



Стандарди за безбедност на храната – Здравје и хигиена

Одговорности на бизнисите 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 важат за Нов Зеланд. Обврските од стандардите за храната меѓу Австралија и Нов Зеланд не ги вклучуваат стандардите за хигиена при ракување со храната.

Според стандардите за храна 3.2.2 Безбедно ракување со храната и Општи обврски за бизнисите со храна бизнисите со храна треба да обезбедат, колку што е во нивната можност, да ракувачите и сите во нивните простории не ја загадуваат храната. Бизнисите за храна, исто така, имаат посебни одговорности во врска со здравјето на лицата кои ракуваат со храната, расположивост на места за миеење на рацете, информирање на ракувачите за нивните обврски во врска нивната здравствена состојба и лична хигиена.

Обврска на лицата во работните простории да не ја загадуваат храната

Работодавците мораат да сторат се што е можно да лицата во работните простории не ја загадуваат храната. Тоа ги вклучува ракувачите со храна, но исто така и лицата кои доаѓаат во посета, како на пример мајстори и посетители. Во просториите каде храната е експонирана, како на пр. во кујната, конкретни чекори кои може да се превземат се:

- Ограничување на пристап на лицата кои не ракуваат со храна; и
- Лицата кои имаат причина да бидат во просториите каде се ракува со храна да не киваат, дуваат, кашлаат или јадат врз незаштитена храна или површини кои може да дојдат во допир со храната.

Исто така треба да се превземат чекори за да не се дозволи луѓето да пушат или плукаат во просториите каде се подготвува храната или во простории каде има незаштитена храна. Конкретните чекори може да бидат:

- Да се стават знаци 'Забрането пушење' на ѕидовите. Ако плукањето е проблем да се стават знаци со кои тоа ќе се забрани; и
- Да не се остават пепелници.

Здравјето на лицата кои ракуваат со храната и спречување на загадување на храната

Важно е лицата кои боледуваат од некои болести или патат од некои други состојби не доаѓаат во допир со храната или површините кои доаѓаат во допир со храната.

Ако работодавецот знае дека ракувачот со храна, или било кој друг кој доаѓа во контакт со храната, на пр. пријател или роднина има болест која се добива од храна, не треба да дозволи да лицето доаѓа во допир со храната. Дека некој има болест која се добива од храна може да се заклучи ако лицето повраќа, има пролив, треска или болно грло со треска.

Таквото лице за кое се знае дека боледува од таква болест и е отстрането од работната средина не може да се врати на работа без потврда од лекар дека болеста поминала.

Ако работодавецот знае или се сомнева дека ракувач со храна или било кој друг што доаѓа во допир со храната има инфекција на кожата или излучување од ушите, носот или очите, треба да превземе се што е потребно да се спречи загадување на храната. На пример, отворена рана би требало да се покрие со завој и водоотпорна покривка, а настинката би требало да се лечи со лекови за да се спречи излучување од носот.

Умивалници за миене раце за ракувачите со храна

Стандардите 3.2.2 *Безбедно ракување со храната и Општите обврски* и стандардите 3.2.3 *Простории каде се ракува со храна и опрема* пропишуваат обврски за миене на рацете.

Обврските за миене на рацете на ракувачите со храна се пропишани во стандардите 3.2.2 *Безбедно ракување со храната и Општите обврски*. Повеќе информации за овие обврски ќе најдете во посебната брошура *Food Safety Standards - Health and hygiene, Responsibilities of food handlers*.

Според стандардите 3.2.3 *Просториите и опремата*, работодавците мораат да обезбедат прирачни умивалници кои се лесно пристапни и лоцирани на места каде ракувачите со храна треба да ги мијат рацете, на пример во просториите каде се подготвува храната, и во близина на клозетите. Работодавецот, исто така, треба да обезбеди протечна, чиста, топла вода во доволни количини.

Исто така, според стандардите 3.2.2 *Безбедно ракување со храната и Општите обврски*, работодавецот треба да обезбеди да умивалниците бидат снабдени со сапун или други средства за миене и вработените да можат да ги сушат рацете со користење на крпи за еднократна употреба или хартиени марамчиња. Мора да има и сад за фрлање на крпите. Умивалниците не смеат да се користат за друга намена освен за миене на рацете и лицето.

Други обврски за бизнисите кои се бават со храна

Според стандардите 3.2.3 *Просториите за подготовка на храна и опремата*, работодавецот мора да обезбеди пристап до клозети за вработените, посебни места за чување на личните работи и облека, како и места за канцелариските апарати и хартии и хемикалите кои се користат во процесот на работа.

Информирање на ракувачите со храна за нивните обврски во врска со нивната здравствена состојба и лична хигиена

Работодавецот мора да ги информира ракувачите со храна за нивните обврски во врска нивната здравствена состојба и лична хигиена. Тоа може да се стори на пример со користење на постери, брошури или видео ленти. Обврските се наведени во стандардите 3.2.2 *Безбедно ракување со храната и Праксата и општите обврски*. За повеќе информации во врска со овие обврски погледајте ја брошурата *Food Safety Standards – Health and hygiene, Responsibilities of food handlers*. Барањата се донесени за да се обезбеди ракувачите со храна да сторат се што е можно да не ја загадуваат храната.

Како да се заштити приватноста на ракувачите со храна

Ракувачите со храна мора да ги известат претпоставените ако:

- Знаат или се сомневаат дека се болни од болест предизвикана од храна;
- Боледуваат од кожна болест или имаат излучувања од очите, ушите или носот и постои можност да се загади храната, или
- Знаат или се сомневаат дека загадиле храна за време на работата.

Ако ракувачот со храна го извести претпоставениот за некои од горе наведените случаи, претпоставениот не смее да ја пренесе оваа информација понатаму без одобрение на вработениот, освен на сопственикот или на службеникот од агенцијата. Исто така, работодавецот не смее да ја искористи оваа информација за било која друга намена освен за спречување на загадување на храната.

Ви требаат повеќе информации?

Копии од стандардите, упатства како истите да се користат и други брошури и материјали може да се најдат на интернет страната на ANZFA на (www.anzfa.gov.au). Како стандардите ќе стапуваат во сила во секоја територија или држава, бизнисите со храна ќе можат да бараат помош директно од Environmental Health Officers во локалните општини, одделенијата за здравство во нивната територија или држава 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

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
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571