



Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Ricevere in consegna gli alimenti in tutta sicurezza.

Capitolo 3 (solo per l'Australia) Codice dei Regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d'Australia e Nuova Zelanda

NOTA: I nuovi regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l'Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti sull'igiene alimentare.

Che cosa si richiede?

Ai sensi del Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*, le imprese alimentari devono prendere tutte le misure possibili per non ricevere in consegna alimenti inappropriati o pericolosi. Pertanto esse devono assicurarsi che gli alimenti che ricevono in consegna:

1. siano protetti contro la contaminazione
2. si possano individuare mentre sono nei locali; e
3. siano alla corretta temperatura al momento del recapito, se trattasi di alimenti potenzialmente rischiosi.

Come posso assicurarmi che gli alimenti non siano contaminati quando arrivano nel mio locale?

Non sempre è possibile accertare se gli alimenti che vi vengono recapitati siano contaminati, tuttavia dovete prendere misure pratiche per minimizzare la presenza di eventuali contaminazioni. Per esempio, potreste seguire i seguenti passi.

- Chiedere ai vostri fornitori di assicurarsi che durante il trasporto gli alimenti siano protetti contro eventuali contaminazioni e, nei limiti del possibile, siano confezionati o siano in contenitori.
- Controllare che gli alimenti siano coperti o confezionati quando vengono recapitati o che la confezione o l'imballaggio non abbiano subito danni, e controllare la scritta "meglio se consumati prima di" o "da consumarsi entro" - se la data di scadenza è già passata è possibile che siano avariati.
- Aver cura, nei limiti del possibile, che gli alimenti non vengano recapitati a meno che all'arrivo non sia presente un operatore che possa eseguire un controllo e possa metterli direttamente nel congelatore o in frigorifero o in un'area appropriata.

Dover controllare ogni articolo potrebbe essere un compito alquanto difficile, ma potreste eseguire dei controlli a caso. Per esempio potreste controllare più spesso i prodotti che vi vengono recapitati da fornitori che non conoscete molto bene piuttosto di quelli che vi vengono recapitati da fornitori i cui prodotti generalmente vi arrivano in buone condizioni.

Se gli alimenti che vi vengono recapitati sono contaminati o pensate che siano contaminati, dovreste rimandarli immediatamente indietro al fornitore oppure dovreste distruggerli col suo accordo. Per esempio potreste sospettare che un prodotto sia contaminato se la confezione è danneggiata o strappata. È anche contaminato se contiene insetti, escrementi di roditori, vetro, metallo o altri materiali sconosciuti, oppure se è avariato.

Come faccio a sapere il nome e la provenienza degli alimenti che si trovano nel mio locale?

Se un ufficiale sanitario vi fa domande sul fornitore o sugli alimenti che sono nel vostro locale dovete essere in grado di dargli queste informazioni, perchè se gli alimenti fossero pericolosi o in qualsiasi modo contaminati devono essere restituiti al fornitore o distrutti.

I prodotti alimentari che acquistate, avranno per la maggior parte un'etichetta che porta il nome del prodotto ed il nome e l'indirizzo del produttore, dell'importatore o del confezionatore, tuttavia potreste anche averne alcuni sfusi, per cui all'occorrenza è necessario che possiate comprovare il loro nome e la loro provenienza. A tale scopo potete esibire le fatture, o potete documentare i dati dei vostri fornitori ed i prodotti che acquistate da loro ed il genere di alimenti che avete nel vostro locale.

Non dovete accettare prodotti alimentari di nessun genere a meno che non possiate individuarli o non possiate risalire al fornitore.

Come posso assicurarmi che gli alimenti potenzialmente rischiosi raggiungano il mio locale alla temperatura giusta?

Dovete prendere misure pratiche per essere sicuri di non accettare una consegna di alimenti potenzialmente rischiosi, che non siano alla corretta temperatura, o che siano rimasti al di fuori della temperatura controllata più a lungo dei limiti di tempo consentiti.

Gli alimenti potenzialmente rischiosi che vengono recapitati presso i vostri locali devono essere:

- se freddi - ad una temperatura di 5°C o inferiore
- se caldi - ad una temperatura di 60°C o superiore
- se surgelati - surgelati e non parzialmente scongelati; oppure
- possono essere ad un'altra temperatura - purché l'impresa che ve li recapita possa dimostrare di non aver superato i limiti di tempo consentiti.

Se gli alimenti potenzialmente rischiosi recapitati presso il vostro locale non rispondono ai requisiti sopraindicati dovete respingerli.

Nella maggioranza dei casi, le imprese esigono che gli alimenti potenzialmente rischiosi vengano recapitati freddi (ad una temperatura di 5°C o meno) o surgelati, però potrebbero esserci delle circostanze in cui voi stessi siate disposti ad accettarli ad altre temperature. Per esempio potreste acquistare alimenti che partono dai locali del fornitore alla temperatura corretta e che raggiungono i vostri locali entro brevissimo tempo.

Il foglio informazioni *Regolamenti sulla sicurezza dei prodotti alimentari - Requisiti per il controllo della temperatura degli alimenti* dà maggiori informazioni sugli alimenti potenzialmente rischiosi e sui tempi in cui possono rimanere ad una temperatura fra 5° e 60°. Però generalmente, nei casi in cui i tempi di recapito superino le due ore, gli alimenti di questo tipo dovrebbero essere trasportati in veicoli refrigerati che consentono di conservarli ad una temperatura di 5° o meno oppure surgelati.

I seguenti esempi mostrano alcuni passi di carattere pratico che potete prendere per assicurarvi che gli alimenti potenzialmente rischiosi vengano recapitati in tutta sicurezza:

- Parlate con l'impresa di trasporto e pattuite ufficialmente che gli alimenti vengano recapitati surgelati, freddi o caldi, o entro i limiti di tempo di sicurezza consentiti.
- Se avete pattuito che vengano recapitati surgelati, controllate che all'arrivo siano effettivamente surgelati e che non si siano cominciati a scongelare.
- Se debbono essere recapitati freddi o caldi, controllate che la temperatura sia a 5° o meno o a 60° o più.
- Se debbono essere recapitati entro i limiti di tempo di sicurezza consentiti, controllate i tempi di partenza e di arrivo per assicurarvi che il recapito abbia avuto luogo entro i limiti di tempo stabiliti.

Non c'è bisogno che controlliate tutti i prodotti o tutte le ricevute di consegna, dovrete controllare solo qualche prodotto per accertarvi che i vostri fornitori si comportino con la massima professionalità.

Avete bisogno di maggiori informazioni?

Una copia dei regolamenti, delle linee guida e di altri fogli informazioni e materiale di supporto è disponibile sul sito internet dell'ANZFA (www.anzfa.gov.au).

A mano a mano che i regolamenti entrano in vigore negli Stati e nei Territori, le imprese alimentari possono chiedere consiglio rivolgendosi direttamente all'Ufficiale Sanitario del Comune locale (*Environmental Health Officers*) o al Ministero della Sanità/Unità della Sanità Pubblica nello stato o nel territorio di residenza.

I dettagli per contattare il Ministero della Sanità ed il comune locale degli Stati e dei Territori sono inclusi in un foglio informazioni separato intitolato *Regolamenti sulla sicurezza dei prodotti alimentari - Informazioni & consulenza*.

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