

Прање руку у фирмама које рукују храном

Правилно прање руку је важно

Правилно прање руку је важан корак који можете да предузмете да у вашој фирми сведете на минимум ризик од болести које се преносе храном.

Темељно прање руку физички одстрањује прљавштину, остатке хране, масноћу и штетне бактерије и вирусе са руку.

Радници који рукују храном су законски обавезни да перу руке.

Просторије и инсталације за прање руку

Кодекс стандарда за храну (Food Standards Code) налаже да просторије за храну имају прописане инсталације за прање руку у деловима у којима раде радници који рукују храном, уколико је вероватно да би њихове руке могле бити извор загађивања хране.

Поврх тога, ако у просторијама за храну постоје тоалети, инсталације за прање руку морају да се поставе непосредно поред тоалета.

Просторије морају да имају прописане инсталације за прање руку.

Инсталације за прање руку морају да буду:

- трајно уграђене
- повезане са дотоком топле текуће воде за пиће или се у њих мора достављати таква вода
- величине која омогућује лако и ефикасно прање руку
- приступачне
- снабдевене сапуном и пешкирима за једнократну употребу (или сушачем на ваздух), као и контејнером за коришћене пешкире
- јасно намењене искључиво за прање шака, руку и лица.

Неке просторије морају да имају инсталације за прање руку са славинама које се не одврћу ручно, на пример кланице, месаре, итд. Проверите то у локалној општини или код Службе за безбедност хране Новог Јужног Велса (NSW Food Authority).

Када треба прати руке

Руководалац хране мора да пере руке:

пре:

- припремања и кувања хране

- руковања храном, нарочито храном која је већ спремна за конзумирање
- служења хране.

након:

- коришћења тоалета
- рада са пресним месом, живинским месом или пресним јајима
- пушења, кијања, кашљања, дувања носа, јела, пијења или додиривања косе, власишта или телесних отвора.

Руковаоцу хране могу да се изрекну казне ако не пере руке правилно.

Како се правилно перу руке

Када користите инсталације за прање руку постављене у фирми која рукује храном, придржавајте се следећих корака:

1. Перите руке темељно сапуном и топлом текућом водом.
2. Насапунајте руке тако што ћете их трљати једну о другу сапуном. Пазите да насапунате и горњи део шака, између прстију и испод ноктију.
3. Трљајте руке најмање 20 секунди.
4. Добро исперите руке под чистом, топлом текућом водом.
5. Обришите руке чистим пешкиром (по могућности папирним пешкиром) или сушачем на ваздух пре него што приступите припремању хране или јелу.

Коришћење четкица за нокте и антибактеријских гелова

Чисте, неоштећене четкице могу да се користе током прања руку за одстрањивање теста и других остатака хране који се теже одстрањују.

Поврх прања руку могу да се користе и антибактеријски гелови који су погодни за употребу приликом припремања хране. Међутим, коришћење само антибактеријских гелова није замена за прање руку.

Проблеми са прањем руку

Ако овлашћени инспектор Службе за безбедност хране Новог Јужног Велса (NSW Food Authority) или локалне општине идентификује проблем са прањем руку или инсталацијама за прање руку који треба да се отклони, он може да покрене више различитих поступака због непридржавања прописа.

За додатне информације о околностима у којима може да се покрене поступак због непридржавања прописа, погледајте прописе о придржавању Службе за безбедност хране Новог Јужног Велса (NSW Food Authority) и прописе о примени закона Службе за безбедност хране Новог Јужног Велса (NSW Food Authority) на www.foodauthority.nsw.gov.au

Више информација

Ове информације представљају само уопштени резиме и не могу да укључе све ситуације. Фирме које рукују храном морају да се придржавају свих одредби Кодекса стандарда за храну (Food Standards Code) и Закона о храни из 2003. (Нови Јужни Велс) (Food Act 2003) (NSW).

- Посетите вебсајт Службе за храну (Food Authority) на foodauthority.nsw.gov.au
- Пошаљите имејл дежурној служби за помоћ - Helpline - на food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Назовите дежурну службу за помоћ - Helpline - на 1300 552 406

© Држава Нови Јужни Велс преко Регионалног Новог Јужног Велса 2023. Информације које се налазе у овој публикацији заснивају на знању и разумевању прописа у време издавања маја 2023. Међутим, подсећамо кориснике да због напредовања знања треба да провере да ли су информације на које се ослањају ажуриране и да надлежног службеника Регионалног Новог Јужног Велса или независног саветника питају да ли су то најновије информације.