



## Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Conoscenza & Competenza della manipolazione dei generi alimentari

### Capitolo 3 (solo per l'Australia) Codice dei Regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d'Australia e Nuova Zelanda

*NOTA: I nuovi regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l'Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti sull'igiene alimentare.*

Ai sensi del Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*, i proprietari delle imprese alimentari hanno la responsabilità di assicurarsi che il personale addetto alle attrezzature ed alla manipolazione degli alimenti, ed il personale addetto alla supervisione, abbia la competenza e la conoscenza necessaria per svolgere le proprie mansioni con la massima sicurezza.

L'unica eccezione a questo requisito interessa le iniziative comunitarie o a scopo di beneficenza, nel corso delle quali siano in vendita alimenti che non sono potenzialmente rischiosi o che verranno cotti nella giusta maniera e consumati immediatamente.

Il requisito della conoscenza e della competenza è stato incluso nel regolamento per assicurarsi che il personale addetto alla manipolazione degli alimenti svolga correttamente il proprio lavoro e produca alimenti sicuri.

#### Che cosa vuol dire “competenza” e “conoscenza” per la vostra impresa?

**Competenza:** Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti ed il personale addetto alla supervisione deve essere in grado di svolgere il proprio lavoro in un modo che consenta alla vostra impresa di produrre alimenti sicuri.

**Conoscenza:** Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti ed il personale addetto alla supervisione deve conoscere le pratiche della sicurezza alimentare e della corretta manipolazione degli alimenti, rilevanti alla vostra impresa, ed alle mansioni che svolge per conto vostro.

#### Che cosa deve conoscere il personale addetto alla manipolazione ed il personale addetto alla supervisione?

Il personale deve avere la competenza e la conoscenza necessaria per svolgere le proprie mansioni con la massima sicurezza. Questo personale non ha bisogno di avere la competenza e la conoscenza necessaria per svolgere altri lavori nell'ambito della vostra impresa. Per esempio in un'attività di ristorazione, la competenza e la conoscenza di cui avrà bisogno la persona che prepara i “sandwich” o i panini sarà molto diversa da quella di cui avrà bisogno la persona che si occupa della pulizia dei locali.

Tuttavia, se in caso di assenza, un dipendente dovesse svolgere o controllare il lavoro di un altro, deve essere capace di svolgere entrambi i lavori con la massima competenza.

La conoscenza e la competenza del personale deve includere le pratiche dell'igiene alimentare e le pratiche della sicurezza alimentare. Le pratiche della sicurezza alimentare riguardano quello che deve fare il personale per mantenere i cibi sicuri. Le pratiche dell'igiene alimentare riguardano quello che deve fare il personale per non contaminare i cibi. Gli esempi che seguono mostrano la differenza che c'è fra una pratica e l'altra.

Un addetto alla manipolazione degli alimenti che lavora in una rosticceria si occupa della preparazione, del ripieno e della cottura dei polli. La persona che svolge questo lavoro deve conoscere bene le pratiche dell'igiene alimentare e le pratiche della sicurezza alimentare in modo che i polli siano preparati correttamente per la vendita.

La conoscenza e la competenza **delle pratiche dell'igiene alimentare** per fare questo lavoro comporta:

- sapere che la carne di pollo cruda può essere contaminata da pericolosi batteri e che consumare la carne di pollo mezzacotta può causare l'intossicazione alimentare;
- sapere i tempi di cottura e la temperatura alla quale il pollo ed il ripieno sono ben cotti;
- sapere come stabilire se il pollo è ben cotto;
- sapere la corretta temperatura per la conservazione della carne di pollo cotta e cruda;
- saper regolare le attrezzature alla temperatura giusta.

La conoscenza e la competenza **delle pratiche dell'igiene alimentare** per fare questo lavoro comporta:

- sapere che le mani, i guanti o le attrezzature usate per manipolare i polli crudi possono contaminare i polli cotti;
- saper lavare le mani e le attrezzature in modo da ridurre la possibilità della contaminazione;
- sapere altri fattori che potrebbero contaminare i polli cotti, per esempio indumenti sudici o piani di lavoro sporchi; e
- saper mantenere l'area di lavoro ben pulita.

## Come faccio a sapere se il personale ha un' adeguata competenza e conoscenza?

Non si richiede un corso di formazione ufficiale. Voi stessi potete fare molte cose e potete prendere in considerazione molti fattori per accertarvi che il personale abbia la competenza e la conoscenza necessaria per svolgere il proprio lavoro. Alcuni esempi sono:

- insegnamento sul posto con l'aiuto di altro personale o del proprietario dell'esercizio;
- dar da leggere al personale materiale sulla sicurezza e sull'igiene alimentare;
- fissare regolamenti operativi che stabiliscono le responsabilità del personale addetto alla manipolazione degli alimenti e del personale addetto alla supervisione;
- far frequentare al personale corsi sulla sicurezza alimentare gestiti da esperti in materia;
- assumere un consulente che possa gestire un corso sul posto; e
- assumere personale qualificato secondo le direttive dell'industria alimentare.

Le imprese sono libere di scegliere l'approccio più adatto alle loro esigenze, purchè abbiano la massima fiducia nell'esperienza e nella conoscenza del loro personale.

## Quando devo adeguarmi a questo requisito?

Questo requisito non verrà applicato prima di febbraio 2002. In alcuni Stati e Territori potrebbe anche essere applicato più avanti. Questo dipende dalla data in cui avranno luogo gli emendamenti delle leggi sull' Igiene Alimentare nei vari stati e territori. Informazioni sulla situazione nel vostro stato e territorio sono disponibili nel foglio informazioni *Applicazione dei Regolamenti sulla Sicurezza dei generi alimentari negli stati e territori*.

## Come posso adeguarmi al requisito della conoscenza e competenza?

Le imprese che già si assicurano che il personale addetto alla manipolazione degli alimenti conosca ed osservi le pratiche della sicurezza e dell'igiene alimentare, non dovrebbero avere difficoltà ad adeguarsi a questo requisito.

Maggiori informazioni e linee guida che possono essere utili alle imprese ed alle autorità competenti saranno disponibili nella seconda metà del 2001. Nel frattempo, le imprese che si stanno preparando all'introduzione di questo requisito dovrebbero considerare le seguenti domande.

- Avete individuato i rischi della sicurezza e della manipolazione degli alimenti nel vostro esercizio?
- Quali sono le singole mansioni svolte dal personale addetto alla manipolazione degli alimenti?
- Avete comunicato o mostrato al personale il modo corretto di manipolare gli alimenti?
- Avete un operatore che abbia la responsabilità di assicurarsi che i regolamenti e le pratiche della sicurezza e dell'igiene alimentare vengano osservate?
- Avete a disposizione le necessarie attrezzature e piani di lavoro affinché il personale possa mantenere le aree di lavoro ben pulite?

## Avete bisogno di maggiori informazioni?

Una copia dei regolamenti, delle linee guida e di altri fogli informazioni e materiale di supporto è disponibile sul sito internet dell'ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)). A mano a mano che i regolamenti entrano in vigore negli Stati e nei Territori, le imprese alimentari possono chiedere consiglio rivolgendosi direttamente all'Ufficiale Sanitario del Comune locale (*Environmental Health Officers*) o al Ministero della Sanità/Unità della Sanità Pubblica nello Stato o nel Territorio di residenza.

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto: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](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571