



## Normativi sigurnog rada s hranom - Vještine i znanje rukovanja hranom

### 3. odlomak (samo za Australiju) Zbornik normativa o hrani za Australiju i Novi Zeland

*NAPOMENA: Novi normativi sigurnosti rada s hranom se ne odnose na Novi Zeland. Propisi ugovora o normativima o hrani između Australije i Novog Zelanda ne uključuju normative o higijeni hrane.*

Po normativu 3.2.2 Primjena sigurnog rada s hranom i opći uvjeti, vlasnici prehrambenih djelatnosti su odgovorni za to da osobe koje rukuju hranom ili dodiruju površine na kojima se radi s hranom u toj djelatnosti te da osobe koje nadziru taj rad, imaju sposobnost i znanje koji su im potrebni za sigurno rukovanje hranom.

Jedini izuzetak ovih uvjeta se odnosi na dobrotvorne prigode ili društvene priredbe za prikupljanje sredstava, na kojima se prodaje hrana koja nije potencijalno opasna ili koja će biti dobro skuhana/ispečena i odmah pojedena.

Uvjet o sposobnostima i znanju je obuhvaćen normativom kako bi se osiguralo da osoblje pravilno rukuje hranom i da hrana bude sigurna za jesti.

#### Što “sposobnost” i “znanje” znače za vašu djelatnost?

**Sposobnost:** Vaše osoblje i njihovi nadzornici moraju znati raditi svoj posao na takav način kojim se osigurava da vaša poslovna djelatnost ponudi hranu koja je sigurna za jesti.

**Znanje:** Vaše osoblje i njihovi nadzornici moraju znati probleme vezane za sigurnost hrane i postupak sigurnog rukovanja hranom koji se tiče vaše djelatnosti i poslova koje za vas obavljaju.

#### Što osoblje i nadzornici moraju znati?

Osobe koje rukuju hranom, moraju imati sposobnost i znanje koje im je potrebno za siguran rad s hranom prilikom obavljanja poslova za koje su zaduženi. Potrebni su im sposobnost i znanje i za druge poslove u toj djelatnosti. Primjerice, u ugostiteljskoj djelatnosti, osoba koja pravi sendviče, treba imati sposobnost i znanje koje je bitno različito od sposobnosti i znanja potrebnog nekome tko obavlja poslove čišćenja u toj djelatnosti.

Međutim, ako netko od osoblja pomaže u drugom poslu, jer onaj koji to inače radi, nije tu, ili ponekad nadzire druge osobe koje rukuju hranom, ta osoba, u tom slučaju, mora imati sposobnost i znanje za taj drugi posao, kao što ima sposobnost i znanje za obavljanje svog redovitog posla.

Sposobnost i znanje moraju uključiti i pitanja sigurnog rada s hranom i higijene u radu s hranom. Pitanja sigurnog rada s hranom obuhvaćaju sve ono što osoblje mora raditi s hranom kako bi hrana zadržala kvalitetu sigurnosti. Praktična primjena higijene u radu s hranom obuhvaća sve ono što osoblje mora raditi kako bi se sve ostavilo čisto i kako se hrana ne bi zagadila. Sljedeći primjer pokazuje razliku između pitanja sigurnosti hrane i primjene higijene na rad s hranom.

Osoba koja radi s hranom u prodavaonici priprema, stavlja nadjev i peče cijele piliće. Osoba koja obavlja te poslove, mora imati prikladno znanje o sigurnosti rada s hranom i sposobnost za primjenu higijene u radu s hranom kako bi na siguran način pripremila piliće za prodaju.

*Sposobnost i znanje o sigurnosti rada s hranom koji su potrebni za ovaj posao uključuju:*

- znanje da sirova piletina može lako biti zaražena opasnim bakterijama pa ako se jede nedovoljno pečena, piletina može izazvati trovanje;
- znanje koliko traje vrijeme pečenja i kolika je temperatura potrebna kako bi se piletina i nadjev potpuno ispekli;
- znanje koje je potrebno da ta osoba može provjeriti i utvrditi je li pile potpuno pečeno;
- znanje na kojoj temperaturi treba držati sirovu i pečenu piletinu; i
- znanje potrebno za reguliranje pravilne temperature na opremi.

*Sposobnost i znanje o higijeni hrane koji su potrebni za ovaj posao uključuju:*

- znanje da ruke, rukavice ili oprema kojima se rukuje sirovom piletinom, mogu zagaditi pečenu piletinu;
- znanje kako treba oprati ruke i opremu, čime bi se smanjila mogućnost zagađenja;
- znanje o drugim stvarima koje mogu zagaditi pečenu piletinu, kao što su prljava odjeća ili prljave radne površine; i
- naučenost održavanja čistih radnih površina.

## Kako ću znati ima li osoblje prikladno znanje i sposobnosti?

Škola za to nije potrebna. Ima niz raznih stvari koje možete učiniti i čimbenika koje možete uzeti u obzir kako biste utvrdili ima li osoblje sposobnost i znanje potrebno za svoj rad. Evo nekoliko primjera:

- obučavati uz posao, što može obavljati netko od osoblja ili vlasnik poslovne djelatnosti;
- dati osoblju da pročita pismene informacije o sigurnom radu s hranom i o higijeni u radu s hranom;
- donijeti radna pravila koja određuju odgovornosti osoba koje rukuju hranom i njihovih nadzornika;
- slati osoblje na tečajeve o sigurnom radu s hranom koje organizira netko drugi;
- angažirati konzultanta da organizira tečaj za osoblje koje radi u toj poslovnoj djelatnosti; i
- zapošljavati osoblje koje ima stručne kvalifikacije u toj struci.

Poslovna djelatnost može odabrati svoj pristup koji je najprikladniji njihovom poslovanju, ako su se uvjerali da njihovo osoblje ima sposobnost i znanje potrebno za posao koji obavljaju.

## Kad se moram pridržavati tog uvjeta?

Ovaj uvjet ne stupa na snagu do veljače 2002. On može i kasnije stupiti na snagu u nekim državama i teritorijima. To ovisi o tome kada će se izvršiti izmjene državnih i teritorijalnih zakona i propisa o hrani kako bi se potpuno ozakonili normativi u svakom zakonodavstvu. Informacije o stanju u vašoj državi ili teritoriju mogu se naći u informativnom listu pod naslovom Novi normativi sigurnog rada s hranom za prehrambene djelatnosti u Australiji.

## Kako mogu udovoljiti uvjetima traženih sposobnosti i znanja?

Poslovne djelatnosti koje već zahtijevaju od osoba koje kod njih rukuju hranom, sposobnosti i znanje potrebno za siguran rad s hranom, koje nadziru rad svog osoblja i koje ih redovito opominju da paze kako rukuju s hranom, neće imati nikakvih poteškoća udovoljiti traženim sposobnostima i znanju.

Dodatne upute biti će moguće dobiti u drugoj polovici 2001. kako bi prilikom uvođenja ovih uvjeta pomogle poslovnim djelatnostima i službenicima za provedbu normativa. U međuvremenu, poslovne djelatnosti, koje se sada pripremaju za uvođenje ovog uvjeta, mogu naći korisnim sljedeća pitanja.

- Jeste li odredili gdje postoje opasnosti za sigurnost hrane prilikom rukovanja i rada s hranom u vašoj poslovnoj djelatnosti?
- Koje zadatke u rukovanju hranom obavlja razno osoblje?
- Je li osoblju u vašoj poslovnoj djelatnosti rečeno ili pokazano kako treba rukovati hranom na siguran način?
- Je li netko odgovoran da se utvrđeni postupci ili pravila slijede u praksi?
- Imate li opremu i prostor koji su osoblju potrebni da bi radne površine bile čiste?

## Trebate li više informacija?

Primjerke normativa, vodiča u normative i druge informacijske materijale možete naći na ANZFA website-u ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)). Kad normativi stupe na snagu u svakoj državi i teritoriju, prehrambene poslovne djelatnosti će moći također zatražiti savjete izravno od djelatnika za zdravstvena pitanja okoliša (Environmental Health Officers) u svojim mjesnim općinama, ili od ministarstva zdravstva ili zdravstvenih usluga u svojoj državi ili teritoriju i od službi za javno zdravstvo.

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

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

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

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571