

# **STANDARD 3.1.1**

## **INTERPRETACJE I ZAKRES STOSOWANIA**

---

**(Wyłącznie dla Australii)**

### **Cel**

Standard podaje interpretacje i zakres stosowania postanowień do pozostałych standardów bezpieczeństwa produktów spożywczych, ujętych w niniejszym rozdziale Kodeksu. Celem tego Standardu jest zagwarantowanie, że na terenie Australii sprzedawane są wyłącznie bezpieczne i nadające się do spożycia produkty.

### **Spis treści**

1. Interpretacja
2. Znaczenie bezpiecznych i nadających się do spożycia produktów
3. Ogólne zastosowanie Standardów bezpieczeństwa produktów spożywczych
4. Postępowanie zgodne ze Standardami bezpieczeństwa produktów spożywczych

### **Postanowienia**

#### **1. Interpretacja**

Dla potrzeb niniejszego rozdziału, przyjmuje się następujące definicje:

**właściwe organy wykonawcze** to przypisane w Akcie organy, których celem jest kontrolowanie przestrzegania zapisów Aktów i powiązanych z nim dokumentów;

**upoważniony urzędnik** to osoba mianowana lub upoważniona na mocy Aktu lub innych przepisów prawnych do kontrolowania przestrzegania zapisów Aktu i powiązanych z nim dokumentów, określana także, jako "inspektor ds. ochrony zdrowia" lub "inspektor";

**czyste** są produkty nie pozostawiające śladów w dotyku i pozbawione wszelkich dodatkowych widocznych substancji, a także nieprzyjemnego zapachu;

**substancje zanieczyszczające** to wszelkie czynniki biologiczne, chemiczne lub ciała obce, a także wszelkie inne substancje, które zagrażają bezpieczeństwu produktów lub ich zdolności do spożycia;

**zanieczyszczenie** to wprowadzenie lub obecność substancji zanieczyszczającej w produkcie spożywczym;

**wyposażenie** to maszyny, instrumenty, aparatura, narzędzia lub urządzenia, inne niż jednorazowe, wykorzystywane lub przeznaczone do wykorzystania w związku z przygotowaniem produktów spożywczych, w tym także sprzęt wykorzystywany do czyszczenia i sprzątania zarówno wyposażenia jak i obiektów;

**przedsiębiorstwo spożywcze** to przedsiębiorstwo lub działalność (inna niż podstawowa produkcja żywności) zajmująca się:

- a) produktami spożywczymi przeznaczonymi do sprzedaży, lub
- b) sprzedażą produktów spożywczych,

niezależnie od tego, czy ma charakter prywatny, państwowy lub non-profit, a także niezależnie od tego, czy ma charakter jednorazowy;

**podmiot działający na rynku spożywczym** to każda osoba, która w sposób bezpośredni angażuje się w jakiegokolwiek procesy związane z produktami spożywczymi, ale także każdy, kto dostarcza materiały, z którymi żywność może mieć kontakt;

**działalność spożywcza** to wszelka działalność związana z jakimkolwiek procesem związanym z żywnością;

**punkt obrotu żywnością** to wszelkie umieszczone na pojazdach lub na otwartej przestrzeni, stanowiące część innych struktur, namioty, stragany lub inne tymczasowe konstrukcje, a także łodzie, pontony i inne obiekty, uznane na mocy ustawy o żywności przez właściwe organy za punkty obrotu żywnością, wykorzystywane w takim celu, niezależnie od tego, czy są prowadzone przez właściciela obiektu, w tym także obiekty wykorzystywane przede wszystkim do celów prywatnych, nie oznacza to natomiast automatów z żywnością i pojazdów wykorzystywanych wyłącznie do transportu żywności;

**standardy bezpieczeństwa produktów spożywczych** to standardy zawarte w rozdziale 3 *Australijsko-Nowozelandzkiego Kodeksu Standardów Żywnościowych*;

**obrót żywnością** to wyrabianie, wytwarzanie, produkowanie, zbieranie, pozyskiwanie, przetwarzanie, magazynowanie, transport, dostarczanie, preparowanie, obrabianie, konserwowanie, pakowanie, gotowanie, rozmrażanie, podawanie i eksponowanie produktów spożywczych;

**ryzyko** oznacza biologiczne, chemiczne lub fizyczne czynniki lub warunki, które powodują niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia ludzi;

**szkodniki** to ptaki, gryzonie, owady i pajęczaki;

**podstawowa produkcja spożywcza** oznacza produkcję, uprawę, hodowlę, zbiór a także odławianie, oraz następujące czynności:

- a) transportowanie i dostarczanie żywności do, z, lub pomiędzy miejscami, w których została wyhodowana, zebrana lub złowiona;
- b) pakowanie, przygotowywanie (np. mycie) lub przechowywanie żywności w miejscach, w których została ona wyhodowana, zebrana lub złowiona;
- c) wszelką inną działalność produkcyjną opisaną w Akcie i podlegającą regulacjom na mocy niniejszej definicji.

Termin „podstawowa produkcja” nie obejmuje jednak:

- d) żadnych procesów związanych z obróbką żywności (np. przetwarzanie lub puszgowanie), bez względu na to, czy proces ten przeprowadzany jest w miejscu, w którym żywność została wyhodowana, zebrana lub złowiona;
- e) bezpośredniej sprzedaży ani dostarczania żywności;
- f) innych typów produkcji spożywczej określonych w Akcie dla celów niniejszej definicji.

**właściciel przedsiębiorstwa spożywczego** to:

- a) osoba prowadząca przedsiębiorstwo spożywcze; lub
- b) w przypadku, gdy nie jest możliwe zidentyfikowanie takiej osoby, osoba odpowiedzialna za prowadzenie takiego przedsiębiorstwa.

**sprzedaż to:**

- a) barter, oferowanie lub usiłowanie sprzedaży; lub
- b) otrzymywanie w celu sprzedania; lub
- c) posiadanie w celu sprzedaży; lub
- d) eksponowanie w celu sprzedaży; lub
- e) przyczynianie się lub zezwalanie na sprzedaż lub oferowanie w celu sprzedaży; lub
- f) wysyłanie, przekazywanie lub dostarczanie w celu sprzedaży; lub
- g) nakłanianie dowolnymi metodami do zakupu; lub
- h) zbywanie pośrednikowi w celu sprzedaży wysyłkowej; lub
- i) dostarczanie na mocy umowy o świadczenie usług; lub
- j) dostarczanie żywności w formie posiłków lub części posiłków dla pracowników w miejscu pracy, w zgodzie z zasadami wynagradzania pracowników lub umowami pracowniczymi; lub
- k) zbywanie w drodze loterii lub gier losowych; lub
- l) oferowanie w formie nagrody; lub
- m) udostępnianie w celach reklamowych lub w celu sfinalizowania transakcji handlowej lub biznesowej; lub
- n) dostarczanie żywności na mocy umowy (niezależnie czy umowa została zawarta z konsumentem) łącznie z zakwaterowaniem, innymi usługami lub w ramach dowolnego typu imprez, przeznaczonych do osobnej sprzedaży; lub
- o) dostarczanie żywności (niezależnie czy za opłatą, czy nie) dla pacjentów lub pensjonariuszy publicznych zakładów (zdefiniowanych w innym punkcie Aktu); lub
- p) sprzedaż w celu odsprzedaży.

**przedmiot jednorazowego użytku** to instrument, aparatura, narzędzia lub inne przedmioty przeznaczone przez producenta wyłącznie do jednokrotnego wykorzystania w kontakcie z żywnością, dotyczy również jednorazowych rękawic.

**pojazdy wykorzystywane do transportu żywności** to także wózki sklepowe;

## **2. Bezpieczne i nadające się do spożycia produkty**

- 1) Dla celów Standardu Żywności, produkty spożywcze nie są bezpieczne, o ile mogą spowodować fizyczne zagrożenie zdrowia osób, które mogłyby ten produkt spożyć, zakładając, że:
  - a) przed spożyciem zostały poddane wszelkim koniecznym procesom przewidzianym w ramach właściwego użytku; oraz
  - b) zostały spożyte zgodnie ze swoim przeznaczeniami.
- 2) Jednakże, żywność nie jest niebezpieczna, jeśli składniki chemiczne lub odżywcze, lub właściwości mogą wywołać niepożądane reakcje jedynie u osób ze stwierdzoną alergią lub nadwrażliwością, które nie są powszechne wśród większości populacji.
- 3) W zgodzie z punktem (1), *procesy* to także przechowywanie i przygotowywanie.
- 4) Zgodnie z postanowieniami Standardów Żywnościowych, żywność nie jest zdatna do spożycia, jeśli:

- a) jest zepsuta lub zgniła w sposób wykluczający wykorzystanie zgodne z przeznaczeniem; lub
  - b) zawiera w sobie jakiegokolwiek zepsute lub zgniłe substancje, których obecność wpływa na wykorzystanie produktu zgodne z przeznaczeniem; lub
  - c) została wyprodukowana z produktów pochodzących od chorych lub ubitych niezgodnie z przepisami zwierząt i nie jest w zgodzie z innymi przepisami przeznaczona do spożycia przez ludzi; lub
  - d) zawiera biologiczne, chemiczne lub inne substancje i składniki, nieodpowiednie dla typu produktu.
- 5) Jednak na mocy Standardów Żywnościowych, produkt nie jest niezdatny do spożycia wyłącznie dlatego, że:
- a) zawiera składniki chemiczne (weterynaryjne lub rolne) w ilościach, które nie są sprzeczne z *Australijsko-Nowozelandzkim Kodeksem Standardów Żywnościowych (Australia New Zealand Food Standards Code)*; lub
  - b) zawiera metaliczne lub niemetaliczne zanieczyszczenia (zgodnie z definicjami podanymi w *Australijsko-Nowozelandzkim Kodeksie Standardów Żywnościowych-Australia New Zealand Food Standards Code*) w ilościach, które nie są sprzeczne z tym Kodeksem; lub
  - c) zawiera składniki lub substancje dozwolone w *Australijsko-Nowozelandzkim Kodeksie Standardów Żywnościowych (Australia New Zealand Food Standards Code)*.

**Nota redakcyjna:**

„Akt” zgodnie z definicją podaną w Standardzie 1.1.1 oznacza przepisy wydane przez organ odpowiedzialny za stosowanie Kodeksu.

**3. Ogólne zastosowanie Standardów bezpieczeństwa produktów spożywczych**

Standardy bezpieczeństwa produktów spożywczych mają, na mocy niniejszego Standardu, zastosowanie do wszystkich przedsiębiorstw spożywczych działających w Australii, ale nie w Nowej Zelandii.

**4. Postępowanie zgodne ze Standardami bezpieczeństwa produktów spożywczych**

- 1) Właściciel musi zagwarantować, że przedsiębiorstwo spożywcze spełnia wszystkie wymagania Standardów Żywnościowych, za wyjątkiem tych zawartych w podsekcji 1 i sekcji 4 Standardu 3.2.2 – Praktyki bezpieczeństwa produktów spożywczych i ogólne wymagania.
- 2) Podmioty działające na rynku spożywczym muszą postępować zgodnie ze wszystkimi wymaganiami określonymi w podsekcji 1 i sekcji 4 Standardu 3.2.2.