



Стандарди за прехранбену заштиту - Вештине и знање при руковању храном

Глава 3 (само Аустралија), Код прехранбених стандарда Аустралије и Новог Зеланда (Australia New Zealand Food Standards Code)

ПРИМЕДБА: Нови стандарди за прехранбену заштиту не примењују се у Новом Зеланду. Одредбе споразума о прехранбеним стандардима између Аустралије и Новог Зеланда не обухватају стандарде прехранбене хигијене.

По Стандарду 3.2.2 *Поступци за прехранбену заштиту и општи захтеви (Food Safety Practices and General Requirements)* власници прехранбених предузећа су одговорни да осигурају да лица која рукују храном или површинама са којима храна долази у додир у њиховим предузећима и лица која надгледају овај рад, морају имати вештине и знање које је потребно за безбедно руковање храном.

Једини изузетак од овог захтева постоји за добротворне и друштвене скупове у случају прикупљања новчаних средстава, када продају храну која није потенцијално опасна или која ће бити прописно кувана и одмах поједена.

Захтев за вештине и знање је укључен у стандард да би осигурао да особље рукује храном исправно, да би храна остала здрава за јело.

Шта значе „вештине” и „знање” за ваше предузеће?

Вештина: Ваше особље и њихови контролори морају знати да раде свој посао тако да обезбеде да ваше предузеће производи здраву храну.

Знање: Ваше особље и њихови контролори морају знати проблеме повезане са прехранбеном заштитом и поступцима за сигурно руковање храном који су од значаја за ваше предузеће и послове који они раде за вас.

Шта особље и контролори морају да знају?

Руковаоци храном морају имати вештине и знање које им је потребно да безбедно рукују храном док врше посао за који су одговорни. Њима нису потребне вештине и знање за друге послове. На пример, у пружању угоститељских услуга неком ко прави сендвиче биће потребне вештине и знање који су сасвим друкчији од вештина и знања потребних чистачу предузећа.

Међутим, ако неко особље помаже у другим пословима кад је неко одсутан или понекад надгледа друге руковаоце храном, онда оно такође мора имати и вештине и знање за овај други посао, као и вештине и знање када врши свој редован посао.

Вештине и знање особља морају обухватати прехранбену заштиту и питања прехранбене хигијене. Поступци прехранбене хигијене покривају оно што особље мора да уради да држи ствари чистима тако да оне не загаде храну. Следећи примери показују разлику између проблема прехранбене заштите и поступака прехранбене хигијене.

Руковалац храном у радњи припрема, пуни и пече целе пилиће. Члан особља који ради овај посао мора имати одговарајуће знање и вештине о прехранбеној заштити и прехранбеној хигијени да осигура да пиле које припрема буде здраво за продају.

Вештине и знање прехранбене заштите потребни за овај посао обухватају:

- знање да су пресни пилићи вероватно загађени опасним бактеријама и да једење недопеченог пилета може проузроковати тровање храном;
- знање потребног времена и температуре за печење - да осигура да пиле и пуњење буду добро испечени;
- вештину потребну да провери пиле и буде сигуран да је добро испечено;
- знање о тачној температури чувања и за пресно и за печено пиле; и
- вештине потребне да буде сигуран да је уређај постављен на прописну температуру.

Вештине и знање **прехранбене хигијене** потребних за овај посао укључују:

- **знање** да руке, рукавице и прибор који се користе у руковању пресним пилићима могу загадити печене пилиће;
- **вештина** да пере руке и прибор тако да смањи могућност загађивања;
- **знање** о другим стварима које могу загадити печено пиле, као што су прљава одећа или прљави радни столови; и
- **вештине** потребне да се радни простор држи чистим.

Како да осигурам да особље има одговарајуће вештине и знање?

Формална обука се **не** тражи. Али, постоји много других ствари које можете урадити и чинилаца које можете узети у обзир да обезбедите да особље стекне вештине и знање који му је потребно за рад. Неки примери су:

- обука „у кући” од стране другог особља или власника предузећа;
- давање особљу да прочита обавештења о прехранбеној заштити и прехранбеној хигијени намењених за њих;
- примена правила која утврђују одговорност руковалаца храном и њихових контролора;
- слање особља на курсеве о прехранбеној заштити које држе друга лица;
- наимање саветника да држи курс за особље предузећа; и
- примање особља са формалним квалификацијама заснованим на индустријском обучавању.

Предузећа могу изабрати приступ који најбоље одговара њиховом особљу, под условом да могу имати поверења да њихово особље има вештине и знање потребне за посао који раде.

Кад морам да удовољим овом захтеву?

Овај захтев неће ступити на снагу пре фебруара 2002. године. У неким државама или територијама он може ступити на снагу неког доцнијег датума. Ово зависи од одређивања времена амандмана у законима и прописима о храни у држави или територији за потпуно увођење стандарда у свакој јурисдикцији. Обавештења о стању у вашој држави или територији налазе се у листи података *Ступање на снагу стандарда прехранбене заштите у држави и територији (State & Territory enforcement of the Food Safety Standards)*.

Како могу да удовољим захтеву о вештинама и знању?

Предузећа која већ обезбеђују да њихови руковаоци храном имају вештине и знање за руковање храном, ко надгледа рад њиховог особља и ко их редовно подсећа о поступцима безбедног руковања храном, видеће да је лако удовољити захтеву о вештинама и знању.

Додатна упутства моћи ће се добити у другој половини 2001. године да би помогла предузећима и инспекторима у увођењу овог захтева. У међувремену предузећа која се сада припремају за увођење овог захтева вероватно ће видети да је од помоћи да узму у разматрање следећа питања.

- Да ли сте утврдили опасности у заштити и руковању храном у вашем предузећу?
- Које задатке у руковању храном извршавају разни чланови особља?
- Да ли је особљу у вашем предузећу речено или показано како да рукује храном безбедно?
- Да ли је неко одговоран да осигура да се поступа по неком скупу поступака или правила?
- Да ли имате опрему и простор који су потребни особљу да би радне просторије одржавало чистим?

Потребно више обавештења?

Примерци стандарда, упутства за њих и друге листе са подацима и потпорни материјал могу се наћи на ANZFA Интернет мрежи (www.anzfa.gov.au).

Кад се стандарди уведу у свакој држави или територији, прехранбена индустрија може тражити савете од службеника за здравље околине (Environmental Health Officer) у својим локалним општинама или од таквих службеника или од здравствених служби министарства своје државе или територије или јавних здравствених центара.

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