

# Modifiche delle norme alimentari per le aziende del settore alimentare

*A partire dall'8 dicembre 2023 saranno applicabili alle aziende della ristorazione e attività correlate nuovi requisiti di sicurezza alimentare*

In conformità alla norma 3.2.2A - *Food Safety Management Tools*, le aziende dovranno mettere in atto due o tre strumenti di gestione degli alimenti, in funzione delle attività svolte:

1. disponendo di un supervisore della sicurezza degli alimenti qualificato con ragionevole disponibilità alla supervisione degli addetti alla manipolazione degli alimenti;
2. garantendo che tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano formati o dimostrino competenze e conoscenze adeguate in merito all'igiene e alla sicurezza alimentare;
3. tenendo un registro delle informazioni sulla sicurezza alimentare importanti o dimostrando che gli alimenti sono sicuri.

## Categoria 1

Aziende che trasformano e servono alimenti potenzialmente pericolosi e pronti al consumo

*Esempi: ristoranti, rivendite di cibi d'asporto, tavole calde, attività di ristorazione mobile, fornitori di pasti preparati (catering), panetterie, centri di cura dell'infanzia e mense scolastiche.*

**Strumenti necessari: 1,2 e 3**

## Categoria 2

Attività che vendono cibi che non hanno preparato o trasformato (esclusi il taglio, la pesatura, il reimpaccaggio, il riscaldamento o il mantenimento a temperatura), potenzialmente pericolosi e pronti al consumo.

*Esempi: rosticcerie, supermercati, benzinai e pescherie.*

**Strumenti necessari: 1 e 2**

---

## Fasi successive

I nuovi requisiti saranno applicabili da venerdì 8 dicembre 2023. È necessario agire ora per assicurarsi di essere conformi. Per maggiori informazioni visitare [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](http://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) o fare la scansione del codice QR.

