



Mga Pamantayan para sa Kaligtasan ng Pagkain – Mga Kasanayan at Kaalaman tungkol sa Paghawak ng Pagkain

Chapter 3 (Para sa Australya lamang) Alituntunin ng mga Pamantayan sa Australya at New Zealand kaugnay ng Pagkain

TANDAAN: Ang bagong Mga Pamantayan para sa Kaligtasan ng Pagkain ay hindi angkop sa New Zealand. Hindi kabilang ang mga pamantayan sa kalinisan ng pagkain sa mga probisyon ng kasunduan para sa mga pamantayan sa pagkain sa Australya at New Zealand.

Sa ilalim ng Pamantayan 3.2.2 Mga gawi at Pangkalahatang Pangangailangan para sa Kaligtasan sa Pagkain, ang mga nagmamay-ari ng mga negosyong nauukol sa pagkain ay may pananagutan sa pagtitiyak na ang mga taong humahawak ng pagkain o ang mga pinagpapatungan ng pagkain sa kanilang negosyo, at ang mga taong nangangasiwa sa gawaing ito, ay may mga kasanayan at kaalamang kinakailangan upang maging ligtas ang paghawak nila ng pagkain.

Ang tanging hindi kabilang sa pangangailangang ito ay ang mga gawing kaugnay ng pangkawanggawa o pangkomunidad na pangangalap ng pondo, na kung saan may itinitindang pagkain na malamang na hindi magdulot ng panganib o kaya ay tama ang pagkakaluto at kakainin kaagad.

Ang mga pangangailangang kasanayan at kaalaman ay isinama sa pamantayan upang matiyak na maayos ang paghawak sa pagkain ng mga kawani at manatili itong ligtas na kainin.

Ano ang kahulugan ng ‘mga kasanayan at kaalaman’ para sa iyong negosyo?

Kasanayan: Kinakailangang matupad ng mga kawani at mga tagapangasiwa ang kanilang gawain sa mga pamamaraang magtitiyak na ang iyong negosyo ay naghahanda ng ligtas na pagkain.

Kaalaman: Kinakailangang alam ng iyong mga kawani at mga tagapangasiwa ang tungkol sa mga usaping kaugnay ng kaligtasan ng pagkain at mga gawing nauukol sa ligtas na paghawak ng pagkain na angkop sa iyong negosyo at sa mga gawaing ginagawa nila para sa iyo.

Ano ang mga dapat malaman ng mga kawani at mga superbisor?

Ang mga humahawak ng pagkain ay nararapat na may mga kasanayan at kaalaman na kakailanganin nila para sa ligtas na paghawak ng pagkain sa kanilang pagtupad sa mga pinanagutan nilang gawain. Hindi nila kailangang magkaroon ng mga kasanayan o kaalaman para sa ibang mga gawain sa negosyo. Halimbawa, sa isang negosyong nauukol sa ‘catering’, ang isang taong gumagawa ng mga ‘sandwich’ ay mangangailangan ng mga kasanayan at kaalamang tunay na kakaiba mula sa mga kasanayan at kaalamang kinakailangan ng taong tagapaglinis sa negosyo.

Gayon pa man, kung ang ilang kawani ay tumutulong sa ibang trabaho kung nakabakasyon ang mga tao, o kung minsan ay nangangasiwa sa mga taong humahawak ng pagkain, kinakailangan din nilang magkaroon ng mga kasanayan at kaalaman para sa ibang trabahong ito, gayundin ng mga kasanayan at kaalaman upang matupad ang kanilang pirmihang trabaho.

Ang mga usaping nauukol sa kaligtasan at kalinisan sa pagkain ay dapat na kabilang sa mga kasanayan at kaalaman ng mga kawani. Kabilang sa mga usaping nauukol sa pagkain ang mga kinakailangang malaman ng mga kawani upang mapanatiling ligtas ang pagkain. Kabilang sa mga gawing nauukol sa kalinisan sa pagkain ang mga kinakailangang nilang gawin upang mapanitiing malinis ang mga bagay upang hindi nito marumihan ang pagkain. Ang sumusunod na halimbawa ay nagpapakita ng pagkakaiba ng mga usaping nauukol sa kaligtasan ng pagkain at mga gawing nauukol sa kalinisan ng pagkain.

Ang isang humahawak ng pagkain sa isang tindahan ay naghahanda, naglalagay ng mga sangkap at naglututo ng mga buong manok. Ang taong gumagawa nito ay kinakailangang magkaroon ng angkop na mga kasayanayang nauukol sa kaligtasan at kalinisan ng pagkain upang matiyak na ang manok ay ligtas na inihanda para ipagbili.

Kabilang sa mga kasanayan at kaalamang nauukol sa **kaligtasan ng pagkain** na kinakailangan para sa gawain ito ang:

- kaalaman na ang hilaw na manok ay maaaring
- madumihan ng mga mapanganib na baktirya
- at ang pagkain ng hilaw na manok ay maaaring maging sanhi ng pagkalason sa pagkain;
- kaalaman sa oras at temperaturang kinakailangan upang maluto ang manok at matiyak na ito at ang mga ipinalamang sangkap dito at nailuto nang husto;
- kasanayang kinakailangan upang ma-tsek ang manok at matiyak na ito ay naluto nang husto;
- kaalaman tungkol sa tamang temperatura para sa pagtatabi ng hilaw at lutong manok; at
- mga kasanayang kinakailangan upang matiyak na ang mga kagamitan ay nasa tamang temperatura.

Kabilang sa mga kasanayang nauukol sa **kalinisan ng pagkain** na kinakailangan para sa gawaing ito ang:

- kaalaman na ang mga kamay, guwantes o mga kagamitang ginagamit sa paghawak ng mga hilaw na manok ay maaaring maging sanhi ng kontaminasyon ng mga nailutong manok;
- ang kasanayang maghugas ng mga kamay at kagamitan sa mga paraang makababawas ng pagkakaroon ng kontaminasyon;
- kaalaman tungkol sa ibang mga bagay na maaring makadumi sa mga lutong manok, katulad ng mga maduming damit o maruming mga patungan; at
- mga kasanayang kinakailangan upang mapanatiling malinis ang lugar na pinagtatrabahuhan.

Paano ko matitiyak na ang mga kawani ay may angkop na mga kasanayan at kaalaman?

Ang pormal na pagsasanay ay hindi kinakailangan. Maraming mga bagay na maaari mong gawin at mga dahilan na maaari mong isaalang-alang upang matiyak na ang iyong mga kawani ay mayroong mga kasanayan at kaalaman na kakailanganin nila para sa kanilang trabaho. Ilan sa mga halimbawa ang:

- pagsasanay sa loob ng trabaho o ang tinatawag na 'in house training' na ibinibigay ng ibang kawani o ng may-ari ng negosyo;
- pagbibigay sa mga kawani ng mga babasahing impormasyong kaugnay ng kaligtasan at kalinisan ng pagkain;
- mga patakaran sa pagpapatakbo ng trabaho na nagbibigay linaw sa mga katungkulan ng mga humahawak ng pagkain at ng kanilang mga tagapangasiwa;
- pagpapadala sa mga kawani sa mga kursong ibinibigay ng ibang tao na nauukol sa kaligtasan ng pagkain;
- pag-upa ng mga konsultant upang magbigay ng kurso para sa mga kawani ng negosyo; at
- pagrekluta ng mga kawani may pormal na mga kwalipikasyong pagsasanay batay sa industriya.

Ang mga negosyo ay maaaring pumili ng paraang pinakaangkop sa kanila, sa kondisyon na nagtitiwala sila na ang kanilang mga kawani ay mayroong mga kasanayan at kaalamang kinakailangan para sa trabahong ginagawa nila.

Kailan ako dapat sumunod sa ganitong pangangailangan?

Ang pangangailangang ito ay hindi magiging epektibo bago dumating ang Pebrero 2002. Maaaring maging epektibo ito sa kalaunang petsa sa ilang mga Estado at Teritoryo. Depende ito sa panahon na ang mga pagbabago sa mga pang-Estado at Teritoryong batas at regulasyong kaugnay ng pagkain ay lubusang ipatupad ang mga pamantayan sa kaniyang nasasakupan. Ang impormasyong nauukol sa kalagayan sa iyong Estado o Teritoryo ay nakasulat sa fact sheet na may pamagat na State & Territory enforcement of the Food Safety Standards o Pang- Estado at Teritoryong Pagpapatupad ng mga Pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain.

Paano ako makasusunod sa kinakailangang mga kasanayan at kaalaman?

Magiging madali para sa mga negosyo na sumunod sa pangangailangang kaugnay ng mga kasanayan at kaalaman kung ginagawa na nila ang pagtitiyak na ang kanilang mga tagapaghawak ng pagkain ay mayroong mga kasanayan at kaalaman para sa ligtas na paghawak ng pagkain, pinangangasiwaan ang trabaho ng kanilang mga kawani at palagian silang pinaaalalahanan tungkol sa mga ligtas na gawing nauukol sa paghawak ng pagkain.

Ang karagdagang gabay ay maaaring makuha sa ikalawang bahagi ng taong 2001 upang makatulong sa mga negosyo at tagapagpatupad na mga opisyal sa pagpapakilala ng pangangailangang ito. Samantala, makatutulong para sa mga negosyong naghahanda para sa pagpapakilala ng pangangailangang ito na bigyang konsiderasyon ang mga sumusunod na mga katanungan:

- Napag-alaman mo na ba kung ano ang mga malamang na may panganib kaugnay ng paghawak ng pagkain at kaligtasan sa iyong negosyo?
- Ano ang mga gawaing kaugnay ng paghawak ng pagkain na isinasagawa ng iba't ibang kawani?
- Napagsabihan na ba o naipakita sa mga kawani kung paano ang ligtas na paghawak ng pagkain sa loob ng negosyo?
- Mayroon bang isang taong may-pananagutan upang matiyak na ang mga nakatakdang mga pamamaraan o patakaran ay nasusunod?
- Mayroon ba kayong mga kagamitan at lugar na magagamit ng mga kawani upang mapanatiling malinis ang lugar na pinagtatrabahuhan?

Kailangan ng karagdagang impormasyon?

Ang mga kopya ng mga patakaran, mga gabay para dito at ibang pang fact sheet at tulong na mga materyal ay maaaring makuha mula sa website ng ANZFA (www.anzfa.gov.au). Sa dahilang ang mga pamantayan ay ipapatupad sa bawat Estado at Teritoryo, ang mga negosyong nauukol sa pagkain ay maaaring humingi ng payo nang direkta mula sa mga Opisyal para sa Kalusugang Pangkapaligiran sa kanilang lokal na konseho o mula sa kanilang pang-Estado o pang-Teritoryong kagawaran ng kalusugan o serbisyong pangkalusugan at mga Yunit kaugnay ng Pampublikong Kalusugan.

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