



Standar-Standar Keselamatan Makanan - Penerimaan Makanan Secara Aman

Bab 3 (hanya Australia) Peraturan-Peraturan Standar-Standar Makanan Australia Selandia Baru

CATATAN: Standar-standar keselamatan makanan tidak berlaku di Selandia Baru. Ketetapan-ketetapan mengenai perjanjian standar-standar makanan antara Australia dan Selandia Baru tidak termasuk standar-standar kebersihan makanan.

Apa yang diwajibkan?

Menurut Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum*, perusahaan-perusahaan makanan diharuskan untuk mengambil semua langkah praktis guna memastikan bahwa mereka tidak menerima makanan yang membahayakan atau tidak cocok. Ini berarti mereka harus pastikan bahwa makanan yang diterima:

1. dilindungi dari pengotoran;
2. dapat dikenal sewaktu berada di tempat; dan
3. ada pada suhu yang benar sewaktu diterima, jika ada kemungkinan besar dapat membahayakan.

Bagaimana dapat saya pastikan makanan tidak kotor sewaktu tiba di tempat saya?

Meskipun anda tidak akan selalu pasti untuk mengetahui apakah makanan yang datang ke perusahaan anda kotor, anda harus mengambil langkah-langkah praktis untuk mengurangi kemungkinan pengotoran. Misalnya, anda dapat mengambil langkah-langkah di bawah ini:

- Tanya penyedia makanan anda untuk memastikan bahwa makanan dilindungi dari pengotoran selama pengangkutan dan, sedapat mungkin, memohon mereka mengirimnya dalam paket-paket atau kotak-kotak.
- Periksa bahwa makanan dibungkus atau masih dalam paket sewaktu tiba dan bahwa paket atau pembungkus tidak rusak, dan periksa tanda tanggal 'best before' atau 'use by date' - jika tanda tanggal 'use by date' telah lewat maka mungkin makanan itu telah rusak.
- Pastikan, sedapat mungkin, bahwa makanan tidak diantarkan kecuali ada pejabat di perusahaan untuk memeriksa sewaktu makanan tiba dan menaruh langsung di tempat pembeku atau lemari es atau tempat penyimpanan lain yang cocok.

Mungkin susah untuk memeriksa setiap bahan makanan yang datang di tempat anda tetapi anda dapat memeriksa makanan yang masuk secara serampangan. Anda juga dapat memutuskan untuk memeriksa makanan dari beberapa leveransir lebih sering dibandingkan dengan pemeriksaan anda pada leveransir yang produknya biasanya tiba dalam kondisi baik.

Jika makanan yang diantarkan ke tempat anda kotor atau anda pikir barangkali kotor, anda harus mengembalikannya ke leveransir atau, dengan persetujuan leveransir, musnahkan makanan itu. Misalnya, anda mencurigai pengotoran jika bungkus disekeliling makanan telah robek atau rusak. Pengotoran makanan juga terjadi jika mengandung serangga-serangga, tahi binatang mengerat, kaca, logam atau zat-zat asing atau jika itu telah rusak.

Bagaimana dapat saya pastikan bahwa saya tahu sumber dan nama makanan yang ada di tempat saya?

Jika pejabat hukum meminta anda berbuat demikian, anda harus dapat menyediakan pejabat itu keterangan mengenai leveransir-leveransir dari makanan apa saja yang ada di tempat anda dan makanan apa itu. Anda perlu keterangan ini seandainya makanan di tempat anda ternyata didapati membahayakan atau kotor dan harus dikembalikan ke pada leveransir atau dimusnahkan.

Meskipun kebanyakan, atau semua makanan yang anda beli memakai tanda nama produk dan nama dan alamat dari pabrikan, pengimpor atau yang membungkus makanan itu, ada kemungkinan juga ada makanan yang tidak di paket atau yang tidak ada tanda mengenai makanan di tempatmu dan anda harus mencari jalan lain untuk membuktikan makanan apa itu dan dari mana asalnya. Anda dapat membuat itu dengan memperlihatkan faktur invoice leveransir atau mungkin menyimpan catatan lain dari leveransir-leveransir dan apa yang dibeli dari mereka dan makanan yang ada di tempat anda.

Anda tidak boleh menerima makanan kecuali anda dapat mengenalnya dan dapat menyusut kembali ke leveransirnya.

Bagaimana dapat saya pastikan bahwa makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan tiba pada suhu yang benar?

Anda harus mengambil langkah-langkah untuk memastikan bahwa anda tidak menerima pengantaran makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan yang tidak pada suhu yang benar atau bahwa pengawasan suhu telah lebih lama di luar batas-batas waktu yang aman. Makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan yang diantar ke perusahaan anda harus:

- jika dingin - pada suhu 5°C atau di bawah;
- jika panas - pada suhu 60°C atau di atas;
- jika beku - beku dan tidak lunak sebagian; atau
- dapat pada suhu lain - asalkan perusahaan yang mengantar makanan itu dapat memperlihatkan bahwa makanan tidak melebihi batas-batas waktu yang aman.

Jika makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan diantarkan ke perusahaan anda tidak memenuhi syarat-syarat ini anda harus menolak makanan itu.

Dalam banyak hal, perusahaan-perusahaan menghendaki makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan diantarkan dalam keadaan dingin (5°C atau di bawah) atau dalam keadaan beku tetapi sewaktu-waktu timbul keadaan di mana anda bersedia menerima makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan pada suhu-suhu lain. Misalnya, mungkin anda membeli makanan yang meninggalkan leveransir dengan suhu yang benar dan di mana waktu pengangkutan ke tempat anda pendek.

Selebaran fakta berjudul *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Syarat-syarat pengawasan suhu* menyediakan lebih banyak keterangan mengenai pengawasan suhu makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan dan panjangnya waktu yang aman pada suhu-suhu antara 5°C dan 60°C. Pada umumnya, bagaimanapun juga di mana waktu-waktu pengantaran melebihi dua jam, makanan itu harus diangkut dalam mobil-mobil yang ada pendinginnya yang dapat mempertahankan makanan dengan suhu 5°C atau di bawah atau tetap membeku.

Contoh-contoh di bawah ini termasuk beberapa langkah praktis yang dapat diambil untuk memastikan makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan aman sewaktu diantarkan ke perusahaan anda.

- Anda membicarakan suhu pengantaran yang dapat diterima dengan perusahaan yang mengantarkan makanan ke perusahaan anda dan dengan resmi setuju bahwa makanan akan diantarkan dalam keadaan beku atau dingin atau panas, atau dalam batas waktu yang aman.
- Jika makanan seharusnya beku, anda memeriksa makanan itu sewaktu diantar ke perusahaan anda untuk memastikan bahwa itu masih beku dan tidak mulai lunak.
- Jika makanan seharusnya dingin atau panas, anda memeriksa suhu makanan itu sewaktu diantar ke perusahaan anda dan pastikan bahwa itu pada suhu 5°C atau di bawah atau pada 60°C atau di atas.
- Jika makanan seharusnya diantarkan dalam batas-batas waktu aman, anda periksa catatan- catatan berangkatnya pengantaran dan waktu-waktu tibanya untuk memastikan bahwa pengantaran terjadi dalam batas waktu yang telah disetujui.

Anda tidak perlu memeriksa setiap bahan makanan atau catatan yang bersangkutan dengan pengantaran tetapi anda harus periksa beberapa bahan untuk memastikan bahwa leveransir-leveransir anda telah melaksanakannya dengan benar.

Perlu keterangan lebih lanjut?

Salinan standar-standar, pedoman-pedoman untuk ini dan selebaran-selebaran fakta lainnya dan bahan pembantu dapat ditemukan di ANZFA website (www.anzfa.gov.au).

Ketika standar-standar mulai berlaku di setiap Negara bagian dan Territory, perusahaan-perusahaan makanan juga dapat mencari nasehat langsung dari para pejabat Kesehatan Lingkungan (Environmental Health Officers) di kotapraja setempat mereka atau dari departemen pelayanan kesehatan di Negara bagian atau Territory mereka dan Unit-Unit Kesehatan Umum.

Kontak terperinci departemen-departemen kesehatan Negara bagian dan Territory dan kotapraja-kotapraja terdapat di selebaran fakta terpisah berjudul *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Sumber-sumber keterangan & nasehat*.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571