



Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Υγεία και υγιεινή Υποχρεώσεις χειριστών 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 χειριστές τροφίμων έχουν τη γενική υποχρέωση να κάνουν οτιδήποτε λογικά δυνατόν για να εξασφαλίσουν ότι δεν κάνουν τα τρόφιμα επικίνδυνα ή ακατάλληλα για κατανάλωση. Οι χειριστές τροφίμων έχουν επίσης συγκεκριμένες υποχρεώσεις που σχετίζονται με την υγεία και υγιεινή τους.

Είστε χειριστής τροφίμων;

Χειριστής τροφίμων είναι οποιοδήποτε άτομο που εργάζεται σε μια επιχείρηση τροφίμων που είτε χειρίζεται τρόφιμα ή επιφάνειες που πιθανόν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα όπως μαχαιροπήρουνα, πιάτα και μπολ. Ένας χειριστής τροφίμων μπορεί να κάνει διαφορετικά πράγματα σε μια επιχείρηση τροφίμων. Για παράδειγμα, παρασκευή, μαγείρεμα, προετοιμασία, σερβίρισμα, έκθεση και αποθήκευση τροφίμων. Χειριστές τροφίμων μπορεί επίσης να ασχολούνται στην κατασκευή, παραγωγή, συλλογή, απόσταξη, διεργασία, μεταφορά, διανομή, ξεπάγωμα ή διατήρηση τροφίμων.

Τι πρέπει να κάνει ένας χειριστής τροφίμων αν είναι άρρωστος/η;

- Αν ένας χειριστής τροφίμων έχει μια ασθένεια τροφικής προέλευσης

Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να αναφέρουν στον επιστάτη τους στη δουλειά αν έχουν οποιαδήποτε απ' τα παρακάτω συμπτώματα ενώ βρίσκονται στη δουλειά - εμετό, διάρροια, πυρετό ή εμπύρετο πονόλαιμο. Η μόνη εξαίρεση σ' αυτό είναι αν ένας χειριστής τροφίμων γνωρίζει ότι έχει αυτά τα συμπτώματα για διαφορετική αιτία. Για παράδειγμα, μια χειρίστρια τροφίμων μπορεί να κάνει εμετό στη δουλειά λόγω εγκυμοσύνης.

Οι χειριστές τροφίμων πρέπει επίσης να αναφέρουν στον επιστάτη τους αν έχει γίνει διάγνωση ότι έχουν ή είναι φορείς μιας ασθένειας τροφικής προέλευσης.

Εκτός από την αναφορά μιας ασθένειας τροφικής προέλευσης, οι χειριστές τροφίμων δεν πρέπει να χειριστούν καθόλου τρόφιμα στις περιπτώσεις που υπάρχει μια πιθανότητα να κάνουν τα τρόφιμα επικίνδυνα ή ακατάλληλα λόγω της ασθένειάς τους. Επίσης, αν ένας χειριστής τροφίμων παραμένει στη δουλειά και κάνει άλλες εργασίες, πρέπει να λάβει οποιαδήποτε λογικά μέτρα ώστε να σιγουρευτεί ότι δεν μολύνει κανένα τρόφιμο.

Σημείωση: Στις ασθένειες που μπορεί να μεταδοθούν μέσω του φαγητού περιλαμβάνονται η Ηπατίτιδα Α και αυτές που προκαλούνται από γαρδία, σαλμονέλα και καμπυλοβακτήριο.

- Αν ένας χειριστής τροφίμων έχει τραύμα ή πληγή στο δέρμα ή γενικά είναι αδιάθετος

Χειριστές τροφίμων πρέπει να ενημερώσουν τον επιστάτη τους για οποιοδήποτε λοιμώξεις ή παθήσεις όπως κρυολόγημα ή άλλο πρόβλημα που μπορεί να προκαλέσει απεκκρίσεις από τα αυτιά, μύτη ή μάτια τους, αν υπάρχει κάποια πιθανότητα που μπορεί να κάνουν τα τρόφιμα επικίνδυνα ή ακατάλληλα για κατανάλωση ως αποτέλεσμα της πάθησής τους.

Επίσης, αν συνεχίσουν να χειρίζονται τρόφιμα έχοντας μια τέτοια πάθηση, οι χειριστές τροφίμων πρέπει να κάνουν οτιδήποτε λογικά δυνατόν για να εξασφαλίσουν ότι δεν μολύνουν οποιαδήποτε τρόφιμα. Για παράδειγμα, μια μολυσμένη πληγή σε ακάλυπτο δέρμα θα μπορούσε να καλυφθεί τελείως με επίδεσμο και ρούχο ή με αδιάβροχη επικάλυψη και θα μπορούσε να παίρνει φάρμακα για να σταματήσει τις απεκκρίσεις.

- Αν ένας χειριστής τροφίμων γνωρίζει ή υποπτεύεται ότι μπορεί να έχει μολύνει μερικά τρόφιμα

Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να ενημερώσουν τον επιστάτη τους αν γνωρίζουν ή πιστεύουν ότι μπορεί να έχουν κάνει οποιαδήποτε τρόφιμα επικίνδυνα ή ακατάλληλα για κατανάλωση. Για παράδειγμα, αν ένα κόσμημα που φορά χειριστής τροφίμων πέσει μέσα στο φαγητό.

Τι γίνεται με την προσωπική υγιεινή;

Οι πρακτικές προσωπικής υγιεινής και καθαριότητας των χειριστών τροφίμων πρέπει να ελαχιστοποιούν τον κίνδυνο μόλυνσης τροφίμων. Τα σημαντικότερα πράγματα που πρέπει να γνωρίζουν είναι ότι πρέπει:

- να πάρουν οποιαδήποτε λογικά μέτρα ώστε να εμποδίσουν το σώμα τους, οτιδήποτε από το σώμα τους ή οτιδήποτε φοράνε να μην έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα ή τις επιφάνειες επαφής τροφίμων,
- να πάρουν οποιαδήποτε λογικά μέτρα ώστε να εμποδίσουν την μη αναγκαία επαφή με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα,
- να φοράνε καθαρά εξωτερικά ρούχα, που εξαρτάται από το είδος της εργασίας που εκτελούν,
- να εξασφαλίσουν ότι γάζες ή επίδεσμοι σε οποιοδήποτε ακάλυπτο μέρος του σώματος είναι καλυμμένα με αδιάβροχη επικάλυψη,
- να μην τρώνε πάνω από ακάλυπτα τρόφιμα ή επιφάνειες που πιθανόν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα,
- να μην φτερνίζονται, φυσάνε ή βήχουν πάνω από ακάλυπτα τρόφιμα ή επιφάνειες που πιθανόν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα,
- να μην φτύνουν, καπνίζουν ή να χρησιμοποιούν καπνό ή άλλα παρασκευάσματα στους χώρους που χειρίζονται τρόφιμα, και
- να μην ουρούν ή να ενεργούνται εκτός από την τουαλέτα.

Μερικοί ειδικοί κανόνες για το πλύσιμο των χεριών για χειριστές τροφίμων

Αναμένεται απ' τους χειριστές τροφίμων να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που υπάρχει πιθανότητα να μολύνουν τρόφιμα. Σ' αυτό περιλαμβάνεται το πλύσιμο των χεριών τους:

- αμέσως πριν εργαστούν με έτοιμα για κατανάλωση φαγητά αφού έχουν πιάσει ωμά τρόφιμα,
- αμέσως μετά την τουαλέτα,
- πριν αρχίσουν να χειρίζονται τρόφιμα ή επιστρέψουν στον χειρισμό τροφίμων αφού έκαναν κάποια άλλη δουλειά,
- αμέσως μετά το κάπνισμα, βήξιμο, φτέρνισμα, χρήση μαντιλιού ή χαρτομάντιλου μιας χρήσης, μετά το φαγητό, ποτό ή χρήση καπνού ή παρόμοιας ουσίας, και
- αφού έχουν αγγίξει τα μαλλιά, το δέρμα του κεφαλιού ή οπή του σώματός τους.

Πώς θα πρέπει να πλένουν τα χέρια τους οι χειριστές τροφίμων:

1. Να χρησιμοποιούν τις εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών της επιχείρησης.
2. Να πλένουν τα χέρια τους προσεχτικά με σαπούνι ή άλλο αποτελεσματικό μέσο.
3. Να χρησιμοποιούν ζεστό τρεχούμενο νερό.
4. Να στεγνώσουν προσεχτικά τα χέρια τους με πετσέτα μιας χρήσης ή μ' άλλον τρόπο με τον οποίο δεν υπάρχει πιθανότητα να μεταδοθούν νοσογόνοι οργανισμοί στα χέρια τους.

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.

Λεπτομέρειες επαφών με τα υπουργεία υγείας και τοπικές δημαρχίες για κάθε Πολιτεία και Επικράτεια περιλαμβάνονται σε ένα ξεχωριστό ενημερωτικό φύλλο με τίτλο *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Πηγές πληροφοριών και συμβουλών*.

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