



Normativi sigurnog rada s hranom - Siguran način zaprimanja hrane

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.

Što je potrebno?

Po normativu 3.2.2 Primjena sigurnog rada s hranom i opći uvjeti, prehrambene poslovne djelatnosti trebaju poduzeti sve potrebne mjere kako ne bi zaprimile nesigurnu i neprikladnu hranu. To znači da moraju provjeriti je li hrana, koju zaprimaju:

1. zaštićena od zagađenja;
2. može biti identificirana dok se nalazi u njihovim prostorijama; i
3. na pravilnoj temperaturi kod zaprimanja, ako se radi o potencijalno opasnoj hrani.

Kako mogu znati da hrana nije zagađena kada je dostavljena u moje prostorije?

Iako nećete uvijek moći ocijeniti je li hrana koja vam je isporučena, zagađena ili ne, morate poduzeti praktične mjere kako biste smanjili mogućnost zagađenja. Možete, na primjer, poduzeti sljedeće korake.

- Zahtijevajte od isporučitelja da hrana bude zaštićena od zagađivanja tijekom prijevoza i, kad god je moguće, da vam je isporuči u paketima ili posudama.
- Provjerite je li hrana pokrivena ili pakirana kod zaprimanja, da pakiranje i ambalaža nisu oštećeni te provjerite rok trajanja ("best before" ili "use by" date) - ako je datum roka trajanja prošao, hrana može biti pokvarena.
- Pobrinite se, kad god je moguće, da se hrana ne isporučuje ako nikog nema na poslu tko će provjeriti hranu kod dostave i staviti je odmah u zamrzivač ili hladionik ili na neko drugo prikladno mjesto za skladištenje hrane.

Možda će biti teško provjeriti svaku pojedinu dostavljenu hranu u prostorije, ali možete povremeno provjeriti dostavljenu hranu. Možete također odlučiti provjeravati hranu nekih snabdjevača češće nego što provjeravate hranu snabdjevača čiji proizvod uglavnom stiže u dobrom stanju.

Ako je hrana, koja vam je isporučena, zagađena, ili vi mislite da može biti zagađena, trebate je vratiti isporučitelju ili je, u dogovoru s isporučiteljem, uništiti. Primjerice, možda sumnjate na zagađenost zato što je ambalaža oko hrane pukla ili je oštećena. Hrana je također zagađena i kad se u njoj nađu insekti, izmet glodavaca, staklo, metal ili neki drugi strani materijal, ili ako je pokvarena.

Kako ću znati podrijetlo i naziv hrane u mojim prostorijama?

Ako službenik za provedbu normativa bude od vas tražio, morat ćete mu dati podatke o snabdjevaču svake hrane koja se nalazi u vašim prostorijama. Ti podaci su vam potrebni ukoliko se utvrdi da je hrana u vašim prostorijama nesigurna ili na neki način zagađena i mora biti vraćena isporučitelju ili uništena.

Iako će većina prehrambenih artikala, ako ne i sva hrana koju kupujete, imati naljepnicu s nazivom proizvoda i imenom i adresom proizvođača, uvoznika ili poduzetnika koji vrši pakiranje hrane, možete imati u svojim prostorijama i hranu koja nije pakirana ili nema naljepnice i trebat će na neki drugi način dokazati kakva je to hrana i otkud je. Za to možete koristiti račune snabdjevača ili voditi neki drugi vid evidencije o svojim snabdjevačima i što od njih kupujete te kakvu hranu imate u svojim prostorijama.

Ne smijete prihvaćati hranu ako ne možete utvrditi koja je to hrana i od kojeg je snabdjevača.

Kako mogu biti siguran/na da je potencijalno opasna hrana isporučena na pravilnoj temperaturi?

Morate poduzeti praktične korake da ne zaprimate isporuku potencijalno opasne hrane koja nije isporučena na pravilnoj temperaturi ili koja se nalazila izvan kontrolirane temperature duže nego što je za tu hranu vremenski sigurno. Potencijalno opasna hrana, isporučena vašoj poslovnoj djelatnosti, mora biti:

- ako je ohlađena - na temperaturi od 5°C ili nižoj;
- ako je topla - na temperaturi od 60°C ili višoj;
- ako je smrznuta - smrznuta, a ne djelomično odmrznuta; ili
- može biti i na nekoj drugoj temperaturi - pod uvjetom da isporučitelj hrane može dokazati da vremenske granice nisu prekoračene, što bi sigurnost hrane moglo dovesti u opasnost.

Ako potencijalno opasna hrana isporučena vašoj poslovnoj djelatnosti ne udovoljava tim zahtjevima, morate odbiti zaprimiti takvu hranu.

U većini slučajeva, poslovne djelatnosti će tražiti da im se potencijalno opasna hrana isporuči ohlađena (5°C ili niže) ili smrznuta, ali u nekim slučajevima ćete možda htjeti zaprimiti potencijalno opasnu hranu koja je isporučena na nekoj drugoj temperaturi. Primjerice, možete kupovati hranu koja je upućena od snabdjevača na pravilnoj temperaturi, ako je vrijeme prijevoza do vaših prostorija kratko.

Informativni list pod naslovom Normativi sigurnog rada s hranom - Zahtjev o kontroli temperature pruža više informacija o kontroli temperature potencijalno opasne hrane i dužini vremena koliko se ta hrana može držati na temperaturi između 5°C i 60°C, a da i dalje ostane sigurna. Općenito gledajući, ako vrijeme isporuke prelazi dva sata, hrana se mora prevoziti u hladnjačama koje mogu držati hranu na temperaturi od 5°C ili nižoj ili je održavati smrznutom.

Sljedeći primjeri navode neke praktične korake koje možete poduzeti kako biste bili sigurni da je potencijalno opasna hrana sigurna kad vam bude dostavljena.

- Razgovarajte s poduzetnikom koji vrši dostavu hrane do vaših prostorija o tome koje su prihvatljive temperature prilikom dostave i napravite ugovor o tome hoće li hrana biti dostavljena smrznuta, ohlađena ili topla, ili u sigurnom vremenskom roku.
- Ako hrana mora biti smrznuta, provjerite, kod zaprimanja, je li smrznuta i da se nije počela odmrzavati.
- Ako hrana treba biti ohlađena ili topla, provjerite je li temperatura hrane na ili ispod 5°C ili 60°C ili viša.
- Ako se hrana mora isporučiti u sigurnom vremenskom roku, provjerite vrijeme isporuke i vrijeme zaprimanja kako biste bili sigurni da je dostava izvršena unutar dogovorenog vremena.

Ne morate provjeravati svaku pojedinačnu stavku ili svaki podatak o isporuci, ali morate provjeriti neke stavke kako biste bili sigurni da vaši snabdjevači rade svoj posao kako treba.

Trebate li više informacija?

Primjerke normativa, vodiča u normative i druge informacijske materijale možete naći na ANZFA web-site-u (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.

Podaci o stupanju u vezu s državnim i teritorijalnim ministarstvima zdravstva i mjesnim općinama se nalaze na posebnom informativnom listu pod naslovom *Normativi sigurnog rada s hranom - Izvori informacija i savjeti*.

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