi, sorumlu olmaya devam edecektir
- FSS sertifikasının bir kopyasının her zaman işletmede bulundurulmasına dikkat etmelidir

### Yiyecekleri hazırlayanlar

- yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamak amacıyla yiyeceklerle ilgili sorumlulukları konusunda gereken beceri ve bilgiye sahip olmalıdır (örn. bir şefin gıda güvenliği bilgisi bir garsona veya mutfaktaki yardımcılara göre daha fazla olmalıdır)

### Gıda Güvenliği Denetçisi

- işletme sahibi tarafından görevlendirilir ve işletme sahibinin talimatlarına göre çalışır
- gıdaların güvenli şekilde hazırlandığından emin olmak için işletmedeki yiyecek hazırlığını denetler
- tüm çalışanlar için geçerli olduğundan işletmedeki tüm gıda güvenliği süreçlerini bilmelidir

## Gıda Güvenliği Denetçisinin isminde bir değişiklik olması veya sertifikasının zarar görmesi ya da kaybı durumunda ne yapılabilir?

Eğer Gıda Güvenliği Denetçisi'nin iletişim bilgileri (örneğin ismi) değişirse, FSS ilk olarak orijinal sertifikayı vermiş olan RTO kurumuna başvurmalı ve yeni bir sertifika için istekte bulunmalıdır. FSS sertifikasının yeniden basılmasından önce ne gibi belgeler istendiğini RTO'dan araştırıp öğrenmelidir.

Eğer FSS sertifikası kaybolmuş veya zarar görmüşse, sertifikayı daha önceden vermiş olan RTO yenisini basabilecektir. Eğer sertifikayı vermiş olan RTO kapanmışsa veya artık FSS programı altında çalışmıyorsa, yetkili Gıda Kurumu yeni bir sertifika basabilecektir.

FSS olması gereken bütün işletmeler için sertifikasının bir kopyasını mekanda bulundurmak yasal olarak zorunlu olduğundan, işletme ve FSS yeni bir sertifika için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde harekete geçmelidir.

Not: RTO'lar bir sertifikanın yeniden basılması için ücret talep edebilirler. Bu ücret Gıda Kurumu tarafından değil, RTO tarafından tesbit edilmektedir.

# Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası



FSS sertifikası, eğitimle ilgili gereklilikler başarıyla tamamlandıktan sonra verilen Başarı Belgesine (Statement of Attainment) ek olarak Kayıtlı Eğitim Kuruluşu tarafından verilir.

FSS sertifikası, sertifikayı alan kişinin Gıda Güvenliği Denetçisi niteliği kazandığını gösterir.

FSS sertifikası, verildiği tarih itibarıyla beş yıl geçerlidir.

Tüm işletmelerin FSS sertifikalarını mekanlarında bulundurma ve bir yetkili tarafından istenmesi durumunda sunması yasal bir gerekliliktir. Gıda Kurumu, işletmeleri FSS Sertifikalarını sergilemelerini teşvik etmektedir.

## Bu gerekliliklere uyulmaması sonucunda uygulanan cezalar

**İşletmenin söz konusu şartlara uymaması durumunda ceza uygulanabilecek iki tür suç vardır.**

Aşağıdaki suçlardan herhangi biri işlendiğinde bireylere 330 (örneğin bağımsız tüccar) ve kayıtlı şirketlere 660 dolar para cezası verilebilir.

Bazı önemli durumlarda bu suçlar için hukuki dava açılabilir. Uygulanan maksimum cezalar için 2003 Gıda Yasası'nı (Food Act 2003) inceleyebilirsiniz.

### Gıda Güvenliği Denetçisi Atanmaması Durumunda

Asıl FSS'in görevinden ayrıldığı günden başlayarak 30 gün içinde işletmenin her mekan için (veya gezici yiyecek dağıtım şirketlerinde her işletme için) en az bir FSS görevlendirmemesi.

### Mekanda FSS Sertifikasının bir kopyasının bulundurulmaması ve denetleme sırasında gösterilememesi

İşletmenin FSS sertifikasının bir kopyasını mekanında bulundurmaması veya yetkili görevli tarafından istendiğinde göstermemesi.

# Eğitimle ilgili gereklilikler

Gıda Güvenliği Denetçilerinin Mesleki Eğitim ve Öğretim (Vocational Education and Training -VET) sistemi kapsamındaki yeterlilik derslerinden oluşan eğitimi tamamlamaları ve geçerli FSS sertifikasını almaları gereklidir. Yasalara göre ayrıca bu eğitimin beş yılda bir kez tekrarlanması gerekir.

FSS'in aşağıda belirtilen iki konaklama dersini veya bir perakende dersini tamamlaması gereklidir.

| Gıda işletmeciliği                  | Uygunluk kodu, önceki ünite | Uygunluk ismi, önceki ünite                            | Uygunluk kodu, şimdiki ünite | Uygunluk ismi, şimdiki ünite                        |
|-------------------------------------|-----------------------------|--|------------------------------|---|
| Konaklama ve perakende gıda hizmeti | <b>İki konaklama dersi:</b> |  |                              |   |
|                                     | SITXOHS002A                 | İşyerinde hijyen kurallarını uygulama                  | SITXFSA101                   | Gıda güvenliği için hijyenik uygulamalarda bulunmak |
|                                     | SITXFSA001A                 | Gıda güvenliği kurallarını uygulama                    | SITXFSA201                   | Güvenli gıda hazırlama alıştırmalarına katılma      |
| <b>VEYA</b>                         |                             |  |                              |   |
| <b>Bir perakende gıda dersi:</b>    |                             |  |                              |   |
|                                     | SIRRFSA001A                 | Perakende gıda güvenliği uygulamalarını yerine getirme | Değişiklik yok               | Değişiklik yok                                      |

İşletmeler, kendi işletmelerinin türü için daha uygun olan yeterlilikleri seçmelidir (örn. fast-food zinciri perakende işletme olarak değerlendirilebilirken bir restoran veya kafe konaklama işletmesi olarak değerlendirilebilir).

Gıda Güvenliği Denetçisinin yukarıda belirtilen minimum yeterlilikler dışında eğitim alması konusunda bir zorunluluk yoktur.

## Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi nerede alınabilir?

Eğitim, yalnızca Gıda Kurumu tarafından onaylanmış olan Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (Registered Training Organisation - RTO) tarafından verilmesi durumunda geçerli kabul edilir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi ve Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası vermek üzere onaylanmış olan Kayıtlı Eğitim Kuruluşları (RTO'lar) Gıda Kurumu'nun web sitesinde yayınlanmaktadır. En yakında bulunan Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (RTO) hakkında bilgi edinmek isteyen işletmeler belediyeyi arayabilirler.

## Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (RTO) nedir?

Kayıtlı Eğitim Kuruluşu (Registered Training Organisation - RTO) ülkenin her yerinde geçerli kabul edilen bir eğitim veren ve/veya ülkenin her yerinde geçerli kabul edilen nitelikleri vermek üzere gereken değerlendirmeleri yapan kayıtlı eyalet ve bölge eğitim kuruluşudur.

Kayıtlı Eğitim Kuruluşları (RTO'lar), bakanlıklar, TAFE okulları, yetişkin ve toplum eğitimi kurumları, özel eğitim kurumları, toplum kuruluşları, okullar, yüksek öğrenim kurumları, sektör kuruluşları ve onay şartlarını yerine getiren diğer kuruluşlar olabilir.

## Eğitim nasıl verilir ve ne kadar sürer?

FSS eğitimi, genellikle bir tam günde (yüz yüze eğitim) tamamlanabilmektedir. Ancak, bu kursun süresi Kayıtlı Eğitim Kuruluşlarının (RTO'lar) sunduğu eğitim seçeneklerine bağlı olacaktır. Sunulan çeşitli eğitim seçenekleri arasında şunlar olabilir:

- yüz yüze
- online
- işyerinde
- mektupla
- yukarıdakilerin tümü birlikte

Ana dili İngilizce olmayan kişiler için seçenekler mevcuttur. İşletmeler, sağlanan hizmetler konusunda bilgi edinmek ve ihtiyaçlarına en uygun eğitimi almak için Kayıtlı Eğitim Kuruluşları'yla görüşmelidir.

## Eğitim ücreti ne kadar?

Her Kayıtlı Eğitim Kuruluşu kendi eğitim ücretini belirler. Kayıtlı Eğitim Kuruluşları, verdikleri FSS sertifikası için 30 dolardan fazla ücret talep edemez.

## FSS eğitiminin, genel gıda güvenliği beceri ve bilgi eğitiminden farkı nedir?

Yiyecek hazırlayan kişilerin, tümünün çalıştıkları işletmedeki görevlerine bağlı olarak gıda hazırlama konusunda genel bilgi ve becerilere sahip olması zorunludur. Bu husus, Gıda Standartları Yönetmeliğinde belirtilmiştir.

Gıda Güvenliği Denetçisi eğitimi, ulusal düzeyde geçerliliği olan Mesleki Eğitim ve Öğretim (Vocational Education and Training - VET) sistemi kapsamındaki niteliklerle bağlantılı olduğundan 'akredite edilmiş' bir eğitimidir.

FSS eğitimi, belirli konaklama ve perakende gıda hizmeti sunan işletmelerde, en az **bir** kişinin **ek** olarakması gereken bir eğitimidir. Yiyecek hazırlayan herkes için geçerli olan genel yiyecek hazırlama bilgi ve beceri gerekliliklerinin yerine geçmez.

NSW FSS şartları, Victoria ve Queensland'daki mevcut FSS şartlarıyla uyumludur. Bu durum bu niteliklerin üç eyalette de geçerli olmasını sağlamaktadır.

## Daha önce alınan eğitimler dikkate alınır mı?

Gıda Kurumu, aynı zamanda başvuru tarihinden sonraki beş yıl içinde bu yeterlik derslerini tamamlamış olan kişilerin aldığı eğitimi de geçerli kabul edebilir. Bu kişiler FSS sertifikası almak için Gıda Kurumu'na başvurabilir. Bu kişilerin sertifika almak için gereken koşulları yerine getirmeleri durumunda eğitimi tekrarlamaları gerekmez. Aranılan şartları taşıyıp taşımadığınızı anlamak için Gıda Kurumu'nun web sitesine bakabilirsiniz.

Daha önce alınan eğitim nedeniyle FSS Sertifikası almaya hak kazanan kişiler, Gıda Kurumu'na Gıda Güvenliği Sertifikası istek formunu Başarı Belgesi'nin (Statement of Attainment) onaylı bir kopyası ile birlikte 30 dolarlık ücreti ödeyerek teslim etmelidirler. FSS sertifikası istek formları Gıda Kurumu'nun web sitesinden indirilebilir veya Gıda Kurumu'nun Yardım Hattı aranarak istenebilir.

# Görevlerin özetini

## İşletmelerin görevi

Her mekan için (veya gezici yiyecek şirketleri için bir işletme için) eğitim görmüş en az bir FSS görevlendirmek.

FSS'in FSS sertifikası almasını sağlamak (FSS eğitimi tamamlayarak veya FSS sertifikası istek formunu göndererek).

FSS sertifikasının bir kopyasını her zaman mekanda bulundurmak.

FSS sertifikasının geçerliliğinin devam ettiğinden emin olmak (beş yıldan daha fazla süre geçmemiş olmalı).

## Belediyelerin görevi

Gıda işletmelerinde yapılan düzenli denetimlerde görevli olan yetkililer FSS sertifikasının bir kopyasını görmek isteyebilir.

## Kayıtlı Eğitim Kuruluşlarının (RTO'lar) Görevi

FSS eğitimi ve Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası verecek olan NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) tarafından onaylanacaktır.

Gıda Kurumunun onay şartlarına uyum göstermelidir.

# Şartlara uyumla ilgili adımlar

İşletmelerin FSS gerekliliklerine uyum için uygulaması gereken adımlar

1

İşletmenizin bir FSS ihtiyacı olup olmadığını belirleme



2

İşletmeniz için kimin FSS olacağını belirleme



3

FSS gereken yeterlilik derslerini alır (eğitimi tamamlayarak veya bir FSS sertifikası istek formunu göndererek)



4

FSS bir Başarı Belgesi (Statement of Attainment) ve bir Gıda Güvenliği Denetçisi sertifikası alır. Bu belgenin bir kopyası işyerinde saklanır.



5

FSS, beş yıl sonra yenileme eğitimi alır.



Food  
Authority

Ayrıntılı bilgi için belediyenizle veya NSW Gıda Kurumu'yla (NSW Food Authority) görüşebilirsiniz.

Web sitesi: [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) Yardım hattı: 1300 552 406

E-posta adresi: [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)