

Промени на Кодексот за стандарди на храната за бизниси со храна

Од петок, 8 декември 2023 година, ќе има нови правила за безбедност на храната за австралиските служби за храна, кетеринг и соодветни малопродажни бизниси.

Според Стандардот 3.2.2A - Food Safety Management Tools (Постапки за безбедно ракување со храна), бизнисите ќе треба да применат две или три постапки за ракување со храна, во зависност од нивните активности:

1. Да имаат квалификуван Food Safety Supervisor (надзорник за безбедност на храната) во разумна мера достапен да ги надгледува лицата кои ракуваат со храна (food handlers).
2. Да обезбедат дека сите лица кои ракуваат со храна се обучени во поглед на безбедност на храната и хигиената, или може да покажат соодветни способности и знаење.
3. Водат евиденција на значајни информации за безбедност на храната или можат да покажат дека нивната храна е безбедна.

Прва категорија

Бизниси кои подготвуваат и служат храна што е потенцијално опасна и готова за јадење

Примери: Ресторани, локали за „брза храна“ (takeaways), кафетерии, мобилни продавачи за храна, детски градинки и училишни кантини.

Потребни алати: 1, 2 и 3

Втора категорија

Бизниси кои продаваат храна што тие не ја прават или подготвуваат (освен сечење, мерење, препакување, повторно загревање или одржување топло) што е потенцијално опасна и готова за јадење.

Примери: Деликатеси, супермаркети, бензински пумпи и продавници на морска храна.

Потребни алати: 1 и 2

Следни чекори

Новите правила ќе се применуваат од петок, 8 декември 2023 – дејствувајте сега за да обезбедите почитување на правилата. За повеќе информации посетете foodauthority.nsw.gov.au/safetytools или скенирајте го QR кодот.

