



## Normas de Seguridad Alimentaria - Salud e Higiene Responsabilidades de los negocios alimentarios

### Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda

*NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.*

De acuerdo con la Norma de Seguridad Alimentaria 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales (Food Safety Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements)*, se espera que los negocios alimentarios se cercioren, tanto como les sea posible, de que las personas que manipulan alimentos y cualquier otra persona en el negocio no los contaminen. Además, los negocios alimentarios tienen responsabilidades específicas en relación con la salud de las personas que manipulan los alimentos, las instalaciones para lavarse las manos, la necesidad de informar a los que manipulan alimentos sobre sus obligaciones en cuanto a su salud e higiene y la privacidad de los que manipulan alimentos.

#### **Cómo cerciorarse de que las personas que se encuentren en el local en que están los alimentos no los contaminen**

Los negocios alimentarios deben hacer todo lo prácticamente posible para cerciorarse de que las personas que estén en sus locales no contaminen los alimentos. Estas personas son principalmente las que manipulan alimentos, pero también se incluyen a las personas que visitan los locales, tales como los suministradores de servicios y los clientes. En las áreas donde los alimentos puedan someterse a mayor riesgo, como por ejemplo en la cocina, las precauciones que pueden tomarse incluyen:

- Prohibir la entrada de las personas que no manipulan los alimentos a las zonas donde estos se preparan.
- Supervisar a cualquier persona que tenga una razón legítima para encontrarse en estas zonas para cerciorarse de que no toquen los alimentos, ni que tampoco estornuden, soplen, tosan o coman sobre los alimentos y las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos.

Además, los negocios alimentarios también deberán tomar medidas prácticas para evitar que las personas fumen o escupan en las áreas de preparación de alimentos y en las áreas donde se encuentren alimentos sin protección. Entre las medidas prácticas están:

- colocar avisos que digan "Prohibido Fumar" ('No Smoking') en las paredes. Si el escupir es un problema, colocar signos que indiquen que esto también está prohibido; y
- cerciorarse de que no hayan ceniceros en esas zonas.

#### **La salud de las personas que manipulan los alimentos y la prevención de la contaminación de los alimentos**

Es muy importante que las personas que puedan estar sufriendo de ciertas enfermedades, o que puedan ser portadores de ellas o estar sufriendo de ciertas condiciones, no manipulen los alimentos ni las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos. Esto es de importancia especial si existe la posibilidad de que ellos puedan contaminar los alimentos mientras estén trabajando.

Si algún negocio alimentario sabe que cualquier persona que manipula alimentos o cualquier otra persona que manipula alimentos para ese negocio (como son los amigos y parientes), tiene o puede que tenga alguna enfermedad causada por los alimentos, el negocio debe cerciorarse de que esta persona no manipule los alimentos ni las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos. Los negocios de la alimentación pueden sospechar que alguien esté sufriendo de alguna enfermedad causada por los alimentos, si esa persona vomita, sufre de diarrea, fiebre o dolor de garganta con fiebre.

Si se sabe que alguna persona sufre o es portadora de alguna enfermedad causada por los alimentos y que por lo tanto se la ha excluido de las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, esta persona no podrá reincorporarse a las actividades relacionadas con la manipulación de los alimentos hasta que se reciba la confirmación médica de que ya no sufre ni es portadora de una enfermedad causada por los alimentos.

Cuando un negocio alimentario sepa o sospeche que alguna persona que manipula alimentos o cualquier otra persona que manipule alimentos para ese negocio sufre de alguna lesión de piel infectada o presenta descargas de las orejas, la nariz o los ojos, deberá cerciorarse de que esta persona tome todas las medidas razonables para evitar la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, una lesión de piel expuesta deberá cubrirse con un vendaje y cobertura impermeable y alguien que sufra de un resfriado podrá tomar medicamentos para evitar cualquier descarga nasal.

## Lavamos para las personas que manipulan alimentos

La Norma 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales (Food Safety Practices and General Requirements)* y la Norma 3.2.3 *Locales y Equipo para Alimentos (Food Premises and Equipment)* mencionan los requerimientos para poder lavarse las manos.

Los requerimientos para poder lavarse las manos las personas que manipulan los alimentos se describen en la Norma 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales (Food Safety Practices and General Requirements)*. Para mayor información sobre estos requisitos véase la hoja informativa separada, Normas de Seguridad Alimentaria - *Salud e higiene. Responsabilidades de las personas que manipulan los alimentos (Food Safety Standards - Health and Hygiene. Responsibilities of food handlers)*.

De acuerdo con la Norma 3.2.3 *Locales y Equipo para Alimentos (Food Premises and Equipment)*, los negocios deben proveer lavamanos de fácil acceso ubicados en los lugares donde las personas que manipulan alimentos tengan que lavarse las manos, por ejemplo, en las áreas de preparación de alimentos y cerca de los sanitarios. Los negocios también deben cerciorarse de que los lavamanos tengan un suministro adecuado de agua corriente tibia.

Además, según la Norma 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales (Food Safety Practices and General Requirements)*, los negocios tienen que cerciorarse de que los lavamanos tengan jabón u otro producto de limpieza, y de que el personal pueda secarse bien las manos, por ejemplo con toallas de un solo uso o toallas de papel. Debe proveerse un recipiente para las toallas usadas, si esto va al caso, y los negocios también deben cerciorarse de que los lavamanos sean utilizados únicamente para lavarse las manos, brazos y cara.

## Otras responsabilidades relacionadas con la salud y la higiene para los negocios alimentarios

De acuerdo con la Norma 3.2.3 *Locales y Equipo para Alimentos (Food Premises and Equipment)*, los negocios de la alimentación deben cerciorarse de que sus empleados tengan acceso adecuado a los sanitarios y de que existan áreas de almacenamiento separadas para los enseres personales y la ropa, también para el equipo de oficina, los papeles y cualquier producto químico que se use en el negocio.

## Información para las personas que manipulan los alimentos sobre sus responsabilidades relacionadas con la salud y la higiene

Los negocios alimentarios deben informar a todo el personal que manipule alimentos sobre los requisitos de salud e higiene que les sean específicamente aplicables. Esto lo pueden hacer utilizando carteles o folletos o por medio de un video de capacitación en el trabajo. Los requerimientos se especifican en la Norma 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales (Food Safety Practices and General Requirements)*. Para mayor información relacionada con estos requerimientos véase la hoja informativa Normas de Seguridad Alimentaria - *Salud e higiene, Responsabilidades de las personas que manipulan los alimentos (Food Safety Standards - Health and hygiene, Responsibilities of food handlers)*. Los requerimientos están diseñados para asegurar que las personas que manipulan los alimentos hagan todo lo razonablemente posible para cerciorarse de que no se contaminen los alimentos.

## Protección de la privacidad de las personas que manipulan los alimentos

Las personas que manipulan los alimentos deben informar a sus supervisores si ellos:

- saben o sospechan que están sufriendo o son portadores de una enfermedad causada por los alimentos;
- sufren de alguna lesión en la piel o de descarga de las orejas, la nariz o los ojos y existe la posibilidad de que se contaminen los alimentos debido a esto; o
- saben o sospechan que ellos han contaminado alimentos cuando los manipulaban.

Si alguna persona que manipula los alimentos informa a su supervisor sobre cualquiera de los puntos mencionados antes, el supervisor no podrá divulgar esa información sin el consentimiento de la persona que manipula los alimentos, con la excepción del propietario del negocio y del funcionario de imposición de normas del ramo de la alimentación. Además, el negocio en cuestión no deberá usar esta información para ningún otro fin que no sea la protección contra la contaminación de los alimentos.

## ¿Necesita usted más información?

En el sitio Web de ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

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