

Gıda işletmeleri için Gıda Standartları Kurallarında Değişiklikler

8 Aralık 2023 Cuma gününden itibaren Avustralya gıda servisi, hazır yemek tedarikçisi ve ilgili perakende işletmeler için yeni gıda güvenliği gereksinimleri olacaktır.

Standart 3.2.2A - Gıda Güvenliği Yönetimi Araçları kapsamında, işletmelerin faaliyetlerine bağlı olarak iki veya üç gıda yönetimi aracı uygulamaları gerekecektir:

1. Gıda işleyicilerini denetlemek için makul ölçüde hazır nitelikli bir Gıda Güvenliği Denetleyicisi olması.
2. Tüm gıda işleyicilerinin gıda güvenliği ve hijyen konusunda eğitildiğinden veya yeterli beceri ve bilgiyi gösterebildiğinden emin olmak.
3. Önemli gıda güvenliği bilgilerinin kaydını tutmak veya yiyeceklerinin güvenli olduğunu gösterebilmek.

Birinci kategori

Potansiyel olarak tehlikeli olabilecek ve yemeye hazır yiyecekleri işleyen ve sunan işletmeler

Örnekler: Restoranlar, paket (takeaway) servisler, kafeler, seyyar gıda satıcıları, hazır yemek tedarikçileri, fırınlar, çocuk bakım merkezleri ve okul kantinleri.

Gerekli araçlar: 1,2 ve 3

İkinci kategori

Potansiyel olarak tehlikeli olabilecek ve yemeye hazır olan, ancak (yalnızca dilimleme, tartım, yeniden paketlenme, yeniden ısıtma veya sıcak tutma hariç) kendilerinin hazırlamadıkları veya işlemedikleri, yiyecekleri satan işletmeler

Örnekler: Şarküteriler, süpermarketler, servis istasyonları ve deniz ürünleri perakendecileri.

Gerekli araçlar: 1 ve 2

Sonraki adımlar

Yeni gereksinimler 8 Aralık 2023 Cuma gününden itibaren yürürlüğe girecektir - uyumu sağlamak için şimdiden harekete geçin. Daha fazla bilgi için foodauthority.nsw.gov.au/safetytools adresini ziyaret edin veya QR kodunu tarayın.

