

食品安全是 你的职责



食品安全指南

Food Safety is Your Business

A GUIDE FOR FOOD BUSINESSES



ACT
Government
Health

健康保障服务部

澳大利亚首都领地政府

健康指导委员会



目录

免责声明	2
简介	3
这本指南供谁使用？	4
何谓‘安全’食品？	4
食品安全准则与做法	6
个人健康和卫生	7
温度控制	10
使用时间加以控制	14
保护食品免遭污染	15
如何维护食品场所与设备	21
控制虫害	25
食品安全知识与技能	27
食品处理者需要哪些知识与技能？	27
我的员工是否具备食品安全知识与技能？	27
培训选择	28
在哪里可找到更多信息	29
术语表	30
附录1：食品卫生	33
附录2：技能与知识清单	35
附录3：培训记录	41

免責聲明

這本《食品安全是你的職責》指南將幫助食品企業管理者和員工瞭解食品安全做法與程序。

食品企業必須遵守首都領地的所有相關法律要求。但這本指南並不包括《2001年食品法》、《2002年食品條例》或《澳大利亞新西蘭食品標準法》的所有要求。因為所提供的信息並不是法律建議，用戶必須自行判斷。任何法律建議都應該由有資格的律師提供。

本指南可能包含錯誤，而且指南中的信息可能會隨時更改。指南中給出的網址和法規鏈接在印刷時是準確的。如果用戶打算以任何方式使用這些鏈接，應該查看官方文件。

首都領地政府對就本指南信息而採取的任何行動不承擔任何責任。首都領地政府對使用本指南而產生的任何損害不負法律責任。首都領地政府不保證本指南中提到的網站中信息的準確性，也不保證非首都領地政府管理的網站的任何信息的準確性。

在第30頁術語表中定義的詞語在正文中首次出現時標記為**桔紅色**。

由首都領地政府健康指導委員會出版。

出版號碼: 12/0796

Health Protection Service

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

電話: (02) 6205 1700 傳真: (02) 6205 1705

電子郵件: hps@act.gov.au

简介

所有首都领地出售的食品必须是可供人安全食用的。为确保食品是安全的，所有**食品处理者**都必须知道如何保持食品安全，而且在任何时候都要在工作中运用食品安全技能。

本指南是为食品处理者制作的，让他们对以下方面有一个基本的了解：

- 个人健康与卫生做法；
- 食品安全做法与程序；
- **温度控制**；
- 食品**污染**；
- 清洁与消毒；
- 食品制作场所和设备；
- 虫害控制管理。

在这本指南中，‘食品处理者’指在食品企业工作的任何人，包括管理者、主管和员工。

这本指南是依据《2001年食品法》（《食品法》）《2002年食品条例》（《食品条例》）以及《澳大利亚新西兰食品标准法》（《食品标准法》）制作的。本指南只是一般性总结，并不包括所有要求。食品企业的管理者应该阅读《食品法》、《食品条例》和《食品标准法》，确保他们的企业遵守法律的要求。不遵守是一种违法行为。

首都领地政府健康保障服务部监督遵守《食品法》、《食品条例》和《食品标准法》的情况。健康保障服务部与企业携手合作，在首都领地改善和保持高水平的食品安全标准。

这本指南并未包括对食品场所的设计和建造要求、设备和食品车辆要求等。请联系健康保障服务部获得帮助了解这些要求。请查看第29页的联系方式。

这本指南供谁使用？

这本指南供在首都领地制作和出售食品的企业中进行管理和工作的所有人员。

食品企业包括：

- 咖啡馆和餐馆；
- 外卖店；
- 在自己的场所或顾客场所提供食品的餐饮服务企业；
- 超级市场和小吃店；
- 销售制好色拉的水果蔬菜店；
- 肉店和禽肉零售店；
- 市场小摊。

何谓‘安全’食品？

‘安全食品’是不会给食用者造成疾病或其他身体伤害的食品。安全食品不包含会导致疾病的**细菌**、毒素（细菌或霉菌中的毒物）、化学品或异物。

在保存、展示或运输很容易变为不安全的食品（称为‘**潜在危险食品**’）时，你必须确保食品保存在**5°C**或以下这样冷的温度，或**60°C**或以上这样热的温度。保持食品处于冷或热的状态以保持食品安全的做法称为‘**温度控制**’。

多数包装食品均标明‘在此日期前最佳’或‘在此日期前使用’。

- ‘在此日期前最佳’指在此之后食品的质量可能变坏。
- ‘在此日期前使用’指食品可能安全食用的最后日期。不得销售或在烹调中使用已经过了‘在此日期前使用’日期的食品，因为这种过期食品可能导致疾病。

不安全食品

不能出售的不安全食品包括：

- 损坏、腐烂或陈旧食品；
- 没有以正确温度存放的食品；
- 含有异物或化学品的食品；
- 有毒食品（如某些蘑菇）；
- 接触了虫害的食品；
- 不符合《食品安全法》的食品，例如破壳或者外壳很脏的鸡蛋。

如果你认为食品是不安全的，要将食品扔掉。



食品安全准则与做法

所有食品处理者必须具备与工作相关的食品安全技能和知识，而且必须遵守食品安全准则。

为保持食品安全，你必须：

- 正确洗手；
- 遵照良好的个人健康和卫生做法；
- 控制食品的温度（热的食品保存在60°C或以上，冷的食品保存在5°C 或以下）；
- 保护食品免遭污染；
- 保持食品场所清洁；
- 清洁并**消毒**设备和器具；
- 维持设备良好状况；
- 保持食品场所的良好状况，也就是说，一定不能有损坏；
- 保持食品场所没有虫害。



个人健康与卫生

人是食物中毒最常见的细菌来源。人体的排泄物、皮肤、鼻子、唾液、切口和疮口中都存在细菌。人可能会在不知情的情况下携带或传播这些细菌。细菌可以从不干净的表面、不干净的手、不干净的设备和其他食品中传播到食物上。细菌可能导致**食物中毒**，这可能是很严重的疾病，并可能造成死亡。

食品处理者要尤为小心。他们的手可能会直接污染：

- 食品；
- 制作食品的设备；
- 包装；
- 顾客使用的饮食器具。

洗手

洗手非常重要，必须正确完成。你必须：

- **在指定的洗手盆**中洗手。
- 用温水、肥皂或其他清洁剂彻底清洗双手——不要在水盆中洗手。
- 使用一次性纸巾彻底擦干双手。

不要在用于清洗设备或食品的水槽中洗手。

食品处理者不能清洁厕所。厕所应该由不处理食品的人完成。

食品处理者的个人卫生

- 在任何你认为手已被污染的情况下洗手并擦干双手。
- 防止身体上的任何东西污染食品。
- 不要坐在制作食品的台面上。
- 不要将个人物品放在台面上。
- 用防水沙布或一次手套包好裸露的疮口。定期洗手及更换手套。
- 穿着干净的外衣。如果围裙或其他衣服脏了要进行更换。
- 如果打喷嚏或咳嗽不可避免，要用纸巾盖住鼻子和嘴巴，并立即将纸巾扔进垃圾桶，然后洗手并擦干双手。

- 绝对不要用嘴吹开包装袋把食品放进去。
- 绝对不要因任何理由在食品上吹气。
- 不要在食品处理区吐痰、吸烟或使用烟草。
- 只在食品制作区以外吃东西。

管理者的健康与卫生

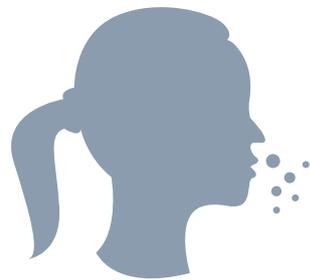
- 提供洗手设施，配有温水、肥皂和一次性纸巾，且只能用于洗手。
- 确保洗手盆始终是可以使用的。
- 告知员工健康与卫生责任。
- 告知员工如果出现以下情况，你期望他们做什么：
 - » 有食物传播疾病的症状；
 - » 知道患有食物传播疾病或携带食物传播疾病病毒；
 - » 割口或疮口感染。
- 确保所有职员知道和理解他们的个人健康和卫生职责。
- 确保员工遵从个人健康与卫生做法。
- 提供一个与食品分开的地方供员工存放个人物品和衣物。
- 确保职员不在食品区吐痰、吸烟或使用烟草。
- 进行疾病登记，记载员工患病情况。
- 不允许顾客进入食品区。
- 不允许宠物或其他动物进入食品区，但注意，允许**协助性动物**进入客户可以进入的区域。

应对食物传播疾病

食品处理者如生病则不能工作，应该呆在家里。如果食品处理者生病，他们可能会污染食品或设备。患腹泻或呕吐的人更可能传播细菌。

如果食品处理者觉得不舒服，应该告诉主管，即使他们不确定原因是什么。如果他们有腹泻、呕吐、发烧或喉咙痛，就尤为重要。

如果食品处理者皮肤溃疡、伤口感染、或耳、鼻、眼有分泌物，必须告诉主管。



温度控制

必须确保潜在危险食品的温度始终得到控制。

可能含有造成食物中毒的细菌并促进细菌生长的食品被称为‘潜在危险食品’。这些食品的温度必须加以控制，确保细菌在食品中不会达到危险水平或在食品中形成的毒素（毒物）导致食物中毒。

潜在危险食品的例子有：

- 生肉和熟肉；
- 熟食，如斯特拉斯堡香肠、火腿和鸡肉卷；
- 乳制品和用奶制品制作的甜点，例如干酪饼和奶油馅饼；
- 海产品；
- 加工过的水果和蔬菜；
- 煮熟的大米和意大利面；
- 含蛋食品。

造成食物中毒的多数细菌都是在5° C 至 60° C之间在潜在危险食品中生长。这个温度范围被称为‘**温度危险区**’。

某些种类的细菌在低温也会生长，如冰箱或冷房内。为了防止细菌生长到可能导致疾病的水平，储存在5° C的潜在危险食品不能保存超过7天。

细菌不会在冷冻食品中生长。冻结不会破坏细菌，在食品解冻时细菌将快速生长。应该参考食品生产商在食品标签上提供的保存建议，这是食品应该如何保存的有用指导。

如果以某种方式改变食品，则本身不是潜在危险食品的食品可能会变为有危险的食品。

例如蛋糊粉，因为太干燥细菌不会生长而不是潜在危险食品。但是蛋糊粉加入牛奶后很可能变为潜在危险食品。

多数未加工的整个水果和蔬菜不是潜在危险食品，因为造成食物中毒的细菌无法生长。但是，当这些蔬菜和水果切开以后，细菌就可能在切削表面生长，因此加工过的蔬菜和水果应该冷藏。

温度控制

温度控制是利用温度来保护食品的安全，尽量减少细菌滋生。这意味着冷的食品要在5°C或以下保存，热的食品要在60°C或以上保存。

如果你制作或销售潜在危险食品，你必须有温度计检查食品的温度。温度计必须是食品等级的温度计，准确率达到正负1°C。温度计必须有一个探针，可以测量到食品内部的温度。食品企业必须有温度计，而且必须在每次使用前进行清洁和消毒。这很重要，因为这样做可以防止一种食品污染到另一种食品。

冷藏的潜在危险食品

- 定期监测冷房和冰箱的温度，确保温度保持在0°C和5°C之间。
- 记录温度检查的结果、日期和时间。
- 随机检查食品，确保冷藏食品是5°C或以下，冷冻食品冻得坚硬。
- 不要将潜在危险食品在室温存放，要冷藏。
- 保持温度，在不用时将盖子盖回去，或关上展示柜的门。

热的潜在危险食品

- 定期监测热展示柜、热烤架和双层蒸锅，确保食品温度保持在60°C或以上。
- 记录温度检查结果。
- 搅动液体食品确保温度一致。
- 自助餐上菜时要盖好盖子保持温度。
- 将食品加热到60°C或以上然后再放在热展示柜里。

接收、保存、展示和运输潜在危险食品

在接收潜在危险食品时，只有当食品处于5°C或以下，或60°C或以上时才能接收。

- 食品到达时测量并记录这些食品的温度。
- 食品离开食品场所时测量并记录食品的温度，例如在运送到另一地点前。

制作和处理潜在危险食品

很制作潜在危险食品时细菌可能会生长。监测食品在室温存放的时间，尽可能缩短时间。

在解冻时细菌可能会在食品中生长。

- 只有在需要时才将潜在危险食品从冰箱中拿出来。
- 供应食品或食品制作好后立即放回冰箱里。
- 用微波炉、冰箱或冷房解冻潜在危险食品。
- 在烹制之前要将食品完全解冻。
- 不要重新冷冻已解冻的或部分解冻的食品。

烹制潜在危险食品

- 烹制食品时，如肉类和鸡肉，内部要达到75°C或更高。
- 使用探针温度计检查内部温度。
- 整块的肉，例如烤大块肉和牛排可以做成半熟。
- 鸡肉和肉碎菜肴必须从里到外都烧熟。

冷却煮熟的潜在危险食品

冷却煮熟的潜在危险食品时，必须使食品变凉：

- 从60°C到21°C不超过2小时；
- 从21°C到5°C不超过4小时；

如果煮熟的食品要在变冷后供应给顾客，必须快速地使它变冷，然后在5°C或以下保存。

- 允许热的食物稍微变冷一些（大约20分钟），然后冷藏。
- 检查烧熟的食品在所要求的时间内冷却。如果需要更长时间才会冷却：
 - » 将量较大的炖菜和其他汤水多的菜分成小份，放在浅盘内。
- 将烤肉切成薄片放到浅盘中。

再次加热已煮熟并冷却的潜在危险食品

如果重新加热以前烧熟的冷却食品，你必将食品重新加热至60°C或以上。

食品必须快速重新加热，因为细菌可能在重新加热时生长。

如果重新加热食品以供应给顾客，或在热自助餐厅展示，则必须快速加热到至少60°C。在供应前将食品保持在60°C或更高的温度。

不要使用双层蒸锅重新加热食品。重新加热食品，然后再放入双层蒸锅中。

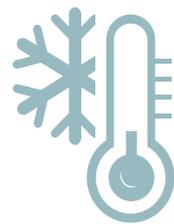
- 将食品重新加热到60°C或以上以防止细菌成长。
- 快速重新加热食品。少量能够更迅速地加热。
- 食品只能重新加热一次。

⌚ 利用时间加以控制

有时，在5°C以下或60°C以上保存食品可能不可行。比如婚礼自助餐和会议午餐。除非在处理时被污染了，否则食品在短暂的时间里是安全的。

潜在危险食品在5°C - 60°C这一温度危险区存放最长时间是4个小时。4小时以后，任何剩余的食品都必须扔掉。4小时必须包括食品处在5°C和60°C之间的任何时间，包括处理、制作和加工时间以及处理之后的时间、运输时间、及自助餐的布置时间。

如果你想在5°C和60°C之间展示或保存潜在危险食品，而之后要冷藏，则你不能让食品在5°C和60°C之间的时间超过2小时。



保护食品免遭污染

你必须始终保护食品免遭污染。

污染食品指包含细菌、化学品、异物或其他物质使之食用起来不安全的食品。

我们的排泄物、皮肤、鼻子、唾液、切口和疮口中存在细菌。食品处理者可能在不知道的情况下携带和传播这些细菌。细菌可能导致食物中毒，这可能非常严重，甚至可能导致死亡。

细菌可以从不干净的表面、不干净的手、不干净设备和其他食品被传播到食品中去。生肉和禽肉上也有细菌。细菌可以通过污染的表面和食品处理者传播到食物上。

像老鼠、蟑螂和其他昆虫这样的虫害会将细菌从周围环境和不干净的表面传播到食物上。

我们的手、嘴或食物可能会将人身上的病毒传播到食品接触表面上，造成食物中毒。病毒不会在食品中成长，但是吃下去之后可能导致疾病。病毒可以在食品中、在食品制作表面上存活若干天。

如果不适用于食品的化学品被意外加入了食品中，可能会导致受伤、疾病甚至死亡。清洁化学品和食品企业使用的其他化学品不得靠近食品存放。

异物，例如头发和昆虫，可能使食品染上细菌。

其他异物，例如小块塑料或玻璃，可能导致身体受伤。

接收生的配料和其他食品供货

你必须只接受免遭污染的食品和在温度控制之下的食品。

接收或购买食品时

- 仔细选择供应商。从可信任的知名厂商购买食品，例如，在首都领地注册的食品企业。
- 确保送货时食品存放在干净的容器中，免遭污染。
- 检查送货。仅接受在干净、无破损的包装中用干净的车辆运送的食品。

- 将送货安排在食品场所有人能够对送货食品进行评估和接收时。
- 确保发票或送货单上记有供应商的名称和食品的认识信息。保管好发票。
- 在食品容器上标记送货日期，以追踪食品的新鲜度。

接收潜在危险食品

- 要求供货商在送货时将冷的潜在危险食品的温度保持在5°C或以下。
- 如果你接收热的潜在危险食品，则要求供货商在送货时将食品的温度保持在60°C或以上。
- 检查并记录送货食品的温度，拒绝温度不正确的食品。
- 检查冷冻食品，确保冷冻食品冻得坚硬，没有被解冻过和重新冻结的迹象（例如，冰晶、奇形怪状的包装或盖子严重不匹配）。
- 收货以后尽快将所有潜在危险食品以适当的温度保存。

食品储存

你必须以恰当的方式存储所有食品，保护食品免遭污染。

- 只储存安全食品。扔掉你认为不安全的任何食品。
- 以正确的温度保存所有潜在危险食品（60°C以上或5°C以下）。
- 将所有食品保存在食品级的容器中，将盖子盖严或用塑料膜包好。
- 将生的食品与**即食食品**分开存放。
- 将生的食品放在熟食的下面。
- 不要将食品直接放在地上。
- 冷房或冰柜中存放的食品要放在容器中，以便有空气流通。不要过多存放食品或堆放食品。
- 一旦有食品洒出来要立即清理。
- 保护饮食器具和设备，一旦清洁和消毒之后要存放在干净的柜子或储藏室中。
- 将化学品与食品分开存放在不同的区域。将化学品放在原始容器中。
- 防虫害的存储区。
- 确保食品免受虫害防治造成的污染。

加工食品

加工时只能使用安全的食品。

采取所有必要措施防止食品受到污染。

‘加工’一词包括清洗、剁碎、切片、烹调、解冻和冷却食品。

如果你知道或怀疑食品受到污染，则不要使用——扔掉。

食品最可能受污染的时间是在制作过程中和制熟之后。细菌可能会通过以下途径传播到食品上，包括：

- 从台面、器具、衣物、水槽和砧板；
- 从手；
- 从废物或不干净的设备；
- 使用污染的食品，例如外壳肮脏或者破裂的鸡蛋；
- 从虫害，如在食品制作区的蟑螂、苍蝇或老鼠。

加工

- 洗手。
- 仅使用安全的配料。
- 鸡蛋应该是干净的，外壳没有破裂，或使用巴氏灭菌的蛋液。
- 使用干净、消毒过的砧板和器具。
- 在使用之间清洁并消毒所有物件。
- 不要再次使用一次性用品，例如塑料勺或一次性手套。
- 不要用手指品尝食品——用干净的尝味勺。
- 将即食食品与生的食品分开存放。
- 蔬菜水果使用前要清洗。
- 洗手盆只能用来洗手——不要用于其他任何目的。
- 不要往容器中“加添”食物——每一批新制作的、或煮熟的食品都要用干净的容器。
- 如果你认为你可能以任何方式污染了食品，请通知主管。

展示食品

展示食品时必须保护食品免受污染。

如果展示无包装食品（例如，沙拉吧），则食品可能会被顾客污染。如果供应自助食物，你必须：

- 监督食品的展示；
- 监控食品温度，确保以正确的温度展示食品，并将温度记录下来；
- 一旦出现污染立即清除任何不安全的食品或器具；
- 每种食品都提供单独的食用器具；
- 提供防护屏 (有时也称为‘喷嚏屏’)。

将在柜台里展示的食品或顾客能碰到的食品盖好。例如柜台上的蛋糕或糕点。食品必须免遭虫害、灰尘和污物污染，防止顾客触摸或触摸。

不要将生的食品与即食食品放在相同的柜子里展示。

展示

- 检查包装，去除任何包装损坏的食品。
- 监督自助餐和其他自助式展示。
- 监控热的食品，确保温度保持在60°C或以上。
- 监控冷的食品，确保温度保持在5°C或以下。
- 如果你认为食品可能被污染了，则要清除该食品。
- 每样食品要提供单独的供应器具。
- 不要在展示的容器中补填食品。将容器拿走，换个装满的容器。
- 在供应自助餐时提供防护屏或单个的盖子。
- 将展示的食品盖上盖子。
- 保持展示柜台和所有设备的清洁与消毒。
- 在供应食品区的旁边或附近提供洗手池，确保始终提供肥皂和一次性纸巾。

包装食品

只能使用不会污染食品的包装材料。

- 包装食品时包装物必须是干净的，且适合其用途。
- 包装设备必须是干净且维护良好，防止破损污染或润滑油污染。
- 确保在包装生食和即食食品之间彻底清洁和消毒真空包装机。
- 确保包装适用于其用途（例如，某些容器不适用于微波炉或冷冻）。如有疑问，请向厂家核实。
- 将包装物放在干净的地方，免遭灰尘、污物和虫害污染。将容器底朝上存放，以免灰尘、污物或异物落入其中。
- 使用正确的食品存储容器，并清楚地贴好标签。
- 所有包装食品都要贴标签。

食品运输

车辆在运输期间必须处于干净和正常维修状态。

所有食品在运输期间必须防止遭到污染。

- 食品运输包括将食品运送至咖啡店、餐馆和其他零售商，以及送外卖。
- 食品运输也包括将食品托盘从咖啡店送至本地某办公室供应午餐。你应该将之视为食品存放区。
- 食品托盘应该完全盖好。
- 使用隔热包装或容器。
- 使用干净的、维护良好的运送车辆。
- 热的食品要保持热度，即60°C以上。
- 从冷房或冰箱中取出食品装入车辆。不要将食品留放在装货区。
- 冷的食品要在5°C或以下保存。使用冷藏车辆。如果不可能，使用冰块和隔热容器，或隔热车辆。
- 记录温度检查结果，确保食品安全（例如，在离开和到达时测量并记录食品温度）。

保持车辆清洁和良好车况。

- 定期清洗车辆。
- 在清洁时间表上加上清洁运输车辆，以便员工知道由谁清理车辆，何时清理以及如何清理。
- 检查车辆的制冷设备是否处于正常运转状态中。
- 定期检查车内温度。

如果车辆除了运送食品之外还用于其他目的，要确保在运送食品之前清洁车辆，即使食品是有包装的。



如何维护食品场所和设备

你必须维护食品场所，达到一定的清洁程度标准，没有堆积食品废物、可回收利用的材料、污物、油脂或其他可见的东西，如霉菌。

干净的食品场所和设备会减少食品被污染的可能性。干净的食品场所会防止蟑螂和老鼠之类的虫害生存。对于某些器具、餐具、食品接触表面和某些设备，仅是清洁是不够的。这些物品还需要消毒，以便更有效地杀灭细菌。

清洁

‘清洁’指所有表面都没有可见污物、油脂、灰尘和食品废物。

清洁的建议步骤是：

- 1. 预清洁：**清扫、擦洗或刮洗食品处理表面，清除食品碎屑或残留物。
- 2. 清洗：**在有清洁剂的温水中清洗，洗去油脂和污物。
- 3. 冲洗：**使用干净的水冲洗掉任何污物和清洁剂残留。
- 4. 干燥：**风干或使用干净的布擦干。

裂缝或破损的瓷砖表面、木头、掉漆以及裂缝或破损的食品加工表面不能得到有效地清洁。

食品处理者应该：

- 边工作、边收拾和清洁，用完后将物品放回到存储区，将设备放在洗碗机或水槽中；
- 完成一项任务换做下一份工作时，清洗设备，清理台面；
- 遵照清洁时间表，时间表中要详细说明清洁哪些东西、何时清洁以及由谁清洁；
- 白天及关门时清空垃圾桶；
- 将垃圾和可回收材料存放在有盖子的垃圾箱中，远离食品存储区，并定期收走。
- 定期清理垃圾桶。

管理者应该：

- 制定清洁时间表，时间表中详细说明清洁哪些东西、何时清洁、怎样清洁以及由谁完成清洁工作；
- 确保员工了解他们要做的事情，并监督他们有效完成清洁任务；
- 确保清洁时间表上的任务能够按要求完成；
- 安排定期收垃圾和可回收材料。

边工作，边清理。

消毒

‘消毒’指在食品接触表面使用化学品杀死细菌。消毒需要非常热的水，例如使用商用洗碗机。

饮食器具在使用前要进行清洁和消毒。

清洁和消毒的建议步骤是：

1. **预洗：**将所有食品残渣清理到垃圾桶。
2. **清洗：**在有清洁剂的温水中洗涤，洗去油脂和污物。浸泡或在必要时使用专门的清洁剂。
3. **冲洗：**用干净的水冲去污物和清洁剂残留。
4. **消毒：**用商用洗碗机或化学消毒液。
5. **冲洗：**如果使用化学消毒液，要彻底冲洗（如果生产商规定要冲洗）。
6. **干燥：**风干或使用干净的布擦干。

不要使用裂缝、掉瓷的或破损的饮食器具。所有裂缝、掉瓷或破损的饮食器具都必须扔掉。

必须确保饮食器具处于干净和消毒状态，例如餐具、盘子、杯子和玻璃杯。

清洁和消毒饮食器具

- 使用正常工作的洗碗机或玻璃杯清洗机，要是那种制造商或供应商声明能够起到清洁和消毒作用的。（洗碗机的消毒作用通常比手洗更有效，因为洗碗机清洗时是用热水冲洗及/或以高温烘干。）

- 确保用热水冲洗或使用化学消毒剂的玻璃杯清洗机清洗和消毒葡萄酒杯、啤酒杯和酒精饮料杯。
- 如果没有洗碗机或可消毒的洗碗机，要按生产厂家指示使用商用化学消毒剂或将器具在77°C的热水中浸泡至少30秒来消毒。要达到消毒效果，水在水龙头流出的时候需要为80°C。这么热的水可能会烫伤员工，因此需要配戴防护手套及使用浸水篮。
- 将所有器具底朝上放在干净的区域。
- 将餐具放在干净的容器中存放展示，手柄要放在最外面，以便顾客可以拿着手柄取餐具。

消毒食品接触表面

直接与食品接触的表面，例如砧板和制作台面，必须在使用之前进行清洁和消毒。这是为了防止生的食品中的细菌或其他来源的细菌污染食物。

接触即食食品的表面必须清洁和消毒，这些表面包括食品制作台面和砧板。

用于制备生食、然后再制作熟食的表面在使用之间必须进行清洁和消毒。

食品接触表面在使用之前应该彻底干燥。潮湿会增加细菌从一种表面传播至另一表面的可能性。

- 在配制、使用和保存消毒剂时要始终遵照生产商指示。
- 如果用热水消毒设备，确保水要很热。从水龙头流出来的水要为80°C，接触到清洗物表面时大约为77°C。这种热度的水会造成烫伤，因此员工需要配戴防护手套及使用浸水篮。

如何保持食品场所和设备状况良好

你必须保证食品场所与设备处于正常工作状态和良好维修状态。

- 食品场所必须是安全的，能够防止虫害进入，例如老鼠、鸟类、蟑螂和其他昆虫。确保门和窗户能够关严。将墙上、地板和天花板上所有的洞或裂缝都修补好。
- 食品场所必须要防止虫害生存。
- 如果食品场所中有墙砖损坏、地板表面用坏和其他坏损，要马上联系工人维修或更换。

- 设备，例如冷房、冰箱、炉子、洗碗机、冷热水系统等，对企业的安全操作是至关重要的。设备要立即维修，以便企业可以持续运营。
- 不要在店铺营业时让修理工人在食品制作区工作。因为这会造成灰尘、污物及脱落的材料污染食品的风险。你可能需要停业一段时间让工人完成工作。
- 在开业之前要清洁食品制作区和其他受影响的地方。
- 记录所完成的工作，以便向**公共卫生官员**证明你在维护食品场所，而且也可以在需要时能够再次联系修理工人。
- 食品企业中不需要的材料（例如建筑材料或未用的设备）应该从食品场所中移走。因为这些材料可能会为虫害提供藏身之所而增加清扫工作量。



控制虫害

必须确保食品场所没有虫害。

老鼠、苍蝇和蟑螂是可能在食品场所大批滋生的最常见的虫害。虫害被吸引到厨房和食品存储区是因为这些地方提供了一个温暖的栖息地以及食品和水的来源。

老鼠和蟑螂是夜行动物，因此在晚上是最活跃的。昆虫，包括象甲虫和甲壳虫（及其幼虫），可能会存在于送到你的食品企业的食品中或包装中。一旦在食品容器中或未受干扰的地方存活，它们将迅速繁殖。

虫害的尿液、粪便和虫体会污染食品和食品制作表面。这些细菌可能导致食物中毒。

虫害可能会导致食品腐败及浪费。整个害虫或害虫身体的一部分也可能会出现在食品中。老鼠会啃咬线缆、电线和容器，也可能对你的食品场所造成大面积高昂的破坏。

检查你的场所是否有虫害的迹象，包括：

- 活着或者死去的尸体、卵、幼虫和蛹；
- 蟑螂和老鼠的粪便；
- 对包装、食品、电线、木制品、纸板或纸张的损坏。（老鼠的门牙会不断生长，因此需要不断啃咬和破坏食品和包装）；
- 在溅出的面粉中老鼠爪印；
- 发霉气味——老鼠有一种特殊的气味；
- 幼虫结网将食品中的微粒粘在一起，如面粉；
- 顾客投诉看见虫害（在食品场所或购物区的另外一个地方）或在购买的食物中发现虫害。

你可以做些什么防止虫害大量滋生

- 聘请虫害控制公司根除虫害。
- 对食品场所进行虫害控制。
- 确保没有洞或从外面可以进入的地方。
- 安装自动闭门，在门周围装上挡风条，在入口处装气帘，在窗户上装沙窗。
- 确保下水道有格栅。

- 清洁厨房、设备和储藏室的所有区域，清除食品的源头。
- 在晚上离开前清洁。
- 在关店时将所有垃圾扔在盖子能够盖严的垃圾箱中。
- 移走虫害可以繁殖的地方，例如不需要或者未使用的设备。
- 使用自然手段，例如夹子，杀死小型虫害。知道如何使用化学品、诱饵和夹子，小心避免污染食品。
- 使用适合于虫害的特定诱饵容器。
- 不要将诱饵放在其他动物或孩子可以吃到的地方。
- 将所有化学品放在原始容器中，以便保留标签和说明。
- 安装紫外（或类似光源）杀虫器。杀虫器要远离食品制作区、炉子上方或其他地方，以免落下的死昆虫污染食品。



食品安全知识与技能

食品商业管理者必须确保食品处理者和主管具备与工作相关的食品安全技能与知识。

公共卫生官员在对你的食品场所进行**食品安全检查**时会评估食品处理者的食品安全技能。

食品处理者需要哪些技能和知识？

食品处理者必须知道食品安全的一般准则，并具备实施安全食品做法的能力。

食品处理者所需的技能和知识取决于他们的工作，在大多数情况下，本指南中应该已有说明。食品处理者还需要一些与他们责任有关的特定知识和技能，例如，接收送货、保存食品、烹制和温度监控等。

主管也需要掌握这些技能与知识。

确保新员工在开始工作之前即具备一般性的技能和知识，这是一种很好的做法。

我的员工是否具备食品安全技能与知识？

通过观察他们工作，检查食品处理者是否在执行食品安全做法。例如，观察他们是否只使用洗手池用于洗手而非其他目的，例如洗器具。如果做法是错误的，则要培训他们正确的做法。

在检查所具备的知识时可能会更困难些，因为食品处理者可能会因若干理由而进行错误操作。食品处理者：

- 可能不知道这样做是错误的；
- 可能忘记了；或
- 可能知道如何做是正确的，但是认为这对企业而言并不重要。

检查食品处理者是否知道和懂得为什么正确的做法是必要的。

问食品处理者一些问题，检查他们的食品安全知识。附录2中的清单对你可能会有帮助。你可能需要特别制定清单以适合于你企业特定的食品操作。

你可以将本指南中的清单打印或复制给每位员工。与他们讨论结果并就任何行动达成一致。如果你认为某位食品处理者需要更多技能或知识，则要安排培训。

保管好清单，记录所采取的行动，并向公共卫生官员证明你履行了法律责任。

培训选择

如果你企业的食品处理者需要更多培训或更新培训：

- 可以让某位员工指导或培训食品处理者。
- 你可能聘请一位有正式资格的员工，该员工的资格可以从堪培拉技术学院或其他注册培训机构获得的有关食品安全、监督食品安全或类似工作的资格证书。另外，你也可以让一位没有正式资格但具备相关技能和知识的员工去教会其他员工。
- 可以让某个员工参加培训，然后再在企业内培训其他人。
- 你可以安排让某个员工参加有关食品安全的课程以及如何培训他人的课程。
- 注册培训机构可以为你的企业特别安排现场或本地课程。
- 有一些机构可以提供现场培训。

欲了解有关首都领地培训的信息：

- 在线搜索或在黄页上查找培训机构；
- 联系堪培拉技术学院。

附录3提供了一个纪录表的范例，用于记录你和你的员工所开展的培训活动。

在哪里可找到更多信息

健康保障服务部

如果你需要更多信息了解如何确保你的企业做到食品安全，请联系健康保障服务部：

电话： (02) 6205 1700

传真： (02) 6205 1705

电子邮件： hps@act.gov.au

我们的办公室位于Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder。

你可以访问www.health.act.gov.au/foodsafety了解更多信息。你可以向健康保障服务部索要食品安全资源，包括海报和信息说明，也可以上网查看。

食品法律和条例

可以从www.legislation.act.gov.au下载法律和条例。

澳大利亚新西兰食品标准

食品安全信息也可以从澳大利亚新西兰食品标准(FSANZ)网站上www.foodstandards.gov.au下载。该网站包括《食品标准法》、《食品安全标准》、信息说明和一些翻译信息。

另外一个有用的参考是《澳大利亚食品安全：食品安全标准指南》，网址是：
<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications>。

术语表

协助性动物

导盲犬、听力辅助狗或其他经过训练协助残障人士的动物。

细菌

太小而肉眼看不见的活的有机体。在这本指南中，‘细菌’这个词用于替代微型有机体、病毒、真菌和寄生虫。

污染

当某物进入食品或食品发生变化使之不能作为食品安全食用时。

被污染的食品

被污染的食品指含有生物介质的食品，例如细菌或病毒、或化学剂、异物或使食品不能安全食用、或影响其作为食品的适宜性的物质。

交叉污染

指食品被另外一种食品的细菌污染了，要么直接通过另外一种食品污染，要么通过食品处理者的手、台面或设备表面污染。例如，如果在砧板上切生鸡肉，接着再切沙拉蔬菜，则沙拉就会被鸡肉中的细菌污染，可能导致食物中毒。

指定洗手盆

指专为个人洗手使用的洗手盆。食品企业一定要有一个与清洗食品和设备分开的水池用于洗手。指定洗手池应该有温水、肥皂或其他合适的洗手液及一次性纸巾。

食品处理者

在食品企业工作的任何人。他们可能处理食品或触摸可能接触食品的表面（例如餐具、盘子和碗）。

食品处理活动

处理包装食品和/或未包装食品的任何活动。

食物中毒

由饮食造成的疾病或其他病症：

- 没有以正确的温度存放食品；
- 受到食物传播病菌或病毒污染的食品；
- 食品中含有食物传播病菌所产生的毒素；
- 因不当存储而在其中产生了毒素的食品（例如，没有在黑暗中存储的土豆可能会出现茄碱毒素）；
- 本身有毒的食品部分（例如大黄叶）。

食品安全检查

公共卫生官员在进行食品安全检验时会查看食品企业的所有区域。例如，他们将：

- » 检查食品场所的清洁程度和状况；
- » 确保提供并使用指定洗手池；
- » 观察食品存储方式；
- » 观察食品处理过程；
- » 测量冰箱和冷房的温度；
- » 检查热的食品的温度；
- » 评估食品处理者在食品安全方面的技能和知识；
- » 查看清洁时间表；
- » 要求查看虫害控制证据。

潜在危险食品

可能含有造成食物中毒的细菌并促使细菌生长的食品被称为‘潜在危险食品’。对这些食品的温度必须加以控制，确保细菌在食物中不会达到危险水平或在食物中形成毒素（毒物）而可能造成食物中毒。

公共卫生官员

负责执行《2001年食品法》或《1997年公共健康法》的官员。公共卫生官员是由首都领地政府健康指导委员会健康保障服务部聘用的。他们携带有照片的证件。

公共卫生官员对食品企业进行检查，向食品企业提出建议，就针对食品企业的投诉做出反应，并调查可疑食物传播疾病个案。

即食食品

以购买时的状态食用的食品，不需要进一步烹调、清洗或加工。

温度控制

即利用温度减少细菌生长，保护食品安全。通常，这意味着将潜在危险食品保存在5°C以下或60°C以上。

温度危险区

指5°C和60°C之间的温度范围。多数造成食物中毒的细菌都是在这个温度范围中生长。

消毒

在食品接触表面使用化学品杀死细菌。用很烫的水来消毒，如商用洗碗机。

附录 1: 食品卫生

洗手

洗手非常重要。以下情况下必须洗手：

- 在触摸食品、食品设备或食品制作表面之前；
- 在戴上一次性手套触摸食品之前。在通常会洗手的情况下更换手套；
- 清理顾客使用过的餐具后；
- 碰或抓脸、头发、鼻子、皮肤后；
- 使用厕所后；
- 抽烟后；
- 处理垃圾后；
- 清洁工作后。

洗手时你必须：

- 在指定的洗手池中洗手。不要用洗设备或食品的水槽。
- 使用肥皂或其他清洁剂在温水冲洗下洗手——不要使用水盆洗手。
- 使用一次性纸巾擦干双手。

为防止污染食品：

- 避免配戴首饰，或穿着钮扣或口袋松动的衣服，以免有东西会掉进食物中。
- 不要坐在制作台面上或把个人物品放在台面上。
- 穿着干净的外衣。
- 到达工作场所后更换干净的防护衣服。
- 如果围裙或其他衣服脏了要更换，防止食品玷污。
- 用防水沙布包好曝露的或者感染了的疮口。配戴一次性手套也是一个使包扎防水的办法。
- 在通常会洗手的情况下更换手套。
- 只在食品制作区以外吃东西。
- 不要在无防护的食品上或食品制作表面上打喷嚏、擤鼻涕或咳嗽。

- 如果打喷嚏或咳嗽不可避免，要用纸巾盖住鼻子和嘴巴，并立即将纸巾放进垃圾桶，然后洗手并擦干双手。
- 绝对不要用嘴吹开包装袋，把食物放进去。
- 绝对不要因任何理由在食品上吹气。
- 不要在食品处理区域吐痰或抽烟。
- 吸完烟回去工作之前要洗手。
- 在任何你认为可能会污染食品的情况下随时洗手并擦干双手。
- 将头发系于脑后和/或用帽子或发网包起。



附录 2: 技能与知识清单

这些清单包括一般性技能和知识。你可以做些更改以适应个别食品处理者的情况。将更改内容加到清单的空白处即可。

员工姓名..... 签名.....

职位..... 日期.....

保护食品免受污染

技能	是/否
尽可能少地接触食品和器具	
将生的食品与即食食品分开存放	
将食品放在适当的食物容器中保存	
使用干净并消毒过的砧板和器具制作即食食品	
检查食品送货，查看是否有包装破损或其他损坏的迹象	
在展示时（或在三明治吧），不同的食品要使用不同的器具	
不要用围裙或脏抹布擦手、器具或台面	
处理食品前要洗手	
知识	是/否
列出污染来源（与企业相关的）	
举出食品如何被污染的例子	
解释如何保护开放展示的食品免遭污染	
说明如何在冷房里存储食品避免污染	

温度控制

技能	是/否
送货时检查潜在危险食品的温度	
知道正确的温度应该是多少	
温度超出限制时要予以纠正	
立即正确地将冷冻的潜在危险食品放在冰箱或冷房中	
快速正确地储存热的潜在危险食品	
快速正确地储存冷冻食品	
在温度要求范围内烹煮潜在危险食品	
在温度要求范围内冷却潜在危险食品	
在温度要求范围内重新加热潜在危险食品	
按指定频率监控冰箱和冷房的温度	
冰箱或冷房温度超过限制时要予以纠正	
正确使用探针温度计监控食品温度，并在温度超出限制时予以纠正	
确保要制作的食品只有在需要时才从冰箱或冷房中取出，用完之后马上放回去	
如果食品在控制温度以外存放或展示，则要监控食品保存或展示的时间	
如果员工是主管：他们要纠正没有遵照上述任何做法的员工，解释控制时间/温度的必要性	

知识	是/否
说明企业所使用的哪些食品是潜在危险食品	
解释为什么潜在危险食品必须在 5 °C 或以下，或 60 °C 或以上保存	
说明冷却之前已经煮熟的潜在危险食品所要求的时间和温度	
解释你是怎样重新加热之前已经烧熟的食品以保持其热度	
解释为什么需要探针温度计监测温度	
说明你怎样确保大块的肉，例如转动烤肉和火鸡能够熟透	
解释潜在危险食品可以在自助餐的环境温度中摆放多久	

个人健康与卫生

技能	是/否
每天/每班穿着干净的制服或者防护衣服，弄脏时要更换	
在提供的柜子或储物间中存放个人物品	
保持头发整洁，系在脑后，并配戴包头巾（如要求）	
不配戴不适当的珠宝	
根据需要洗手并擦干双手，例如，在开始为客户服务之前，在进入厨房时，在擤鼻子及处理垃圾之后	
在制作食品时不要嚼口香糖或吃东西	
不要在食品上咳嗽或打喷嚏	
在感到不舒服或有任何食物中毒症状时要报告	
用防水纱布或绷带包好割口和疮口	
在适当的情况下配戴一次性手套	
正确使用及在适当的情况下使用一次性手套	
知识	是/否
解释为什么必须穿戴防护衣服（或制服）	
描述食物中毒的症状	
解释食品处理者如果在工作中觉得不舒服该怎样做	
解释为什么制作食品时不准抽烟和吃东西	
说明一定要洗手和擦干双手的情况	

食品场所、设备和车辆的清洁、消毒和维护

技能	是/否
保持工作区干净整洁	
正确遵照清洁时间表（或指示）	
根据指示使用化学制品和清洁材料	
只使用干净、消毒过的设备和器具	
将垃圾放在指定垃圾桶中	
知识	是/否
解释为什么清洁很重要	
解释清洁与消毒之间的区别	
说明哪些设备必须消毒	

保持食品场所没有虫害

技能	是/否
检查食品场所是否有虫害	
正确使用化学喷剂，根据需要安放夹子和诱饵	
报告虫害迹象、损坏的装备或其他需要注意的维护问题	
知识	是/否
说明建筑物中有老鼠、蟑螂和其他虫害的表现	
解释顾客携带动物进入食品场所的规定	

