



Mga Pamantayan para sa Kaligtasan ng Pagkain – Mga Katungkulang kaugnay ng Kalusugan at Kalinisan ng mga Negosyong nauukol sa Pagkain

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

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.

Batay sa Pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain bilang 3.2.2 - Mga Gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at Pangkalahatang Pangangailangan, ang mga negosyong nauukol sa pagkain ay inaasahang magtiyak, hanggang sa kanilang makakayanan, na ang kanilang mga tagapaghawak ng pagkain at sinuman sa sa kanilang lugar na pinagtrabahuhan ay hindi nagpaparumi sa pagkain. Ang mga negosyong nauukol sa pagkain ay may partikular na mga katungkulan kaugnay ng kalusugan ng mga taong humahawak ng pagkain, ang pagbibigay ng mga kagamitan para sa paghuhugas ng mga kamay, pagsasabi sa mga tagapaghawak ng pagkain ng tungkol sa kanilang mga obligasyong nauukol sa kalusugan at kalinisan at ng pagiging pribado ng mga tagapaghawak ng pagkain.

Pagtitiyak na ang mga taong nasa lugar ng pagkain ay hindi nagpaparumi sa nasabing pagkain

Kinakailangang gawin ng mga negosyong nauukol sa pagkain ang lahat ng kanilang praktikal na makakaya upang matiyak na ang mga tao sa kanilang lugar ay hindi nagpaparumi sa pagkain. Kabilang dito ang mga taong tagapaghawak ng pagkain ngunit gayundin ang ibang taong bumibisita sa lugar, katulad ng mga taong-mangangalakal at mga miyembro ng publiko. Sa mga lugar na kung saan may mga nakalantad na pagkain, katulad ng kusina, kabilang sa mga praktikal na hakbang na maaaring gawin ng mga negosyo ay:

- pagbabawal sa mga taong hindi tagapaghawak ng pagkain na huwag pumasok sa mga lugar na kinaroroonan ng pagkain; at
- kung ang ibang tao ay may lehitimong dahilang pumaroon sa mga lugar na iyon, nangangasiwa sa mga tao upang matiyak na hindi sila humahawak, bumabahin, sumisinga o umuubo o kumakain sa harap ng nakalantad na pagkain o mga ibabaw na malamang na mapagpatungan ng pagkain.

Ang negosyong nauukol sa pagkain ay kinakailangan ding gumawa ng mga praktikal na hakbang upang mapigilan ang mga tao sa paninigarilyo o pagdura sa mga lugar na kung saan inihahanda ang pagkain o sa mg lugar na may mga pagkaing hindi protektado. Kabilang sa mga hakbang na ito ang:

- paglalagay ng mga paunawang 'Bawal Manigarilyo' sa mga dingding at, kung ang problema ang pagdura, paglalagay ng mga paunawang nagsasaad na iyon ay ipinagbabawal din; at
- pagtitiyak na walang mga ash tray o abuhan ng sigarilyo sa nabanggit na mga lugar.

Ang kalusugan ng mga taong humahawak ng pagkain at pagpigil sa kontaminasyon ng pagkain

Napakahalagang hindi humawak ng pagkain o lumapit sa mga kagamitang ginagamit sa pagkain ang mga taong mayroon o nagtataglay ng ilang mga sakit o dumaranas ng iba pang mga kondisyon. Ito ay lalong partikular kung malamang na makontaminahan nila ang pagkain habang sila ay nagtatrabaho.

Kung ang isang negosyong nauukol sa pagkain ay nakababatid na ang isang humahawak ng pagkain, o sinumang humahawak ng pagkain para sa negosyo (katulad ng mga kaibigan at kamag-anak) ay mayroong sakit na nakuha mula sa pagkain, dapat tiyakin ng nasabing negosyo na ang taong ito ay hindi humahawak ng pagkain o mga kagamitang para sa pagkain. Maaaring maghinala ang isang negosyo na ang isang tao ay mayroong sakit na dahilan sa pagkain kung ito ay nagsusuka, nagtatae, may lagnat o masakit ang lalamunan na may kasamang lagnat.

Kung ang isang tao ay napag-alamang mayroon o nagtataglay ng sakit na dahilan sa pagkain at hindi pinagawa ng anumang may kinalaman sa paghawak ng pagkain, hindi maaaring makapagpatuloy ang taong ito ng paghawak ng pagkain hangga't walang abiso mula sa doktor na nagpapatunay na siya ay maiigi na mula sa nasabing sakit na dahilan sa pagkain.

Kung ang isang negosyong nauukol sa pagkain ay nakababatid o naghihinala na ang isang humahawak ng pagkain o sinumang humahawak ng pagkain para sa negosyo ay may impeksiyon sa balat o may lumalabas sa kanilang tainga, ilong o mata, kailangang tiyakin ng negosyo na ginagawa ng taong ito ang lahat ng makatwirang mga paraan upang mapigilan ang kontaminasyon ng pagkain. Halimbawa, ang isang nakalantad na sakit sa balat ay dapat layan ng bendaheng hindi natatagusan ng tubig at ang taong may sipon ay kailangang uminom ng gamot upang mawala ito.

Hugasan ng kamay para sa mga humahawak ng pagkain

Kabilang sa Pamantayan bilang 3.2.2. – Mga Gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at Mga Pangkalahatang Pangangailangan at Pamantayan bilang 3.2.3 – Lugar at Kagamitang nauukol sa Pagkain, ang mga pangangailangang nauukol sa paghuhugas ng kamay.

Ang mga pangangailangang nauukol sa paghuhugas ng kamay para sa mga humahawak ng pagkain ay nakasaad sa Pamantayan bilang 3.2.2 - Mga Gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at Pangkalahatang Pangangailangan. Para sa karagdagan impormasyon tungkol sa mga pangangailangang ito basahin ang hiwalay na fact sheet na may pamagat na Food Safety Standards – Health and hygiene, Responsibilities of food handlers o Mga Pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain – Kalusugan at kalinisan, Mga katungkulan ng mga humahawak ng pagkain.

Batay sa Pamantayan bilang 3.2.3 – Lugar at Kagamitang nauukol sa Pagkain, ang mga negosyo ay kinakailangang maglaan ng mga lababong hugasan ng kamay na madaling mapuntahan at makikita sa mga lugar na kung saan ang mga humahawak ng pagkain ay kailangang maghugas ng kanilang mga kamay, gaya halimbawa, sa mga lugar na pinaghahandaan ng pagkain at malapit sa mga palikuran. Kailangan ding tiyakin ng mga negosyo na ang mga lababo ay mayroong malinis at mainit na tubig na mula sa gripo.

Bilang dagdag, batay sa Pamantayan bilang 3.2.2. – Mga gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at Mga Pangkalahatang Pangangailangan, kinakailangang tiyakin ng mga negosyo na ang mga lababo ay mayroong mga sabon o iba pang panlinis at ang mga kawani ay makapagpapatuyo nang husto ng kanilang mga kamay sa pamamagitan ng paggamit, halimbawa ng mga pangmisanang gamit na mga pamunas o mga tuwalyang papel. Kinakailangang may lalaglagyan ng mga nagamit na pamunas kung ito ay naaangkop, at kailangang tiyakin ng mga negosyo na ang mga lababo ay hindi ginagamit para sa anumang maliban lamang sa paghuhugas ng mga kamay, braso at mukha.

Iba pang mga katungkulan nauukol sa kalusugan at kalinisan ng mga negosyong nauukol sa pagkain

Batay sa Pamantayan bilang 3.22.2 – Mga lugar at Kagamitang nauukol sa Pagkain, kinakailangang tiyakin ng mga negosyong nauukol sa pagkain na ang mga kawani ay makakagamit ng sapat na mga palikuran at mayroong mga hiwalay na mga lugar para mapaglagyan ng mga sariling mga gamit at damit at gayundin para sa mga kagamitang pang-opisina at mga papel at anumang mga kemikal na ginagamit para sa negosyo.

Pagsasabi sa mga humahawak ng pagkain ng kanilang mga katungkulan kaugnay ng kalusugan at kalinisan

Kailangang pagsabihan ng mga negosyong nauukol sa pagkain ang lahat ng kanilang mga tagapaghawak ng pagkain tungkol sa mga pangangailangang partikular na naaangkop sa kanila. Maaari nila itong gawin, gaya halimbawa, sa pamamagitan ng paggamit ng mga paskil o mga polyeto o video na nauukol sa pang-industriyang pagsasanay. Ang mga pangangailangan ay nakasaad sa Pamantayan bilang 3.2.2. – Mga Gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at Mga Pangkalahatang Pangangailangan. Para sa karagdagan impormasyon tungkol sa mga pangangailangang ito basahin ang fact sheet na may pamagat na Mga Pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain – Kalusugan at Kalinisan, Mga Katungkulan ng mga Humahawak ng Pagkain. Ang mga pangangailangan ay inilaan upang matiyak na ginagawa ng mga humahawak ng pagkain ang anumang makatwiran upang mapangalagaan ito sa kontaminasyon.

Pangangalaga sa pagiging pribado ng mga humahawak ng pagkain

Kailangang magsabi ang mga humahawak ng pagkain sa kanilang tagapangasiwa kung:

- alam o may hinala sila na dumaranas sila ng sakit na dahilan sa pagkain;
- sila ay mayroong sakit o sugat sa balat o may lumalabas sa kanilang mga tainga, ilong o mga mata at maaaring makontaminahan ang pagkain bilang resulta nito; o
- alam o may hinala sila na nakontaminahan nila ang pagkain habang sila ay nagtatrabaho.

Kung ipinagbigay alam ng isang humahawak ng pagkain sa kaniyang superbisor ang alinman sa itaas, hindi dapat ipagsabi ng superbisor ang impormasyong ito kahit kanino nang walang pahintulot ng taong humahawak ng pagkain, maliban na lamang sa nagmamay-ari ng negosyo o sa opisyal na tagapagpatupad. Hindi rin dapat gamitin ng negosyong nauukol sa pagkain ang impormasyong ito para sa anumang layunin maliban lamang upang mapangalagaan ang pagkain mula sa kontaminasyon.

Kailangan ng karagdagang impormasyon?

Ang mga kopya ng mga patakarán, 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 serbisiyong 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

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