



Стандарди за прехранбену заштиту - Сигурно примање хране

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.

Шта се тражи?

По Стандарду 3.2.2 *Поступци за заштиту хране и општи захтеви (Food Safety Practices and General Requirements)* од прехранбених предузећа се очекују све практичне мере сигурности да она не примају нездраву и неупотребљиву храну. Ово значи да морају осигурати да храна коју примају:

1. буде заштићена од загађења;
2. да може да се идентификује док је у просторијама; и
3. да буде на прописној температури кад се допреми, ако је потенцијално опасна.

Како могу да утврдим да храна није загађена кад се допреми у моје просторије?

Пошто нећете увек бити у стању да утврдите да ли је храна која улази у ваше предузеће загађена, морате предузети практичне кораке да смањите могућност загађивања. На пример, можете предузети следеће кораке:

- Тражите од својих снабдевача храном да осигурају да храна буде заштићена од загађивања за време превоза и, кад год је могуће, тражите од њих да је пошаљу у пакетима или посудама.
- Кад храна стигне, проверите да је покривена и упакована и да паковање или покривач нису оштећени, проверите и датуме „најбоља пре“ и „користи до“ (best before и use by); ако је датум „користи до“ прошао, храна може бити поковарена.
- Осигурајте, кад год је могуће, да се храна не испоручи све док неко на раду не прегледа храну кад се допреми и сместите је одмах у фрижидер или замрзивач или друга места погодна за чување.

Може бити тешко да проверите сваки артикал хране која дође у ваше просторије, али храну која улази можете прегледати по принципу случајног прегледа. Такође можете одлучити да храну од неких снабдевача проверавате чешће него што проверавате храну од снабдевача чији производи генерално долазе у добром стању.

Ако је храна испоручена у ваше просторије загађена или мислите да може бити загађена, треба да је вратите снабдевачу или, у сагласности са тим снабдевачем, да ту храну уништите. На пример, можете посумњати да је загађена ако је пакет са храном поцепан или оштећен. Храна је такође загађена ако у њој има инсеката, мишјег измета, стакла, метала или других страних материја, или ако је поковарена.

Како могу сигурно сазнати извор и име хране у мојим просторијама?

Ако инспектор тражи да то учините, морате бити у стању да му дате податке о снабдевачима било које хране у вашим просторијама, и која је то храна. Овај податак вам је потребан у случају да се открије да је храна у вашим просторијама нездрава или на неки начин загађена, и мора да се врати снабдевачу или се уништи.

Мада ће храна коју купујете најчешће, мада не сва, имати налепнице са именом производа и именом и адресом произвођача, увозника или пакера хране, у вашим просторијама можете такође имати неупаковану храну или храну без налепница, и биће потребно да на неки други начин докажете каква је то храна и одакле је дошла. Ово можете учинити користећи снабдевачеве задужнице или можда водећи неке друге писмене евиденције о својим снабдевачима и шта од њих купујете, и о храни коју имате у својим просторијама.

Не смете прихватити храну све док не можете да је идентификујете и пратите до њеног испоручиоца.

Како да будем сигуран да потенцијално опасна храна долази на прописној температури?

Морате предузети практичне кораке да се осигурате и не прихватите испоруку потенцијално опасне хране која није на прописној температури или која је била изван контролисаних температуре дуже него што су сигурносне временске границе. Потенцијално опасна храна испоручена вашем предузећу мора бити:

- ако је хлађена - на температури од 5°C или нижој;
- ако је врућа - на температури од 60°C или вишој;
- ако је замрзнута - замрзнута, а не делимично отопљена; или
- она може бити на другој температури - под условом да предузеће које испоручује ту храну може показати да сигурносна временска граница није била прекорачена.

Ако потенцијално опасна храна испоручена вашем предузећу не задовољава ове захтеве, ту храну морате одбити.

У већини случајева предузећа ће желети да потенцијално опасну храну испоруче хлађену (5°C или ниже) или замрзнуту, али треба да посебно постоје околности у којима ћете ви бити вољни да прихватите потенцијално опасну храну на другој температури. На пример, можда купујете храну коју снабдевач оставља на прописној температури и где је време превоза до ваших просторија кратко.

Листа података *Стандарди за прехранбenu заштиту - захтеви за контролу температуре (Food Safety Standards - Temperature Control Requirements)* пружају више података о контроли температуре потенцијално опасне хране и дужини времена током којег се она може држати безбедно на температурама између 5°C и 60°C. Генерално, међутим, где време испоруке премаша два сата, храна треба да се носи у расхладним возилима која могу држати храну на температури од 5°C или нижој или да је држе замрзнутом.

Следећи примери обухватају неке практичне кораке које можете предузети да будете сигурни да је потенцијално опасна храна здрава кад се испоручује вашем предузећу.

- Разговарајте о прихватљивим температурама испоруке са предузећем које испоручује храну у ваше просторије и формално се сагласите да ће храна бити испоручена замрзнута, или хлађена, или топла, или у безбедним временским границама.
- Ако храна треба да буде замрзнута, проверите то кад се испоручи вашем предузећу да се уверите да је замрзнута и да није почела да се отапа.
- Ако храна треба да буде хлађена или топла, проверите температуру хране кад се испоручи вашем предузећу и уверите се да је на 5°C или нижа или на 60°C или виша.
- Ако храна треба да буде испоручена у безбедним временским границама, проверите своје податке о времену одласка и доласка испоруке и уверите се да је испорука извршена у договореним временским границама.

Не треба да проверавате сваки артикул хране или релевантне податке испоруке, али треба да проверите неке артикле да будете сигурни да ваши снабдевачи раде исправно.

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.

Појединости за ступање у везу са министарствима здравља државе или територије и локалних општина налазе се у посебној листи података *Стандарди за прехранбenu 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

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.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571