



Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Προσόντα και γνώσεις χειρισμού τροφίμων

Κεφάλαιο 3 (μόνο Αυστραλία), Κώδικας Προδιαγραφών Τροφίμων Αυστραλίας Νέας Ζηλανδίας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι νέες Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων δεν ισχύουν στη Νέα Ζηλανδία. Οι διατάξεις της συνθήκης προδιαγραφών τροφίμων μεταξύ Αυστραλίας και Νέας Ζηλανδίας δεν συμπεριλαμβάνουν προδιαγραφές υγιεινής τροφίμων.

Σύμφωνα με την Προδιαγραφή 3.2.2 Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις, οι ιδιοκτήτες των επιχειρήσεων τροφίμων είναι υπεύθυνοι για να εξασφαλίσουν ότι τα άτομα που χειρίζονται τρόφιμα ή επιφάνειες επαφής τροφίμων στην επιχείρησή τους, και τα άτομα που επιβλέπουν αυτή την εργασία, έχουν τα προσόντα και τις γνώσεις που απαιτούνται για τον ασφαλή χειρισμό τροφίμων.

Η μόνη εξαίρεση σ' αυτή την απαίτηση είναι για φιλανθρωπικές και κοινοτικές εκδηλώσεις, που πωλούν τρόφιμα που δεν είναι πιθανώς επικίνδυνα ή που θα έχουν μαγειρευτεί κανονικά και θα καταναλωθούν αμέσως.

Η απαίτηση για τα προσόντα και τις γνώσεις συμπεριλήφθηκε στην προδιαγραφή για να εξασφαλιστεί ότι το προσωπικό χειρίζεται τα τρόφιμα σωστά και ότι παραμένουν ασφαλή για κατανάλωση.

Τι σημαίνουν 'προσόντα και γνώσεις' για την επιχείρησή σας;

Προσόντα: Το προσωπικό και οι επιστάτες τους πρέπει να είναι σε θέση να εκτελούν την εργασία τους με τρόπο με τον οποίο εξασφαλίζεται ότι η επιχείρησή σας παράγει ασφαλή τρόφιμα.

Γνώσεις: Το προσωπικό και οι επιστάτες τους πρέπει να γνωρίζουν για θέματα που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων και πρακτικές ασφαλούς χειρισμού τροφίμων που σχετίζονται με την επιχείρησή σας και τις εργασίες που εκτελούν για εσάς.

Τι πρέπει να γνωρίζουν το προσωπικό και οι επιστάτες;

Χειριστές τροφίμων πρέπει να έχουν τα προσόντα και τις γνώσεις που χρειάζονται για να χειρίζονται την ασφάλεια τροφίμων όταν εκτελούν την εργασία τους για την οποία είναι υπεύθυνοι. Δεν χρειάζονται προσόντα και γνώσεις για άλλες εργασίες στην επιχείρηση. Για παράδειγμα, σε μια επιχείρηση κέτερινγκ, κάποιος που κάνει σάντουιτς θα χρειαστεί προσόντα και γνώσεις που διαφέρουν πολύ από τα προσόντα και τις γνώσεις που χρειάζεται κάποιος που καθαρίζει την επιχείρηση.

Όμως, αν μερικοί υπάλληλοι του προσωπικού βοηθούν σε άλλες εργασίες όταν τα άτομα απουσιάζουν, ή μερικές φορές επιβλέπουν χειριστές τροφίμων, τότε και αυτοί πρέπει να έχουν τα προσόντα και τις γνώσεις γι' αυτή την άλλη εργασία, καθώς επίσης τα προσόντα και τις γνώσεις για να εκτελέσουν την κανονική τους εργασία.

Στα προσόντα και τις γνώσεις του προσωπικού πρέπει να περιλαμβάνονται θέματα ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής τροφίμων. Θέματα ασφάλειας τροφίμων καλύπτουν τι πρέπει να κάνει το προσωπικό στα τρόφιμα για να τα διατηρεί ασφαλή. Πρακτικές υγιεινής τροφίμων καλύπτουν τι πρέπει να κάνει το προσωπικό για να διατηρεί την καθαριότητα και να μη μολύνει τα τρόφιμα. Τα παρακάτω παραδείγματα δείχνουν τη διαφορά μεταξύ θεμάτων ασφάλειας τροφίμων και πρακτικές υγιεινής τροφίμων.

Ένας χειριστής τροφίμων σε ένα κατάστημα, γεμίζει και μαγειρεύει ολόκληρα κοτόπουλα. Ο υπάλληλος που κάνει αυτή τη δουλειά πρέπει να έχει τις κατάλληλες γνώσεις και προσόντα για την ασφάλεια τροφίμων και την υγιεινή τροφίμων για να εξασφαλιστεί ότι τα κοτόπουλα έχουν προετοιμαστεί με ασφάλεια για πώληση.

Στα προσόντα και τις γνώσεις για την **ασφάλεια τροφίμων** που απαιτούνται γι' αυτή τη δουλειά περιλαμβάνονται:

- να **γνωρίζει** ότι τα ωμά κοτόπουλα μπορεί να μολυνθούν με επικίνδυνα βακτήρια και ότι η κατανάλωση μη κανονικά μαγειρεμένου κοτόπουλου μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση,
- να **γνωρίζει** πόση ώρα χρειάζεται για να ψηθεί και σε ποια θερμοκρασία ώστε να εξασφαλίσει ότι το κοτόπουλο και το γέμισμα είναι ψημένα κανονικά,
- να **προσόντα** που χρειάζεται για να ελέγξει το κοτόπουλο για να σιγουρευτεί ότι έχει ψηθεί κανονικά,
- να **γνωρίζει** τη σωστή θερμοκρασία συντήρησης για τα ωμά και ψημένα κοτόπουλα, και
- να **προσόντα** που χρειάζονται για να σιγουρευτεί ότι ο εξοπλισμός έχει ρυθμιστεί στη σωστή θερμοκρασία.

Στα προσόντα και τις γνώσεις για την **υγιεινή τροφίμων** που απαιτούνται γι' αυτή τη δουλειά περιλαμβάνονται:

- να **γνωρίζει** ότι τα χέρια, γάντια ή τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τον χειρισμό ωμών κοτόπουλων μπορούν να μολύνουν τα ψημένα κοτόπουλα,
- να **προσόντα** για να πλένει τα χέρια και τα σκεύη με τρόπους που μειώνουν την πιθανότητα μόλυνσης,

- να γνωρίζει για άλλα πράγματα που μπορεί να μολύνουν τα ψημένα κοτόπουλα, όπως βρώμικα ρούχα ή βρώμικοι πάγκοι εργασίας, και
- τα προσόντα που χρειάζονται για να διατηρεί τον χώρο εργασίας καθαρό.

Πώς μπορώ να εξασφαλίσω ότι το προσωπικό έχει τα κατάλληλα προσόντα και γνώσεις;

Δεν απαιτείται επίσημη εκπαίδευση. Υπάρχουν πολλά και διαφορετικά πράγματα που μπορείτε να κάνετε και παράγοντες που μπορείτε να λάβετε υπόψη σας για να εξασφαλίσετε ότι το προσωπικό έχει τα προσόντα και τις γνώσεις που χρειάζονται στην εργασία τους. Μερικά παραδείγματα είναι:

- 'ενδο-επιχειρησιακή' εκπαίδευση από άλλους υπαλλήλους ή τον ιδιοκτήτη της επιχείρησης,
- δίνοντας στο προσωπικό πληροφορίες ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής τροφίμων για να διαβάσουν,
- λειτουργικοί κανόνες που καθορίζουν τις υποχρεώσεις των χειριστών τροφίμων και των επισιτατών τους,
- η αποστολή του προσωπικού σε εκπαιδευτικά προγράμματα ασφάλειας τροφίμων που οργανώνονται από άλλα άτομα,
- η απασχόληση συμβούλου για τη διεξαγωγή ενός εκπαιδευτικού προγράμματος για το προσωπικό της επιχείρησης, και
- ανεύρεση και διορισμός υπαλλήλων που έχει επίσημα πτυχία από τον τομέα τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις μπορούν να επιλέξουν την προσέγγιση που ταιριάζει καλύτερα στην επιχείρησή τους, αρκεί να έχουν τη σιγουριά ότι το προσωπικό έχει τα προσόντα και τις γνώσεις που χρειάζονται για την εργασία που κάνουν.

Πότε πρέπει να συμμορφωθώ μ' αυτή την απαίτηση;

Αυτή η απαίτηση δεν θα αρχίσει να ισχύει πριν τον Φεβρουάριο 2002. Μπορεί να αρχίσει να εφαρμόζεται αργότερα σε μερικές Πολιτείες και Επικράτειες. Αυτό θα εξαρτηθεί από τις ημερομηνίες των τροποποιήσεων στους νόμους και κανονισμούς τροφίμων των Πολιτειών και Επικρατειών για να επιβάλλουν πλήρως τις προδιαγραφές σε κάθε δικαιοδοσία. Πληροφορίες για την κατάσταση στην Πολιτεία και Επικράτειά σας αναφέρονται στο ενημερωτικό φύλλο με τίτλο *Επιβολή των Προδιαγραφών Ασφάλειας Τροφίμων στις Πολιτείες και Επικράτειες*.

Πώς μπορώ να συμμορφωθώ με την απαίτηση προσόντων και γνώσεων;

Οι επιχειρήσεις που ήδη εξασφαλίζουν ότι οι χειριστές τροφίμων τους έχουν τα προσόντα και τις γνώσεις για τον ασφαλή χειρισμό τροφίμων, που επιβλέπουν την εργασία του προσωπικού τους και που ταχτικά υπενθυμίζουν στο προσωπικό σχετικά με τις ασφαλείς πρακτικές χειρισμού τροφίμων, δεν θα πρέπει να δυσκολευτούν για να συμμορφωθούν με την απαίτηση προσόντων και γνώσεων.

Επιπλέον οδηγίες θα διατεθούν στο δεύτερο ήμισυ του 2001 για να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις και υγειονομικούς υπαλλήλους με την εφαρμογή αυτής της απαίτησης. Εν τω μεταξύ, οι επιχειρήσεις που προετοιμάζονται τώρα για την εφαρμογή αυτής της απαίτησης μπορεί να διευκολυνθούν αν λάβουν υπόψη τους τις παρακάτω ερωτήσεις.

- Έχετε εντοπίσει τους κινδύνους χειρισμού και ασφάλειας τροφίμων στην επιχείρησή σας;
- Τι καθήκοντα χειρισμού τροφίμων εκτελούν οι διάφοροι υπάλληλοι;
- Έχετε ενημερώσει ή έχετε δείξει στο προσωπικό πώς να χειρίζεται τα τρόφιμα με ασφάλεια στην επιχείρησή σας;
- Υπάρχει κάποιο αρμόδιο άτομο για να εξασφαλίζει ότι ακολουθούνται οι οποιοσδήποτε καθορισμένες διαδικασίες και κανονισμοί;
- Έχετε τον εξοπλισμό και το χώρο που χρειάζεται το προσωπικό για να διατηρεί τους χώρους εργασίας καθαρούς;

Χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες;

Αντίτυπα των προδιαγραφών, οδηγοί και άλλα ενημερωτικά φύλλα διατίθενται από τον κόμβο ANZFA στο ίντερνετ. (www.anzfa.gov.au). Με την εφαρμογή των προδιαγραφών σε κάθε Πολιτεία και Επικράτεια, οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να ζητούν συμβουλές από τους Υγειονομικούς Υπαλλήλους της δημαρχίας της περιοχής τους, ή από τα υπουργεία υγείας ή τμήματα υπηρεσιών υγείας και Μονάδες Δημόσιας Υγείας της Πολιτείας ή Επικρατείας τους.

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