



Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Παραλαβή τροφίμων με ασφάλεια

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.

Τι απαιτείται;

Σύμφωνα με την Προδιαγραφή 3.2.2 *Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις*, αναμένεται απ' τις επιχειρήσεις τροφίμων να πάρουν όλα τα πρακτικώς δυνατόν μέτρα για να εξασφαλίσουν ότι δεν παραλαβαίνουν επικίνδυνα ή ακατάλληλα τρόφιμα. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να εξασφαλίσουν ότι τα τρόφιμα που παραλαβαίνουν:

1. προστατεύονται από τη μόλυνση,
2. μπορούν να αναγνωριστούν ενώ βρίσκονται στο κτήριο της επιχείρησης, και να
3. έχουν τη σωστή θερμοκρασία κατά την άφιξη, αν είναι πιθανώς επικίνδυνα.

Πώς μπορώ να εξασφαλίσω ότι τα τρόφιμα δεν είναι μολυσμένα κατά την άφιξη στην επιχείρησή μου;

Παρόλο που δεν μπορείτε πάντοτε να είστε σίγουροι κατά πόσο τα τρόφιμα που έρχονται στην επιχείρησή σας είναι μολυσμένα, πρέπει να λάβετε πρακτικά μέτρα για να μειώσετε την πιθανότητα μόλυνσης. Για παράδειγμα, μπορείτε να λάβετε τα παρακάτω μέτρα:

- Ζητήστε από τους προμηθευτές τροφίμων σας να εξασφαλίσουν ότι τα τρόφιμα προστατεύονται από μόλυνση κατά τη μεταφορά και, όπου είναι δυνατόν, ζητήστε τους να τα στείλουν σε πακέτα ή δοχεία.
- Ελέγξτε ότι τα τρόφιμα είναι καλυμμένα ή συσκευασμένα κατά την άφιξη και ότι η συσκευασία ή το κάλυμμα δεν είναι φθαρμένα, και ελέγξτε την 'ημερομηνία κατανάλωσης' ή 'ημερομηνία λήξης' - αν η ημερομηνία λήξης έχει περάσει το τρόφιμο μπορεί να είναι αλλοιωμένο.
- Βεβαιωθείτε, όπου είναι δυνατόν, να μην παραδίδονται τα τρόφιμα εκτός εάν βρίσκεται κάποιος στη δουλειά να ελέγξει τα τρόφιμα κατά την άφιξη και να τα βάλει κατευθείαν στον καταψύκτη ή ψυγείο ή στην κατάλληλη αποθήκη.

Μπορεί να είναι δύσκολο να ελέγχετε κάθε τρόφιμο που έρχεται στην επιχείρησή σας αλλά θα μπορούσατε να ελέγχετε τυχαία τα τρόφιμα που παραλαβαίνετε. Μπορεί επίσης να αποφασίσετε να ελέγχετε τρόφιμα από μερικούς προμηθευτές συχνότερα απ' ότι ελέγχετε τρόφιμα από προμηθευτές των οποίων τα προϊόντα έρχονται σε καλή κατάσταση.

Αν τα τρόφιμα που παραλαβαίνετε στην επιχείρησή σας είναι μολυσμένα ή πιστεύετε ότι μπορεί να είναι μολυσμένα, θα πρέπει να τα επιστρέψετε στον προμηθευτή ή, με τη συμφωνία του προμηθευτή, να καταστρέψετε τα τρόφιμα. Για παράδειγμα, μπορεί να υποπτεύεστε μια μόλυνση αν η συσκευασία ενός τροφίμου έχει ανοίξει ή έχει φθαρεί. Τα τρόφιμα μπορεί επίσης να είναι μολυσμένα αν περιέχουν έντομα, κόπρανα τροκτικών, γυαλιά, μέταλλο ή άλλα ξένα αντικείμενα, ή αν έχουν αλλοιωθεί.

Πώς μπορώ να εξασφαλίσω ότι γνωρίζω την πηγή και το όνομα των τροφίμων στην επιχείρησή μου;

Αν ένας υγειονομικός υπάλληλος σας το ζητήσει, πρέπει να είστε σε θέση να δώσετε στον υπάλληλο τα στοιχεία των προμηθευτών οποιωνδήποτε τροφίμων στην επιχείρησή σας και τι είναι αυτά τα τρόφιμα. Χρειάζεστε αυτά τα στοιχεία σε περίπτωση που τρόφιμα στην επιχείρησή σας βρεθούν να είναι επικίνδυνα ή μολυσμένα κατά κάποιον τρόπο και πρέπει να επιστραφούν στον προμηθευτή ή να καταστραφούν.

Παρόλο που τα περισσότερα, αν όχι όλα τα τρόφιμα που αγοράζετε έχουν επιγραφή με το όνομα του προϊόντος και το όνομα και τη διεύθυνση του παρασκευαστή, εισαγωγέα ή συσκευαστή των τροφίμων, μπορεί επίσης να έχετε στην επιχείρησή σας τρόφιμα μη συσκευασμένα ή χωρίς επιγραφή και θα χρειαστείτε άλλους τρόπους για να αποδείξετε τι είναι αυτά τα τρόφιμα και την προέλευσή τους. Μπορείτε να το κάνετε αυτό χρησιμοποιώντας τα τιμολόγια του προμηθευτή σας ή μπορεί να κρατάτε κάποια άλλα αρχεία για τους προμηθευτές σας και τι αγοράζετε απ' αυτούς και τα τρόφιμα που έχετε στην επιχείρησή σας.

Δεν πρέπει να παραλαβαίνετε τρόφιμα εκτός εάν μπορείτε να τα αναγνωρίσετε και να εντοπίζετε την προέλευσή πίσω στον προμηθευτή τους.

Πώς μπορώ να εξασφαλίσω ότι πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα έρχονται στη σωστή θερμοκρασία;

Πρέπει να λάβετε πρακτικά μέτρα για να εξασφαλίσετε ότι δεν παραλαβαίνετε μια παρτίδα πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων που δεν έχει τη σωστή θερμοκρασία ή που βρισκόταν εκτός ελέγχου θερμοκρασίας για μεγαλύτερο διάστημα απ' ό,τι είναι τα ασφαλή όρια. Πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα που παραδίνονται στην επιχείρησή σας πρέπει:

- αν είναι κρύα - να είναι σε μια θερμοκρασία 5⁰ C ή χαμηλότερη,
- αν είναι ζεστά - να είναι σε μια θερμοκρασία 60⁰ C ή υψηλότερη,
- αν είναι κατεψυγμένα - να είναι κατεψυγμένα και όχι μερικώς ξεπαγωμένα, ή
- μπορεί να έχουν μια άλλη θερμοκρασία - αρκεί η επιχείρηση που κάνει τη διανομή τροφίμων μπορεί να αποδείξει ότι δεν έχει γίνει υπέρβαση των ασφαλών χρονικών ορίων.

Αν πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα παραδίνονται στην επιχείρησή σας δεν συμμορφώνονται μ' αυτές τις απαιτήσεις πρέπει να αρνηθείτε αυτά τα τρόφιμα.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, επιχειρήσεις θέλουν τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα να παραδίνονται κρύα (5⁰ C ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία) ή κατεψυγμένα αλλά μπορεί να υπάρχουν περιπτώσεις στις οποίες μπορεί να δεχτείτε πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα σε άλλες θερμοκρασίες. Για παράδειγμα, μπορεί να αγοράσετε τρόφιμα που φεύγουν από τον προμηθευτή στη σωστή θερμοκρασία και ο χρόνος μεταφοράς μέχρι την επιχείρησή σας είναι σύντομο.

Το ενημερωτικό φύλλο με τίτλο *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Απαιτήσεις ελέγχου θερμοκρασίας* παρέχει περισσότερες πληροφορίες για τον έλεγχο θερμοκρασίας των πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων και το χρονικό διάστημα που μπορούν να διατηρηθούν ασφαλή σε θερμοκρασίες μεταξύ 5⁰ C και 60⁰ C. Γενικά όμως, στις περιπτώσεις που ο χρόνος διανομής υπερβαίνει τις δύο ώρες, τα τρόφιμα πρέπει να μεταφέρονται σε οχήματα ψυγεία που μπορούν να διατηρούν τα τρόφιμα σε μια θερμοκρασία 5⁰ C ή χαμηλότερη ή να τα διατηρούν κατεψυγμένα.

Τα παρακάτω παραδείγματα περιλαμβάνουν μερικά πρακτικά μέτρα που μπορείτε να πάρετε για να εξασφαλίσετε ότι τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα είναι ασφαλή κατά την παράδοση στην επιχείρησή σας.

- Συζητήστε τις αποδεχτές θερμοκρασίες με μια επιχείρηση που παραδίδει τρόφιμα στην επιχείρησή σας και συμφωνήστε επίσημα ότι τα τρόφιμα θα παραδίνονται κατεψυγμένα ή κρύα ή ζεστά, ή εντός ασφαλών χρονικών ορίων.
- Αν τα τρόφιμα πρέπει να είναι κατεψυγμένα, ελέγξτε τα κατά την παράδοση στην επιχείρησή σας για να εξασφαλίσετε ότι είναι κατεψυγμένα και δεν έχουν αρχίσει να ξεπαγώνουν.
- Αν τα τρόφιμα πρέπει να είναι κρύα ή ζεστά, ελέγξτε τη θερμοκρασία των τροφίμων κατά την παράδοση στην επιχείρησή σας για να εξασφαλίσετε ότι είναι στους 5⁰ C ή χαμηλότερα ή στους 60⁰ C ή υψηλότερα.
- Αν τα τρόφιμα πρέπει να παραδίνονται εντός ασφαλών χρονικών ορίων, ελέγξτε τις ώρες παράδοσης αναχώρησης και άφιξης για να εξασφαλίσετε ότι η παράδοση έγινε εντός του συμφωνημένου ασφαλούς χρονικού ορίου.

Δεν χρειάζεται να ελέγχετε κάθε τρόφιμο ή σχετικά χαρτιά παράδοσης αλλά θα πρέπει να ελέγχετε μερικά προϊόντα για να σιγουρευτείτε ότι οι προμηθευτές σας κάνουν το σωστό πράγμα.

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