

¿Por qué se necesitan las nuevas normas de seguridad alimentaria?

En 1995 Los Ministros de Salud de los Estados y Territorios pidieron a la Agencia Alimentaria de Australia y Nueva Zelanda que desarrollara Normas Alimentarias Nacionales Uniformes para Australia

Esto se pidió porque:

- las regulaciones sobre higiene existentes en los Estados y Territorios eran diferentes
- en algunos casos, las regulaciones sobre la higiene alimentaria eran demasiado anticuadas
- esto creaba problemas para los negocios alimentarios que operan en varios Estados y Territorios
- representaban gastos innecesarios para los consumidores y los negocios

A consecuencia de varios accidentes de intoxicación alimentaria, algunos con resultados fatales, los ministros estaban preocupados por el nivel de enfermedades originadas por los alimentos en Australia.

Las nuevas normas están diseñadas para ayudar a los negocios a mantener los alimentos con seguridad y a reducir el nivel de enfermedades originadas por los alimentos en Australia. También se basan en métodos modernos de seguridad alimentaria tomando en cuenta las normas internacionales.

Sobre todo, las normas están diseñadas para hacer seguro de que los alimentos que compramos en Australia son seguros para el consumo.

Contactos claves

La Unidad de Salud Pública o su Ayuntamiento:

Queensland:

Queensland Health Public Health Units or Environmental Health, Tel (07) 3234 0938

NSW:

Food Unit, Department of Health, Tel 02 9816 0268

Victoria:

Your local Environmental Health Officer, Food Safety Victoria hotline 1300 364 352

Tasmania:

State Food Officer, Department of Health and Human Services, Tel 1800 671 738

South Australia:

Food Branch, Department of Human Services, Tel 08 8226 7100, ehb@dhs.sa.gov.au

Western Australia:

Food Safety Section, Department of Health, Tel 08 9388 4999

Northern Territory:

Territory Health Services, Tel 08 8999 2939

ACT:

Food Safety Standards Project Officer, Health Protection Service, Tel 02 6205 1700

Australia New Zealand Food Authority

P O Box 7186, Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Visit the ANZFA Website: www.anzfa.gov.au
E-mail ANZFA directly: advice@anzfa.gov.au
Call the ANZFA advice line. 1300 652 166

Nuevas Normas de Seguridad Alimentaria en Australia

New Food Safety Standards for Food Business in Australia

Spanish



Esta traducción ha sido patrocinada por el Departamento Federal de Salud y Atención para las Personas de Edad



Este folleto introduce las nuevas normas obligatorias; los nuevos requerimientos de seguridad alimentarias aplicables a todos los negocios alimentarios a excepción de los que se dedican exclusivamente a la producción primaria.

Los negocios alimentarios y las personas que manipulan alimentos deben saber los nuevos requerimientos que pudieran afectarles.

Las normas cubren:

- los métodos generales de seguridad
- los requerimientos para la manipulación de alimentos
- asuntos relacionados con la salud y la higiene
- los locales e instalaciones

Este folleto ofrece una lista de algunos de los nuevos requerimientos en las normas y las fechas cuando empezarán a operar en cada Estado y Territorio. También indica donde podrán encontrar los negocios más información e incluye detalles generales sobre las nuevas normas de seguridad alimentaria.

Calendario para la introducción de las normas de seguridad alimentaria obligatorias

Las nuevas normas entrarán en vigencia a partir de las siguientes fechas:

El 24 de febrero de 2001: Todos los requerimientos, excepto:

1. Los requerimientos de notificación, el 24 de febrero de 2002; y
2. Las habilidades y conocimientos de las personas que manipulan los alimentos, el 24 de febrero de 2002.

Sin embargo, las nuevas normas no entrarán completamente en vigor hasta que se enmienden las leyes alimentarias de los Estados y Territorios para sancionar las normas.

¿Cuándo entrarán en vigor las nuevas normas en mi Estado/Territorio?

Las fechas de entrada en vigor de las normas son diferentes para cada Estado y Territorio. A la fecha de publicación (agosto 2001) ya son ley en NSW y Queensland. Para otras áreas póngase en contacto con su ayuntamiento o Departamento de Salud o de Servicios Humanos. Los detalles de contacto aparecen al final de este folleto.

¿Que se tendrá que hacer que sea diferente de lo que se hacía en el pasado?

Las nuevas normas están basadas en las antiguas leyes. Aunque hay algunos requerimientos nuevos, los negocios que ahora operan con seguridad y de acuerdo con las antiguas reglas alimentarias encontrarán que cumplir con los nuevos requerimientos es un ejercicio simple.

Además, en algunos negocios, encontrarán que con tal de que lo que hagan sea seguro y se pueda probar que lo es, las nuevas normas son mejores que las viejas reglas porque ofrecen más flexibilidad en su aplicación.

Los nuevos requerimientos para los negocios alimentarios

Los negocios alimentarios tendrán que suministrar detalles de contacto e información sobre el negocio a la agencia de imposición de normas de su localidad, a menos de que ya hayan suministrado esta información bajo los requerimientos de registro existentes.

Los negocios alimentarios tienen la responsabilidad de asegurar que los alimentos que compran pueden usarse sin peligro.

Los negocios alimentarios, vendedores al por mayor e importadores que todavía no tengan un sistema de retiro de mercancías por escrito deberán desarrollar uno para su negocio.

Se espera que los negocios alimentarios procesen los alimentos de manera que las bacterias peligrosas se mantenga a un nivel seguro.

Los negocios alimentarios que manipulen alimentos potencialmente peligrosos deben tener y usar un termómetro de alimentos.

Requerimientos para las personas que manipulan alimentos

Las personas que manipulan alimentos deben cerciorarse de no contaminarlos y deben saber que ellos tendrán ciertas obligaciones relacionadas con su salud y limpieza personal.

Se espera que las personas que manipulan alimentos tengan las habilidades y conocimiento relacionados con su trabajo - la capacitación formal no es obligatoria y la "capacitación en el trabajo" es aceptable.

¿Se han introducido nuevos requerimientos ?

En algunos Estados y Territorios, algunas de las provisiones en las normas puede que sean nuevos para los negocios alimentarios. Esto dependerá de lo que estaba incluido en las viejas reglas de higiene en estos Estados y Territorios. El Departamento de Salud del Estado y Territorio podrá ofrecer información a los negocios sobre los cambios locales.

Programas de seguridad alimentaria

Algunos Estados y Territorios tienen planeado introducir programas de seguridad alimentaria para ciertos tipos de negocio.

Si los programas de seguridad alimentaria se aplican en su Estado o Territorio, el Departamento de Salud de su Estado o Territorio o el ayuntamiento local le informarán sobre ello y le podrán indicar si esto afectará a su negocio.

¿Dónde pueden asesorarme?

Los departamentos de salud de cada Estado o Territorio trabajarán con los ayuntamientos locales y unidades de salud pública para hacer seguro de que los negocios sean informados sobre la introducción de las nuevas normas.

Los negocios podrán pedir asesoramiento a su ayuntamiento local o unidad de salud pública a medida que se vayan introduciendo las normas en su área.

Para mayor información sobre las nuevas normas:

Visite el sitio web de ANZFA: www.anzfa.gov.au

Mande un Email directamente a ANZFA: advice@anzfa.gov.au

Llame a la línea de información de ANZFA, N°: 1300 652 166

Para detalles de contactos del departamento de salud de su Estado o Territorio véase el dorso del folleto.

