



## Стандарди за безбедност на храната – Здравје и хигиена

### Одговорност на ракувачите 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 Општите барања, ракувачите со храна се одговорни да сторат се што е потребно да храната која ја обезбедуваат биде безбедна за исхрана. Ракувачите со храна, исто така, се одговорни за своето здравје и хигиена.

### Дали работите со храна?

Ракувач со храна е секој оној кој работи во бизнис со храна и кој или ракува со храна или со предмети кои доаѓаат во допир со храната, како на пример прибор за јадење и садови. Ракувачот со храна може да извршува различни работи. На пример да прави, готви, подготвува, пакува, изложува и складира храна. Ракувачите со храна, исто така, може да произведуваат, собираат, берат, обработуваат, превезуваат, испорачуваат или конзервираат храна.

### Што треба ракувачот со храна да стори ако е болен?

- *Ако ракувачот со храна е болен од болест која се пренесува со храна*

Ракувачот со храна мора да му каже на претпоставениот ако има некој од следните симптоми додека е на работа – повраќање, пролив, треска или болно грло со треска. Исклучок од ова е само ако ракувачот знае дека симптомите се од друга причина. На пример, може да повраќа на работа заради бременост.

Ракувачите со храна исто така мора да им кажат на претпоставените ако болуваат од болест предизвикана од храна.

Освен известувањето на претпоставениот за својата состојба ракувачите со храна не смеат да доаѓаат во допир со храна ако сметаат дека ќе ја загадат храната. Исто така, ако ракувачот со храна остане на работа и извршува други работи мора да стори се за да не ја загадува храната.

Забелешка: Болестите кои се пренесуваат со храната се хепатитисот А и оние предизвикани од гиардиа, салмонела и campylobacter.

- *Ако ракувачот има повреда на кожата, или не е добар*

Ракувачот со храна мора да го извести претпоставениот за било каква инфекција или болест како на пример настинка, или друг проблем кој предизвикува излучувања од ушите, носот или очите и со тоа ја направи храната неупотреблива за другите.

Исто така, ако ракувачот е во таква состојба и продолжи да ракува со храната тогаш мора да стори се што е можно да не ја загадува храната. На пример, инфицирана рана може целосно да се покрие со завој, облека или пак со водоотпорна покривка, а излучувањата може да се спречат со лекови.

- *Ако ракувачот знае или се сомнева дека загадил храна*

Ракувачот со храна мора да го извести претпоставениот ако знае или се сомнева дека загадил храна. На пример, накитот кој ракувачот го носи може да падне во храната.

## Лична хигиена

Ракувачите со храна мораат да го минимизираат ризикот од загадување на храната со одржување на својата лична хигиена.

Најважните работи кои треба да ги знаат се:

- Да сторат се што е можно да спречат дел од телото, облеката или работите кои ги носат да дојдат во контакт со храната или работните површини;
- Да сторат се што е можно да не дојдат во контакт со готовата храна;
- Да носат чисти надворешни алишта, во зависност од видот на работата која ја извршуваат;
- Завоите или изложените делови од телото да бидат покриени со водоотпорни заштитници;
- Да не јадат врз незаштитена храна или работни површини кои доаѓаат во контакт со храната;
- Да не киваат, дуваат или кашлаат врз незаштитена храна или работни површини кои доаѓаат во допир со храната;
- Да не плукаат, пушат или користат тутун или слични работи на места каде што се подготвува храната, и
- Да мочаат или вршат голема потреба само во клозет.

## Неколку правила за миене на рацете за ракувачите со храна

Ракувачите со храна треба да ги мијат рацете секогаш кога постои опасност да ја загадат храната.

На пример:

- Непосредно пред да работат со готова-за-употреба-храна ако пред тоа работеле со непреработена храна;
- Веднаш по вршењето потреба;
- Пред работа со храна ако пред тоа работеле нешто друго;
- После пушење, кашлање, кивање, користење на марамче или марамче за една употреба, јадење, пиене или користење тутун или слични производи, и
- После допирање на косата, главата или делови од телото.

### Како ракувачите со храна треба да ги мијат рацете?

1. Користете го приборот обезбеден од компанијата.
2. Мијте ги рацете детално користејќи сапун или друго средство за миене.
3. Користете топла истечна вода.
4. Сушете ги рацете целосно со крпа за еднократна употреба или на друг начин при што нема да се пренесат бактерии на рацете.

## Ви требаат повеќе информации?

Копии од стандардите, упатства за нивно користење и други брошури и материјали ќе најдете на интернет страната на ANZFA на ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)).

Како стандардите ќе стапуваат во сила во секоја држава и територија, бизнисите кои се бават со храна ќе можат, исто така, да бараат помош и совети директно од Environmental Health Officers во локалните општини, или од одделенијата за здравство при државите или териториите и јавните здравствени установи.

Контакт деталите за одделенијата за здравство и општините во државите и териториите вклучени се во посебна брошура *Food Safety Standards – Sources of information & advice*.

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto: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](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571