



## Standar-Standar Keselamatan Makanan - Kesehatan dan kebersihan Tanggung-tanggung jawab perusahaan-perusahaan 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 mengenai perjanjian standar-standar makanan antara Australia dan Selandia Baru tidak termasuk standar-standar kebersihan makanan.*

Menurut Standar Keselamatan Makanan 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum* perusahaan-perusahaan makanan diharapkan dapat memastikan, sedapat mungkin, agar para pekerja mereka yang menangani makanan dan siapa saja di perusahaan tidak mengotori makanan. Perusahaan-perusahaan makanan juga mempunyai tanggung-tanggung jawab tertentu yang berhubungan dengan keselamatan dari orang-orang yang menangani makanan, penyediaan fasilitas-fasilitas tempat cuci tangan, memberitahukan kepada yang menangani makanan mengenai kesehatan dan kebersihan sebagai kewajiban mereka dan rahasia pribadi dari yang menangani makanan.

### Memastikan supaya orang-orang di tempat makanan tidak mengotori makanan

Perusahaan-perusahaan makanan harus melakukan semuanya yang praktis untuk memastikan supaya orang-orang di tempat itu tidak mengotori makanan. Ini termasuk yang menangani makanan tetapi juga termasuk orang lain yang berkunjung di tempat-tempat itu, seperti para pedagang dan para anggota masyarakat. Di tempat di mana makanan terbuka, seperti di dapur, langkah-langkah praktis yang dapat dilaksanakan perusahaan termasuk:

- membatasi orang-orang yang bukan penangan makanan dari tempat-tempat penanganan makanan;
- mengawasi orang-orang lain yang mempunyai alasan-alasan kuat untuk berada di tempat-tempat ini, untuk memastikan agar mereka tidak tangani, bersin, membuang ingus, batuk atau makan di atas makanan yang terbuka atau atas permukaan-permukaan yang ada kemungkinan bersentuhan dengan makanan.

Suatu perusahaan makanan harus juga mengambil langkah-langkah praktis untuk menghentikan orang-orang merokok atau meludah di tempat-tempat penyediaan makanan atau di tempat-tempat yang ada makanan yang tidak terlindung. Langkah-langkah praktis termasuk:

- memberi tanda-tanda 'No Smoking' di dinding-dinding dan, jika meludah dapat menjadi persoalan, beri tanda yang mengatakan bahwa ini juga dilarang; dan
- memastikan bahwa tidak ada asbak-asbak di tempat-tempat ini.

### Kesehatan para penangan makanan dan pencegahan pengotoran makanan

Adalah sangat penting bahwa orang-orang yang mungkin menderita dari atau yang sedang membawa penyakit-penyakit tertentu atau sedang menderita dari beberapa kondisi lain tidak menangani makanan atau permukaan-permukaan yang bersentuhan dengan makanan. Terutama sekali jika ada kemungkinan mereka dapat mengotori makanan sewaktu mereka sedang bekerja.

Jika perusahaan makanan sadar bahwa seorang penangan makanan, atau siapa saja yang menangani makanan untuk perusahaan itu (seperti teman-teman dan keluarga) sedang atau mungkin menderita penyakit yang bertalian dengan makanan, perusahaan itu harus memastikan bahwa orang ini tidak menangani makanan atau permukaan-permukaan yang bersentuhan dengan makanan. Perusahaan makanan mungkin mencurigai seseorang yang menderita penyakit yang bertalian dengan makanan jika mereka muntah, mencecer, demam atau demam sakit kerongkongan.

Jika seorang diketahui menderita atau sedang membawa penyakit yang bertalian dengan makanan dan telah dikeluarkan dari kegiatan menangani makanan, orang itu tidak dapat meneruskan penanganan makanan hingga nasehat dokter menegaskan bahwa mereka tidak lagi menderita dari atau membawa penyakit yang bertalian dengan makanan.

Jika perusahaan makanan mengetahui atau mencurigai bahwa seorang penangan makanan atau siapa saja menangani makanan untuk perusahaan menderita infeksi sakit kulit atau mengeluarkan kotoran dari telinga-telinga, hidung atau mata, perusahaan itu harus memastikan orang ini mengambil semua tindakan yang pantas untuk mencegah pengotoran makanan. Misalnya, sakit kulit yang terbuka harus ditutupi dengan penutup tahan air dan seseorang yang pilek dapat memakan obat untuk menghentikan keluarnya kotoran apa pun dari hidung.

## Tempat cuci tangan bagi para penangan makanan

Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum* dan Standar 3.2.3 *Tempat-Tempat Makanan dan Peralatan* keduanya termasuk syarat-syarat cuci tangan.

Syarat-syarat cuci tangan untuk para penangan makanan dikemukakan di Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum*. Untuk keterangan selanjutnya mengenai syarat-syarat ini lihat selebaran fakta terpisah, *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Kesehatan dan kebersihan, Tanggung-tanggung jawab penangan makanan*.

Menurut Standar 3.2.3 *Tempat-Tempat Makanan dan Peralatan*, perusahaan-perusahaan harus menyediakan tempat-tempat cuci tangan yang mudah didatangi dan terletak di tempat-tempat di mana para penangan makanan perlu mencuci tangannya, misalnya, di tempat-tempat persiapan makanan dan di dekat kamar-kamar kecil. Perusahaan-perusahaan harus memastikan bahwa tempat-tempat cuci tangan ada persediaan air hangat bersih yang mengalir.

Juga, menurut Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum*, perusahaan-perusahaan harus memastikan bahwa di tempat-tempat cuci tangan disediakan sabun atau bahan cuci lain dan agar staf dapat mengeringkan tangannya dengan seksama menggunakan, misalnya, kain yang dipakai sekali saja atau serbet kertas. Di situ mesti ada wadah tempat buang serbet yang telah dipakai jika ini layak, dan perusahaan-perusahaan harus juga memastikan bahwa tempat-tempat cuci tangan itu tidak dipakai untuk hal-hal lain kecuali untuk mencuci tangan, lengan dan muka.

## Tanggung-tanggung jawab lain perusahaan-perusahaan makanan untuk kesehatan dan kebersihan

Menurut Standar 3.2.3 *Tempat-Tempat Makanan dan Peralatan*, perusahaan-perusahaan makanan harus memastikan bahwa staf dapat menggunakan kamar-kamar kecil yang memadai kebutuhan mereka dan ada tempat-tempat penyimpanan terpisah bagi harta milik dan pakaian pribadi, dan juga untuk peralatan kantor dan kertas-kertas dan bahan-bahan kimia yang digunakan perusahaan.

## Memberitahukan para penangan makanan akan tanggung-tanggung jawab mereka mengenai kesehatan dan kebersihan

Perusahaan-perusahaan makanan harus memberitahukan kepada semua penangan makanan mereka mengenai syarat-syarat kesehatan dan kebersihan yang khusus berlaku pada para penangan makanan. Mereka dapat menjalankan ini, misalnya, dengan menggunakan plakat-plakat atau selebaran-selebaran atau video latihan industri. Syarat-syarat ini dimuat pada Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum*. Untuk keterangan selanjutnya mengenai syarat-syarat ini lihat selebaran fakta *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Kesehatan dan kebersihan, Tanggung-tanggung jawab para penangan makanan*. Syarat-syarat itu dibuat untuk memastikan agar para penangan makanan melaksanakan apa pun dengan layak agar dengan pasti mereka tidak mengotori makanan.

## Melindungi rahasia pribadi para penangan makanan

Para penangan makanan harus memberitahukan kepada pengawas mereka jika mereka:

- mengetahui atau mencurigai bahwa mereka sedang menderita dari atau membawa penyakit yang bertalian dengan makanan;
- sedang menderita dari sakit kulit atau mengeluarkan kotoran dari telinga-telingga, hidung atau mata dan ada kemungkinan bahwa makanan dapat dikotori oleh karena hal itu; dan
- mengetahui atau mencurigai mereka telah mengotori makanan sewaktu sedang menanganinya.

Jika seorang penangan makanan memberitahukan pengawasnya mengenai yang mana saja dari yang di atas, pengawas itu tidak boleh menyingkap keterangan ini kepada siapa pun tanpa izin dari penangan makanan itu, dengan pengecualian kepada pemilik perusahaan atau pejabat hukum makanan. Juga, perusahaan makanan itu tidak boleh menggunakan keterangan ini untuk tujuan apa pun selain untuk melindungi makanan dari pengotoran.

## Perlu keterangan lebih lanjut?

Salinan standar-standar, pedoman-pedoman mengenai ini dan selebaran-selebaran fakta lainnya dan bahan pembantu dapat ditemukan pada ANZF 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 dan Unit-Unit Kesehatan Umum di Negara bagian atau Territory mereka.

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