

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ

Food safety supervisors [Punjabi]

ਕਿਸਨੂੰ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਹਰੇਕ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਖੇ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦਾ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦਾ ਰੱਖ-ਰਖਾਓ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਹਰ ਰੋਜ਼ ਭੋਜਨ ਦਾ ਹਰੇਕ ਰੱਖ ਰਖਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਨੂੰ ਸਲਾਹ ਦੇਣ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਖੇ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵਧੇਰੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਕੌਣ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?

ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਅਜਿਹਾ ਵਿਅਕਤੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਕੋਲ ਉੱਚ-ਪੱਧਰੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦਾ ਹੁਨਰ ਅਤੇ ਗਿਆਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਖੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਰੱਖ-ਰਖਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਦੇਣ ਦੀ ਅਥਾਰਟੀ ਹੋਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ

ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ:

- ਇਹ ਜਾਣਨਾ ਕਿ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਖਤਰਿਆਂ ਵੱਲ ਧਿਆਨ ਕਿਵੇਂ ਦੇਣਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਹੈ ਕਿ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਜਾਂ ਬੰਦ ਕਰਨਾ
- ਭੋਜਨ-ਸਬੰਧਿਤ ਬਿਮਾਰੀ ਬਾਰੇ ਜਾਗਰੂਕਤਾ ਸੁਧਾਰਣ ਲਈ ਹੁਨਰਾਂ ਅਤੇ ਗਿਆਨ ਨੂੰ ਸਾਂਝਾ ਕਰਨਾ
- ਆਪਣੇ ਕੋਲ ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਹੁਨਰ ਹਨ
- ਇੱਕ ਉਸਾਰੂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੱਭਿਆਚਾਰ ਦਾ ਸਮਰਥਨ ਲਈ ਸਹਾਈ ਹੋਣਾ, ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਇੱਕ ਸਰਵਉੱਚ ਤਰਜੀਹ ਹੈ
- ਜਦ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਖੁੱਲ੍ਹਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਗੱਲਬਾਤ ਲਈ ਵਾਜਬ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣਾ:
 - ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਖੇ ਭੋਜਨ ਰੱਖ ਰਖਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਵਿਅਕਤੀ
 - ਸਥਾਨਕ ਸਰਕਾਰ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਲਾਇਸੈਂਸ ਦਿੱਤਾ ਸੀ।

'ਵਾਜਬ ਉਪਲਬਧ' ਕੀ ਹੈ?

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਖੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਰੱਖ ਰਖਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਸਰਕਾਰ ਦੁਆਰਾ ਸੰਪਰਕ ਲਈ ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦਾ 'ਵਾਜਬ ਉਪਲਬਧ' ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਭਾਵ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਹੀ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਦਿਨ-ਪ੍ਰਤੀ-ਦਿਨ ਭੋਜਨ ਰੱਖ-ਰਖਾਓ ਕਾਰਜਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਨੂੰ ਉਸ ਸਮੇਂ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਦ ਉੱਚ-ਖਤਰੇ ਵਾਲੇ ਗੈਰ-ਪੈਕਬੰਦ ਭੋਜਨਾਂ ਦਾ ਰੱਖ-ਰਖਾਓ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਖੇ ਭੋਜਨ ਰੱਖ-ਰਖਾਓ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਸਥਾਪਤ ਹਨ ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਹੋ ਸਕੇ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਫੋਨ ਦੁਆਰਾ)।

ਜੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, 30 ਦਿਨਾਂ ਤੱਕ ਦੀ ਛੁੱਟੀ), ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲਿਖਤੀ ਮਿਆਰੀ ਕਾਰਜ-ਵਿਧੀਆਂ (ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ) ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਭੋਜਨ ਰੱਖ ਰਖਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮਾਮਲਿਆਂ ਬਾਰੇ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣ। ਛੁੱਟੀ ਦੀ ਵਧੇਰੇ ਲੰਬੀ ਅਵਧੀ ਲਈ, ਇੱਕ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਸਿਖਲਾਈ

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਕੋਡ, ਸਟੈਂਡਰਡ 3.2.2A ਦੇ ਤਹਿਤ, ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਟੂਲਜ਼, ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਇੱਕ ਲਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਅਤੇ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ (ਕਿਸੇ ਫੰਡ ਇਕੱਤਰ ਜਾਂ ਮੌਕੇ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਰੱਖ-ਰਖਾਓ ਕਰਨ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ) ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹਰ 5 ਸਾਲਾਂ ਬਾਅਦ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਇਹ ਸੁਝਾਅ ਹੈ ਕਿ ਹੋਰ ਸਾਰੇ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਵੀ ਕੋਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ। ਇਹ ਦਿਖਾਵੇਗਾ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਬਣਨ ਪ੍ਰਤੀ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਮੁਹਾਰਤਾਂ ਅਤੇ ਗਿਆਨ ਪੱਧਰ ਹੈ।

ਪੁੱਛਣ ਉਪਰੰਤ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਆਪਣਾ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਕਿਸੇ ਵਾਤਾਵਰਣਕ ਸਿਹਤ ਅਫਸਰ ਨੂੰ ਦੇਣ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਨੋਟ: ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਕੋਡ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ, ਸਟੈਂਡਰਡ 3.2.2.2ਏ, ਦਸੰਬਰ 2023 ਤੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਵੇਗਾ।

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਇੱਕ ਅਤੇ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕੀ ਹਨ?

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਇੱਕ ਕਾਰੋਬਾਰ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਹੈ ਜੋ:

(ੳ) ਇੱਕ ਕੇਟਰਰ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਹੈ; ਅਤੇ

(ਅ) ਅਣ-ਪੈਕ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਜੋ ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰੇ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਅਜਿਹੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜੋ ਕਿ

i. ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰੇ ਵਾਲਾ ਭੋਜਨ; ਅਤੇ

ii. ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ-ਬਰ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ।

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਇੱਕ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਰੈਸਟੋਰਾਂ, ਟੈਕਵੇਅ ਦੁਕਾਨਾਂ, ਕੇਟਰਰ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀਆਂ।

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਅਜਿਹਾ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਹੈ ਜੋ ਪ੍ਰਚੁਨ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿ:

- (ੳ) ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰੇ ਵਾਲਾ ਭੋਜਨ; ਅਤੇ
- (ਅ) ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ-ਬਰ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ; ਅਤੇ

ਜਿੱਥੇ ਅਜਿਹਾ ਭੋਜਨ

- i. ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਅਣ-ਪੈਕ ਮਿਲਿਆ ਸੀ ਜਾਂ ਪ੍ਰਾਪਤੀ ਉਪਰੰਤ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਅਣ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ; ਅਤੇ
- ii. ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਨਹੀਂ ਗਿਆ ਸੀ (ਕੱਟਣ, ਤੋਲਣ, ਮੁੜ-ਪੈਕਿੰਗ, ਮੁੜ-ਗਰਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਗਰਮ-ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ)।

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਦੋ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਨਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਚੁਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਡੈਲਿਸ਼, ਬਾਜ਼ਾਰੂ ਸਟਾਲ, ਸਰਵਿਸ ਸਟੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਸਟੋਰ।

ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਭੋਜਨ ਖੇਤਰ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਉਹ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਯੋਗਤਾ ਕੋਡ ਅਤੇ ਸਿਰਲੇਖ ਨੈਸ਼ਨਲ ਕੁਆਲਟੀ ਕੌਂਸਲ ਦੁਆਰਾ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਬਦਲ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦਾ ਕੋਈ ਵੱਖਰਾ ਸਮਰੱਥਾ ਕੋਡ ਜਾਂ ਸਿਰਲੇਖ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਲਾਹ ਲਈ [ਆਪਣੀ ਸਥਾਨਕ ਸਰਕਾਰ](#) ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਭੋਜਨ ਸੁਧਾਈ ਖੇਤਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਏਅਰਲਾਈਨ ਕੇਟਰਰ
- ਬੈਕ ਬੈਕਰ
- ਸ਼ਰਾਬ ਕਾਰਖਾਨੇ
- ਕੈਨਰੀ
- ਆਟਾ ਮਿੱਲਾਂ
- ਬਰਫ਼ ਨਿਰਮਾਤਾ
- ਪੈਕਰ
- ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਖਾਣੇ
- ਵਾਈਨ ਉਤਪਾਦਨ।

ਭੋਜਨ ਸੁਧਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਇਹ ਹੈ:

ਨੈਸ਼ਨਲ ਸਮਰੱਥਾ ਕੋਡ	ਯੋਗਤਾ ਦਾ ਸਿਰਲੇਖ
FBPFSY2002	Apply food safety procedures
ਜਾਂ	
FBPFSY1002	Follow work procedures to maintain food safety

ਪ੍ਰਚੂਨ ਅਤੇ ਪਰਾਹੁਣਚਾਰੀ

ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪ੍ਰਚੂਨ ਅਤੇ ਪਰਾਹੁਣਚਾਰੀ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਨਿੱਜੀ ਫੰਕਸ਼ਨਾਂ ਲਈ ਕੇਟਰਰ
- ਸੁਵਿਧਾ ਸਟੋਰ
- ਡੋਲਿਸ
- ਕਰਿਆਨੇ ਵਾਲੇ
- ਹੋਟਲ
- ਪ੍ਰਚੂਨ ਬਾਜ਼ਾਰ ਅਤੇ ਸਟਾਲਾਂ
- ਰੈਸਟੋਰਾਂ
- ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ
- ਟੇਕਵੇਅ ਅਤੇ ਕੈਫੇ।

ਪ੍ਰਚੂਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰਾਹੁਣਚਾਰੀ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਹੁਨਰ ਇਹ ਹਨ:

ਨੈਸ਼ਨਲ ਸਮਰੱਥਾ ਕੋਡ	ਯੋਗਤਾ ਦਾ ਸਿਰਲੇਖ
SITXFSA005	Use hygienic practices for food safety
SITXFSA006	Participate in safe food handling practices
ਜਾਂ	
SIRRFSA001	Handle food safely in a retail environment

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਭਾਈਚਾਰਕ ਸੇਵਾਵਾਂ

ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਭਾਈਚਾਰਕ ਸੇਵਾਵਾਂ ਖੇਤਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਹਸਪਤਾਲਾਂ ਅਤੇ ਨਰਸਿੰਗ ਹੋਮਾਂ ਲਈ ਸੇਵਾਵਾਂ
- ਬਾਲ-ਸੰਭਾਲ ਕੇਂਦਰ
- ਹਸਪਤਾਲ
- ਹੋਸਟਲ
- ਪਹੀਆਂ 'ਤੇ ਖਾਣੇ
- ਨਰਸਿੰਗ ਹੋਮ।

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਭਾਈਚਾਰਕ ਸੇਵਾਵਾਂ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਹੁਨਰ ਇਹ ਹਨ:

ਨੈਸ਼ਨਲ ਸਮਰੱਥਾ ਕੋਡ	ਯੋਗਤਾ ਦਾ ਸਿਰਲੇਖ
HLTFSE001	Follow basic food safety practices
HLTFSE007	Oversee the day-to-day implementation of food safety in the workplace
HLTFSE005	Apply and monitor food safety requirements

ਆਵਾਜਾਈ ਅਤੇ ਵੰਡ

ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਆਵਾਜਾਈ ਅਤੇ ਵੰਡ ਖੇਤਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਥੋਕ ਭੋਜਨ ਦੇ ਡਿਸਟਰੀਬਿਊਟਰ
- ਪਾਣੀ ਦੇ ਕੈਰੀਅਰ
- ਮਾਲਗੁਦਾਮ।

ਆਵਾਜਾਈ ਅਤੇ ਵੰਡ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਸਿਖਲਾਈ ਮੁਹਾਰਤਾਂ ਇਹ ਹਨ:

ਨੈਸ਼ਨਲ ਸਮਰੱਥਾ ਕੋਡ	ਯੋਗਤਾ ਦਾ ਸਿਰਲੇਖ
SITXFSA005	Use hygienic practices for food safety
SITXFSA006	Participate in safe food handling practices

ਸਿਖਲਾਈ ਕੋਰਸਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਲੱਭਣਾ ਹੈ

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਇੱਕ ਅਤੇ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਦੋ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਕਿਸੇ ਪੰਜੀਕਿਰਤ ਸਿਖਲਾਈ ਸੰਸਥਾ (RTO) ਕੋਲੋਂ ਹਾਸਲ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਜਿਸ ਕੋਲ ਉਪਰੋਕਤ ਸੂਚੀਬੱਧ ਰਾਸ਼ਟਰੀ ਯੋਗਤਾਵਾਂ ਪ੍ਰਤੀ ਕਿਸੇ ਆਰਟੀਓ ਦੁਆਰਾ ਜਾਰੀ ਕੀਤੀ ਪ੍ਰਾਪਤੀਕਰਨ ਸਟੇਟਮੈਂਟ ਹੈ, ਇਸ ਲੋੜ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਸਿਖਲਾਈ ਨੂੰ ਕੌਮੀ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੈ, ਇਸ ਕਰਕੇ ਇਸ ਨਾਲ ਕੋਈ ਫਰਕ ਨਹੀਂ ਪੈਂਦਾ ਕਿ ਆਰਟੀਓ ਆਸਟਰੇਲੀਆ ਵਿੱਚ ਕਿੱਥੇ ਸਥਿੱਤ ਹੈ।

ਆਰਟੀਓ ਲੱਭਣ ਲਈ

- training.gov.au 'ਤੇ ਜਾਓ
- ਖੋਜ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੇ ਸਮਰੱਥਾ ਕੋਡ ਨੂੰ ਐਂਟਰ ਕਰੋ (ਇਹ ਉੱਪਰ ਸੂਚੀਬੱਧ ਹਨ)
- ਖੋਜ ਨਤੀਜਿਆਂ ਵਿੱਚ, 'Find RTOs approved to deliver this competency'

ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਪੁਸ਼ਟੀਕਰਨ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਚੁਣਿਆ ਗਿਆ ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰਦਾਨਕ ਇੱਕ ਵਰਤਮਾਨ ਆਰਟੀਓ ਹੈ ਅਤੇ ਜਦ ਸਿਖਲਾਈ ਪੂਰੀ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਉਹ ਪ੍ਰਾਪਤੀ ਸਟੇਟਮੈਂਟ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗਾ।

ਸਿਖਲਾਈ ਦੀ ਲੋੜ ਕਦੋਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?

ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਇੱਕ ਅਤੇ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਦੋ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਹਰ ਪੰਜ ਸਾਲਾਂ ਬਾਅਦ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਣ ਨੂੰ ਇਹ ਦਰਸਾਉਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਏਗੀ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਇਕਾਈਆਂ ਨੂੰ ਸਫਲਤਾਪੂਰਵਕ ਪੂਰਾ ਕਰ ਲਿਆ ਹੈ।

ਕੁਝ ਆਰਟੀਓ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਨਵੀਨਤਮ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਕੋਰਸ ਪੇਸ਼ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਪਹਿਲਾਂ ਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਹੋਈ ਹੈ।

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ

ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇਹ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਕਿ ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਨਾਮਜ਼ਦ ਕਰਨਾ ਹੈ, [ਆਪਣੀ ਸਥਾਨਕ ਸਰਕਾਰ](#) ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।