

Mga Pagbabago sa Food Standards Code (Koda ng mga Pamantayan sa Pagkain) para sa mga negosyong pagkain

May mga bagong kahingian para sa kaligtasan ng pagkain sa mga serbisyo ng pagkain sa Australya, caterer at mga nauugnay na negosyong retail mula Biyernes ika-8 ng Disyembre 2023

Sa ilalim ng Pamantayan 3.2.2A – Ang mga Tool sa Pamamahala ng Kaligtasan sa Pagkain (Food Safety Management Tools), mga negosyo ay kailangang magpatupad ng dalawa o tatlong tool sa pamamahala ng pagkain, depende sa kanilang mga gawain:

1. Magkaroon ng kwalipikadong Superbisor sa Kaligtasan ng Pagkain na makatwirang naroroon upang mangasiwa sa mga humahawak ng pagkain.
2. Tiyakin na lahat ng mga humahawak ng pagkain ay sinanay sa kaligtasan at kalinisan ng pagkain, o kayang magpakita ng sapat na mga kasanayan at kaalaman.
3. Magtabi ng talaan ng mahalagang impormasyon sa kaligtasan ng pagkain o dapat maipakitang ligtas ang kanilang pagkain.

Unang kategorya

Mga negosyong nagpoproseso at nagsisilbi ng mga pagkaing posibleng mapanganib at handa nang kainin

Mga halimbawa: Mga restoran, takeaway, kapihan (cafe), mobile food vendor, caterer, panaderya, child care centre at kantina sa paaralan.

Mga tool na kailangan: 1,2 at 3

Pangalawang Kategorya

Mga negosyong nagbebenta ng pagkaing hindi pa nila nagawa o naproseso (maliban sa paghiwa, pagtimbang, pagre-repake, pagpapa-init muli o pagpapanatiling mainit o hot-holding) na posibleng mapanganib at handa nang kainin.

Mga halimbawa: Mga deli, supermarket, gasolinahan at mga tindahan ng pagkaing-dagat (seafood)

Mga tool na kailangan: 1 at 2

Mga susunod na hakbang

Ang mga bagong kahingian ay paiiralin sa Biyernes ika-8 ng Disyembre 2023 - kumilos na ngayon upang matiyak ang pagsunod. Bisitahin ang foodauthority.nsw.gov.au/safetytools o i-scan ang QR code para sa higit pang impormasyon.

