

Cambios en el Código de Normas Alimentarias para negocios de alimentos

Existen nuevos requisitos de seguridad alimentaria para el servicio de alimentos australiano, catering y empresas minoristas afines, a partir del viernes 8 de diciembre de 2023.

Bajo la Norma 3.2.2A: Herramientas de Gestión de Seguridad Alimentaria, las empresas deberán implementar dos o tres herramientas de gestión alimentaria, dependiendo de sus actividades:

1. Tener un Supervisor de Seguridad Alimentaria calificado y razonablemente disponible para supervisar a los manipuladores de alimentos.
2. Asegurar de que todos los manipuladores de alimentos estén capacitados en seguridad e higiene alimentaria, o que puedan demostrar habilidades y conocimientos adecuados.
3. Mantener un registro de información importante sobre la seguridad alimentaria o demostrar que dichos alimentos son seguros.

Categoría uno

Empresas que procesan y sirven alimentos potencialmente peligrosos y listos para comer.

Ejemplos: restaurantes, comida para llevar, cafeterías, vendedores ambulantes de alimentos, empresas de catering, panaderías, guarderías y comedores escolares.

Herramientas necesarias: 1, 2 y 3

Categoría dos

Empresas que venden alimentos que no han hecho o procesado (excepto solo para cortar, pesar, volver a empacar, recalentar o mantener caliente), que son potencialmente peligrosos y listos para comer.

Ejemplos: delicatessen, supermercados, estaciones de servicio y tiendas de mariscos.

Herramientas necesarias: 1 y 2

Próximos pasos

Los nuevos requisitos se aplican desde el viernes 8 de diciembre de 2023: actúe ahora para garantizar su cumplimiento. Visite: foodauthority.nsw.gov.au/safetytools o escanee el código QR para obtener más información.

