



Стандарди за безбедност на храната – Потребни квалификации и знаења за ракување со храна

Параграф 3 (само за Австралија) Кодекс за стандарди за храната на Австралија и Нов Зеланд

ЗАБЕЛЕШКА: Новите стандарди за безбедност на храната не се однесуваат на Нов Зеланд. Обврските од стандардите за храната меѓу Австралија и Нов Зеланд не ги вклучуваат стандардите за хигиена при ракување со храната.

Според стандардите 3.2.2 Безбедно ракување со храната и Општите барања сопствениците на бизнисите со храна се одговорни вработените кои доаѓаат во допир со храната и оние кои ги контролираат да го имаат потребното знаење и искуство за безбедно ракување со храната.

Исклучени од ова барање се манифестациите за собирање пари во заедницата кои продаваат храна која не е опасна, а која е соодветно подготвена и се конзумира веднаш.

Потребните знаења и искуство се вклучени во стандардите за да се обезбеди вработените да ракуваат со храната на соодветен начин и овозможат истата да е безбедна за конзумирање.

Што значат зборовите 'искуство' и 'знаење' за вашиот бизнис?

Искуство: Вработените и нивните контролори мораат да работат соодветно за да произведуваат безбедна храна.

Знаење: Вашите вработени и нивните контролори мораат да имаат знаења за безбедно ракување со храната кои се специфични за вашиот бизнис и работата која ја извршувате.

Што треба да знаат вработените и контролорите?

Ракувачите со храна мораат да го имаат потребното знаење и искуство за безбедно ракување со храната зашто тие се одговорни за работата која ја извршуваат. Тие не мораат да имаат знаење и искуство за другите работни места во фирмата. На пример, во бизнисот за испорака на готова храна, некој кој прави сендвичи треба да има знаења кои ќе бидат различни од потребните знаења и искуство на некој кој ги чисти просториите.

Меѓутоа, ако некои од вработените заменуваат вработени кои подготвуваат храна, тогаш тие ќе треба да ги имаат истите знаења и искуство како и вработените кои ги заменуваат, како и знаење и искуство за нивната редовна работа.

Знаењето кое вработените треба да го поседуваат мора да вклучува познавања за безбедноста и хигиената при ракувањето со храната. Под хигиена се подразбира вработените да знаат да ги одржуваат садовите и околината чисти за да се спречи загадување на храната. Следниот пример ја покажува разликата помеѓу безбедност на храната и хигиена.

Вработен во продавница подготвува и пече цели кокошки. Вработениот мора да има соодветно знаење за безбедно подготвување на храната и за хигиената за кокошките да бидат безбедни за продажба.

Знаењата за безбедност на храната потребни за ова работно место вклучуваат:

- **Знаење** дека непреработените кокошки може да се заразат со бактерии и дека конзумирањето на недопечени кокошки може да доведе до труење.
- **Знаење** за температурата на преработка и потребната температура за кокошките да бидат безбедни за исхрана.
- **Искуство** потребно за проверка на кокошките дали се доволно печени.
- **Знаење** за потребната температура за чување на незготвените и зготвените кокошки, и
- **Искуство** потребно за подесување на апаратите на потребната температура.

Потребните знаења и искуство за *хигиена при ракување со храната* вклучуваат:

- **Знаење** дека рацете, ракавиците или опремата која доаѓа во допир со незготвените кокошки може да ги зарази со бактерии.
- **Искуство** како да се мијат рацете и опремата на начин кој ќе ја намали опасноста од заразување на кокошките со бактерии.
- **Знаење** за тоа како може да се заразат зготвените кокошки, како на пример од нечиста облека или нечисти работни површини, и
- **Искуство** како работната средина да се одржува чисто.

Како да се осигурам дека вработените го поседуваат потребното знаење и искуство?

Не се бара формална обука. Постојат многу различни работи кои можете да ги превземете и фактори кои може да ги имате во предвид за да се осигурате дека вработените го поседуваат потребното знаење и искуство потребно за работата која ја извршуваат. На пример:

- Интерна обука од страна на други вработени или од страна на сопственикот.
- Пружање на информации на вработените за безбедноста на храната и хигиената.
- Правила на работа кои ја одредуваат одговорноста на ракувачите со храна и нивните контролори.
- Испраќање на вработените на курсеви.
- Повикување на консултант да одржи курс за вработените, и
- Вработување на работници со соодветни квалификации.

Стопанските субјекти треба да го изберат начинот кој најмногу им одговара во работата за да бидат сигурни дека вработените ги поседуваат потребните знаења и искуство потребно за обавување на нивната работа.

Кога овие барања ќе стапат во сила?

Овие барања нема да стапат во сила пред Февруари 2002. Барањата може да стапат во сила и подоцна во некои држави или територии. Тоа ќе зависи од тоа кога ќе се променат постојните закони за храна во државите и териториите заради донесување на новите стандарди. За информации за состојбата во вашата држава или територија погледајте во брошурата *State & Territory enforcement of the Food Safety Standards*.

Како да се подготвам за предстојните барања за потребните знаења и искуство?

Бизнисите во кои ракувачите со храна веќе ги поседуваат потребните знаења и искуство за безбедно ракување со храната, кои ја надгледуваат работата на вработените и кои постојано ги потсетуваат за безбедно ракување со храната, ќе увидат дека одговарањето на законските барања е лесно.

Дополнителни упатства ќе бидат достапни во втората половина на 2001 година за да им се помогне на бизнисите при исполнување на законските обврски. Во меѓувреме, за бизнисите кои сега се подготвуваат за задоволување на овие барања може да биде корисно да обратат внимание на следното:

- Дали ги имате идентификувано ризиците при ракувањето со храна во вашата организација?
- Какви задачи при ракувањето со храната извршуваат вработените?
- Дали на вработените им е покажано како треба да ракуваат со храната?
- Дали некој е задолжен да провери дали постапките за работа се почитуваат?
- Дали ја имате потребната опрема и простор за вработените да ги одржуваат просториите чисти?

Ви требаат повеќе информации?

Копии од стандардите, објаснување на истите и други брошури и информации може да се најдат на интернет страната на ANZFA (www.anzfa.gov.au). Како стандардите ќе стапуваат во сила во одредена држава или територија така бизнисите кои се бават со храна ќе можат да бараат совети директно од Environmental Health Officers во нивните општини или од одделенијата за здравство при државите или териториите или од јавните здравствени установи.

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