



Normas de Seguridad Alimentaria - Para recibir alimentos que no presenten peligro

Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda

NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.

¿Qué se requiere?

Según la norma 3.2.2 Prácticas de Seguridad Alimentaria y Requisitos Generales, se espera que los establecimientos de alimentos tomen todas las medidas posibles para asegurarse de que no reciban alimentos peligrosos o inadecuados. Esto quiere decir que deben asegurarse de que los alimentos que reciban:

1. están protegidos contra contaminaciones;
2. se pueden identificar mientras que están en el local; y
3. se encuentran a la temperatura correcta cuando llegan, si se trata de alimentos potencialmente peligrosos.

¿Cómo puedo asegurarme de que los alimentos no están contaminados cuando llegan a mi local?

Si bien no siempre podrá decir si los alimentos que llegan a su local están contaminados o no, usted debe tomar medidas prácticas para reducir la posibilidad de contaminación. Por ejemplo, podría tomar las siguientes medidas:

- Pedirle a los proveedores que se aseguren de que los alimentos estén protegidos de contaminación durante su transporte y, en lo posible, que los envíen empaquetados o en recipientes.
- Cerciorarse de que los alimentos estén cubiertos o empacados cuando lleguen y de que los empaques o cubiertas no estén rotos, y chequear la fechas de "consumirse antes de" (best before) y la "de expiración" (use by) –si la de "consumirse antes de" ya ha pasado, puede ser que los alimentos se hayan echado a perder.
- Asegurarse, siempre que sea posible, de que no hagan entregas de alimentos a no ser que haya alguien que los inspeccione cuando lleguen y que los ponga directamente en el congelador o nevera o en otra área adecuada de almacenamiento.

Tal vez sea difícil inspeccionar cada uno de los artículos de comida que llegue a su local, pero podría inspeccionarlos al azar. Puede ser que también decida inspeccionar la comida de algunos proveedores con más frecuencia de lo que lo hace con otros cuyos productos generalmente llegan en buenas condiciones.

Si a su local le llegan o cree que han llegado alimentos contaminados, debería devolvérselos al proveedor o, con su consentimiento, destruirlos. Por ejemplo, puede ser que usted sospeche que el alimento esté contaminado o que la envoltura esté rota. El alimento también está contaminado si contiene insectos, deyecciones de roedores, vidrio, metal o cualquier otra sustancia extraña, o si se ha echado a perder.

¿Cómo puedo asegurarme de que sé el nombre y la fuente de los alimentos en mi local?

Si un funcionario de imposición de normas (enforcement officer) se lo pide, usted debe proporcionarle la información sobre los proveedores o acerca de cualquier alimento en su local, y la clase de alimentos. Usted necesita esta información en caso de que en su local se encuentre que algún alimento es peligroso o está contaminado, y tiene que ser devuelto al proveedor o ser destruido.

Aunque la mayoría de los alimentos que usted compra tienen etiqueta con el nombre del producto y el nombre y dirección del fabricante, importador o empaquetador, también puede ser que tenga en su local alimentos sin empacar o sin etiqueta, y necesitará otras maneras de probar qué clase de alimento es y su procedencia. Puede que quiera hacerlo presentando las facturas del proveedor, o tal vez quiera tener otro registro de sus proveedores y de lo que les compra y de los alimentos que tiene en su local.

Usted no debe aceptar alimentos a menos que pueda identificarlos y tener información de su procedencia.

¿Cómo puedo asegurarme de que alimentos potencialmente peligrosos lleguen a la temperatura correcta?

Usted debe tomar medidas prácticas para asegurar que no acepta entregas de alimentos potencialmente peligrosos, o que han estado fuera de su temperatura controlada por más tiempo del límite de seguridad.

Un alimento potencialmente peligroso que se entregue en su local debe estar:

- a una temperatura de 5° C o menor, si es frío;
- a una temperatura de 60° C o mayor, si es caliente;
- congelado y no a medio descongelar, si es congelado; o
- a otra temperatura, siempre y cuando quien hace la entrega pueda demostrar que no se han excedido los límites de tiempo de seguridad.

Si le hacen entrega de alimentos potencialmente peligrosos que no cumplen con los requisitos usted debe rehusarlos.

En la mayoría de los casos, los comercios de alimentos quieren que les hagan entrega de los alimentos potencialmente peligrosos en forma fría (5° C o menos) o congelada, pero puede haber circunstancias en las que usted esté dispuesto a recibirlos a otras temperaturas. Por ejemplo, tal vez compre alimentos que son despachados por el proveedor a la temperatura correcta y el tiempo de transporte a su local es corto.

La hoja de ideas prácticas titulada: *Normas de Seguridad Alimentaria - Requisitos de control de temperatura*, proporciona mayor información sobre el control de temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos y sobre cuánto tiempo se pueden guardar sin peligro a temperaturas entre 5° C y 60° C. Por lo general, sin embargo, cuando la entrega toma más de dos horas, los alimentos deberían acarrear en vehículos refrigerados que puedan acarrear los alimentos a una temperatura de 5° C o menor, o que puedan mantenerlos congelados.

Los siguientes ejemplos incluyen algunas de las medidas prácticas que usted puede tomar para asegurarse de que los alimentos potencialmente peligrosos no presentan ningún peligro cuando se los entreguen.

- Conversar sobre las temperaturas de entrega aceptables con la compañía que hace entregas a su local y formalmente acordar que los alimentos se entreguen congelados, fríos o calientes, o dentro de los límites de tiempo de seguridad.
- Si los alimentos son congelados, usted los inspecciona cuando se los lleven a su local para asegurarse de que estén congelados y que no han empezado a descongelarse.
- Si los alimentos deben ser fríos o calientes, usted controla la temperatura de los alimentos cuando se los lleven a su local y se asegura de que estén a 5° C o menos o a 60° C o más.
- Si los alimentos deben ser entregados dentro de límites seguros de tiempo, usted verifica los registros del despacho de la entrega y los tiempos de llegada para asegurarse de que la entrega se realizó dentro del límite de tiempo acordado.

No necesita inspeccionar cada uno de los artículos de alimentos o el registro de entrega pertinente pero debería inspeccionar algunos de los artículos para asegurarse de que los proveedores están realizando la tarea correcta.

¿Necesita mayor información?

En el sitio Web de ANZFA (www.anzfa.gov.au), se pueden obtener las normas, instrucciones y otras hojas de información práctica y de apoyo.

En el sitio Web de ANZFA (www.anzfa.gov.au), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

Los datos para ponerse en contacto con los departamentos de salud de cada Estado y Territorio y con el ayuntamiento local, se encuentran en otra hoja de información práctica titulada: *Normas de Seguridad Alimentaria - Fuentes de información y asesoramiento*.

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

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

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

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