



Стандарди за безбедност на храната – Безбеден прием на храната

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.

Кои се барањата?

Според стандардите за храна 3.2.2 Безбедно ракување со храната и Општите обврски, бизнисите со храна треба да ги превземат сите можни мерки за да не примаат неисправна или несоодветна храна. Тоа значи храната што ја примаат мора да биде:

1. Заштитена од загадување;
2. Идентификувана; и
3. На соодветна температура кога се прима, во случај да е лесно расиплива.

Како ќе знам дека храната не е загадена кога ќе ја примам?

Иако не секогаш можете да видите дека храната што ја примате е загадена, вие мора да превземете чекори да го намалите ризикот од загадување. На пример, можете да ги превземете следните мерки:

- Барајте од снабдувачот на храната истата да биде заштитена од загадување за време на транспортот и ако е можно да биде спакувана во затворени садови.
- Проверете дали храната кога ја добивате е покриена или спакувана и дали капакот или амбалажата не е оштетена. Проверете го рокот на траење, ако истиот е изминат храната може да биде расипана.
- Настојте ја храната да ви биде испорачувана кога има некој да ја провери и да ја смести во ладилник или на соодветно место.

Тешко е да се испита секое парче од храната која ја примате, меѓутоа тоа можете да го сторите со испитување на одделни примероци. Можете, исто така, храната од некои снабдувачи да ја испитувате почесто отколку од оние кои испорачуваат храна во подобра состојба.

Ако храната која ја добивате е загадена, или вие сметате дека е загадена, можете да му ја вратите на добавувачот, или пак со негова согласност да ја уништите. На пример, можете да се сомневате дека храната е расипана ако забележите дека амбалажата околу храната е искината или оштетена. Храната може да биде загадена и ако содржи инсекти, измет од глупци, стакло, метал или други материји или ако е расипана.

Како ќе го знам потеклото и името на храната во моите простории?

Enforcement officer може да бара да бидете во состојба да ја идентификувате храната и снабдувачот. Тоа ви е потребно во случај да одредена храна е расипана и треба да се врати на добавувачот или да се уништи.

Иако поголемиот дел од храната која ја набавувате е одбележена со името на производот и името и адресата на производителот, на увозникот или компанијата која ја пакувала, сепак може да има храна која не е одбележена така што ќе треба да најдете начин истата да се одбележи. Тоа можете да го сторите користејќи ги фактурите од добавувачот, или друг начин на одбележување.

Не смеете да примите храна ако не сте во состојба да го идентификувате производот и производителот.

Како ќе знам дека лесно расипливата храна е транспортирана на соодветна температура?

Не смеете да примите лесно расиплива храна која не е транспортирана на соодветна температура или пак која стоела на несоодветна температура подолго од дозволеното. Лесно расипливата храна која ви се испорачува треба да биде:

- Ако е изладена – на температура од 5°C или помалку;
- Ако е жешка – на температура од 60°C или повеќе;
- Ако е замрзната – замрзната, а не делумно стопена; или
- Може да биде на друга температура – ако добавувачот може да докаже дека времето поминато на таа температура не е прекорачено.

Ако ви е испорачана лесно расиплива храна која не ги исполнува горните барања истата не смеете да ја прифатите.

Во повеќето случаи, лесно расипливата храна би требало да биде испорачана во изладена состојба (под или на 5°C) или замрзната. Во некои случаи можете да ја прифатите лесно расипливата храна испорачана на друга температура. На пример, храната може да е испорачана на коректна температура од добавувачот, а времето за превоз до вашите простории да е кратко.

Брошурата Food Safety Standards - Temperature control requirements пружа повеќе информации за контрола на температурата на лесно расипливата храна и времето за кое може да биде чувана без опасност на температура помеѓу 5°C и 60°C. Општо земено кога времето на испорака е подолго од 2 часа храната би требало да се пренесува со возила ладилници во кои температурата може да се одржува на 5°C или помалку или да се одржува замрзната.

Следните примери посочуваат практични мерки кои можете да ги превземете за лесно расипливата храна да биде во исправна состојба кога ќе ви биде испорачана:

- Договорете се со добавувачот која е соодветната температура на која храната треба да се испорача, на пример замрзната, изладена или жешка.
- Ако храната треба да биде замрзната, проверете ја нејзината состојба кога ќе ви биде испорачана за да бидете сигурни дека не почнала да се одмрзнува.
- Ако храната треба да биде изладена или жешка, проверете ја температурата кога ќе ви биде испорачана за да се осигурите дека е на температура од 5°C или помалку, или над 60°C.
- Ако храната треба да се испорача во рамките на дозволеното, проверете ги податоците за температурата кога храната излегла од кај добавувачот и температурата при приемот кај вас за да се осигурате дека испораката е извршена во дозволеното време.

Не треба да го проверувате секое парче храна или секој податок, но можете да проверите дел од храната за да се осигурате дека добавувачот постапува исправно.

Ви требаат повеќе информации?

Копии на стандардите, упатства за користење на истите 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 држава или територија, бизнисите со храна ќе можат да побараат помош од Environmental Health Officers при нивната општина, или од одделението за здравство при нивната држава или територија и од јавните здравствени установи.

Деталјите за контакт за одделенијата за здравство во одделните територии и држави и локалните општини 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

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