



ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-ជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាខាងការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ជំពូកទី៣ (សំរាប់តែប្រទេសស្កានឌី) ច្បាប់ស្តីពីក្បួនខ្នាតខាងម្ហូបអាហារនៃស្កានឌី ញីវហ្ស៊ីលីន

កំណត់សំគាល់៖ ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារថ្មីពីអន្តរក្នុងប្រទេសញីវហ្ស៊ីលីនទេ ។ លក្ខខណ្ឌដែលមាន
ចែងក្នុងសិទ្ធិសញ្ញាក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហាររវាងប្រទេសស្កានឌីនិងញីវហ្ស៊ីលីនមានរាប់បញ្ចូលក្នុងក្បួនខ្នាត អនាម័យខាងម្ហូបអាហារទេ ។

នៅក្រោមច្បាប់លេខ ៣.២.២ ប្រតិបត្តិសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងតម្រូវការទូទៅ (Under Standards 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements), ម្ចាស់នៃពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារមានកាតព្វកិច្ចទទួលខុសត្រូវធ្វើឲ្យ ប្រាកដថា ជនដែលចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ឬប្រដាប់ប្រដារសំរាប់ស្រាប់ម្ហូបអាហារនៅក្នុងពាណិជ្ជកម្មគេ, ហើយនិងជន ដែលត្រួតត្រាមើលការងារនេះ, មានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាដែលគេត្រូវការក្នុងការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារដោយសុវត្ថិភាព ។

ការលើកលែងតែមួយនៃតម្រូវការនេះគឺសំរាប់ព្រឹត្តិការណ៍ប្រាក់សំរាប់សហគមន៍ ឬសំរាប់សង្គ្រោះ, ដែលមានលក្ខណៈម្ហូបអាហារដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ឬដែលនឹងត្រូវការចំណីត្រឹមត្រូវនិងរួមចំណែកបរិភោគភ្លាមៗ ។ តម្រូវការនៃជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាគឺមាននៅក្នុងច្បាប់ដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថា បុគ្គលិកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ដោយត្រឹមត្រូវហើយនិងរក្សាសុវត្ថិភាពនៅក្នុងការបរិភោគ ។

តើ “ជំនាញការ ” និង “ជីវវិជ្ជា” មានន័យអ្វីខ្លះសំរាប់ពាណិជ្ជកម្មរបស់លោកអ្នក ?

ជំនាញការ៖ បុគ្គលិកលោកអ្នកហើយនិងអ្នកត្រួតត្រារបស់គេត្រូវអាចធ្វើការរបស់ខ្លួនតាមរបៀបជាច្រើនដែលធ្វើឲ្យ ប្រាកដថា ពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកផលិតម្ហូបអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព ។

ជីវវិជ្ជា៖ បុគ្គលិកលោកអ្នកនិងអ្នកត្រួតត្រារបស់គេត្រូវដឹងពីបញ្ហាទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារហើយនិងប្រតិបត្តិ ចាប់កាន់ម្ហូបអាហារដែលទាក់ទងទៅនឹងពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកនិងមុខការដែលគេធ្វើសំរាប់លោកអ្នក។

តើបុគ្គលិកនិងអ្នកត្រួតត្រាត្រូវចេះដឹងអ្វីខ្លះ ?

អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវមានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាដែលគេត្រូវការក្នុងការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារដោយសុវត្ថិភាពដោយគេ បំពេញការងារដែលខ្លួនទទួលខុសត្រូវ។ គេមិនត្រូវការជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាសំរាប់ការងាររងទៀតនៅក្នុងពាណិជ្ជកម្មទេ។ ឧទាហរណ៍, នៅក្នុងពាណិជ្ជកម្មផ្តល់ម្ហូបអាហារ, ជនណាដែលធ្វើ “សេនិច” និងត្រូវការជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាដែលខុសគ្នា ទាំងស្រុងពីជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាដែលត្រូវការដោយជនណាម្នាក់ដែលធ្វើការបោសសំអាតសំរាប់ពាណិជ្ជកម្មនោះ ។

យ៉ាងណាក៏ដោយ, ប្រសិនបើបុគ្គលិកខ្លះជួយធ្វើការរងទៀតនៅពេលគេមិនមកធ្វើការ, ឬជួនកាលត្រួតត្រាមើលអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហាររងទៀត, ដូច្នេះគេក៏ត្រូវមានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាសំរាប់ការងារនោះ, ដូចគ្នានឹងជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាក្នុងការធ្វើការងារជាប្រចាំរបស់គេដែរ ។

ជំនាញការនិងជីវវិជ្ជារបស់បុគ្គលិកត្រូវរាប់បញ្ចូលសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងបញ្ហាអនាម័យខាងម្ហូបអាហារផងដែរ ។ បញ្ហាសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារគ្របសង្កត់លើអ្វីដែលបុគ្គលិកត្រូវធ្វើចំពោះម្ហូបអាហារដើម្បីរក្សាម្ហូបអាហារឲ្យមានសុវត្ថិភាព។ ការប្រតិបត្តិអនាម័យខាងម្ហូបអាហារគ្របសង្កត់លើអ្វីដែលបុគ្គលិកត្រូវធ្វើដើម្បីរក្សារបស់របរឲ្យស្អាតដើម្បីកុំឲ្យចម្លង មេរោគទៅម្ហូបអាហារ ។ ឧទាហរណ៍គឺទៅនេះបង្ហាញការខុសគ្នារវាង បញ្ហាសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ និងប្រតិបត្តិអនាម័យខាងម្ហូបអាហារ ។

អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារនៅក្នុងហាងមួយរៀបចំ, ញាត់និងចំណីមានទាំងមូល ។ សមាជិកបុគ្គលិកដែលធ្វើការនេះត្រូវតែ មានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាសមស្របខាងសុវត្ថិភាព និងអនាម័យខាងម្ហូបអាហារដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដ ថាមាននោះបានរៀប ចំដោយសុវត្ថិភាពសំរាប់លក់ ។

ជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាខាងសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារដែលគេត្រូវការសំរាប់មុខងារនេះគឺមាន៖

- ដឹងថាមាននៅប្រហែលជាអាចម្លងមេរោគពីមេរោគបាក់តេរីដែលគ្រោះថ្នាក់និងថា ការបរិភោគមានដែល មិនឆ្លើយតបចំពោះការពុលម្ហូបអាហារ;
- ដឹងថា កំទ្រង់ពេលនិងសីតុណ្ហភាពចំណីដែលគេត្រូវការដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាមាននិងគ្រឿងញាត់បានឆ្លើយទាំងស្រុង;
- ជំនាញការដែលគេត្រូវការផែនការមើលមាននេះដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថា វាឆ្លើយតបគ្រប់មែន។
- ដឹងនូវសីតុណ្ហភាពនៃការទុកដាក់ត្រឹមត្រូវសំរាប់មាននៅនិងឆ្លើយ; ហើយនិង
- ជំនាញការដែលគេត្រូវការដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាគ្រឿងប្រដាប់ត្រូវបានដាក់ចំកំរិតសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវ ។

ជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាខាងអនាម័យម្ហូបអាហារដែលគេត្រូវការសំរាប់មុខងារនេះគឺមាន៖



- ដឹងថា ដៃ, ស្រោមដៃ ឬ គ្រឿងប្រដាប់ជាច្រើនដែលប្រើសំរាប់ចាប់កាន់អាវុធចម្លងមេរោគទៅមាន់ឆ្អិនហើយ;
- ជំនាញការខាងលាងដៃនិងគ្រឿងប្រដាប់តាមរបៀបដែលអាចបន្ថយការចម្លងមេរោគ;
- ដឹងពីរបស់ដីទៃដែលអាចចម្លងមេរោគទៅមាន់ឆ្អិន, ដូចជាសម្លៀកបំពាក់ប្រឡាក់ ឬតុធ្វើការប្រឡាក់; ហើយនិង
- ជំនាញការដែលគេត្រូវរក្សាធ្វើឲ្យកន្លែងការងារស្អាត ។

តើឲ្យធ្វើដូចម្តេចដើម្បីឲ្យដឹងប្រាកដថាបុគ្គលិកមានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាសមស្របនឹងការងារនោះ?

គេមិនត្រូវការការហ្វឹកហ្វឺនជាផ្លូវការទេ ។ វាមានរបៀបផ្សេងៗជាច្រើនដែលលោកអ្នកអាចធ្វើហើយនិងកត្តាជាច្រើនដែលលោកអ្នកអាចយកមកគិតដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាបុគ្គលិកមានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាដែលគេត្រូវការសំរាប់ការងារគេ ។ ឧទាហរណ៍ខ្លះៗគឺមាន ៖

- ការហ្វឹកហ្វឺននៅក្នុងការដ្ឋានដោយបុគ្គលិកឯទៀត ឬដោយម្ចាស់ពាណិជ្ជកម្ម;
- ការផ្តល់បុគ្គលិកនូវព័ត៌មានស្តីពីសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសំរាប់អាជ្ញា;
- ការប្រតិបត្តិវិន័យដែលចាត់តាំងការទទួលខុសត្រូវរបស់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារនិងអ្នកត្រួតត្រារបស់គេ;
- ការបញ្ជូនបុគ្គលិកទៅរៀនសុវត្ថិភាពខាងម្ហូបអាហារដែលបើកបង្ហាត់ដោយអ្នកដីទៃ;
- ការជួលអ្នកផ្តល់ឱវាទឲ្យបើកថ្នាក់បង្ហាត់បុគ្គលិកខាងពាណិជ្ជកម្ម; ហើយនិង
- ការជ្រើសរើសបុគ្គលិកដែលមានគុណវុឌ្ឍិគ្រឹមត្រូវខាងហ្វឹកហ្វឺនដោយមូលដ្ឋានឧស្សាហកម្ម។

ពាណិជ្ជកម្មអាចជ្រើសរើសរបៀបដែលសមល្មមបំផុតចំពោះពាណិជ្ជកម្មរបស់គេ; ឲ្យតែគេអាចមានទំនុកចិត្តថា បុគ្គលិករបស់គេមានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាដែលគេត្រូវការសំរាប់ការងារដែលគេធ្វើ ។

នៅពេលណាដែលខ្ញុំត្រូវគោរពតាមតម្រូវការនេះ?

តម្រូវការនេះនឹងមិនត្រូវចាប់អនុវត្តនៅមុនខែកុម្ភៈឆ្នាំ២០១២ទេ ។ វាប្រហែលត្រូវគេអនុវត្តនៅពេលក្រោយនៅតាមរដ្ឋនិងដែនដីខ្លះ ។ នេះគឺមិនទៅតាមពេលកែប្រែច្បាប់និងវិន័យខាងម្ហូបអាហារនៅរដ្ឋនិងដែនដី ដើម្បីអនុវត្តទាំងស្រុងនូវក្បួនខ្នាតក្នុងអំណាចច្បាប់នីមួយៗ ។ ព័ត៌មានស្តីពីស្ថានភាពនៅក្នុងរដ្ឋ ឬដែនដីលោកអ្នកគឺបានកត់ទុកនៅក្នុង ក្រដាសហេតុការណ៍ (State & Territory enforcement of the Food Safety Standards) .

តើខ្ញុំអាចគោរពតាមតម្រូវការនៃជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាតាមរបៀបណា?

ពាណិជ្ជកម្មជាច្រើនបានធ្វើឲ្យប្រាកដហើយថា អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារមានជំនាញការនិងជីវវិជ្ជាខាងចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ដោយសុវត្ថិភាព, ត្រួតត្រាមើលកិច្ចការរបស់បុគ្គលិកខ្លួន, ហើយដែលតែងរំលឹកជាញឹកញយនូវប្រតិបត្តិការខាងចាប់កាន់ម្ហូបអាហារដោយសុវត្ថិភាព, និងមានការងាយស្រួលក្នុងការគោរពតម្រូវការនៃជំនាញការនិងជីវវិជ្ជានេះ ។

ការណែនាំបន្ថែមទៀតនឹងអាចរកបាននៅពាក់កណ្តាលឆ្នាំចុងក្រោយនៃឆ្នាំ២០១១ ដើម្បីជួយពាណិជ្ជកម្មនិងភ្នាក់ងារអនុវត្តច្បាប់នូវការបញ្ជូនលើកដំបូងនៃតម្រូវការនេះ ។ នៅចន្លោះពេលនេះ, ពាណិជ្ជកម្មដែលបានរៀបចំនៅពេលនេះ ដើម្បីការបញ្ជូនលើកដំបូងនៃតម្រូវការនេះប្រហែលជាទទួលបានផលប្រយោជន៍ដោយពិនិត្យមើលសំណួរតទៅនេះ ។

- តើលោកអ្នកស្គាល់ថាការចាប់កាន់និងសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដល់ពាណិជ្ជកម្មទេ?
- តើកិច្ចការកាន់កាប់ម្ហូបអាហារឆ្លុះដែលសមាជិកបុគ្គលិកម្នាក់ៗបំពេញ?
- តើបុគ្គលិកបានទទួលការប្រាប់ ឬការបង្ហាញរបៀបចាប់កាន់ម្ហូបអាហារដោយសុវត្ថិភាពនៅក្នុងពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកឬទេ?
- តើមានអ្នកណាម្នាក់ទទួលបានការខុសត្រូវក្នុងការធ្វើឲ្យប្រាកដថាមានគេធ្វើតាមទម្រង់ការ ឬវិន័យឬទេ?
- តើលោកអ្នកមានគ្រឿងប្រដាប់និងកន្លែងដែលបុគ្គលិកត្រូវការរក្សាកន្លែងការងារស្អាតឬទេ?

ត្រូវការព័ត៌មានបន្ថែមឬទេ?

អត្ថបទនៃក្បួនខ្នាត, ការណែនាំលើអ្វីទាំងអស់នេះ, និងក្រដាសហេតុការណ៍ដីទៃទៀត និងឯកសារគាំទ្រអាចរកបាននៅតាមវេបសាយ(www.anzfa.gov.au)។ នៅពេលដែលក្បួនខ្នាតនេះចាប់អនុវត្តនៅក្នុងរដ្ឋនិងដែនដីនីមួយៗ, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារក៏នឹងអាចរកឱវាទផ្តល់បានពីភ្នាក់ងារសុខភាពខាងបរិស្ថាននៅតាមសាលាសង្កាត់គេ; ឬពីក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ ឬដែនដីគេ ឬក្រសួងកិច្ចបម្រើខាងសុខភាពនិងក្រុមសុខភាពសាធារណៈ ។

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571