

# Αλλαγές στον Κώδικα Προτύπων για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων

*Από την Παρασκευή 8 Δεκεμβρίου 2023 ισχύουν νέες απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων για τις αυστραλιανές επιχειρήσεις εστίασης, τροφοδοσίας και συναφούς λιανικού εμπορίου.*

Σύμφωνα με το Πρότυπο 3.2.2A - Μέθοδοι Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Food Safety Management Tools), οι επιχειρήσεις θα πρέπει να εφαρμόζουν δύο ή τρεις μεθόδους διαχείρισης τροφίμων, ανάλογα με τις δραστηριότητές τους:

1. Να διαθέτουν έναν ειδικευμένο υπεύθυνο ασφάλειας τροφίμων, ο οποίος να είναι ευλόγως διαθέσιμος για την επίβλεψη των χειριστών τροφίμων.
2. Να διασφαλίζουν ότι όλοι οι χειριστές τροφίμων είναι εκπαιδευμένοι στην ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων ή να μπορούν να αποδείξουν επαρκείς δεξιότητες και γνώσεις.
3. Να τηρούν αρχείο με σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια των τροφίμων ή να είναι σε θέση να αποδείξουν ότι τα τρόφιμά τους είναι ασφαλή.

## Πρώτη Κατηγορία

Επιχειρήσεις που επεξεργάζονται και σερβίρουν τρόφιμα που είναι δυνητικά επικίνδυνα και έτοιμα προς κατανάλωση.

Παραδείγματα: Εστιατόρια, καταστήματα takeaways, καφετέριες, κινητοί πωλητές τροφίμων, κέτερινγκ, αρτοποιεία, κέντρα παιδικής φροντίδας και σχολικές καντίνες.

**Απαιτούμενες μέθοδοι: 1,2 και 3.**

## Δεύτερη Κατηγορία

Επιχειρήσεις που πωλούν τρόφιμα τα οποία δεν έχουν παρασκευάσει ή επεξεργαστεί (εκτός μόνο από το κόψιμο σε φέτες, το ζύγισμα, την επανασυσκευασία, την αναθέρμανση ή τη διατήρηση εν θερμώ), τα οποία είναι δυνητικά επικίνδυνα και έτοιμα για κατανάλωση

Παραδείγματα: *Delis, σούπερ μάρκετ, πρατήρια καυσίμων και λιανοπωλητές θαλασσινών.*

**Απαιτούμενες μέθοδοι: 1 και 2**

## Επόμενα βήματα

Οι νέες απαιτήσεις ισχύουν από την Παρασκευή 8 Δεκεμβρίου 2023 - ενεργήστε τώρα για να διασφαλίσετε τη συμμόρφωση. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](https://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) ή σαρώστε τον κωδικό QR για περισσότερες πληροφορίες.

