



Perchè abbiamo bisogno di nuovi regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari?

Nel 1995 i ministri della sanità degli stati e dei territori richiesero all'ANZFA (Ente per l'alimentazione d'Australia e Nuova Zelanda) di sviluppare regolamenti uniformi a carattere nazionale sulla sicurezza dei generi alimentari.

I ministri solleccarono la richiesta perchè:

- i regolamenti in atto sulla sicurezza dei generi alimentari differivano da un posto all'altro
- le norme a volte erano molto antiquate
- questo creava problemi per le imprese alimentari operanti in diversi stati e territori
- comportava spese inutili per i consumatori e per le imprese

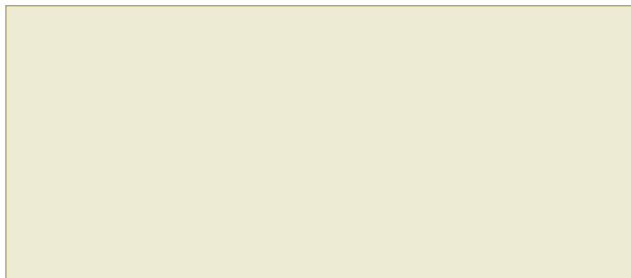
I ministri erano inoltre molto preoccupati dal livello delle malattie contratte per via alimentare registrate in Australia a causa di gravi casi di intossicazione alimentare, alcuni dei quali con conseguenze fatali.

I nuovi regolamenti sono stati disegnati ai fini della sicurezza dei generi alimentari e per ridurre il livello delle malattie contratte per via alimentare. Essi inoltre si basano su pratiche moderne della sicurezza alimentare e prendono in considerazione le direttive internazionali in materia.

In definitiva, i regolamenti sono disegnati affinché gli alimenti che acquistiamo in Australia siano idonei al consumo.

Contatti chiave

Il vostro Comune Locale o l'Unità della Sanità Pubblica:



Queensland:

Queensland Health Public Health Units or Environmental Health, Tel (07) 3234 0938

NSW:

Food Unit, Department of Health, Tel 02 9816 0268

Victoria:

Your local Environmental Health Officer, Food Safety Victoria hotline 1300 364 352

Tasmania:

State Food Officer, Department of Health and Human Services, Tel 1800 671 738

South Australia:

Food Branch, Department of Human Services, Tel 08 8226 7100, ehb@dhs.sa.gov.au

Western Australia:

Food Safety Section, Department of Health, Tel 08 9388 4999

Northern Territory:

Territory Health Services, Tel 08 8999 2939

ACT:

Food Safety Standards Project Officer, Health Protection Service, Tel 02 6205 1700

Australia New Zealand Food Authority

P O Box 7186, Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Visit the ANZFA Website: www.anzfa.gov.au
E-mail ANZFA directly: advice@anzfa.gov.au
Call the ANZFA advice line. 1300 652 166

Nuovi Regolamenti sulla Sicurezza dei Generi Alimentari per le Imprese Alimentari in Australia

New Food Safety Standards for Food Business in Australia

Italian



Traduzione sponsorizzata dal Ministero Federale della Sanità e dell'Assistenza agli Anziani.



Questo opuscolo introduce tre nuovi regolamenti obbligatori sulla sicurezza dei generi alimentari che si applicano ad ogni impresa alimentare in Australia, tranne che alle aziende di produzione primaria.

Le imprese alimentari e gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono conoscere i nuovi requisiti che incideranno sulla loro attività.

I regolamenti interessano:

- pratiche generali della sicurezza alimentare
- requisiti per la manipolazione degli alimenti
- questioni igienico sanitarie
- locali destinati all'attività lavorativa ed alle attrezzature.

Il presente opuscolo illustra alcuni fra i nuovi requisiti stabiliti nei regolamenti e la data in cui andranno in vigore negli Stati e Territori, spiega inoltre dove si possono rivolgere le imprese per avere ulteriori ragguagli e fornisce alcune informazioni di carattere generale.

Data di introduzione dei regolamenti obbligatori sulla sicurezza alimentare

I nuovi regolamenti vanno in vigore a partire dalle date sottospecificate.

Il 24 febbraio 2001 vanno in vigore tutti i requisiti tranne che:

1. Il Requisito di notifica che va in vigore il 24 febbraio 2002, e
2. Il Requisito di Conoscenza & Competenza della manipolazione dei generi alimentari che va in vigore il 24 febbraio 2002.

Tuttavia i nuovi regolamenti non andranno pienamente in vigore fino a quando non saranno emendate le leggi per l'Igiene Alimentare nei vari stati e territori.

Quando andranno pienamente in vigore i nuovi regolamenti nel mio stato/territorio?

La data in cui i regolamenti andranno in vigore cambia da uno Stato o Territorio all'altro. All'epoca della pubblicazione (Agosto 2001) sono già in atto nel New South Wales e nel Queensland. Per le altre aree, prendete contatto con il comune locale o con il Department of Human Services, i particolari dei quali sono alla fine di questo opuscolo.

Che cosa devo fare di diverso da quello che facevo in passato?

I nuovi regolamenti si basano sulle vecchie leggi per l'igiene alimentare e, pur essendoci dei nuovi requisiti, le imprese alimentari che attualmente gestiscono la propria attività in conformità alle vecchie leggi, non dovrebbero avere alcuna difficoltà ad adeguarsi ai nuovi requisiti.

Inoltre, se esse gestiscono la propria attività in tutta sicurezza e possono comprovare di farlo, dovrebbero trovare che i nuovi regolamenti in effetti sono migliori di quelli vecchi in quanto consentono loro di lavorare con maggior flessibilità.

Nuovi requisiti per le imprese alimentari

Le imprese alimentari dovranno fornire particolari ed informazioni sulla loro attività all'autorità competente, purchè non le abbiano già fornite ai sensi dei requisiti della registrazione.

Le imprese alimentari hanno la responsabilità di assicurarsi che i generi alimentari che acquistano siano sicuri e siano idonei all'uso.

I produttori, i commercianti all'ingrosso e gli importatori che non hanno già a disposizione un sistema di ritiro dei prodotti alimentari dal mercato, devono aver cura di mettere a punto un sistema di ritiro che sia adatto alla loro impresa.

Le imprese alimentari sono tenute a sottoporre gli alimenti a lavorazione in modo tale che i batteri pericolosi rimangano a livelli che non comportano rischi.

Le imprese alimentari che lavorano con alimenti potenzialmente rischiosi devono avere a disposizione un termometro e devono farne uso.

Requisiti per il personale addetto alla manipolazione degli alimenti

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono assicurarsi di non contaminare i cibi in nessun modo ed hanno responsabilità specifiche per ciò che riguarda la salute e l'igiene personale.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti sono tenuti ad avere la competenza e la conoscenza necessaria per lo svolgimento delle proprie mansioni - non è obbligatorio che abbiano una formazione professionale ufficiale, la formazione "sul posto di lavoro" è accettabile.

Ci sono altri nuovi requisiti?

In alcuni Stati e Territori potrebbero esserci altre disposizioni che sono nuove per le imprese. Questo dipende da quello che era incluso nei vecchi regolamenti sull'igiene alimentare. Per avere maggiori informazioni sui cambiamenti delle disposizioni locali potete rivolgervi al Ministero della Sanità dello Stato o del Territorio di vostra residenza.



Programmi di sicurezza e di Igiene Alimentare

Alcuni Stati e Territori hanno in progettazione l'introduzione di programmi di sicurezza e di igiene alimentare per le imprese di una certa categoria.

Se questo si applica nel vostro Stato o Territorio, il comune locale o il Ministero della Sanità provvederà a comunicarvelo e vi darà spiegazioni sul modo in cui il programma inciderà sulla vostra attività.

A chi posso rivolgermi per avere consulenza?

Il Ministero della Sanità degli Stati e Territori lavorerà in collaborazione con i comuni locali e con le unità della sanità pubblica per assicurarsi che le imprese alimentari siano a conoscenza dell'introduzione dei nuovi regolamenti.

Le imprese potranno rivolgersi per consulenza al comune locale o all'unità della sanità pubblica a mano a mano che i regolamenti verranno introdotti nella loro area.

Per avere maggiori informazioni sui nuovi regolamenti

Visitate il sito internet dell'ANZFA: www.anzfa.gov.au

Contattate direttamente l'ANZFA tramite posta elettronica: advice@anzfa.gov.au

Chiamate la linea informazioni dell'ANZFA: 1300 652 166

Per avere dettagli sul Ministero della Sanità del vostro stato o territorio, vedere a tergo di questo opuscolo.

