



Standar-Standar Keselamatan Makanan - Kesehatan dan kebersihan Tanggung-tanggung jawab para penangan 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*, para penangan makanan secara keseluruhan bertanggung jawab untuk melaksanakan apa pun yang layak untuk memastikan bahwa mereka tidak membuat makanan membahayakan atau tidak cocok untuk dimakan orang. Para penangan makanan juga mempunyai tanggung-tanggung jawab tertentu bertalian dengan kesehatan dan kebersihan mereka.

Apakah anda seorang penangan makanan?

Seorang penangan makanan adalah siapa pun yang bekerja di perusahaan makanan dan yang menangani makanan atau juga permukaan-permukaan yang mungkin bersentuhan dengan makanan seperti alat-alat makan, piring-piring dan mangkuk-mangkuk. Seorang penangan makanan dapat melaksanakan banyak hal yang berlainan untuk perusahaan makanan. Contoh-contoh termasuk membuat, memasak, menyediakan, melayani, mengepak, memamerkan dan menyimpan makanan, mempaberi, menghasilkan, mengumpulkan, mengeluarkan, memproses, mengangkut, mengantar, melunakkan atau mengawetkan makanan.

Apa yang harus dibuat seorang penangan makanan jika ia sakit?

- *Jika seorang penangan makanan menderita penyakit yang bertalian dengan makanan*
Para penangan makanan harus memberitahukan kepada pengawas kerjanya jika mereka mempunyai gejala apa pun sewaktu mereka berada di tempat kerja seperti berikut ini - muntah-muntah, menceret, demam atau demam sakit kerongkongan. Hanya satu kekecualian dari hal ini adalah jika penangan makanan mengetahui bahwa ia mempunyai gejala-gejala dari sebab yang berbeda. Misalnya, penangan makanan muntah-muntah di tempat kerja karena sedang mengandung.

Para penangan makanan juga harus memberitahukan pengawas mereka jika mereka telah didiagnosa menderita atau membawa suatu penyakit yang bertalian dengan makanan.

Juga sewaktu melaporkan mengenai penyakit yang bertalian dengan makanan, penangan makanan tidak boleh menangani makanan apa pun yang dapat memungkinkan menjadikan makanan itu membahayakan atau tidak cocok disebabkan karena penyakit mereka. Juga, jika penangan makanan tetap tinggal di tempat kerja untuk mengerjakan pekerjaan lain, mereka harus berbuat segala yang layak untuk memastikan bahwa mereka tidak mengotori makanan apa pun.

Catatan: Penyakit-penyakit yang dapat menjalar melalui makanan termasuk Hepatitis A dan yang disebabkan oleh giardia, salmonella dan campylobacter.

- *Jika penangan makanan menderita luka atau sakit kulit atau tidak sehat dengan alasan lain*

Para penangan makanan harus memberitahukan pengawas mereka mengenai infeksi atau kondisi apa pun seperti pilek atau persoalan lain yang dapat mengakibatkan keluarnya kotoran dari telinga-telinga atau hidung atau mata jika ada kemungkinan apa pun yang memungkinkan mereka membuat makanan membahayakan atau tidak cocok bagi orang-orang untuk dimakan akibat kondisi mereka.

Juga, jika mereka tetap menangani makanan dengan kondisi begitu, para penangan makanan harus melaksanakan yang layak untuk memastikan bahwa mereka tidak mengotori makanan apa pun. Misalnya, sakit kulit yang berinfeksi dapat dibalut seluruhnya dengan pembalut dan pakaian atau dengan penutup tahan air jika pada bagian kulit yang terbuka, dan obat-obatan dapat dipakai untuk mengeringkan kotoran-kotoran.

Jika penangan makanan mengetahui atau mencurigai bahwa ia mungkin telah mengotori sejumlah makanan

Para penangan makanan harus memberitahukan kepada pengawasnya jika mereka mengetahui atau berpendapat bahwa mereka mungkin telah membuat makanan membahayakan atau tidak cocok untuk dimakan. Misalnya, barang-barang perhiasan yang dipakai penangan makanan telah jatuh ke dalam makanan.

Bagaimana dengan kebersihan pribadi?

Praktek-praktek kebersihan pribadi para penangan makanan dan kebersihan diharuskan untuk memperkecil risiko pengotoran makanan. Hal-hal yang paling penting yang mereka perlu ketahui adalah bahwa mereka harus:

- melaksanakan apa pun yang layak untuk mencegah badan mereka, bagian apa saja dari badan mereka atau apa saja yang dikenakan mereka, bersentuhan dengan makanan atau permukaan-permukaan yang bersentuhan dengan makanan;
- melaksanakan apa pun yang layak untuk menghentikan sentuhan yang tidak perlu dengan makanan yang siap untuk dimakan;
- memakai pakaian luar yang bersih, tergantung pada pekerjaan macam apa yang mereka lakukan;
- memastikan pembalut-pembalut atau haas-haas pada bagian-bagian badan apa pun yang terbuka ditutup dengan penutup tahan air;
- tidak memakan di atas makanan terbuka atau permukaan-permukaan yang ada kemungkinan bersentuhan dengan makanan;
- tidak bersin, membuang ingus atau batuk di atas makanan yang tidak terlindung atau permukaan-permukaan yang mungkin akan bersentuhan dengan makanan;
- tidak meludah, merokok atau memakai tembakau atau penyediaan-penyediaan yang sama di mana makanan ditangani; dan
- tidak kencing atau buang air besar kecuali di kamar belakang.

Beberapa peraturan cuci tangan khusus untuk para penangan makanan

Para penangan makanan diharapkan mencuci tangannya sewaktu tangan-tangan mereka berkemungkinan akan mengotori makanan. Ini termasuk mencuci tangan:

- segera sebelum bekerja dengan makanan yang siap untuk dimakan sesudah menangani makanan mentah;
- segera sesudah memakai kamar belakang;
- sebelum mereka mulai menangani makanan atau kembali menangani makanan sesudah pekerjaan lain;
- segera sesudah merokok, batuk, bersin, memakai sapu tangan atau serbet kertas yang dapat dibuang, makan, minum atau memakai tembakau atau bahan-bahan yang sama; dan
- sesudah menyentuh rambut mereka, jangat kepala atau bagian badan yang terbuka.

Bagaimana para penangan makanan harus mencuci tangan mereka?

1. Memakai fasilitas mencuci tangan yang disediakan perusahaan.
2. Mencuci tangan mereka dengan seksama menggunakan sabun atau dengan apa saja yang efektif.
3. Memakai air hangat yang mengalir.
4. Mengeringkan tangan mereka dengan seksama dengan serbet sekali pakai atau dengan jalan lain yang tidak berkemungkinan menjangkitnya organisma-organisma ke tangan- tangan mereka.

Perlu keterangan lebih lanjut?

Salinan dari standar-standar, pedoman-pedoman mengenai ini dan selebaran-selebaran fakta lainnya dan bahan pembantu dapat ditemukan di ANZFA website (www.anzfa.gov.au).

Sewaktu standar-standar mulai berlaku di setiap Negara bagian dan Territory, perusahaan-perusahaan makanan juga dapat meminta nasehat langsung dari para pejabat Kesehatan Lingkungan (Environmental Health Officers) di kotapraja setempat mereka atau dari departemen pelayanan kesehatan dan Unit-Unit Kesehatan Umum di Negara bagian dan Territory mereka.

Kontak terperinci untuk departemen kesehatan Negara-negara bagian dan Territory dan kotapraja-kotapraja dimuat di selebaran fakta terpisah berjudul *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Sumber-sumber keterangan & nasehat*.

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.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571