



Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Υγεία και υγιεινή Υποχρεώσεις επιχειρήσεων 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, αναμένεται απ' τις επιχειρήσεις τροφίμων να εξασφαλίσουν, όσο μπορούν, ότι οι χειριστές τροφίμων τους και οποιοδήποτε άλλο άτομο στην επιχείρησή τους δεν μολύνουν τα τρόφιμα. Οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν επίσης συγκεκριμένες υποχρεώσεις που σχετίζονται με την υγεία των ατόμων που χειρίζονται τρόφιμα, την παροχή μέσων για το πλύσιμο χεριών, με την ενημέρωση των χειριστών τροφίμων για τις υποχρεώσεις τους σχετικά με την υγεία και υγιεινή και την προστασία της ιδιωτικής ζωής των χειριστών τροφίμων.

Πώς να βεβαιωθείτε ότι τα άτομα στις επιχειρήσεις τροφίμων δεν μολύνουν τα τρόφιμα

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να κάνουν οτιδήποτε πρακτικά δυνατόν για να εξασφαλίσουν ότι τα άτομα στην επιχείρησή τους δεν μολύνουν τα τρόφιμα. Σ' αυτά τα άτομα περιλαμβάνονται χειριστές τροφίμων και επίσης άλλα άτομα που επισκέπτονται την επιχείρηση, όπως τεχνίτες και απλοί ιδιώτες. Στους χώρους όπου εκθέτονται τρόφιμα, όπως στην κουζίνα, η επιχείρηση μεταξύ των άλλων μπορεί να πάρει τα παρακάτω μέτρα:

- να περιορίσει την είσοδο των ατόμων που δεν χειρίζονται τρόφιμα στους χώρους χειρισμού τροφίμων, και
- στις περιπτώσεις όπου άλλα άτομα δικαιολογούνται να βρίσκονται σ' αυτούς τους χώρους, να επιτηρεί αυτά τα άτομα για να εξασφαλίσει ότι δεν πιάνουν, δεν φτερνίζονται, φυσάνε, βήχουν ή τρώνε πάνω από ακάλυπτα τρόφιμα ή επιφάνειες που πιθανόν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει επίσης να λάβει πρακτικά μέτρα για να σταματήσει τα άτομα να καπνίζουν ή να φτύνουν στους χώρους προπαρασκευής φαγητών ή σε χώρους όπου υπάρχουν ακάλυπτα τρόφιμα. Στα πρακτικά μέτρα περιλαμβάνονται:

- τοποθέτηση επιγραφών 'Απαγορεύεται το Κάπνισμα' στους τοίχους και, αν το φτύσιμο είναι πρόβλημα, να τοποθετηθούν επιγραφές που να αναγράφουν ότι κι αυτό απαγορεύεται, και
- να εξασφαλίσει ότι δεν υπάρχουν σταχτοδοχεία σ' αυτούς τους χώρους.

Η υγεία των ατόμων που χειρίζονται τρόφιμα και πρόληψη της μόλυνσης τροφίμων

Είναι πολύ σημαντικό ότι τα άτομα που μπορεί να πάσχουν ή να είναι φορείς ορισμένων ασθενειών ή να πάσχουν από άλλες παθήσεις να μην χειρίζονται τρόφιμα ή επιφάνειες επαφής τροφίμων. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό αν υπάρχει πιθανότητα να μολύνουν τρόφιμα ενώ εργάζονται.

Αν μια επιχείρηση τροφίμων γνωρίζει ότι ένας χειριστής τροφίμων, ή οποιοδήποτε άλλο άτομο που χειρίζεται τρόφιμα για την επιχείρηση (όπως φίλοι και συγγενείς) έχει ή μπορεί να έχει μια ασθένεια τροφικής προέλευσης, η επιχείρηση θα πρέπει να εξασφαλίσει ότι αυτό το άτομο δεν χειρίζεται τρόφιμα ή επιφάνειες επαφής τροφίμων. Μια επιχείρηση τροφίμων μπορεί να υποπτευθεί αν ένα άτομο έχει μια ασθένεια τροφικής προέλευσης αν το άτομο κάνει εμετό, έχει διάρροια, πυρετό ή εμπύρετο πονόλαιμο.

Αν είναι γνωστό ότι ένα άτομο έχει ή μπορεί να είναι φορέας μιας ασθένειας τροφικής προέλευσης και έχει αποκλειστεί από εργασίες χειρισμού τροφίμων, το άτομο αυτό δεν μπορεί να ξαναρχίσει τον χειρισμό τροφίμων μέχρι μια ιατρική γνωμάτευση επιβεβαιώσει ότι δεν υποφέρει πλέον ή δεν είναι φορέας μιας ασθένειας τροφικής προέλευσης.

Αν μια επιχείρηση τροφίμων γνωρίζει ή υποπτεύεται ότι ένας χειριστής τροφίμων ή οποιοδήποτε άλλο άτομο χειρίζεται τρόφιμα για την επιχείρηση έχει μια μολυσμένη πληγή στο δέρμα ή έχει απέκκριση από τα αυτιά, μύτη ή μάτια του, η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να εξασφαλίσει ότι αυτό το άτομο λαμβάνει όλα τα λογικά μέτρα πρόληψης μόλυνσης των τροφίμων. Για παράδειγμα, μια ανοιχτή πληγή στο δέρμα θα πρέπει να καλυφθεί με επίδεσμο και αδιάβροχη επικάλυψη και κάποιο άτομο με κρουολόγημα θα μπορούσε να παίρνει φάρμακα για να σταματήσει την ρινική απέκκριση.

Νιπτήρες χεριών για χειριστές τροφίμων

Η Προδιαγραφή 3.2.2 *Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις*, και Προδιαγραφή 3.2.3 *Κτήρια επιχειρήσεων τροφίμων και εξοπλισμός* αμφότερες περιλαμβάνουν απαιτήσεις για το πλύσιμο των χεριών.

Οι απαιτήσεις για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών τροφίμων ορίζονται στην Προδιαγραφή 3.2.2 *Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις*. Για περισσότερες πληροφορίες γι' αυτές τις απαιτήσεις διαβάστε το ξεχωριστό Ενημερωτικό Φύλλο με τίτλο, *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων -Υγεία και Υγιεινή, Υποχρεώσεις χειριστών τροφίμων*.

Σύμφωνα με την Προδιαγραφή 3.2.3 *Κτήρια επιχειρήσεων τροφίμων και εξοπλισμός*, οι επιχειρήσεις πρέπει να παρέχουν ευκολοπρόσιτους νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών που βρίσκονται σε χώρους όπου οι χειριστές τροφίμων χρειάζεται να πλένουν τα χέρια τους, για παράδειγμα, στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων και κοντά στις τουαλέτες. Οι επιχειρήσεις πρέπει επίσης να εξασφαλίσουν ότι οι νιπτήρες έχουν παροχή καθαρού ζεστού τρεχούμενου νερού.

Επιπλέον, σύμφωνα με την Προδιαγραφή 3.2.2 *Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις*, οι επιχειρήσεις πρέπει να εξασφαλίσουν ότι οι νιπτήρες έχουν σαπούνι ή άλλα μέσα καθαρισμού και ότι το προσωπικό μπορεί να στεγνώσει καλά τα χέρια του με τη χρήση, για παράδειγμα, πετσετών μιας χρήσης ή χαρτοπετσέτες κουζίνας. Πρέπει να υπάρχει δοχείο για τις χρησιμοποιημένες πετσέτες αν αυτό είναι κατάλληλο, και οι επιχειρήσεις πρέπει επίσης να σιγουρευτούν ότι οι νιπτήρες δεν χρησιμοποιούνται για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από το πλύσιμο χεριών, βραχιόνων και προσώπων.

Άλλες υποχρεώσεις υγείας και υγιεινής για χειριστές τροφίμων

Σύμφωνα με την Προδιαγραφή 3.2.3 *Κτήρια επιχειρήσεων τροφίμων και εξοπλισμός*, οι επιχειρήσεις πρέπει να εξασφαλίσουν ότι το προσωπικό έχει πρόσβαση σε επαρκώς εξοπλισμένες τουαλέτες και ότι υπάρχουν ξεχωριστοί χώροι φύλαξης προσωπικών αντικειμένων και ρουχισμού, και επίσης χώροι για εξοπλισμό γραφείου και χαρτικά και για οποιαδήποτε χημικά που χρησιμοποιεί η επιχείρηση.

Ενημέρωση των χειριστών τροφίμων για τις υποχρεώσεις τους σχετικά με την υγεία και υγιεινή

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να ενημερώνουν τους χειριστές τροφίμων για τις υποχρεώσεις τους σχετικά με την υγεία και υγιεινή που ισχύουν ειδικά για χειριστές τροφίμων. Μπορούν να το κάνουν αυτό, για παράδειγμα, με τη χρήση αφισών ή φυλλαδίων ή με ένα εκπαιδευτικό βίντεο της επιχείρησης. Οι απαιτήσεις ορίζονται στην Προδιαγραφή 3.2.2 *Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις*. Για περισσότερες πληροφορίες γι' αυτές τις απαιτήσεις διαβάστε το ενημερωτικό φύλλο με τίτλο *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων -Υγεία και Υγιεινή, Υποχρεώσεις χειριστών τροφίμων*. Οι απαιτήσεις είναι σχεδιασμένες για να εξασφαλίσουν ότι οι χειριστές τροφίμων λαμβάνουν κάθε λογικό μέτρο για να σιγουρευτούν ότι δεν μολύνουν τα τρόφιμα.

Προστασία της ιδιωτικής ζωής των χειριστών τροφίμων

Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να αναφέρουν στον επιστάτη τους αν:

- γνωρίζουν ή υποπτεύονται ότι πάσχουν ή είναι φορείς μιας ασθένειας τροφικής προέλευσης,
- έχουν μια πληγή στο δέρμα ή απεκκρίσεις από τα αυτιά, μύτη ή μάτια τους και ότι υπάρχει πιθανότητα μόλυνσης των τροφίμων λόγω αυτών, ή
- γνωρίζουν ή υποπτεύονται ότι έχουν μολύνει τρόφιμα ενώ τα χειρίζονται.

Αν ένας χειριστής τροφίμων ενημερώσει τον επιστάτη του για οποιαδήποτε απ' τα προαναφερόμενα, ο επιστάτης δεν πρέπει να αποκαλύψει αυτές τις πληροφορίες σε κανέναν χωρίς την συγκατάθεση του χειριστή τροφίμων, με εξαίρεση τον ιδιοκτήτη της επιχείρησης ή έναν υγειονομικό υπάλληλο. Επίσης, η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιήσει αυτές τις πληροφορίες για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από την προστασία των τροφίμων από μόλυνση.

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 Επικράτειάς 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