



## Стандарди за прехранбену заштиту - Здравствене и хигијенске одговорности прехранбених предузећа

### 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 Прехранбеном заштитном стандарду 3.2.2 *Поступци за прехранбену заштиту и општи захтеви* (Food Safety Practices and General Requirements) од прехранбених предузећа се очекује, колико она могу, да њихови руковаоци храном и свако други у њиховим просторијама не загађује храну. Прехранбена предузећа такође имају посебне одговорности које се односе на здравље лица која рукују храном, одредбе о просторијама за прање руку, упознавање руковалаца о њиховим здравственим и хигијенским обавезама и њиховом праву на приватност.

#### Осигуравање да лица у прехранбеним просторијама не загађују храну

Прехранбена предузећа морају учинити све што практично могу да осигурају да лица у њиховим просторијама не загађују храну. Ово обухвата руковаоце храном, али такође обухвата и друга лица која улазе у те просторије, као што су трговци на мало или службена лица. На местима где се храна излаже, као што је кухиња, практични кораци које предузеће може предузети обухватају:

- забрана лицима која не рукују храном да улазе у просторије где се рукује храном; и
- где друга лица имају законске разлоге да уђу у ове просторије - надгледање ових лица да се осигура да не дирају храну, да не кишу, шмрчу, кашљу или једу над изложеном храном или површинама које вероватно долазе у додир са храном.

Прехранбена предузећа такође морају предузети практичне кораке да спрече лица да пуше или плјују у просторијама за припремање хране или у просторијама где се налази незаштићена храна. Практични кораци обухватају:

- стављање знака „Забрањено пушење“ (No Smoking) на зидове и, ако је плување проблем, стављање знака који каже да је и ово забрањено; и
- осигуравање да у овим просторијама не постоје пепелјаре.

#### Здравље лица која рукују храном и спречавање да се загади храна

Врло је важно да лица која можда пате од неке болести и преносе је или пате од нечег другог не рукују храном нити долазе у додир са површинама за храну. Ово је посебно важно ако је вероватно да ће она заразити храну док раде.

Ако прехранбено предузеће зна да неки руковалац храном или било ко други рукује храном у том предузећу (као пријатељи или рођаци) има или може имати неку болест која се преноси храном, оно мора осигурати да то лице не рукује храном нити површинама за храну. Прехранбено предузеће може посумњати да одређено лице има такву болест ако повраћа, има пролив, грозницу или бол грла са грозницом.

Ако неко лице зна да има или преноси овакву болест и било му је забрањено да рукује храном, оно не може поново почети да рукује храном све док медицински налаз не потврди да оно више не пати нити преноси болест која се преноси храном.

Ако прехранбено предузеће зна или сумња да неки руковалац храном или било ко други ко рукује храном у предузећу има повређену кожу или цурење из ува, носа или очију, оно мора осигурати да ово лице предузме све разумне мере да спречи загађивање хране. На пример, отворена кожна повреда треба да буде покривена фластером и водоотпорном завојем, а неко са прехладом треба да узме лекове који заустављају цурење из носа.

## Лавабои за прање руку за руковаоце храном

Стандард 3.2.2 *Поступци за прехранбену заштиту и општи захтеви (Food Safety Practices and General Requirements)* и Стандард 3.2.3 *Прехранбене просторије и опрема (Food Premises and Equipment)* - оба укључују захтеве за прање руку.

Захтеви за прање руку за руковаоце храном прописани су у Стандарду 3.2.2 *Поступака за прехранбену заштиту и општих захтева*. За даља обавештења о овим захтевима погледајте посебну листу података, *Стандарди за прехранбену заштиту - Здравствене и хигијенске одговорности руковалаца храном (Food Safety Standards - Health and hygiene Responsibilities of food handlers)*.

По Стандарду 3.2.3 *Прехранбене просторије и опрема (Food Premises and Equipment)* предузећа морају обезбедити лавабове за руке који су лако приступачни и смештени на местима где руковаоци храном треба да перу руке, на пример, у просторијама за припремање храном и близу клозета. Предузећа такође морају осигурати да ови лавабои добијају чисту топлу текућу воду.

Поред тога, по Стандарду 3.2.2 предузећа морају осигурати да ови лавабои буду снабдевени сапуном или другим средствима за прање, и да особље може темељно да осуши руке, на пример, коришћењем крпа за једнократну употребу или папирним салветама. Мора постојати и канта за употребљене салвете, ако је ово прикладно, а предузећа такође морају осигурати да се ови лавабои не користе ни за шта друго осим за прање руку и лица.

## Друге здравствене и хигијенске одговорности прехранбених предузећа

По Стандарду 3.2.3 *Прехранбене просторије и опрема* прехранбена предузећа морају осигурати да особље има одговарајуће клозете, и да постоје одвојене просторије за чување личних предмета и одеће, а такође одвојене просторије за канцеларијску опрему и папир и било које хемикалије које предузеће користи.

## Упознавање руковалаца храном са њиховим здравственим и хигијенским обавезама

Прехранбена предузећа морају упознати своје руковаоце храном са здравственим и хигијенским захтевима који се примењују посебно на њих. Предузећа ово могу учинити, на пример, употребом плаката (постера) или брошурица или индустријских видео трака за обучавање. Захтеви су постављени у Стандарду 3.2.2 *Поступци за прехранбену заштиту и општи захтеви*. За даља обавештења о овим захтевима видите листу података *Стандарди за прехранбену заштиту - Здравствене и хигијенске одговорности за руковаоце храном*. Ови захтеви су подешени тако да осигурају да руковаоци храном ураде све што је разумно да не загаде храну.

## Заштита приватности руковалаца храном

Руковаоци храном морају обавестити своје контролоре ако:

- знају или сумњају да пате од неке болести која се преноси храном и да је преносе;
- пате од неке кожне повреде или цурења из ушију, носа или очију и да постоји могућност да се због овог може загадити храна; или
- знају или сумњају да су загадили храну док су њом руковали.

Ако неки руковалац храном обавести свог контролора о било чему од горњег, контролор не сме саопштити овај податак никоме без сагласности тога руковаоца храном, са изузетком власника предузећа или инспектора. Исто тако, прехранбено предузеће не сме овај податак користити за било коју другу сврху, осим да заштити храну од загађивања.

## 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](http://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.

Појединости за ступање у везу са министарствима здравља државе или територије и локалних општина налазе се у посебној листи података *Стандарди за прехранбену заштиту - Извори за обавештења и савет (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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

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