



## Standar-Standar Keselamatan Makanan - Kecakapan-kecakapan dan pengetahuan penanganan makanan

### Bab 3 (hanya Australia) Peraturan-Peraturan Standar-Standar Makanan Australia Selandia Baru

*CATATAN: Standar-Standar Keselamatan Makanan yang baru tidak berlaku di Selandia Baru. Ketetapan-ketetapan perjanjian standar-standar makanan antara Australia dan Selandia Baru tidak termasuk standar-standar kebersihan makanan.*

Menurut Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum*, para pemilik perusahaan bertanggung jawab untuk memastikan bahwa orang-orang yang menangani makanan atau yang bersentuhan dengan permukaan-permukaan makanan di perusahaan mereka, dan orang-orang yang mengawasi pekerjaan ini, memiliki kecakapan-kecakapan dan pengetahuan yang diperlukan untuk menangani makanan dengan aman.

Satu-satunya kekecualian dari syarat ini adalah untuk kegiatan-kegiatan amal atau pengumpulan uang untuk komunitas, yang menjual makanan yang tidak berkemungkinan besar dapat membahayakan atau yang dimasak dengan pantas dan yang langsung dimakan.

Syarat kecakapan-kecakapan dan pengetahuan dicantumkan dalam standar untuk memastikan bahwa staf menangani makanan secara benar dan makanan itu aman untuk dimakan.

#### **Apa artinya 'kecakapan-kecakapan' dan 'pengetahuan' untuk perusahaan anda?**

**Kecakapan:** Staf anda dan para pengawas mereka harus dapat mengerjakan pekerjaannya dengan cara-cara yang memastikan bahwa perusahaan anda menghasilkan makanan yang aman.

**Pengetahuan:** Staf anda dan para pengawas mereka harus mengetahui persoalan-persoalan yang bertalian dengan keselamatan makanan serta praktek-praktek penanganan makanan secara aman yang relevan bagi perusahaan anda dan pekerjaan-pekerjaan yang mereka lakukan untuk anda.

#### **Apa yang harus diketahui staf dan para pengawas?**

Para penanganan makanan harus memiliki kecakapan-kecakapan dan pengetahuan yang diperlukan untuk menangani makanan secara aman sewaktu mereka mengerjakan pekerjaan yang menjadi tanggung jawabnya. Mereka tidak perlu memiliki kecakapan-kecakapan dan pengetahuan untuk pekerjaan-pekerjaan lain di perusahaan. Misalnya, pada perusahaan leveransir makanan, seseorang yang membuat sandwiches memerlukan kecakapan-kecakapan dan pengetahuan yang sangat berbeda dari yang diperlukan oleh seseorang yang mengerjakan pembersihan untuk perusahaan.

Namun, jika beberapa staf membantu dengan pekerjaan lain sewaktu orang-orang sedang bepergian, atau kadang-kadang mengawasi para penanganan makanan lain, maka mereka juga harus memiliki kecakapan-kecakapan dan pengetahuan untuk pekerjaan lain ini, dan juga kecakapan-kecakapan dan pengetahuan untuk mengerjakan pekerjaan biasa mereka.

Kecakapan-kecakapan dan pengetahuan staf harus termasuk hal-hal keselamatan makanan dan kebersihan makanan. Persoalan-persoalan keselamatan makanan mencakup apa yang harus dilaksanakan staf pada makanan untuk menjaga agar makanan aman. Praktek-praktek kebersihan mencakup apa yang harus dilaksanakan staf untuk menjaga segalanya bersih agar tidak mengotori makanan. Contoh berikut memperlihatkan perbedaan antara persoalan-persoalan keselamatan makanan dan praktek-praktek kebersihan makanan.

Seorang penanganan makanan di sebuah toko menyediakan, mengisi bahan dan memasak ayam-ayam yang utuh. Anggota staf yang melaksanakan pekerjaan ini harus mempunyai kecakapan-kecakapan dan pengetahuan kebersihan dan keselamatan makanan untuk memastikan bahwa ayam itu disediakan secara aman untuk dijual.

*Kecakapan-kecakapan dan pengetahuan keselamatan makanan yang diperlukan untuk pekerjaan ini termasuk:*

- mengetahui bahwa ayam-ayam mentah mungkin dikotori dengan bakteri yang berbahaya dan memakan ayam setengah masak dapat menyebabkan keracunan makanan;
- mengetahui jangka waktu masak dan suhu yang diperlukan untuk memastikan bahwa ayam beserta bahan-bahan yang diisi telah betul-betul masak;
- kecakapan yang diperlukan untuk memeriksa ayam itu untuk memastikan apakah betul-betul masak;
- mengetahui suhu-suhu penyimpanan yang benar untuk baik ayam-ayam mentah dan yang dimasak; dan
- kecakapan-kecakapan diperlukan untuk memastikan bahwa peralatan telah dipasang pada suhu yang benar.

**Kecakapan-kecakapan dan pengetahuan kebersihan makanan yang diperlukan untuk pekerjaan ini termasuk:**

- **mengetahui** bahwa tangan-tangan, sarung-sarung tangan, atau peralatan yang dipakai untuk menangani ayam-ayam mentah dapat mengotori ayam-ayam yang dimasak;
- **kecakapan** untuk mencuci tangan serta peralatan dengan cara-cara yang mengurangi kemungkinan besar pengotoran;
- **mengetahui** mengenai hal-hal lain yang dapat mengotori ayam-ayam yang dimasak, seperti pakaian kotor atau bangku-bangku kerja kotor; dan
- **kecakapan** diperlukan untuk menjaga agar tempat kerja bersih.

## **Bagaimana saya dapat memastikan bahwa staf mempunyai kecakapan-kecakapan dan pengetahuan yang pantas?**

Latihan resmi tidak diperlukan. Ada banyak hal yang berbeda yang anda dapat lakukan dan faktor-faktor yang anda dapat perhitungkan untuk memastikan bahwa staf mempunyai kecakapan-kecakapan dan pengetahuan yang diperlukan untuk pekerjaannya. Beberapa contoh adalah:

- latihan 'di tempat pekerjaan' oleh anggota staf lain atau pemilik perusahaan itu;
- memberi staf keterangan mengenai keselamatan makanan dan kebersihan makanan untuk dibaca;
- peraturan-peraturan pekerjaan yang memuat tanggung-tanggung jawab para penangan makanan dan para pengawas mereka;
- mengirim staf untuk mengikuti kursus-kursus keselamatan makanan yang diajarkan orang lain;
- menyewa konsultan untuk menjalankan kursus bagi staf perusahaan; dan
- menerima staf baru yang mempunyai kualifikasi-kualifikasi latihan industri yang resmi.

Perusahaan-perusahaan dapat memilih cara pendekatan mana yang cocok sekali untuk perusahaan mereka, asal mereka yakin bahwa stafnya mempunyai kecakapan-kecakapan dan pengetahuan yang diperlukan untuk pekerjaan yang mereka lakukan.

## **Kapan harus saya menuruti syarat ini?**

Sebelum Februari 2002 syarat ini belum berlaku. Mungkin itu akan berlaku di kemudian hari di beberapa Negara bagian dan Territories. Ini tergantung pada pemilihan waktu dari amandemen-amandemen undang-undang makanan Negara bagian dan Territory dan peraturan-peraturan untuk sepenuhnya dicantumkan dalam standar-standar di setiap yurisdiksi. Keterangan mengenai situasi di Negara bagian atau Territory anda terdapat di selebaran fakta berjudul *Pelaksanaan undang-undang Negara bagian & Territory mengenai Standar-Standar Keselamatan Makanan*.

## **Bagaimana dapat saya menuruti syarat kecakapan-kecakapan dan pengetahuan?**

Perusahaan-perusahaan yang telah memastikan bahwa para penangan makanan mereka mempunyai kecakapan-kecakapan dan pengetahuan menangani makanan dengan aman, yang mengawasi pekerjaan staf mereka, dan yang secara tetap memperingatkan mereka akan praktek-praktek menangani makanan secara aman, akan dengan mudah menuruti syarat kecakapan-kecakapan dan pengetahuan.

Pedoman tambahan akan dapat diperoleh di pertengahan kedua tahun 2001 untuk menolong perusahaan-perusahaan dan para penyelenggara hukum dengan berlakunya syarat ini. Dalam pada itu, perusahaan-perusahaan yang pada waktu ini sedang mempersiapkan berlakunya syarat ini akan dapat berguna untuk memakai pertanyaan-pertanyaan berikut dalam pertimbangan:

- Sudahkah anda mengetahui risiko-risiko penanganan makanan dan keselamatan di perusahaan anda?
- Tugas-tugas penanganan makanan apa yang masing-masing dijalankan oleh para anggota staf?
- Apakah staf telah diberitahukan atau diperlihatkan bagaimana menangani makanan dengan aman di perusahaan anda?
- Adakah seorang yang bertanggung jawab untuk memastikan serangkaian prosedur atau peraturan-peraturan apa pun dituruti?
- Apakah anda mempunyai peralatan dan ruang yang diperlukan staf untuk menjaga agar tempat kerja bersih?

## **Perlu keterangan lebih lanjut?**

Salinan standar-standar, pedoman-pedoman untuk ini dan selebaran fakta lainnya dan bahan pembantu dapat ditemukan pada ANZFA website ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)). Ketika standar-standar mulai berlaku di setiap Negara bagian dan Territory, perusahaan-perusahaan makanan juga dapat mencari nasehat langsung dari para pejabat Kesehatan Lingkungan (Environmental Health Officers) di kotapraja mereka, atau dari departemen pelayanan kesehatan Negara bagian atau Territory dan Unit-Unit Kesehatan Umum.

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571