

FoodSmart

CHINESE (SIMPLIFIED)

CHINESE (SIMPLIFIED)

Table of content

Food handling practices	1
购买和接收食品	4
储存	10
解冻食品	18
准备食品	22
烹饪食品	31
真空低温烹饪	39
冷却和冷冻食品	54
重新加热准备好的食品	59
提供和陈列冷食	63
提供和陈列热食	70
自助食品	77
包装	82
运送食品	88
移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务	92
安全的水和食品	99
寿司制作和陈列	102
制作中式烤鸭	109
制作中式鸡肉	113
陈列中式烤肉	116
酸化和发酵	120
制造商包装	154
Support programs	159
为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息	160
清洁和消毒	169
对食品操作者的监督	173
食品操作者的责任	178
温度计及设备	183
害虫防控	190
食品召回	193
时间控制	196
废物处置	200
Records	202

CHINESE (SIMPLIFIED)

Table of content

Record 0 - Foodsmart食品安全计划记录	203
Record 1 - 我的食品供应商	204
Record 2 - 低温或加热储存食品的温度检查	206
Record 3 - 烹饪温度检查	210
Record 4 - 如何对高风险食品采用2小时/4小时的规定	212
Record 5 - 探针式温度计精度检查	216
Record 6 - 寿司制作	219
Record 7 - 寿司陈列时间记录	222
Record 8 - 中式烤鸭晾干记录	225
Record 9 - 中式肉食陈列时间记录	227
Record 10 - 真空低温烹饪方法	229
Record 11 - 真空低温烹饪批次信息	237
Record 12 - 我的pH检查和仪表精度	242
Record 13 - 每批酿造软饮料的酒精含量	246
Record 14 - 酿造软饮料在整个保质期内的酒精含量	249
Record 15 - 如何测量酿造软饮料的酒精含量	252
Record 16 - 测量酿造软饮料酒精含量的沸点测定仪准度检查	254
Record 17 - 制造内部审查	258

Food handling practices

#1 购买和接收食品

Issues

1. 食品被细菌、化学品或其它外来物质污染。

食品和配料供应商	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 只向可靠的供应商采购。 向供应商书面或口头详细告知你对食品送货时的状况要求。 保存目前使用的食品供应商名录。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查供应商送来的所有食品。 观察司机和货车是否干净，检查车辆是否将动物或化学品与食品放在一起运输。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 拒绝不按你的要求提供食品的供应商。 如果送货车辆里面肮脏，车上有动物，或将化学品和食品放在一起，就拒绝收货。

包装	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 确保食品有适当的包装和/或容器保护。 尽快将所有送来的食品都转移到适当的储存区内。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 仔细查看包装，看是否有损坏。 确保所有产品都有适当的标签，包括产品名称和制造商地址、批号或日期代码、配料表以及过敏原和食物耐受不良信息。 所有产品都应该在保质期内。 查找任何可见的昆虫和虫卵痕迹或其它不应在食品里或附近的東西，比如污垢、玻璃和垃圾。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 拒收包装破损的产品。 拒收标签上没有供应商名称和地址、批号或日期代码及配料表的预包装食品。 拒收供应商无法提供准确的配料和过敏原信息的包装食品。 拒收任何被污染的产品。

食品质量	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 不要买有裂缝或不干净的鸡蛋。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查鸡蛋是否有裂缝或不干净。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 拒收供应商提供的任何有裂缝或不干净的鸡蛋。不要使用这些鸡蛋。

Food handling practices

#1 购买和接收食品

食品质量

Food handling practices

#1 购买和接收食品

2. 食品置于 5°C到60°C危险温度区内时间太长，造成细菌生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保将冷食保持在5°C或以下温度。 • 确保冷冻食品冻得坚硬。 • 确保将热食保持在60°C或以上温度。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用探针式温度计经常测量每家供应商送来的高风险食品的温度。 • 对于新供应商，提高对送货温度的检查频率，直到你确定食品符合温度要求。 • 对于你感觉没有稳定满足温度要求的任何供应商，检查每批送货的温度。 • 轻拍冷冻食品，检查是否冻得坚硬。确保货物送达时有员工检查。如果你和供应商安排在工作时间以外送货，存放食品之前先进行检查。 • 如果你从供应商那里取货自己运输，确保运输和储存期间食品是安全的且保存在适当的温度下。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果食品送货时处于 5°C到60°C的危险温度区内，要求送货人员向你出示食品在此前两小时内的温度证据。 • 拒收送货温度不对或没有提供温度证据的高风险食品。 • 如果供应商不符合你的要求，就停止从那里采购食品。 • 改进你的运输和储存安排。

Food handling practices

#1 购买和接收食品



Required records

我的食品供应商

To check

我所有的供应商

How often

记录必须是最新的。确保记录包括目前的供应商和过去两年内所有的供应商。

Food handling practices

#1 购买和接收食品



What are the risks?

- 不安全的食品可能污染其它食品，并可能导致企业向顾客出售不安全的食品。为保护你的企业，请检查从供应商那里接收的所有食品。
- 高风险食品如果送货时温度不对，会使细菌成倍增加。这会缩短保质期并导致食物中毒。
- 包装损坏可能使细菌得以污染食品，也可能是包装内的食品被昆虫或老鼠吃过或污染了的迹象。害虫会携带疾病，昆虫会在食品上产卵。
- 超过保质期的食品会不安全。
- 从供应商那里接收的预包装食品必须有标签并列出配料，以便你能够向顾客提供关于所售食品的准确信息。标签也会有助于你在需要召回食品时确定食品。这包括作为已知过敏原来源或含有过敏原的配料的信息。
- 你还必须能够向顾客提供所有其它食品的信息，包括在现场包装（且不需要标签）或供应时没有包装的食品，比如向顾客提供的即食食品。
- 储存在化学品附近的食品会变得不安全，其口味会受到影响。
- 所有食品都必须受到保护免遭污染。

Food handling practices

#1 购买和接收食品

Tips

- 购买食品时应进行检查。你需要知道你收到的食品与你订购和付款的食品是否相符。
- 确定供应商知道他们根据法律要求必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》第1.2.1节“标签应用和其它信息要求”，包括关于强制性警告及建议性陈述和声明的标准。所有预包装食品必须根据《准则》贴标签。如需更多信息，请查看 www.foodstandards.gov.au。
- 你接收的食品应该状况良好，有足够的保质期可供出售或使用。
- 如要详细了解食物过敏原和耐受不良以及如何为客户解答疑问，请查看 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness。
- 如需使用探针式温度计测量食品温度的建议，请查看支持计划5：温度计和设备。

Food handling practices

#2 储存

Issues

1. 高风险食品如果储存温度不正确，导致食物中毒的细菌就会在里面迅速生长。

冷食	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将冷食储存在5°C或以下的环境里。 确保冷冻柜和冰箱或冷藏室能将食品保持在适当的温度。检查温度计读数准确。 高风险食品（比如肉和海鲜）、任何生蛋产品（比如巧克力慕斯或蛋黄酱）或用于制作此类产品的生蛋在不用时应冷藏保存。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常用探针式温度计检查冰箱里保存的高风险食品的核心温度（至少每天检查一次）。将结果记录在记录2：低温或加热储存食品的温度检查中。 检查填写好的食品温度记录（记录2），确保食品保持在安全温度。 如果使用远程温度监控IT系统，请参考卫生和民事服务部的食品储存设备远程温度监控指南，获取关于如何检查和监控系统运行的建议。获取指南：www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果冷藏设备没有将食品保持在5°C度或以下温度，应调整设置或联系冷藏专家。 如果你怀疑高风险食品没有在正确的温度下保存，就把这些食品扔掉。

冷冻食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将冷冻食品储存在-15°C或以下的环境里。 确保冷冻柜能将食品保持在适当的温度。检查温度计读数准确。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常用探针式温度计检查冷冻柜里保存的高风险食品的核心温度（至少每天检查一次）。将结果记录在记录2：低温或加热储存食品的温度检查中。 检查填写好的食品温度记录（记录2），确保食品保持在安全温度。 如果冷冻食品温度高于-15°C，检查食品是否冻得坚硬。如果食品冻得坚硬，就仍然可以使用。 如果使用远程温度监控IT系统，请参考卫生和民事服务部的食品储存设备远程温度监控指南，获取关于如何检查和监控系统运行的建议。获取指南：www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果冷冻食品有解冻迹象，就继续解冻后立即使用，或者把食品扔掉。 如果你怀疑高风险食品没有在正确的温度下保存，就把这些食品扔掉。

Food handling practices

#2 储存

2. 导致食物中毒的细菌在食品里生长。

保质期	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 确保高风险食品有日期代码，包括产品打开/重新包装的日期。• 遵照制造商的说明储存打开的产品。• 将在食品场所制作的食品用标记注明制作日期。• 轮转库存，先用时间较久的库存，以确保食品储存时间不会超过保质期。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 经常检查保质期。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 食品一旦过了保质期，就要扔掉。

Food handling practices

#2 储存

3. 食品会受到非食品污染物（化学品、害虫、其它材料）或过敏原的影响。

打开的食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 食品打开后，重新封住容器或将食品放到干净的食品级容器里。在容器上贴标签注明产品、批号、配料和保质期，或将配料信息存档。这将确保你知道食品的配料（例如，识别任何潜在过敏原）。 • 已知含有过敏原的食品的储存应防止对其它食品造成污染。 • 如果食品没有包装，应确保食品受到充分的保护，不会受到污染。 • 将食品远离化学品储存。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常检查储存的食品没有受污染的风险。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你无法识别任何没有标签的食品，或怀疑食品已经受到污染，就把这些食品处理掉。 • 如果不含过敏原的食品可能已被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果你怀疑食品已被污染，就把它扔掉。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1： 为客户提供食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向顾客和员工提供信息。

储存区	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 保持所有储存区清洁，不要把食品放在地上，以便能方便地经常清洁储存区。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查储存区。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改进储存区的清洁和布局。

Food handling practices

#2 储存

害虫防控	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 保护食品免遭害虫侵害。 • 为确保储存区没有害虫，应保持建筑的墙壁和门窗以及所有车辆状况良好。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常检查建筑和车辆是否有害虫迹象。 • 检查诱饵站，查找害虫活动的迹象，比如粪便、蛛网和羽毛。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 修理建筑和车辆，以防害虫进入。 • 适当情况下，放置诱饵。 • 扔掉有害虫破坏迹象或你怀疑可能受到污染的食品。

非食品物品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 储存包装、器具、设备和餐具，使这些物品保持清洁，免受污染。 • 将有豁口、破损或开裂的餐具处理掉。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常检查食品、器具、设备和餐具清洁并远离化学品存放。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你认为任何器具、设备或餐具可能受到了污染，就进行清洁和消毒。 • 更换损坏的器具和设备。

Food handling practices

#2 储存

4. 即食冷食会被导致食物中毒的细菌交叉污染。

即食食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将即食食品与生食分开储存，放在另外的冰箱或冷冻柜里。 • 如果无法做到，就把即食食品储存在： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 生食上方 ◦ 冰箱/冷冻柜里分开的区域里 ◦ 盖住的容器里。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常检查储存的食品，确定没有污染风险。 • 确保一种食品上的水和凝露不会滴到其它食品上。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你怀疑即食食品已被污染，就把它扔掉。

Food handling practices

#2 储存



Required records

低温或加热储存食品的温度检查

To check

高风险食物的温度。

How often

检查并记录存放在每个冷冻柜、冰箱和冷藏室里的高风险食品的温度，至少每天一次。

Food handling practices

#2 储存



What are the risks?

- 检查储存的食品，确保食品没有储存在危险的条件下。例如，高风险食品如果保存在室温下，即5°C到60°C的危险温度区内，会促进导致食物中毒的细菌的生长，导致人们在食用后生病。
- 一些包装食品在包装打开后保质期会缩短。
- 生食或变质食品上的细菌会滴到即食食品上，造成交叉污染。
- 储存时没有妥善包好或盖住的食物会被细菌、异物、灰尘、化学品或过敏原污染。
- 含有过敏原的食品会污染其它食品。

Food handling practices

#2 储存

Tips

- 按照制造商的说明储存食品。
- 如要详细了解含过敏原食物的储存以及如何为客户解答疑问，请查看 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness。
- 不要将储存区（包括冷藏室或冷冻柜）塞满。
- 如果担心害虫，考虑请专业害虫控制服务。
- 如有可能，将全蛋储存在冷藏室或冰箱里，并保持鸡蛋干燥清洁。
- 不要往冷冻柜或冰箱里塞太多东西。
- 请有资质的技师定期检查和检修冰箱和冷藏室。
- 停电期间，将所有冷藏室和冰箱的门保持关闭。恢复供电时，检查所有食品的温度。

Food handling practices

#3 解冻食品

Issues

1. 导致食物中毒的细菌的生长。

解冻食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保冷冻食品，尤其是禽肉、海鲜、大块肉或串烤肉，在烹饪前彻底解冻，或遵照制造商的说明。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 通过以下方式确保食品彻底解冻： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 用肉扦或探针式温度计检查食品里是否有冰 ◦ 检查禽肉块是否柔软。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 延长解冻时间。 • 将食品分成小份解冻，这样解冻更快。

重新冷冻食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 不要重新冷冻已解冻的食品或半熟的食品。立即使用这些食品，或标注日期后冷藏。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常查看食品的解冻地点和方式。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 只解冻打算烹饪的食品数量。 • 冷藏的解冻食品应在有效期内使用。

Food handling practices

#3 解冻食品

2. 解冻生肉和海鲜会交叉污染熟食和即食食品。

交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 避免正在解冻的食品接触熟食和即食食品，确保生肉或海鲜的汁水不要滴到其它食品上。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 经常检查正在解冻的食品，确保与熟食和即食食品分开放置。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 将可能被正在解冻的食品污染了的即食食品处理掉。• 如果已解冻的食品没有盖住或包装损坏，就把它扔掉。• 清洁并消毒受污染的区域。

Food handling practices

#3 解冻食品



What are the risks?

- 导致食物中毒的细菌会在解冻不当的食品里生长。如果食品仍然处于冷冻或部分冷冻状态，就需要更长时间烹饪。食品表面可能已经煮熟，但中心可能没有，这意味着里面可能含有导致食物中毒的细菌。
- 解冻食品最安全的地方是冰箱或冷藏室里。这比在室温下解冻需要的时间更长，所以需要预先计划。有些食品需要长达两天才能完全解冻。
- 为避免解冻期间发生交叉污染，将肉、禽肉和海鲜装在适当的容器里与其它食品分开存放。确保解冻食品的汁水不会滴到或接触其它食品，因为这会造成交叉污染。

Food handling practices

#3 解冻食品

Tips

- 食品必须彻底解冻后才能烹饪，除非制造商的说明书要求你从冷冻状态开始烹饪食品（例如，即食食品，如冷冻餐食或单个速冻食品）。
- 无论采用哪种方法解冻食品，解冻之后应该尽快使用。
- 如果你的企业要解冻大量食品，考虑在冰箱里留出空间专门用于解冻食品，或使用专门的解冻柜。
- 如果用冷自来水解冻食品，食品应放在不会积水的干净容器（比如滤盆）里，而且水应该达到饮用标准。因为这种方法需要用大量的水，所以不建议使用。
- 食品可以放在微波炉里用“解冻”设置快速解冻。用这种方法解冻后的食品应该立即烹饪，因为食品内外的温度通常不一样。这会导致导致食物中毒的细菌迅速生长。用微波炉解冻后超过两个小时尚未使用的任何高风险食品都应该扔掉。
- 如果无法在冰箱或冷柜里解冻食品，就把食品放在台面上解冻。确保食品在食用之前置于5°C到60°C危险温度区内，时间总长度不超过四小时。把食品放在盖住的碗碟或容器里，确保不污染其它食品或被其它食品污染。

Food handling practices

#4 准备食品

Issues

1. 导致食物中毒的细菌在食品里生长。

温度控制	
What can I do?	确保高风险食品处于5°C到60°C危险温度区内的时间尽可能短，最多累计四小时，或采用2小时/4小时的规定。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常查看食品的准备方式。 测量准备过程所用的时间。 请参考支持计划8：时间控制使用2小时/4小时的规定。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 只从冰箱里取出你能在安全时间阶段内准备的食物数量。 如有延迟，就把食品放回冰箱里。

Food handling practices

#4 准备食品

2. 即食食品被来自手、器具、衣服、表面、食品（例如肉、海鲜、禽肉、禽蛋或生蔬菜等高风险食品）或其它物品的导致食物中毒的细菌交叉污染。

即食食品的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 接触即食食品、设备和器具之前洗手，适当情况下正确使用手套。 • 尽可能少接触食品。适当情况下，使用夹钳或其它器具。 • 如需如何正确使用手套的建议，请咨询市政府环境卫生专员。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常查看食品的准备方式。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你不确定食品操作是否安全，就把食品处理掉。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1： 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向顾客和员工提供信息。

因清洁和设备造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用干净、消过毒的设备和器具。 • 清洁布应经常清洗和消毒，如果不再适合使用，就应更换。 • 一次性物品（比如一次性食品容器或手套）用过以后就扔掉。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常检查设备、器具和清洁布，确保干净。 • 检查一次性物品没有被重复使用。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 换用干净的设备、器具和清洁布。 • 审查清洁计划表和方法。 • 修理或更换无法妥善清洁的设备。 • 培训员工。

Food handling practices

#4 准备食品

生食造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 如果可能，使用明确分开的案板和料理台处理生食和即食食品。• 如果料理台、案板和其它设备为生食和即食食品共用，就必须将生食和即食食品分开，在不同的时间制作。• 两次使用之间清洗和消毒所有设备和料理台。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 检查打算只用于即食食品的任何料理台和案板，确保它们只用于该用途。• 检查所有设备和表面都已清洗并消毒。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 审查清洁计划表和方法。

Food handling practices

#4 准备食品

3. 即食水果和蔬菜被土壤里的导致食物中毒的细菌（来自粪便或劣质水）交叉污染。

准备水果和蔬菜	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 准备水果、蔬菜和色拉配料时： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 适当剥去、切除或去除外层部分 ◦ 用干净的饮用水彻底清洗（最好在只用于准备食品的单独水槽里。如果无法做到，应在之后彻底清洗所用的设备） ◦ 准备其它食品之前，清洁并消毒案板和工作表面。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查食品，确定食品上没有污垢，
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 彻底清洗，或扔掉。

Food handling practices

#4 准备食品

4. 不含过敏原的食品被来自其它食品的过敏原、接触了过敏原的烹饪设备或表面交叉污染。

过敏原造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 每次使用后清洁设备。 • 用分开的器具拿取含过敏原的食品。 • 接触含过敏原的食品后洗手。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常查看食品的准备方式。 • 经常检查设备和清洁布，确保它们是干净的。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你不确定食品操作是否安全，就把食品处理掉。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1： ：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向顾客和员工提供信息。 • 培训员工。

Food handling practices

#4 准备食品

5. 蛋含有会导致食物中毒的沙门氏菌。蛋壳外表面上的细菌会通过裂缝进入蛋，而裂缝有时非常细微，无法看见。细菌一旦到了蛋的内部，就会生长，提高疾病风险。

通过接触或使用受污染的厨房设备（比如搅拌器）将沙门氏菌从生蛋传播到即食食品。

生蛋造成的污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 安全地接触和储存蛋和生蛋产品。 • 不要补充不同批次的生蛋产品。 • 蛋一旦破了，就尽可能立即使用。 • 不要洗蛋 – 蛋壳湿的时候更具吸水性，使细菌更容易进入蛋。如果你使用自产的蛋，而且蛋需要清洁，请参见 https://agriculture.vic.gov.au/biosecurity/food-safety/food-safety-for-egg-producers/producing-safe-eggs-at-home
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查只使用干净、没有裂缝的蛋。 • 确保员工知道不要补充不同批次的生蛋。 • 确保员工知道如何安全接触生蛋，包括不要补充不同批次的生蛋产品。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你怀疑生蛋混合物和生蛋产品处于5°C到60°C危险温度区内已经超过四小时，就把它们扔掉。 • 如果你怀疑补充的生蛋产品因为出错使用了不同批次的产品，就把它们扔掉。 • 如果你无法安全地准备生蛋产品，就考虑其它选择，比如经过巴氏杀菌的生蛋产品。

Food handling practices

#4 准备食品



What are the risks?

- 生食含有细菌，所以采取卫生做法预防食物中毒和保持食品安全很重要。
- 准备食品时会将食品从安全的储存环境中取出，使之面临食品安全风险：
 - 如果食品离开冷藏环境时间太长，细菌就会迅速成倍增加，导致食物中毒。
 - 细菌会从没有洗过的手或衣服转移到食品上 - 这种污染即使戴着手套也会发生。
 - 细菌会从设备和容器转移到食品上，造成污染。
 - 生食（包括用于装饰的食品）上的细菌会污染熟食或即食食品。
 - 异物，比如灰尘或害虫粪便，会接触到没有盖住的食物，造成污染。
 - 过敏原会通过表面、手和设备从一种食品传播到另一种食品上。

Food handling practices

#4 准备食品

2小时/4小时的规定

2小时/4

小时的规定采用

时间和温度控制在食品准备期间

保持食品安全。如果你的企业采用这种规定，请参考支持计划8：时间控制了解详情。

Food handling practices

#4 准备食品



Tips

- 即食水果和蔬菜应在打算食用的当天清洗。
- 含生蛋的食品应每天少量制作，而不是大量制作后存放。
- 使用蛋类时，尽量避免蛋壳和蛋的接触。
- 如要详细了解过敏原和食物耐受不良以及如何为客户解答疑问，请查看 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness。

Food handling practices

#5 烹饪食品

Issues

1. 如果食品烹饪不当，导致食物中毒的细菌就会生存下来并造成疾病。

烹饪食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 彻底烹饪食品会杀死绝大多数导致食物中毒的细菌。为做到这一点，你必须确保核心温度达到75°C或以上。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 使用探针式温度计测量食品最厚部位或中心的温度。将结果记录在记录3：我的烹饪温度检查中。 检查填写好的食品温度记录（记录3），确保烹饪时保持了安全烹饪温度。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 延长食品烹饪时间。 提高烹饪设备的温度。

烹饪设备	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 使用烹饪时间和烹饪设备温度来确保食品达到75°C或以上，或根据制造商的说明烹饪。 为确保食品彻底煮熟，将在铁板上用烧烤签/叉烹饪过的肉（包括鸡肉）再次烤或炒后再提供给顾客。这会确保食品彻底煮熟，可以安全食用。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 使用探针式温度计经常测量食品最厚部位的温度。查看烹饪方式： <ul style="list-style-type: none"> 液体被搅拌时，应该快速出现气泡。 确保将炖菜和咖喱中最大块的肉烧透。 套餐（例如牧羊人馅饼）中心应该冒热气。 加工肉制品（例如肉肠和汉堡）应该热透，中心没有任何粉色或红色。 禽肉应该将腿最厚的部位彻底煮熟。 监控提供食品的方式。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 审查烹饪方法。延长时间或提高温度，使用不同的设备，或缩小份量。 修理或更换设备。

Food handling practices

#5 烹饪食品

煮到半熟的食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 有些食品可以按顾客偏好烹饪（例如，三分或五分熟的牛排或鱼）。这种情况下，内部温度不一定要达到75°C。
How can I check?	<p>监控烹饪方式：</p> <ul style="list-style-type: none"> 整条鱼、整块肉或牛排的所有外表面都应彻底煮熟（例如，在平底锅里煎封）。 鱼的中心或近鱼骨部位的颜色和质地烹饪过程中应该发生变化。 虾和蟹等贝类动物在烹饪过程中应该改变颜色和质地。 贝类动物（例如淡菜和蛤蜊）的壳在烹饪过程中应该打开，里面的肉应该缩小。 如果任何高风险食品没有彻底煮熟，就应确保食品处于5°C到60°C危险温度区内的时间尽可能短，这非常重要。这些食品应尽快提供给顾客。如需关于在没有温度控制的条件下保存高风险食品的更多信息，请参见支持计划8：时间控制。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 延长食品烹饪时间。 审查烹饪方法。

Food handling practices

#5 烹饪食品

2. 如果食品烹饪不当，导致食物中毒的细菌就会在用烤叉烹饪的肉上面生存下来并造成疾病。

烹饪和冷却	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 所有烤叉上的肉一旦开始烹饪就需要彻底煮熟。 • 不要在外面放过夜。 • 剩下的熟肉必须安全存放。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用探针式温度计测量食品最厚部位或中心的温度。 • 检查填写好的食品温度记录（记录3），确保烹饪时保持了安全烹饪温度。 • 遵照操作做法6：冷却和冷冻食品，保持食品安全。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果食品在烤叉上没有达到75°C，就应该： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 在烤盘或平底锅上完成烹饪，或者 ◦ 把肉扔掉。 • 半熟的肉不得存放起来供以后使用。

Food handling practices

#5 烹饪食品

3. 一些干豆（比如红芸豆）含有天然毒素，这些毒素必须通过浸泡和烹饪消除，否则会使人患病。

使用说明	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 遵照包装上的说明浸泡和烹饪。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 监控食物的准备方式。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 确保遵照说明。如果产品没有说明，就查看可靠的食谱。

Food handling practices

#5 烹饪食品



Required records

烹饪温度检查

To check

检查烹饪温度达到75°C或以上

How often

至少每月一次

Food handling practices

#5 烹饪食品



What are the risks?

- 生食或没煮熟的食品是厨房里主要的细菌来源。如果食品没有煮透，或熟食接触了生食，导致食物中毒的细菌在5°C到60°C的危险温度区内会迅速成倍增加。
- 将汤、酱料、肉汁和炖菜煮沸能减少细菌。但是，有些细菌能在这种情况下存活下来，所以必须谨慎处理。如果食品在烹饪前操作不安全，则即使烧熟后食用可能仍然不安全。
- 过敏原能通过设备、表面和手污染不含过敏原的食品。

Food handling practices

#5 烹饪食品

2小时/4小时的规定

2小时/4

小时的规定采用

时间和温度控制在食品准备期间

保持食品安全。如果你的企业采用这种规定，请参考支持计划8：时间控制了解详情。

Food handling practices

#5 烹饪食品

Tips

- 为员工制作配方卡，提供关于烹饪时间和温度的清晰说明，并在必要时调整。
- 使用前预热烹饪设备；否则食品需要更长时间烹饪，配方或制造商说明书中的烹饪时间可能不足以杀死细菌。
- 如要查看大块猪肉或肉卷的生熟，将烤肉扦插到肉块中心，直到肉汁流出。肉汁应该不含任何粉色或红色。烹饪期间翻转肉和禽肉，因为这样有助于更均匀地加热。用探针式温度计检查食品的核心温度。
- 含汤汁的菜应频繁搅动，以避免有些部分没有加热。
- 烧贻贝和蛤蜊之前，先把壳已经打开或损坏的扔掉。
- 如需关于过敏原和食物耐受不良的更多信息，请查看 www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety/food-businesses/food-allergen-awareness。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

Issues

1. 包装和密封：来自不安全的包装的有毒化学品渗漏到食品中。包装或袋子破裂、泄漏或没有密封。

包装	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 从专业包装供应商那里购买适合真空低温烹饪和冷却过程的袋子。 拒绝接收任何泄漏/没有密封的袋子。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 向供应商核实袋子是食品安全的，而且适合这种烹饪法。向袋子供应商索取规格参数。 真空密封后检查每个袋子没有泄漏。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 拒绝接收供应商提供的非食品安全等级的袋子。 拒绝接收不能有效密封的袋子。 拒绝接收或扔掉装在不适合或泄漏的袋子里烹饪的食品。 将食品重新密封在合适的袋子里，继续烹饪过程，但只有在安全的情况下才这么做。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

2. 加热到烹饪温度：导致食物中毒的细菌生存下来并生长。

预热食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 为确保食品迅速升温，检查： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 加入待烹饪食品之前，水已达到烹饪温度。 ◦ 食品厚度不比平常更厚。 ◦ 袋子之间有空隙，让热水或蒸汽能在袋子之间流动。 ◦ 袋中空气已经完全驱除，而且袋子没有浮起，食品不会无法均匀受热。 ◦ 通过搅拌或使用循环系统，确保设备内部热量分布均匀。 • 不要往设备里放过多的食品。 • 食品在5°C-6 °C之间的加热时间不要超过6小时。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用经过校准的温度计检查水温。 • 水温达到正确温度之前，不要加入食品。 • 使用准确的计时器或其它方法追踪加热时间。 • 目视检查所有袋子都互相分开，没有任何袋子浮起。 • 使用探针式温度计确保食品达到必要的温度，并至少烹饪最短规定时间，从而制作出安全的食品。 • 开展有计划的维护和校准，以确保设备运行正常和准确。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 水温未达到要求时，不要开始烹饪。 • 检查设备运行正常，否则就更换或安排保养。 • 用架子或其它设备将袋子实际分开。 • 确保所有食品袋都浸没在水或蒸汽里，并完全接触水或蒸汽。 • 搅拌水，促进热量流动。 • 如果加热过程未使食品迅速达到烹饪温度，或你怀疑食品已变得不安全，就拒绝接收或扔掉食品。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

3. 烹饪：会导致食物中毒的细菌生存下来并生长，且产生毒素。

烹饪食品	
What can I do?	通过以下方式彻底烹饪食品： <ul style="list-style-type: none"> • 确保食品以正确温度烹饪的时间至少达到所要求的最短时间 • 目视检查袋子之间水流通畅 • 确保没有袋子浮出水面 • 如有需要，在烹饪过程中测量食品的核心温度。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 用经过校准和消毒的探针式温度计监测食品加热和烹饪所用的时间。 • 使用准确的计时器或其它方法追踪烹饪时间。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果加热过程未达到时间和温度要求，就把食品处理掉。 • 把保持在5°C到60°C温度范围内时间超过六小时的食物处理掉。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

4. 冷却：如果食品冷却速度不够快，在烹饪中生存下来的芽孢会长出导致食物中毒的细菌，并形成毒素。

冷却食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 食品必须在两小时内从60°C（或更低的温度）冷却到21°C或以下，然后在四小时内从21°C冷却到5°C（一共为六小时）。在此时间阶段内冷却食品，将防止细菌芽孢生长和可能产生有害毒素。 • 确保冷却方法（例如，冰水盆、冷藏室）能在要求的时间内冷却食品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 冷却期间，用经过校准和消毒的探针式温度计监测食品温度。 • 制定方法追踪在冰水盆或冷藏室里安全冷却食品的时间。记录程序，并在需要时监测。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果食品冷却速度不够快，就拒绝接收或扔掉食品，或保留食品进行适当的微生物测试，以确定食品是否安全。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

5. 储存：会导致食物中毒的细菌会在储存温度不当的食品中生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 已经煮好但尚未打开的真空低温烹饪食品在5°C或以下温度储存不得超过五天。 • 确保包装密封完好无损，以防污染。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 监测冰箱/冷藏室的温度。 • 轮转库存，确保持存时间最久的库存最先使用。 • 将食品贴上内容清楚的标签，保质期最多五天。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉未在5°C或以下温度储存或储存已超过五天的食品。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

6. 重新加热：会导致食物中毒的细菌生存下来并生长，且形成有害毒素。

重新加热食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将食品快速重新加热到至少55°C，而且在55-60°C温度范围内重新加热的时间不得超过四小时。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 用经过校准和消毒的探针式温度计检查食品的核心温度，确保已达到要求的温度。 准确测量重新加热时间，在55-60°C温度范围内不得超过四小时。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 继续重新加热。再次检查，如果没有达到目标温度，就停止加热过程，检查设备是否运行正常。 把保持在5°C到60°C温度范围内时间超过四小时的食物扔掉。

Food handling practices

#6 真空低温烹饪



Required records

真空低温烹饪方法

To check

烹饪方法

How often

菜单上添加或删除项目或改变任何食品的制作程序时，填写本记录。

真空低温烹饪批次信息

To check

批次信息

How often

每月两种食品

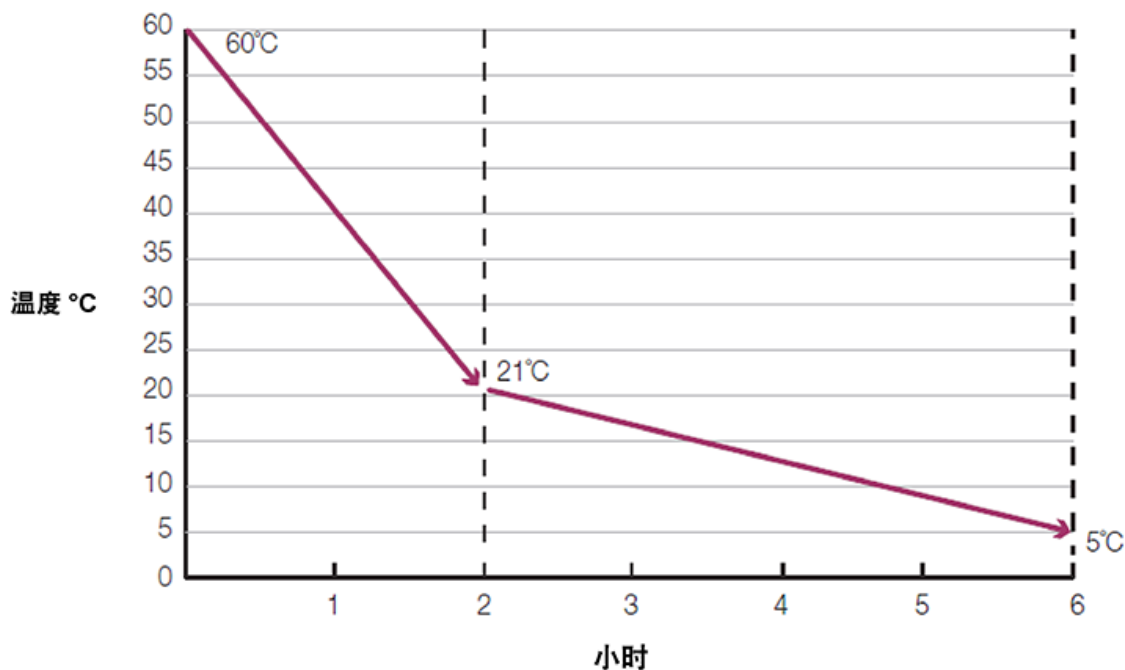
Food handling practices

#6 真空低温烹饪

⚠️ What are the risks?

- 真空低温烹饪要求有精确的时间和温度组合来有效控制食品安全风险。
- 烹饪过程必须将食物加热到足够高的温度，并且煮足够长的时间，从而灭杀有潜在危害的细菌并防止细菌在食物里生长。如果烹饪过程没有达到最低时间和温度要求，食品可能不能安全食用。
- 食品的烹饪温度不得低于55°C，因为低于55°C的温度不会灭杀可能存在的有潜在危害的细菌。
 - 请记住：在55°C到60°C之间烹饪的食品，其加热和烹饪时间总长不得超过六小时。
 - 超过这段时间后，产气荚膜梭菌芽孢就能生长，会产生可能导致食物中毒的毒素。有潜在危害的细菌芽孢能在真空低温烹饪中生存下来。食品必须迅速冷却，以尽量缩短食品处于细菌芽孢能够生长并可能产生造成食物中毒的毒素的温度范围内的时间。采用真空低温方法烹饪的食品必须储存在5°C或以下温度，以防耐热细菌芽孢在食品中生长。储存时间不要超过五天。
 - 请记住：所有将要冷藏的熟食都必须在两小时内从60°C（或更低的温度）冷却到21°C，然后在四小时内从21°C冷却到5°C，一共为六小时。
 - 采用真空低温方法烹饪的食品必须储存在5°C或以下温度，以防耐热细菌芽孢在食品中生长。储存时间不要超过5天。

食品的安全冷却阶段



Food handling practices

#6 真空低温烹饪

什么是真空低温烹饪？

什么是真空低温烹饪？

Sous vide是法语，意思是“在真空中”。真空低温烹饪的食品是指装在密封包装袋内，在热水盆或蒸箱里在受到控制的温度和时间条件下烹饪的食品。采用这种方法烹饪的食品具有不同于传统烹饪方法的特点。

注：本模板中，“真空低温烹饪”是指食品：

- 在烹饪前采用真空包装或类似密封方法驱除包装内的空气，而且
- 浸没在热水或蒸汽里烹饪，而且
- 采用低温烹饪，而非传统烹饪方法，但烹饪时间足以产生安全的食品，而且
- 烹饪安全，在食用前已灭杀有潜在危害的细菌。

真空低温烹饪与传统烹饪方法有何不同？

真空低温法必须采用能做出安全食品的时间和温度组合来烹饪食品。将食品核心温度加热到75°C或以上能灭杀导致食物中毒的细菌，而采用较低的温度和较长的时间烹饪也能达到同样的效果，但是采用正确的做法确保食品安全至关重要。

本附件适用于采用真空低温法遵照本文件中所述的时间和温度参数烹饪高风险食品的企业。如果你打算采用的烹饪方法超出这些参数范围，比如缩短或延长烹饪时间或降低烹饪温度，就不适合采用本模板。

你必须小心监控采用真空低温方法烹饪的食品，确保食品能安全食用。食品保持在60°C或以下温度的时间不得超过六小时，这包括将食品加热到烹饪温度和实际烹饪所用的时间，因为产气荚膜梭菌芽孢发芽和产生毒素的风险较高。这些毒素无法通过进一步烹饪消除，会造成食物中毒。

设备

所用设备必须适合采用真空低温方法生产安全的食品。

如有需要，你必须使用经过校准的、精度至少为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的探针式温度计检查食品的温度。

采用真空低温法的烹饪温度规定

Food handling practices

#6 真空低温烹饪



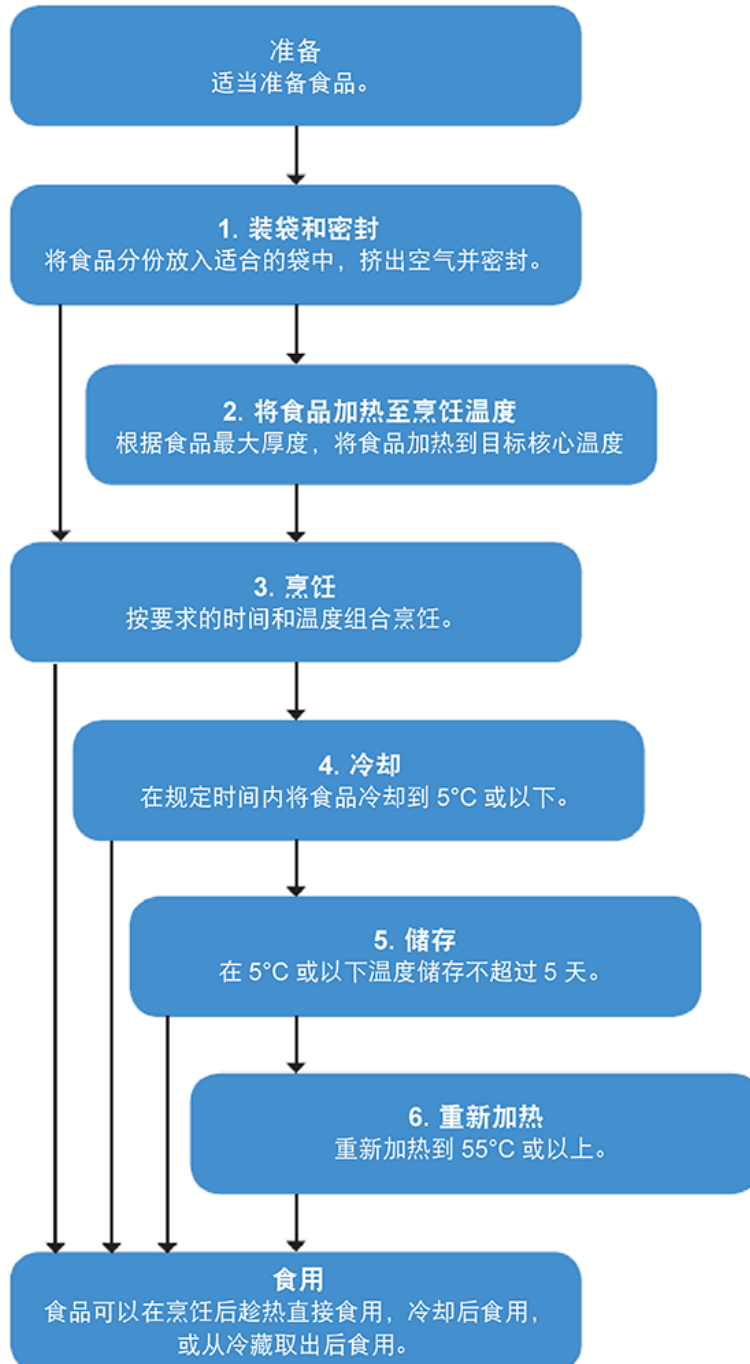
真空低温烹饪过程

以下流程图概述了基本的真空低温烹饪过程。采用真空低温方法生产食品有多种方式。

真空低温烹饪过程

Food handling practices

#6 真空低温烹饪



Food handling practices

#6 真空低温烹饪

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

Tips

- 使用优质、耐热、食品安全的包装材料。
- 将食品真空密封：真空密封抽除包装里的空气，使热量能有效传递，并防止食品袋浮起而导致加热不均匀。
- 每批食品加工结束后都应清洁真空密封机，否则机器可能会成为密封过程中的交叉污染源。
- 将每份食品控制在较薄的厚度，以便能快速加热和冷却；较厚的食品需要加热更长时间才能使核心温度达到要求的温度。表2提供不同厚度食品达到要求核心温度所需时间的指南。
- 放进热水盆的食品份数和温度最初会降低水温。
- 确保所有密封的包装袋都浸没在水中，充分受热。
- 循环热水盆能均匀加热所有食品。对流式蒸箱可能无法均匀加热所有食品。确保设备有效运行，能生产安全的食品。
- 测量食品温度时，应使用读数准确、经过校准和消毒的探针式温度计。探针式温度计可以通过闭孔自封胶带或连在包装袋上的热电偶温度计插入。
- 自封胶带可用于在检查食品核心温度时保持真空。这能避免监测温度时浪费食品。
- 如果在烹饪核实检查之间使用设备的温度计或水温进行监测，应经常检查食品样品，以确保食品的核心精确达到要求的烹饪温度。
- 每次使用热水盆后应更换里面的水，以防交叉污染风险。
- 经常校准真空低温烹饪使用的所有设备，因为这种烹饪方法依赖于精准的时间和温度读数。保存温度计和计时器的校准记录。
- 使用冰浆（半冰半水）或急冻柜来将食品迅速制冷。
- 配料中有酒精时，可能导致密封的袋子膨胀浮起，使食品无法适当受热。
- 应确保温度和加工时间满足本附件中的要求，而不是参考设备手册和其它食谱来源。
- 重新加热或最终加工食品可能采用不同于真空低温法的快速加工方法，比如平底锅煎封、焗、烧烤、烩或烤。
- 将采用真空低温法煮好的食品贴标签，注明食品详细信息和保质期，以确保安全、高效的库存控制。
- 真空低温烹饪的食品在5°C或以下温度储存的最长保质期不得超过5天。

Table 1: The two categories of food cooked using the sous vide method in this supplement.

Based on the category definition, decide what category the high risk food you intend to cook belongs to. This will guide you on what method to use.

Category 1

Foods other than whole muscle red meats or seafood that must be cooked correctly to be safe to consume.

Foods that must be cooked correctly to be safe to consume include:

- minced, diced or sliced meat, terrines or pates
- deboned, stuffed, formed or rolled meat or other processes where bacteria may be in the centre of a formed meat piece
- mechanically or needle-tenderised meat, or other similar processes, where potentially hazardous bacteria may have been moved or pushed into the interior of the meat by the tenderising process
- offal, such as tripe, kidney, liver or brains from any animal
- chicken, duck, quail or turkey meat.

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

Note: It does not include foods that are safe to consume uncooked. Follow the safe food practices in your food safety program for foods such as diced vegetables, dairy foods and egg products.

Use Table 2 in this supplement to work out the heating time required to bring the food up to cooking temperature based on the maximum thickness of the food. If you follow a procedure for this menu item, make sure the thickness of the food is consistent. Once the required time has been met for heating up, start the cooking stage.

Use Table 3 in this supplement to determine the minimum cooking time. Check that the core of the food is held at the specified cooking temperature for the required time. This is important to ensure any potentially hazardous bacteria in the food are destroyed.

Category 2

Whole muscle red meats or seafood.

It is an intact piece of red meat muscle from an animal, or an intact piece of seafood. For example, a T-bone or sirloin steak, kangaroo, wallaby or emu fillet, a leg of lamb, lamb shank, pork fillet or seafood such as a scallop or fillet of fish.

Use Table 3 in this supplement to work out the minimum cooking time the food must be cooked for. This is important to ensure any potentially hazardous bacteria on the surface of the food are destroyed. For this category only, the food does not need to cook through to the core.

Table 2: Heating time for different thicknesses: Category 1 foods

Use this table for Category 1 foods to work out the heating time prior to starting cooking. The thickest part of the food must be used when referring to this table.

.

.

Thickness Time

0.5cm 5 minutes

1cm 19 minutes

2cm 50 minutes

3cm 90 minutes (1hr 30min)

4cm 150 minutes (2hr 30min)

5cm 210 minutes (3hr 30min)

6cm 285 minutes (4hr 45 min)

Table 3: Cooking temperature and time: Category 1 & 2 foods

Food handling practices

#6 真空低温烹饪

Use this table to work out the cooking time for the food item (after the heating up time is completed from Table 2, if it is a Category 1 food).

Cook Temperature Minimum Time

55°C *200 minutes (3hr 20min)

56°C *147 minutes (2hr 27min)

57°C *109 minutes (1hr 49min)

58°C *80 minutes (1hr 20min)

59°C *59 minutes

60°C *44 minutes

*Total heating and cooking time must not exceed 6 hours (360 minutes) when cooking temperatures below 60°C are used.

61°C 32 minutes

62°C 24 minutes

63°C 18 minutes

64°C 13 minutes

65°C 10 minutes

66°C 7 minutes

67°C 5 minutes

68°C 4 minutes

69°C 3 minutes

70°C 2 minutes

71°C 1 minute 30 seconds

72°C 1 minute 5 seconds

73°C 48 seconds

74°C 36 seconds

75°C 26 seconds

Food handling practices

#7 冷却和冷冻食品

Issues

1. 食品冷却时间过长造成的导致食物中毒的细菌生长。

冷却食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 食品烹饪后应尽快将温度降到5°C以下。 • 在两小时内将烹饪好的食品放进冷藏区。2.5千克以上的整块肉可能需要更长的最初冷却时间，以确保冷藏时不会使冷藏区里的温度升高。 • 高风险食品应在两小时内从60°C冷却到21°C。食品一旦冷却到21°C，就放进冰箱或冷冻柜，在接下来四小时内冷却到5°C以下。 • 食品不再冒蒸汽时，就能冷藏。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 用干净、消过毒的探针式温度计检查食品中心的温度。 • 大约每小时检查一次，测量温度的下降速度。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果食品在两小时以后温度高于21°C，将食品放在制冰盘上面。 • 如果可能，缩小食品的体积，帮助加快冷却。监控降温速度，确保安全操作。 • 如果高风险食品从60°C冷却到21°C的时间超过两小时，或冷却到5°C的时间超过四小时，就把它扔掉。 • 改进冷却程序和设施。

Food handling practices

#7 冷却和冷冻食品

2. 熟食被来自生食的导致食物中毒的细菌或其它非食品污染物或含过敏原的材料交叉污染。

对熟食的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将食品装在干净的食品级容器里，放在远离生食或其它污染源的区域冷却。 • 把食品放在制冰盘上面冷却，保护食品免遭污染。 • 食品操作者必须遵守良好的个人卫生标准，以避免污染 - 尤其如果接触还是温热的食品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查食品冷却没有受污染的风险。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你怀疑冷却的食品已被污染，就把它扔掉。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1： 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向顾客和员工提供信息。

Food handling practices

#7 冷却和冷冻食品



What are the risks?

- 热食冷却太慢会让细菌得以成倍增加，导致食物中毒。为避免这种情况，高风险食品必须在两小时内从60°C冷却到21°C，然后在此后四小时内冷却到5 °C或以下。

Food handling practices

#7 冷却和冷冻食品

2小时/4小时的规定

2小时/4

小时的规定采用

时间和温度控制在食品准备期间

保持食品安全。如果你的企业采用这种规定，请参考支持计划8：时间控制了解详情。

Food handling practices

#7 冷却和冷冻食品

Tips

- 将烧好的食物从热源上取下静置，直到温度降到60°C左右。
- 将食物摊开，使之冷却更快，或分成小份放到较浅的容器里（深度小于10厘米）。
- 急冻柜可以用于迅速安全地冷却热食。
- 热液体冷却时进行搅拌。
- 将装有热食的容器放在冷水或冰水里，使其中的食物更快冷却。将热食转移到温度较低的地方，使之更快冷却。
- 不要将热食从烤箱或灶台上直接转移到冰箱、冷藏室或冷冻柜里，因为这会使其它食物的温度上升，促使细菌生长。
- 给已经冷却并放在有盖容器里的食品贴标签，包括食品类别、时间和日期，然后再放进冰箱、冷藏室或冷冻柜。
- 如要详细了解含过敏原食品的储存以及如何为客户解答疑问，请查看 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.

Food handling practices

#8 重新加热准备好的食品

Issues

1. 如果食品重新加热不当，导致食物中毒的细菌就会生存下来。

重新加热食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 彻底重新加热食品，杀死导致食物中毒的细菌。 • 食品重新加热一定要达到从外到内都很热（75°C或以上）的程度。 • 使用烹饪时间和烹饪设备温度来实现这一点。 • 不要用双层蒸锅重新加热食品。 • 遵照制造商的说明重新加热。 • 食品只能重新加热一次，所有剩下的食品都应扔掉。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常使用探针式温度计测量食品最厚部位的温度。 • 检查： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 重新加热的食品从外到内都很热（冒热气） ◦ 液体被搅拌时会快速出现气泡。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 延长重新加热的时间或提高重新加热的温度 • 缩小重新加热的食品的份量。 • 审查重新加热方法。 • 如有必要，调整配方卡或设备设置。 • 修理或更换设备。

Food handling practices

#8 重新加热准备好的食品

2. 由于个人卫生不良造成的食品交叉污染，或生食对重新加热的食品交叉污染，或含过敏原的食品对不含过敏原的食品交叉污染。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 请参考食品操作做法4：准备，限制污染风险。 • 操作期间使用干净的器具和设备，以保护食品免遭交叉污染。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常查看食品重新加热的方式。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你怀疑食品已被污染，就把它扔掉。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1： 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向顾客和员工提供信息。

Food handling practices

#8 重新加热准备好的食品



What are the risks?

- 安全地重新加热食品意味着再次烹饪，而不只是加热。
- 如果重新加热不充分，最初烹饪之后出现的细菌可能成倍增加，使食品变得不安全。细菌会从没洗过的设备、器具和手上转移到食品上。

Food handling practices

#8 重新加热准备好的食品

Tips

- 如有可能，应搅拌食品，使食品在重新加热过程中均匀受热并热透。
- 烤箱和烤架等设备使用前应先预热。如果食品经过配方或制造商说明书中建议的重新加热时间尚未达到再热温度，就说明建议加热时间还不足以杀死细菌。
- 如果用微波炉重新加热食品，应遵守制造商的说明，包括关于放置和搅拌的建议。制造商已经测试过他们的说明，以确保食品能适当地重新加热。用微波炉加热食品时，食品可能边缘很烫而中心仍然是冷的。经常搅拌会有助于防止这种情况。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食

Issues

1. 冷藏柜发生故障、没有开启运行或温度不对，造成即食食品中的导致食物中毒的细菌生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将冷食温度保持在5°C或以下。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 测量食品的核心或表面温度，以确定陈列柜里食品的核心温度。将结果记录在记录2：低温或加热储存食品的温度检查中。 检查填写好的食品温度记录（记录2），确保食品保持在安全温度。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果食品温度超过5°C： <ul style="list-style-type: none"> 不到两小时，立即使用食品或将食品放回冷藏区 超过两小时但不到四小时，立即使用食品 超过四小时，将食品扔掉。 如有必要，调整设备，并与员工讨论。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食

2. 员工操作方法造成陈列食品的污染。

食品操作者造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将生食与熟食或即食食品放在分开的陈列柜里，或在两者之间装实体屏障。 • 确保员工对每种食品或菜肴使用不同的取食工具或器具。 • 陈列柜、器具和布在使用之前应确保干净并已消毒。 • 一次性物品不得重复使用，比如纸巾、杯子和盘子。 • 食品上应使用干净、干燥的标签
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查食品陈列柜使用方法正确。 • 检查器具使用方法正确。 • 经常检查设备、器具和布，确保干净并已消毒。 • 检查一次性物品用后被扔掉。 • 检查标签。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工知道如何将生食和熟食或即食食品分开保存。 • 确保器具使用方法正确。 • 用干净的设备、器具和布替换用过的或脏的设备。 • 修理或更换无法妥善清洁的设备。 • 如果你无法确信食品是安全的，就把它扔掉。 • 将可能已被污染的食品立即取走并扔掉。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食

3. 导致食物中毒的细菌造成的食品交叉污染。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 换陈列食品时要用新的食品整批替换。 • 新旧批次的食品绝不能混合（例如，三明治配料、色拉、披萨饼馅料或含生蛋的食品）。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查不同批次的食品没有混合。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工知道不要混合不同批次的食品。 • 如果怀疑食品不安全，就把它扔掉。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食

4. 食品受过敏原污染，过敏者因此生病。

过敏原造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保含有已知过敏原的非包装食品和即食食品与其它食品分开储存、处理和陈列。 • 使用分开的器具。 • 培训员工，让他们知道如何以防止食品被过敏原污染的方式拿取和提供食品。 • 确保有准确的配料信息可以提供给有过敏或食物耐受不良的顾客。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工正确拿取食品。 • 检查食品的陈列和提供方式能防止员工造成食品被过敏原交叉污染。 • 检查过敏原信息与食品一起展示，或员工能回答顾客关于配料的问询。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 培训员工。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品场所提供的即食食品可能含有过敏原，应确保过敏原信息与食品一起展示，或可应要求提供。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食



Required records

低温或加热储存食品的温度检查

To check

高风险食物的温度。

How often

检查并记录存放在每个冷冻柜、冰箱和冷藏室里的高风险食品的温度，至少每天一次。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食



What are the risks?

食品陈列会是一种高风险操作。食品会通过多种方式受到污染。

- 如果食品置于5°C到60°C的危险温度区内时间太长，导致食物中毒的细菌就会成倍增加。
- 混合新旧批次的食品会扩散导致食物中毒的细菌。
- 掉进或接触没有遮盖的食品的异物可能会污染食品。
- 食品操作不当会污染食品。
- 生食和即食食品如果储存在同一个区域，就会发生交叉污染。
- 器具、表面或设备如果既接触含过敏原的食品，也接触不含过敏原的食品，就会发生交叉污染。
- 高风险冷食如果存放在冷藏陈列柜里靠近灯的位置，就可能变得太热，使导致食物中毒的细菌成倍增加。

Food handling practices

#9 提供和陈列冷食

Tips

- 通知供应商，他们根据法律要求必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》-“标签和其它信息要求”，包括强制性警告及建议性陈述和声明。所有包装食品必须根据《准则》贴标签。如需更多信息，请查看<http://www.foodstandards.gov.au>。
- 陈列柜在使用前应预冷到5 °C或以下。
- 准备食品的时间不要比提供食品的时间提前太早。
- 如果使用远程温度监控IT系统，请参考卫生和民事服务部的食品储存设备远程温度监控指南，获取关于如何检查和监控系统运行的建议。请查看 www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食

Issues

1. 如果保温柜温度设置不正确、没有开启运行或发生故障，导致食物中毒的细菌就会随着时间的推移生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 重新加热的食品应尽快提供给顾客，或保持在60°C或以上。 检查保温柜使用前已经加热，温度设置应能将食品保持在60°C或以上。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常测量温度（至少每天一次）并记录在记录2：低温或加热储存食品的温度检查中。 检查填写好的食品温度记录（记录2），确保食品保持在安全温度。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果食品温度低于60°C不到两小时： <ul style="list-style-type: none"> 重新加热到75°C或以上，立即食用，并将所有剩下食品扔掉，或 重新加热到75°C或以上，供取食期间保持在60°C或以上，并将所有剩下食品扔掉，或 冷却到5°C或以下冷藏。请记住，食品只能重新加热一次。 如果食品温度低于60°C超过两小时，就把它扔掉。 如有必要，调整设备，并与员工讨论。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食

2. 员工造成陈列食品的污染。

食品操作者造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将生食与熟食或即食食品放在分开的陈列柜里，或在两者之间装实体屏障。 • 确保员工对每种食品或菜肴使用不同的取食工具或器具。 • 陈列柜、器具和布在使用之前应确保干净并已消毒。 • 一次性物品不得重复使用，比如纸巾。 • 食品上应使用干净、干燥的标签。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查食品陈列柜使用方法正确。 • 检查器具使用方法正确。 • 经常检查设备、器具和布，确保干净并已消毒。 • 检查一次性物品用后被扔掉。 • 检查标签。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工知道如何将生食和熟食或即食食品分开保存。 • 确保器具使用方法正确。 • 用干净的设备、器具和布替换用过的或脏的设备。 • 修理或更换无法妥善清洁的设备。 • 如果你无法确信食品是安全的，就把它扔掉。 • 将可能已被污染的食品立即取走并扔掉。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食

3. 导致食物中毒的细菌造成的食品交叉污染。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 换陈列食品时要用新的食品整批替换。 • 新旧批次的食品绝不能混合（例如，三明治配料、色拉、披萨饼馅料或含生蛋的食品）。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查不同批次的食品没有混合。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉没有吃完的自助食品。确保员工知道不要重复使用这些食品。 • 确保员工知道不要混合不同批次的食品。如果怀疑食品不安全，就把它扔掉。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食

4. 食品受过敏原污染，过敏者因此生病。

过敏原造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保含有已知过敏原的非包装食品和即食食品与其它食品分开储存、处理和陈列。 • 使用分开的器具。 • 培训员工，让他们知道如何以防止食品被过敏原污染的方式拿取和提供食品。 • 确保有准确的配料信息可以提供给有过敏或食物耐受不良的顾客。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工正确拿取食品。 • 检查食品的陈列和提供方式能防止员工或顾客造成食品被过敏原交叉污染。 • 检查自助取食区受到积极监督。 • 检查过敏原信息与食品一起展示，或员工能回答顾客关于配料的询问。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 培训员工。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品场所提供的即食食品可能含有过敏原，应确保过敏原信息与食品一起展示，或可应要求提供。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食



Required records

低温或加热储存食品的温度检查

To check

高风险食物的温度。

How often

检查并记录存放在每个冷冻柜、冰箱和冷藏室里的高风险食品的温度，至少每天一次。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食



What are the risks?

食品陈列会是一种高风险操作。食品会通过多种方式受到污染：

- 如果食品置于5°C到60°C的危险温度区内时间太长，导致食物中毒的细菌就会成倍增加。
- 混合新旧批次的食品会扩散导致食物中毒的细菌。
- 掉进或接触没有遮盖的食品的异物可能会污染食品。
- 食品操作不当会污染食品。
- 器具、表面或设备如果既接触含过敏原的食品，也接触不含过敏原的食品，就会发生交叉污染。
- 如果热食没有完全煮熟就放进保温柜，导致食物中毒的细菌就会大量增加，并可能导致食物中毒。
- 如果热食存放温度低于60 °C，细菌会成倍增加，导致食物中毒。双层蒸锅或保温柜的用途是将热食保温，但不能用于重新加热食品，因为这些设备无法在一小时内升温到75 °C。如果双层蒸锅托盘上食品放得太多，食品温度可能就无法保持在60 °C或以上。

Food handling practices

#10 提供和陈列热食

Tips

- 通知供应商，他们根据法律要求必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》-“标签和其它信息要求”，包括强制性警告及建议性陈述和声明。所有包装食品必须根据《准则》贴标签。如需更多信息，请查看 <http://www.foodstandards.gov.au>。
- 不要往双层蒸锅上放太多食品。
- 如果食品温度无法保持在60 °C或以上，应检查双层蒸锅上的食品数量，或打电话找技术人员。

Food handling practices

#11 自助食品

Issues

1. 员工或顾客造成的自助食品交叉污染。

陈列柜	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将生食与熟食或即食食品放在分开的陈列柜里，或在两者之间装实体屏障。 • 确保食品有适当的保护和/或遮盖（例如，防护罩或盖子）。 • 确保包装食品的包装没有破损。 • 食品和食物装饰上应使用干净、干燥的标签。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查食品陈列柜使用方法正确。 • 确保食品受到保护。 • 检查包装。 • 检查标签和食物装饰。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工知道如何将生食和熟食或即食食品分开保存。 • 如果你无法确信食品是安全的，就把它扔掉。 • 将可能已被污染的食品立即取走并扔掉。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工和顾客对每种食品或菜肴使用不同的取食工具或器具。 • 陈列柜、器具和布在使用之前应确保干净并已消毒。 • 供餐期间，经常将弄脏的布和取食器具换成干净的。 • 一次性物品不得重复使用，比如吸管、纸巾、杯子和盘子。 • 让受过培训的员工监督食品区，以便他们在食品受到污染时立即采取行动。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查器具使用方法正确。 • 经常检查设备、器具和布，确保干净并已消毒。 • 检查一次性物品用后被扔掉。 • 检查员工正在密切监控自助食品。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保器具使用方法正确。 • 用干净的设备、器具和布替换用过的或脏的设备。 • 修理或更换无法妥善清洁的设备。 • 如果你无法确信食品是安全的，就把它扔掉。 • 将可能已被污染的食品立即取走并扔掉。

Food handling practices

#11 自助食品

2. 导致食物中毒的细菌造成的食品交叉污染。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 绝不重复使用熟的或即食的自助高风险食品。 • 换陈列食品时要用新的食品整批替换。 • 新旧批次的食品绝不能混合（例如，三明治配料、色拉、披萨饼馅料或含生蛋的食品）。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查剩下的自助食品没有被重新使用。 • 检查不同批次的食品没有混合。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉没有吃完的自助食品。确保员工知道不要重复使用这些食品。 • 确保员工知道不要混合不同批次的食品。如果怀疑食品不安全，就把它扔掉。

Food handling practices

#11 自助食品

3. 食品受过敏原污染，过敏者因此生病。

过敏原造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保含有已知过敏原的非包装食品和即食食品与其它食品分开陈列。 • 使用分开的器具。 • 培训员工，让他们知道如何以防止食品被过敏原污染的方式拿取和提供食品。 • 确保有准确的配料信息可以提供给有过敏或食物耐受不良的顾客。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工正确拿取食品。 • 检查食品的陈列和提供方式能防止员工或顾客造成食品被过敏原交叉污染。 • 检查自助取食区受到积极监督。 • 检查过敏原信息与食品一起展示，或员工能回答顾客关于配料的问询。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 培训员工。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品场所提供的即食食品可能含有过敏原，应确保过敏原信息与食品一起展示，或可应要求提供。

Food handling practices

#11 自助食品



What are the risks?

自助食品会是一种高风险做法，因为未经培训的人员可能会接触食品。食品会通过多种方式受到污染。

- 如果食品置于5°C到60°C的危险温度区内时间太长，导致食物中毒的细菌就会成倍增加。
- 混合新旧批次的食品会扩散导致食物中毒的细菌。
- 掉进或接触没有遮盖的食品的异物可能会污染食品。
- 食品操作不当会污染食品。
- 顾客可能会污染食品。
- 生食和即食食品如果储存在同一个区域，就会发生交叉污染。
- 器具、表面或设备如果既接触含过敏原的食品，也接触不含过敏原的食品，就会发生交叉污染。

Food handling practices

#11 自助食品



Tips

- 通知供应商，他们根据法律要求必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》-“标签和其它信息要求”，包括强制性警告及建议性陈述和声明。所有包装食品必须根据《准则》贴标签。如需更多信息，请查看

<http://www.foodstandards.gov.au>.

Food handling practices

#12 包装



Issues

1. 容器或包装不当或损坏造成的食品污染。

安全包装	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将食品储存和包装在适合食品及后续处理（例如，冷藏、冷冻或微波加热）的食品级容器或包装里。遵照制造商的使用说明。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常检查容器和包装完整无损。 检查标签和产品信息准确。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 扔掉已被污染的食品。 适当重新包装食品。

Food handling practices

#12 包装

2. 包装区内或设备上的导致食物中毒的细菌、异物或过敏原造成的食品交叉污染。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用干净的食品级容器和设备。 • 开始工作之前清洁并消毒食品包装区域和机器，确保没有可能污染食品的东西，比如污垢、灰尘、昆虫、玻璃、金属和塑料。 • 用食品级润滑剂保养食品包装机，确保这些产品不会污染食品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查包装区域、车辆和设备的质量和功能。 • 检查食品场所和车辆，看不同的食品是否用食品级容器分开储存。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉任何可能不安全的食品。 • 改进车辆、容器、包装、设备和流程。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向员工和顾客提供信息。

Food handling practices

#12 包装

3. 由于标签或信息错误而误导顾客或对顾客造成伤害。

标签	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 取决于食品在现场的操作和出售方式，《澳大利亚新西兰食品标准准则》有不同的适用方式。为根据《准则》必须有标签并满足要求的预包装食品正确贴标签。例如，任何 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 你出售的来自其它食品企业、仍然保留原始包装的预包装食品，或 ◦ 你在其它地点制作和包装的食品 • 对于其它食品，确保可以按照《准则》规定提供要求的信息。 • 如需更多信息，请参见支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查做法和标签符合适用于你的企业的要求。经常审查，尤其对于新的食品。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改变做法和标签，使之遵循《准则》。

Food handling practices

#12 包装



What are the risks?

牢固可靠的包装很重要，因为：

- 损坏或有缺陷的包装会让害虫进入食品。
- 有些食品会与特定种类的包装材料产生不良反应，或被这些材料污染。

Food handling practices

#12 包装

有助链接

澳大利亚新西兰食品安全局（FSANZ）食品标签网页：www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/。

《澳大利亚新西兰食品标准准则》第1.2节“标签和其它信息要求” www.foodstandards.gov.au/code。《准则》有多项关于食品包装的要求。标准1.4.3要求，可能接触食品的物品和材料不太可能造成人身伤害、危险或不适。《准则》还在标准1.4.1中规定了食品中可能存在的一些来自包装材料的化学污染物的最高含量。

Food handling practices

#12 包装



Tips

将包装材料装在其原有容器里（如有可能），储存在远离化学品、过敏原和其它可能的污染物的专门区域内。

Food handling practices

#13 运送食品

Issues

1. 运输期间导致食物中毒的细菌、非食品污染物或过敏原造成的食品污染。

食品运输中的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 装车时将不同食品分开放置，不能混合。 • 尽量缩短食品运输时间。 • 只用针对食品运输设计的车辆运输食品。 • 只在为准备食品而设置的车辆里准备食品。 • 确保用于运输、准备或销售食品的车辆经常得到清洁（这应该包括在你的清洁安排里）。 • 用食品级盖子盖住所有食品。（如果你使用茶巾，应确保茶巾只用于遮盖食品，不能用于清洁，因为这会污染食品）。 • 将熟食或即食食品与生食分开保存。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查车辆和容器。 • 检查交通时间。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 将你怀疑已被污染的食品处理掉。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含有过敏原，请参考支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息，了解如何向员工和顾客提供信息。

Food handling practices

#13 运送食品

2. 食品在5°C到60°C危险温度区内运输，使导致食物中毒的细菌生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用能够将食品保持在要求温度范围内的车辆和设备。 • 确保员工具备适当和安全地运输食品的技能。 • 尽量缩短食品运输时间。 • 如果食品运输车辆没有制冷系统，就使用绝缘盒放置要求有安全温度控制的食物。这类食品应该直到送货出发前才装车。确保尽快送递食品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 发货和送达时检测食品温度和质量。 • 检查车辆和设备的质量和功能。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉所有处于5°C到60°C危险温度区内时间已经太长的食品。 • 改进车辆、设备和流程。

Food handling practices

#13 运送食品



What are the risks?

运输会使食品在非受控储存环境里被交接和存放。风险包括：

- 运输期间，包装可能会损坏，使食品受到污染。
- 在没有适当温度控制的条件下将高风险食品从供应商运送到你的食品场所或其它地点，会使细菌在运输过程中成倍增加。
- 企业或顾客可能不愿接受高风险食品，除非你能证明食品未曾处于5°C到60°C的危险温度区。
- 如果运输不当，导致食物中毒的细菌会从生食转移到熟食或即食食品上。

Food handling practices

#13 运送食品



Tips

如果使用远程IT监控设备，请参考卫生和民事服务部的食品储存设备远程温度监控指南，获取关于如何检查和监控系统运行的建议。获取指南：www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

Issues

1. 食品在运输中和/或节庆活动或宴席期间处于 5°C到60°C危险温度期内，使导致食物中毒的细菌生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用能够将食品保持在要求温度范围内的车辆和设备。 • 尽量缩短食品运输时间。 • 安排备用电源，以防供电中断。 • 确保设备得到保养。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 发货和送达时检测食品温度和质量。 • 检查车辆和设备的质量和功能。 • 事先检查设备，并确保所有备用设备到位。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 将任何可能已被污染或没有保持安全温度的食品扔掉。 • 改进车辆、设备和流程。 • 修理或更换故障设备。

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

2. 导致食物中毒的细菌造成的食品交叉污染。

食品交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 运输食品时，将生食装在分开密封的容器里，并保持必要的冷藏。 • 使用干净的食品级容器和设备。 • 确保所有食品都安全、妥善地储存，受到保护免遭虫害和污染，而且如有可能，不会被人动手脚。 • 妥善设置摊位、食品车或招待方式，使食品和操作不会受到客人、公众、环境、灰尘、害虫、衣服和其它非食品物品的污染。 • 确保清洗站有清洁剂和设备，所有工作表面和器具都已清洁和消毒，产品和 workflows 沿着一个方向流动 - 从生食到熟食到供应区。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查所有食品送达时都完整无损，运输车辆或包装内没有发生泼洒、破损或污染。 • 检查所有设备都干净而且能正常使用。 • 检查设置能预防交叉污染。 • 检查垃圾和废物定时从现场被运走。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉任何可能已被污染的食品。 • 清洁和改进车辆、设备和流程。

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

3. 食品冷却不当，使导致食物中毒的细菌生长。

冷却食品	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 如要将食品运往现场，事先应将食品尽可能冷却。 • 如果你在现场准备所有食品，或在大型活动中提供餐饮服务，应确保将食品快速安全地冷却，处于5°C到60°C危险温度区内的时间不要超过安全阶段。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 运输前，检查食品是否已彻底冷却。 • 检查早先准备的食品，看是否已经彻底冷却。 • 确保冷却的食品妥善储存，可用于此后的最终制作和供应。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 扔掉任何可能未适当冷却的食品。

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

4. 脏水里的细菌生长。

干净的水	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保摊位上有充足、可靠的饮用水供应用于洗手，且另有单独供水用于设备清洗。 • 如果没有安全的饮用水，可使用优质瓶装水或安全的替代饮用水源。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 向地方市政府询问该地点的供水质量和数量。 • 检查替代水源，确保水质有保证。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用瓶装水或质量有保证的水。

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

What are the risks?

- 在开放环境里提供餐饮服务或出售食品时，温度和天气难以预料，污染源会有很多。
- 废弃材料会引来害虫，提高食品污染的风险。
- 如果储存设施没有提供或不足，食品会被害虫污染。
- 如果使用远程监控设备，请参考卫生和民事服务部的食品储存设备远程温度监控指南，获取关于如何检查和监控系统运行的建议。获取指南：www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

关于本节

如果你作为二类食品场所在以下地点准备、提供或出售没有包装的高风险食品，移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务部分就适用：

- 在大型节日、街道节日、市场或食品展览会上
- 在移动摊位、帐篷或遮棚里
- 在食品车上
- 上门提供餐饮服务。

无论以下哪种情况，该部分都适用：

- 你在这些地点准备所有的食品；或
- 你在咖啡馆等场所准备食品，然后在摊位、帐篷、遮棚或食品车里重新加热并提供这些食品；或
- 你是餐饮服务企业，在企业内部厨房对食品进行部分加工，然后到各种招待宴会上去提供这些食品。

你必须：

- 遵循本文件此前部分关于如何在食品车、食品摊位、节庆活动或餐饮服务活动中及之前操作食品的建议。使用与运营活动相关的所有记录。如果记录2、3或4适用于你的食品车、食品摊位、节庆活动或餐饮服务，就需要在这项活动开展时填写这些记录。
- 使用这个部分，因为其中包含确保食品安全的额外信息。

Food handling practices

#14 移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务

Tips

活动之前预作计划

这些步骤将确保你满足本食品安全计划模板中所述的一般职责。

- 调查场所：
 - 向活动组织者、市场协调员或餐饮服务客户详细询问你有多少空间或面积来设立摊位、遮棚或食品车，有哪些服务和储存设施可以使用，包括冷藏冷冻储存设施。
 - 了解预计会有多少人前来。
 - 决定你将提供或出售哪些食品。
- 如果你打算提供或出售任何预包装食品，在活动之前根据《澳大利亚新西兰食品标准准则》（以下简称《食品标准准则》）在包装上贴标签。这样，你就能为顾客或来宾提供准确的食物信息，尤其是关于食物过敏原。为将要陈列的食品准备所需的任何食品标签。
- 如果在向公众开放的户外场所营业，联系活动举办地点市政府的环境卫生专员。询问他们关于节庆活动或场所的以往经历，或询问其他活动参加者关于场所的经历。
- 为营业场所的供电、安全的饮用水、废物处理、废水排放、厕所设施、洗手、垃圾和废物收集及其他设施的使用制定计划。
- 确定你在营业场所多少食品储存设施可以使用，以及在当天如何管理这些储存设施的安全保障。
- 确定你事先需要开展哪些额外的（超出平常企业食品准备要求的）食品准备工作，以及你将如何在营业场所安全地准备食品。
- 如果要使用的任何食品将从新的供应商那里采购，检查他们是否是在当地市政府注册的食品企业。
- 确定你将如何设立有热水供应的洗手和设备清洗区域
- 准备一个包括温度探针、清洁剂和其它必要设备的工具包。租借所有你没有的设备。目标是确保食品在营业场所的储存、准备、烹饪和陈列都符合你的食品安全计划。
- 核实你有足够的食品安全计划模板记录单可在营业场所填写。核实员工知道要求做哪些记录、如何填写及如何检查温度。
- 告诉员工食品安全计划中关于为节庆活动准备食品时如何确保食品安全的说明。
- 告诉员工如果他们在营业场所需要解答食品安全问题的协助时的第一联系人，比如，食品安全主管、活动协调员或设备租赁企业的人员。
- 如果员工不熟悉食品工作，向他们演示如何安全操作食品和保持工作区域清洁。
- 培训员工如何应对关于过敏原的问询。

活动中

- 告诉员工所准备食物里的过敏原信息，以便他们能为顾客或来宾提供详细的过敏原信息。
- 核实所有员工都熟悉食品安全计划，他们在营业场所的职责，以及出现问题时该怎么做。
- 为限制食品接触环境，只有在需要时才将食品从冰箱、冷藏室或其它冷藏地点取出。
- 密切注意天气和周围环境。如果发生变化，做必要的调整来保护摊位设置和食品免受污染。

活动之后

- 审查你的运营活动，确定做得好的方面和下次可以改进的方面。

Food handling practices

#15 安全的水和食品

Issues

1. 水中存在大量细菌会污染食品（包括饮用水）或用于拿取食品的器具。

安全的水	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保充足、可靠的饮用水供应。 • 请参考本部分中的有哪些风险，了解何时应该使用饮用水。 • 使用授权供应商提供的水。 • 如果没有安全的饮用水供应，应使用优质瓶装水或寻求关于如何安全使用非饮用水的信息或协助。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查供水商具备适当的资质。 • 检查替代水源，确保水质有保证。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 记录所有供应问题；如果需要更多关于供水安全的信息，就联系供应商。 • 如果发现水不安全，就应采取行动。 • 记录所采取的行动。 • 或者寻找安全的水源，或安排注册运水车向食品场所运送安全的水。 • 使用瓶装水或质量有保证的水。 • 如果水质不佳，应采取措施将水质改善到安全的水平，或考虑企业可以如何使用这些水。（参见建议部分）。

Food handling practices

#15 安全的水和食品



What are the risks?

- 未经处理或被污染的水会造成严重疾病和中毒。
- 维州食品法要求食品企业在食品场所所有使用水的活动中都使用饮用水。如果你能证明所生产食品的安全不会受到影响，你也可以使用质量较低的水或非饮用水。

饮用水

饮用水是指水可以供人类安全摄入。食品企业的以下活动必须使用饮用水：

- 洗食品 and 食品配料
- 烹饪
- 添加到食品和饮料里
- 制冰
- 清洁接触食品的表面
- 清洁食品容器和器具
- 洗手和个人卫生。

Food handling practices

#15 安全的水和食品

Tips

如果你对供水质量有任何疑问，请联系地方市政府或查看以下网站了解信息。

食品企业的私家饮用水源

- 使用私家饮用水源的安全供水指南。

www.health.vic.gov.au/water/private-drinking-water-supplies-overview

水务计划

- 水务计划负责实施饮用水管理

www.health.vic.gov.au/public-health/water-quality-safety

本地水务公司

- 本地供水商

www.health.vic.gov.au/water/water-suppliers

如果企业位于农村地区，你可能需要检查你的供水是否可以在食品企业里安全使用（即，了解水是否可以饮用）。如果水不能饮用，请向本地水务公司或地方市政府咨询应该怎么办。

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列

Issues

1. 购买和接收寿司时，细菌、化学品或其它非食品材料造成的食品污染。

管理寿司供应商和收货	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 只向可靠的供应商采购。 向供应商要求，预先制作的寿司应按要求的标准制作，比如本部分中所述的标准，否则拒绝收货。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 要求供应商提供产品信息或其记录日志复印件。 测量所有寿司送货的温度，看寿司是否低于15°C。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果寿司送达时温度超过15°C，则除非你与供应商有事先确定的安排并能核实寿司处于15°C以上的时间长度，否则就拒绝收货。请参考食品操作做法1：购买和接收食品了解更多信息。

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列

2. 准备期间的污染

管理pH值	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 每一千克的米饭中，必须添加至少110毫升的醋。寿司米饭的pH值必须小于或等于4.0，寿司米饭加馅料的pH值应该小于或等于4.5。 • 酸化寿司米饭在八小时后应该扔掉。 • 一定要使用未受污染的优质馅料和新鲜的鱼。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 用pH指示剂或试纸（石蕊试纸）或pH计测量每批寿司米饭的pH值。pH值必须测量两次。 最初拌醋后和捏寿司之前。将结果记录在记录6：寿司制作中。 • 用pH指示剂或试纸（石蕊试纸）或pH计测量寿司加馅料的pH值
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果米饭pH值高于4.0，就再加醋。 • 增加每千克米饭中醋的数量。 • 重新测量米饭的pH值（通过米浆法 - 参见记录6：寿司制作），直到达到正确的pH值。

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列

3. 陈列期间的污染

时间和温度	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 陈列柜的温度应该一直保持在15°C或以下。 • 确保海苔卷在5-15°C温度下陈列的时间不超过12小时。 • 确保生鱼片寿司在5-15°C温度下陈列的时间不超过8小时。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查陈列柜温度 • 监控产品陈列的时间，将产品被放入和撤出陈列柜的时间记录在记录7：寿司陈列时间记录中。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改变陈列柜的温度，使之处于15°C或以下。 • 扔掉所有处于5-15°C温度范围达12小时或以上的海苔卷。 • 扔掉所有处于5-15°C温度范围达8小时或以上的生鱼片寿司。

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列



Required records

寿司制作

To check

pH值, 温度

How often

每批米饭的记录。 生产寿司之时的记录。

寿司陈列时间记录

To check

温度和时间

How often

每批陈列产品

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列



What are the risks?

- 往米饭中添加醋会产生酸性环境，阻碍导致食物中毒的细菌生长。如果寿司的pH值高于4.5，细菌就能生长，使产品变得不安全。
- 如果寿司干净，没有受到污染，米饭的酸性有助于保护寿司产品里的其它配料不产生细菌。米饭拌醋以后的pH值必须为4.0，而且每次用来做寿司前都必须检查pH值。
- 海苔卷在15 °C或以上温度存放12小时以后，导致食物中毒的细菌的生长速度就会加快。
- 生鱼片寿司在15 °C或以上温度存放8小时以后，导致食物中毒的细菌的生长速度就会加快。因为米饭没有包裹住生鱼片，所以米饭的酸性无法提供像海苔卷那样长时间的保护。

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列

寿司的定义

本食品安全计划里，“寿司”是指一般而言的生鱼片寿司和海苔卷。

生鱼片寿司是指一片海鲜（生的或熟的）放在拌过醋的米饭上方。海苔卷是指拌过醋的米饭、海鲜（生的或熟的）和/或蔬菜或其它馅料卷在海苔纸里面。

Food handling practices

#16 寿司制作和陈列

Tips

- 记录达到正确pH值所需的醋的数量。
- 寿司一旦冷却到15 °C，就开始算寿司的陈列时间。
- 尽量少摆弄配料，并确保所用器具干净，没有受到污染。
- 拌过醋的米饭在5-15 °C存放8小时以后就要扔掉。
- 米饭拌醋以后的pH值必须为4.0。
- 寿司成品（米饭、海苔纸和馅料）的pH值必须为4.5。
- 一定要使用优质馅料和新鲜的鱼。寿司馅料必须按照你的食品安全计划准备、储存、烹饪、冷却和包装。
- 寿司馅料必须按照你的食品安全计划准备、储存、烹饪、冷却和包装。
- 寿司做好后，需要在6小时或更短时间内冷却到15 °C。
- 如果你制作寿司供应给其它企业，而寿司在送货之前没有冷却，你需要将一份记录6：寿司制作随订单一起交给顾客。
- 寿司送到时，检查时间和温度。
- 如果寿司的运送温度高于15 °C，应记录运送时间。你的供应商需要告诉你这次送货开始的时间。
- 每天记录寿司放上陈列柜的时间。
- 生鱼片寿司和海苔卷的温度必须保持在15 °C或以下。生鱼片寿司可以在15 °C或以下温度陈列最多8小时。海苔卷可以在15 °C或以下温度陈列最多12小时。
- 每天两次记录陈列柜的温度。
- 如果寿司温度高于15 °C，将你的降温措施记录在记录7：寿司陈列时间记录的“纠正行动”栏中。
- 记录寿司从陈列柜撤出的时间。
- 如果所有存货都已售出，将此信息记录在记录7：寿司陈列时间记录的“纠正行动”栏中。
- 如要详细了解过敏原和食物耐受不良以及如何为客户解答关于过敏原的疑问，请查看支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息。

Food handling practices

#17 制作中式烤鸭

Issues

1. 细菌生长。

浸水和晾干	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将鸭子在含醋（和其它配料，醋的用量按照传统食谱，实际数量并不重要）的沸水里快速浸泡。 • 将鸭子吊在冷藏室里晾干不超过六小时。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用探针式温度计在晾干过程开始时和大约过了一半时检查每只鸭子的核心温度。 • 插温度计探针时应谨慎选择对鸭皮造成破坏最小的部位。 • 检查鸭子的核心温度在晾干过程中始终不超过25°C。 • 将晾干程序开始和结束的时间记录在记录8：中式鸭子晾干记录中。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果水和醋的混合液在浸鸭子之前已经冷却，就要先重新煮沸，然后才能浸鸭子。 • 如果鸭子在晾干过程中任何时间核心温度超过25°C，就应把鸭子冷藏，直到温度下降。 • 扔掉所有悬挂晾干时间超过六小时的鸭子。 • 六小时晾干时间限值是累计时间。如果鸭子为降低核心温度而被冷藏，则冷藏之前已经悬挂晾干的时间必须与冷藏结束后再次悬挂晾干的时间相加。

Food handling practices

#17 制作中式烤鸭



Required records

中式烤鸭晾干记录

To check

鸭子悬挂晾干多长时间

How often

每周

Food handling practices

#17 制作中式烤鸭



What are the risks?

- 低于沸点的水仍会保留有害细菌。鸭子必须浸入沸水（100 °C）。沸水会杀死鸭皮表面存在的任何细菌。
- 醋会改变鸭皮的pH值，限制导致食物中毒的细菌生长的能力。
- 温度高于25 °C的环境会促进细菌生长。
- 悬挂6小时以后，细菌生长开始增加。此外，烹饪鸭子不会消除细菌产生的毒素，比如金黄色葡萄球菌。

Food handling practices

#17 制作中式烤鸭

Tips

- 用探针式温度计检查浸水的温度。
- 用探针式温度计检查鸭子的温度，记录鸭子处于在规定温度区内的时间长度（单次和累计）。
- 温度计每次使用前后都必须妥当清洁。
- 处理和制作鸭子时，只使用消过毒的干净设备。
- 如要详细了解食物过敏原和耐受不良以及如何为客户解答疑问，请查看支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息。

Food handling practices

#18 制作中式鸡肉

Issues

1. 细菌生长。

浸水	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将鸡在含盐或酱油的沸水里快速浸泡。 实际采用的食谱根据传统食谱而来，盐或酱油的用量并不重要。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查用于浸鸡的水在使用前已彻底沸腾。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果水和酱油的混合液在浸鸡之前已经冷却，就要先重新煮沸，然后才能浸鸡。

原材料	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 只使用没有破皮的优质鸡。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查鸡，确保没有任何破皮。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 这种做法不能使用有破皮的鸡。

Food handling practices

#18 制作中式鸡肉



What are the risks?

- 低于沸点的水仍会保留有害细菌。鸡必须浸入沸水（100 °C）。沸水会杀死鸡皮表面存在的任何细菌。
- 酱油里的盐分不足以改变水活性和导致食物中毒的细菌在鸡皮上生长的能力。
- 鸡皮上细菌活动的变化不足以限制细菌生长。

Food handling practices

#18 制作中式鸡肉

Tips

- 用探针式温度计检查浸水的温度。
- 记录鸡处于 5°C到60°C危险温度区内的时间长度（单次和累计）。
- 温度计每次使用前后都必须妥当清洁。
- 处理和制作鸡肉时，只使用消过毒的干净设备。
- 如要详细了解食物过敏原和耐受不良以及如何为客户解答疑问，请查看支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息。

Food handling practices

#19 陈列中式烤肉

Issues

1. 细菌生长。

陈列中的凝露	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保陈列区不是封闭的，让空气能进入陈列区，减少凝露。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查凝露不会使陈列罩起雾。 • 检查没有水分积聚。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 用干净的干布清洁陈列护罩/玻璃。 • 如果陈列区内有水分积聚，就换一个陈列区。

悬挂肉	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保陈列区内有足够的空间将所有的肉都隔开一定距离悬挂，使这些肉不会互相碰到或接触任何其它陈列的肉类。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查并确保肉不会互相碰到或接触任何其它陈列的肉类。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果肉会互相碰到，立即将肉移开。 • 如果肉互相碰到已有较长时间，就把肉切成小块并重新加热到60°C或以上。

拿取和陈列肉	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 用吊钩携带肉，而不是接触肉的表面。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查肉皮和肉的表面完整无损。 • 确保肉在陈列时没有人能接触到肉的表面。 • 将肉上架陈列和下架的时间记录在记录9：肉类陈列时间记录中。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 肉的表面一旦破损，或有人接触过，就把它切成小块，重新加热到60°C。 • 陈列时间超过22小时的所有鸡鸭都要扔掉。 • 陈列时间超过7小时的所有叉烧猪肉都要扔掉。

Food handling practices

#19 陈列中式烤肉



Required records

中式肉食陈列时间记录

To check

肉食陈列的时间

How often

每周

Food handling practices

#19 陈列中式烤肉



What are the risks?

- 陈列区内积累的水分会提高肉皮上的水活性。肉皮上水活性提高会促进导致食物中毒的细菌的生长。
- 如果肉块互相接触，肉皮或表面上的水分（水活性）就会提高。这会提高细菌生长的可能性。
- 因为中式烤鸭、鸡肉和烤肉都在室温下陈列，即5°C到60°C的危险温度区，所以细菌会迅速成倍增加。
- 导致食物中毒的细菌会在烤肉上非常迅速地生长。为确保烤肉安全，肉皮必须完整无损。
- 在室温下（即没有温度控制）陈列22小时后，鸡皮和鸭皮表面导致食物中毒的细菌会成倍增加。
- 在室温下（即没有温度控制）陈列7小时后，猪肉表面导致食物中毒的细菌会成倍增加。

Food handling practices

#19 陈列中式烤肉



Tips

- 确保员工戴手套，并确保他们知道如何安全卫生地使用手套。
- 陈列柜和器具在使用之前应确保干净。
- 如要详细了解食物过敏原和耐受不良，请查看支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

Issues

1.

购买和接收食品：误收含有过敏原或添加剂等产品的原材料或配料。这会对一些顾客造成伤害，并可能误导其他人。

正确的原材料	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保知道你用作配料的食品里有哪些成分。 • 确保收到的原材料、包装或配料符合你要求的规格。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 对照你的购买要求和/或规格检查所收食品的品牌名称和等级。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 拒收不符合正确规格的原材料、包装或配料。 • 拒绝不按你的要求提供食品和包装的供应商。 • 改变做法和标签，使之遵循《准则》。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

2. 加工食品：如果所用原材料和配料含有大量细菌或酵母，发酵可能会失败或难以控制。

原材料	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保在酸化之前先充分准备原材料和配料，以降低细菌或酵母含量。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保你的准备过程包括减少这些含量。例如，去除卷心菜等蔬菜的外层叶子，将根茎类蔬菜清洗和/或削皮，将鸡蛋带壳煮全熟，使用巴氏灭菌牛奶，或将用于加味的水果加热处理。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果发酵失败，pH值未在产品相应的规定时间内达到4.6以下，就把产品扔掉。 • 改变原材料规格和/或供应商。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

3. 加工食品：导致食物中毒的细菌的生长。

发酵剂	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 轮换库存，确保在保质期内使用发酵剂。 • 确保发酵剂被盖住，以防接触灰尘和其它空气中的污染物。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用前检查发酵剂，以确保发酵剂仍在保质期内，而且没有污染或变质的迹象。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果发酵剂已经过期或被污染，就把它扔掉，用新的发酵剂重新开始。

酿造软饮料和发酵乳品：投量	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 投量必须大于10%。pH值必须在四小时内降到4.6以下。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用附录2里的计算方法计算发酵剂投量。 • 使用pH试纸或校准好的pH计测量pH值在四小时内降到4.6以下。 • 如果产品的pH值没有在四小时内降到4.6以下，你必须提供证据证明产品是安全的。食品安全参数需要科学测试/证明。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 添加更多酸，立即将pH值降到4.6以下。如果看见任何变质迹象，就扔掉。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

加工食品：快速降低pH值	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果酸化太慢，pH值未快速降到4.6以下，导致食物中毒的细菌会在高风险食物里生长。 • 你必须能够证明你的酸化过程是有效的，以确保在达到目标pH值之前，导致食物中毒的细菌不会生长到有害的水平。 • 确保食品样品准备妥当，以确保pH值测试的准确度。请参见记录12：pH值检查和pH计准确度，了解如何准备样品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用pH试纸或校准好的pH计测量pH值在以下时间内降到4.6以下： • 酸奶 – 6小时 • 水果、蔬菜和蛋 – 24小时。 • 使用记录12：pH值检查和pH计准确度记录你的pH值测量结果。记录应包括一个最初验证阶段，然后是每月一次的过程验证测试。 • 如果产品的pH值没有在规定阶段内降到4.6以下，你必须提供证据证明产品是安全的。食品安全参数需要科学测试/证明。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 添加更多酸，立即将pH值降到4.6以下。如果看见任何变质迹象，就扔掉。 • 重新校准pH计，修理或更换设备。 • 审查产品和过程，确保发酵令人满意。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

4. 加工食品：高风险食品如果成品酸度不足，导致食物中毒的细菌就会在里面生长。

足够的酸度	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查产品的pH值，确保低于4.6。 • 确保食品样品准备妥当，以确保pH值测试的准确度。请参见记录12：pH值检查和pH计准确度，了解如何准备样品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用pH试纸或校准好的pH计测量成品的pH值。 • 使用记录12：pH值检查和pH计准确度记录你的pH值测量结果。记录应包括一个最初验证阶段，然后是每月一次的过程验证测试。 • 如果产品的pH值没有降到4.6以下，你必须提供证据证明产品是安全的。食品安全参数需要科学测试/证明。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 添加更多酸，立即将pH值降到4.6以下。如果看见任何变质迹象，就扔掉。 • 重新校准pH计，修理或更换设备。 • 审查产品和过程，确保发酵令人满意。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

5. 加工食品：变质细菌生长，产生毒素副产品，比如真菌毒素。

真菌毒素	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 确保食品在制造期间被盖住，以防接触灰尘和其它空气中的污染物。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 查看表面上的霉菌或酵母活动、颜色变化、异味。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 如果你怀疑食品已经变质，就把它们扔掉。• 审查流程、操作和食谱，寻找失败的原因。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

6. 加工食品：如果产品储存温度不对，导致食物中毒的细菌就会生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 将产品储存在5°C或以下温度环境里。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常用探针式温度计检查冰箱里保存的高风险食品的核心温度（至少每天检查一次）。 使用记录2：低温或加热储存食品的温度检查每天记录检查结果。 如果产品不需要温度控制，你必须提供证据证明产品在室温下保存是安全的。食品安全参数需要科学测试/证明。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果你怀疑食品储存不当，就把它扔掉。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

7. 食品包装和标签：玻璃瓶装的成品会因为过量产生发酵气体而爆炸，造成伤害。

控制发酵	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 你必须能够证明发酵过程是有效的，以确保气体的产生不会造成玻璃容器爆炸。 • 成品必须储存在5°C或以下温度环境里。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常用探针式温度计检查冰箱里保存的高风险食品的核心温度（至少每天检查一次）。 • 使用记录2：低温或加热储存食品的温度检查每天记录检查结果。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你怀疑食品储存不当，或过量产生气体而可能爆炸，就把它扔掉。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

8. 食品包装和标签：如果保质期不准确，导致食物中毒的细菌就会生长到有害的水平。

保质期	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 你必须能够证明，食品在整个保质期内都能安全食用。保质期是“在此日期前使用”所示的阶段。• 如果产品保质期在开封后会改变，开封后的保质期也必须予以考虑。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 提供确定保质期的证据。食品安全参数需要科学测试。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 审查产品和过程，确保保质期内的食品安全。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

9. 食品包装和标签：高风险食品如果储存温度不正确，导致食物中毒的细菌就会在里面生长。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 确保食品在正确的温度下储存和运输。• 在产品标签上注明储存说明，包括开封后的储存说明。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 检查标签和产品信息准确，满足《准则》的要求。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 修改信息，确保内容正确。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

10. pH值测量和设备：如果pH计不准确，食品的pH值就可能高于4.6，使导致食物中毒的细菌得以生长。

pH计准度	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • pH计在使用当天必须校准。 • 根据制造商的说明接受外部校准。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用标准缓冲液开展测试。 • 使用记录12：pH值检查和pH计准度记录pH计校准结果。 • 请制造商、供应商或外部承包商校准设备。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 修理或更换出故障的pH计。 • 按照制造商的说明经常清洁pH计探针，确保清除探针上的所有食品残余物。 • 确保pH缓冲液在保质期内。 • 确保按照制造商的说明存放pH计。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

11. pH值测量和设备：如果pH指示剂（也称试纸或石蕊试纸）不适合测量食品（精度或准确度不足），pH值可能会高于4.6，使导致食物中毒的细菌得以生长。

pH指示剂	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 使用测量精度足够的pH试纸测量产品。不要用pH试纸测量上色较深的食品，因为食品的颜色可能使试纸变色，使你无法准确测量pH值。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 将食品送实验室测试，以证明你的pH值测量的准确度。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 将pH试纸换成精度更高的产品。 用pH计测量上色较深食品的pH值。 用pH计测量食品的pH值。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

12. 食品包装和标签：未满足《准则》要求，没有向顾客提供关于含酒精饮料和食品的重要信息。

这会对一些顾客造成伤害，并可能误导其他人。

关于酒精的声明	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 确保任何必须有标签的食品或饮料上都有关于酒精存在的声明。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 检查标签和产品信息准确，满足《准则》的要求。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 改变做法，给食品重新贴标签，使标签遵循《准则》。• 修改信息，确保内容正确。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

13. 对酿造和发酵软饮料的额外要求：制造非酒精酿造饮料时过量产生酒精。这会对一些顾客造成伤害，并可能误导其他人。

酒精的产生	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确定你应该遵守的酒精浓度限值，确保产品酒精含量不超过这个预先确定的限值。 • 你必须能够证明你可以控制二次发酵。 • 确保在每批生产中准确遵照过程和配方。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 每批成品都测量一份样品的酒精含量。 • 将结果记录在记录13：每批酿造软饮料的酒精含量中。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果酒精含量超过规定限值，就把产品扔掉。 • 改变做法和标签，使之遵循《准则》。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

14. 对酿造和发酵软饮料的额外要求：制造非酒精酿造饮料时过量产生酒精。酒精含量在产品保质期内必须一直保持在适当限值内。

保质期	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保产品整个保质期内不会继续产生酒精。 • 确保在每批生产中都准确遵照过程和配方。 • 你必须能够证明你可以控制二次发酵。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • （对于你生产的每种口味，无论何时添加调味剂）从三个同期生产的批次中取三份样品，测量保质期结束时的酒精含量。 • 你必须提供声明产品保质期结束时的酒精含量的测量分析证书，包括测试结果差异。证书必须由国家权威测试机构协会认证的实验室出具。 • 使用记录14：酿造软饮料在整个保质期内的酒精含量记录结果。 • 这份记录必须每年重做；如果产品配方或工艺改变，你就必须提供新的保质期检查。所有新的产品和口味都需要做保质期检查。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果酒精含量超过规定限值，就把产品扔掉。 • 改变做法和标签，使之遵循《准则》。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

15. 对酿造和发酵软饮料的额外要求：发酵会在制造结束后继续，造成酒精的生成。

控制发酵	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将产品在5°C或以下温度储存和运输。 • 确保储存说明字迹清晰，位置醒目。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 经常用探针式温度计检查冰箱里的酿造软饮料的核心温度（至少每天检查一次）。 • 使用记录2：低温或加热储存食品的温度检查每天记录检查结果。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果你怀疑产品储存不当，就把它扔掉。 • 如果酒精含量超过规定限值，就把产品扔掉。 • 改变做法和标签，使之遵循《准则》。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

16. 对酿造和发酵软饮料的额外要求：如果酒精测量方法不当，产品的酒精含量可能会高于1.15%。

酒精测量	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保测量方法准确和精确。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 产品酒精含量的允许测试方法（校准到20 ℃）为： • 气相色谱法 • 近红外光谱法 • 蒸馏后对蒸馏液进行重量测定或使用密度计测量 • 任何其它采用有记录的测试过程稳定获得相似结果的方法，且测试结果与国家权威测试机构协会认证实验室获得的结果进行了比较（如果酿造软饮料年产量不到100,000升，可以用沸点测定仪测酒精含量，使用记录16：测量酿造软饮料酒精含量的沸点测定仪准确度检查验证你的过程。这项记录必须每年重做）。 • 使用记录15：如何测量酿造软饮料的酒精含量记录结果。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用精度和准确度足够的测量设备测试产品。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

17. 陈列酿造和发酵软饮料：发酵会在制造结束后继续，造成酒精的生成。

管理供应商	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 只向信誉良好的供应商采购。 • 要求酿造和发酵软饮料按照要求的标准制造，如上所述。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 要求供应商提供产品信息或填写完整的记录13：每批酿造软饮料的酒精含量的复印件。 • 测量送货产品的温度，看是否为5°C或以下。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果产品送达时温度高于5°C，就拒绝接收。 • 如果你怀疑食品储存不当，就把它扔掉。

Food handling practices

#20 酸化和发酵



Required records

我的pH检查和仪表精度

To check

pH值测量

How often

最初验证，然后持续每月检查

每批酿造软饮料的酒精含量

To check

酿造软饮料的酒精含量

How often

每批

酿造软饮料在整个保质期内的酒精含量

To check

保质期结束时的酒精含量

How often

每年

如何测量酿造软饮料的酒精含量

To check

酿造软饮料的测量方法

How often

一次

测量酿造软饮料酒精含量的沸点测定仪准度检查

To check

沸点测定仪准度

How often

Food handling practices

#20 酸化和发酵

每年

Food handling practices

#20 酸化和发酵

What are the risks?

酸化和发酵

酸可在食品加工中用于增加口味或防腐（食品安全）。本指南工具针对食品酸作为食品安全机制的使用。尽管酸化和发酵食品通常被认为是安全的食品，但加工失误和原材料污染曾导致大规模食物中毒。

食品酸，比如乳酸，醋酸，柠檬酸，苹果酸，酒石酸和丙酸，可能：

- 天然存在
- 添加到食品中
- 由微生物活动（比如发酵）而产生。

注：本附件中的原则不涵盖所有酸化处理食品，比如：

- 没有煮过的肉（即腌制肉类）
- 没有煮过的海鲜
- 寿司（参见FoodSmart寿司制作部分）。

如何衡量酸度？

酸性强度用pH值衡量，即一个说明食品酸度的数值等级。

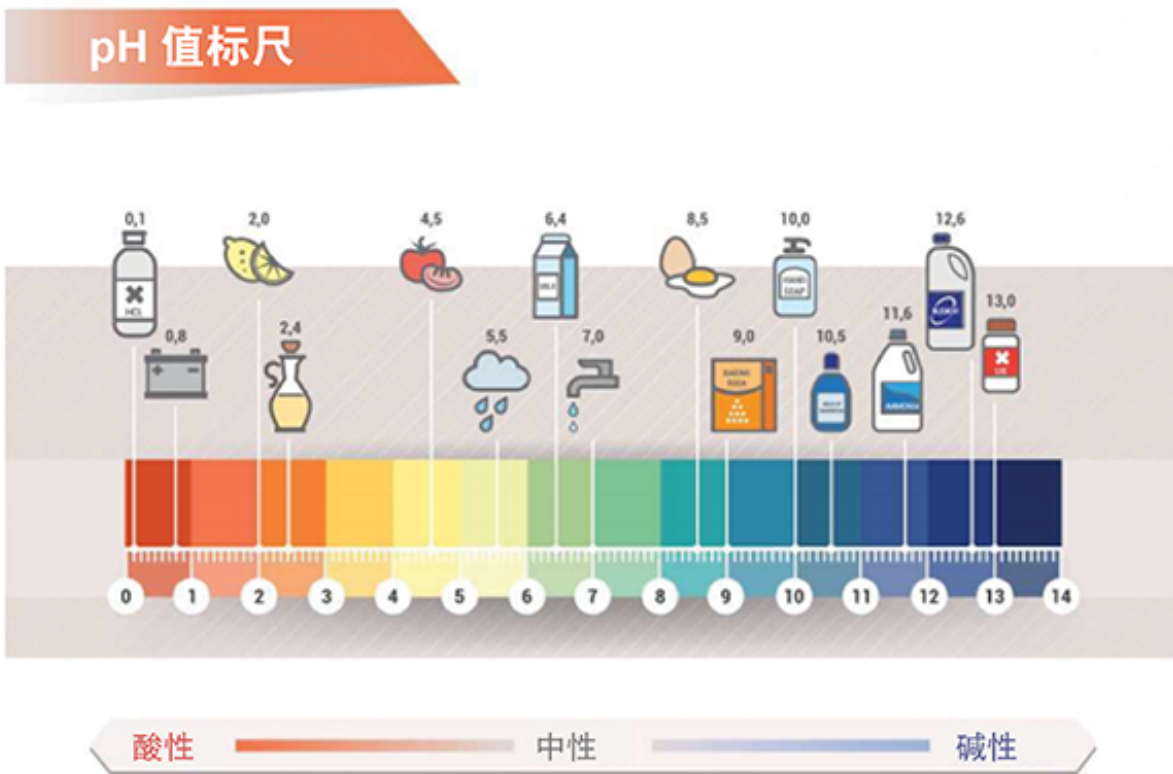
pH值用pH计或pH试纸测量。pH值小于7.0，则产品为酸性（见图1）。

精确的pH值测量对食品安全至关重要。测量设备应适合你的食品参数并能有效操作。请参考以下本食品安全计划附件的pH值测量和设备部分。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

图 1: pH 值标尺



pH值为何如此重要？

因为很多酸化食品不经过烹饪处理，所以导致食物中毒的细菌及其产生的毒素在食品中生长到有害水平的风险就较高。如果食品的pH值高于4.6，就会发生这种情况。如果pH值高于4.6，（肉毒梭菌芽孢萌发并产生毒素导致的）肉毒杆菌中毒风险就会提高。这些毒素无法通过进一步烹饪消除，会造成可能致命的食物中毒。

《准则》要求一些产品遵循特定pH值水平；详见表1。如需更多信息，请访问澳大利亚新西兰食品标准局（FSANZ）网站<http://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>。

为确保食品安全，你应该设法将酸化食品的pH值保持在4.2，使食品在整个有效期内一直远低于临界pH值4.6。请注意，pH值一开始可能会上升。如果酸被食品中和或吸收，这种情况就会发生。

表1：《澳大利亚新西兰食品标准准则》食物pH值标准

标准2.3.1 水果和蔬菜

Food handling practices

#20 酸化和发酵

卤水、油、醋或水中的水果和蔬菜pH值不得高于4.6

- pH限值：≤ 4.6

标准2.5.3 发酵乳制品

发酵乳品或酸奶的pH值不得高于4.5

- pH限值：≤ 4.5

用酸保存食品

将食品酸的特性用于防腐目的

酸，比如发酵蔬菜产生的乳酸，能阻止或减缓食物中毒和变质细菌的生长，起到防腐剂的作用。

有些食品酸对细菌的抑制能力较强。醋酸和乳酸的抑制能力通常最强，但酸的浓度并不一定反映其抑制能力。

食品酸化可以通过直接酸化或发酵来实现。

单是pH值低并不足以确保食品安全

一些导致食物中毒的细菌，比如沙门氏菌、大肠杆菌和李斯特菌，在pH值低于4.6的食品中仍然可以生长。因此，酸通常不是唯一的控制手段，会和其它控制手段（也称“栅栏”）结合使用。良好的制造实践、基于完善的危害分析和控制程序的食物安全计划以及良好的卫生习惯，对于预防食源性疾病都具有关键的作用。

酸化和发酵食品安全特别要求：

- 没有损坏的优质原材料
- 预防污染（处理之前、期间和之后）
- 控制良好的酸化和发酵。

请参见表2中这些食品安全措施的示例。

除了这些预防控制措施外，酸和某些配料的组合会强化防腐效果。

- 可以和酸结合使用的其它配料包括：
 - 盐和/或糖 – 有些细菌不耐盐，有些可以通过降低水活性控制，而加盐和加糖可以降低水活性
 - 防腐剂 – 山梨酸或苯甲酸等添加剂可以根据《准则》里的规范添加。如需更多信息，请查看“标准1.3.1 食品添加剂”
 - 乳酸链球菌素 – 乳酸乳球菌产生的一种抗菌蛋白。

表2：食品安全措施和适当参数示例

没有损坏的优质原材料

Food handling practices

#20 酸化和发酵

- 选择食品安全措施完备的可以信赖的原材料供应商。
- 用饮用水清洗产品或去除受污染或损坏的外层叶子或表皮，从而清除原材料上的灰尘和细菌。
- 酸化之前用热处理消除竞争性细菌，比如做酸奶之前进行巴氏杀菌。

预防污染

- 采用良好的个人卫生习惯（比如洗手）。
- 采用有效的清洁和消毒程序。

控制良好的酸化和发酵

- 采用经过测试的配方，确保每次制作产品时都严格遵照这份配方。
- 知道并维持产品的正确发酵温度。
- 将成品冷藏低于5 °C的环境里。
- 对成品进行（适当的）热处理。
- 往发酵蔬菜里加1%到3.5%的盐，在食品酸产生之前抑制耐盐的导致食物中毒的细菌。参见附录1了解如何计算往食品里添加盐的正确数量。

食品酸化的方法和过程

食品酸化的两种过程为直接酸化和发酵。

直接酸化食品

往食品里直接添加酸，就能通过直接酸化使导致食物中毒的细菌失活或被抑制。酸会与热处理或降低水活性的物质（比如盐和糖）一起发挥作用。直接酸化的一些例子包括：

- 洋葱加醋制作腌渍洋葱，黄瓜加醋制作腌渍小黄瓜
- 洋葱加醋，然后油封
- 牛奶加柠檬汁制作印度奶酪（paneer）

pH值会立即改变。必须添加足够的酸，以抵消酸被食品中和或吸收的量。

Food handling practices

#20 酸化和发酵



你的食品企业是否制作油浸蔬菜？

蔬菜浸泡在油里密封在瓶罐中时，会产生低氧环境，有利于病原体生长，比如会导致肉毒杆菌中毒的肉毒梭菌。油会防止蔬菜在容器中氧化和褪色，但不会杀死微生物。为抑制病原体生长，在添加油之前，蔬菜必须用酸（比如醋或柠檬）酸化，使 pH 值降到 4.6 或以下。添加到蔬菜里的任何香草或香料也必须经过类似处理或彻底干燥（以降低其水活性），然后才能与蔬菜混合。

番茄属于特殊情况。新鲜番茄的 pH 值略低于 4.6。脱水干燥（或半干）时，酸的浓度会上升，pH 值会下降。

发酵食品

发酵食品和饮料经过一个微生物过程，在此过程中，酵母、细菌或霉菌将食物成分降解或分解为副产物。例如：

- 糖被转化为食品酸（酸奶、德国酸菜、红茶菌）
- 糖被转化为酒精（啤酒、葡萄酒）
- 酒精被转化为食品酸（醋）。

发酵通过以下方式控制导致食物中毒的细菌：

- 竞争 - 发酵细菌与其它细菌争夺养分
- 抑制 - 发酵细菌产生能抑制有害微生物的物质
- 取代 - 发酵细菌存在的数量使之成为食品表面数量最多的生物。细菌经常需要附在食品表面才能生存。

使用发酵剂

为确保令人满意和稳定的发酵结果，并抑制导致食物中毒的细菌的生长，建议使用针对特定食品的发酵剂。

商业生产的发酵剂使用能在发酵过程开始时帮助发酵的细菌，专门针对所选择的食品类型。

使用发酵剂是确保成品稳定一致的最好方法。遵照制造商关于用量和最佳温度的指示。

最好的做法是每批食品都使用新的发酵剂。如果不使用新的发酵剂，就必须遵守食品安全计划中规定的具体指导原则（参见附录2中的投量计算示例）。不这么做会导致发酵效果不佳和不安全。

发酵温度

每种产品都要在最佳发酵温度下才能取得令人满意的发酵结果。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

如果温度太低，发酵会有利于任何导致食物中毒的细菌的生存，因为导致食物中毒的细菌会在发酵放缓时生长。

最佳温度能确保最佳口味和所需细菌的健康。这应该谨慎控制和测量。如果你不确定发酵剂的最佳温度，就遵照发酵剂制造商的建议和指南，或向食品技术专家咨询建议。

发酵时长

发酵必须尽可能迅速，以确保导致食物中毒的细菌不会生长。将pH值降到4.6以下所用的时间必须在产品的规定时段内。每制作一批食品，你都必须观察pH值在稳定一致的时间内下降到规定数值。如果你无法重复做到这一点，就应该重新审查你的过程。

发酵食品和饮料含有酒精

发酵过程中，糖会被转化为酒精，因此发酵产品可能含有酒精。

含酒精的食品和饮料必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》-“标准2.7.1 酒精饮料和含酒精食品的标签”以及产品出售地点的州或领地相关《酒精执照法》。如需更多信息，请访问FSANZ网站<http://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>和维多利亚州博彩和酒类监管委员会网站<http://www.vcglr.vic.gov.au/>。

请注意：如果你在维多利亚州内出售产品，而且产品酒精含量（ABV）高于0.5%，产品就属于酒类，受《1998年维州酒类控制改革法》的管辖。你需要有酒类执照才能出售此类产品。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

测量酿造软饮料的酒精含量



测量酒精饮料酒精含量的常用方法，比如用比重计测啤酒和葡萄酒的酒精含量，可能不适合用于一些酿造软饮料，比如红茶菌和酸乳酒。这是因为发酵过程中产生的有机酸会导致结果不准确。

为准确测量这些产品中的酒精含量，你可以使用：

- 气相色谱法
- 近红外光谱法
- 蒸馏后对蒸馏液进行重量测定或使用密度计测量，或
- 沸点测定仪。

沸点测定仪是一种经济的酒精含量测量方法，如果你使用本 FSP，而且一个日历年的酿造软饮料产量不到 100,000 升，就可以使用这种方法。如果产量高于 100,000 升，就必须使用其它方法。

必要的技能和知识

- 如果你使用这个部分，你必须能证明你对以下方面有深入了解：
- 采用的发酵方法
- 如何操作设备
- 如何管理风险
- 如何正确填写记录

识别配料、产品和过程中的过敏原：

- 不正确识别和标注产品中的过敏原会导致一些人出现可能致命的过敏反应。请参考支持计划1：为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息了解关于过敏原的更多信息。
- 食物过敏原存在于很多食物配料中，从它们的名称不一定能明显看出。配方一旦制定，就必须仔细审查每一种配料。审查配料规格和标签，询问供应商，了解如何识别不太明显的过敏原，从而识别所有的过敏原。你也可以使用外部认证实验室来测试你的配料，以确认成分和标签信息。
- Allergen Bureau的《食物中的意外过敏原》是一个有助的信息来源。这份指南帮助食品业识别可能含有或源自《准则》要求在食品标签上注明的一种或多种过敏原的基本食品配料和食品添加剂。该指南可在Allergen Bureau网站上获得，网址：<http://www.allergenbureau.net/>。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

- 如需过敏原标签示例，请查看 指南注释3：酸化和发酵信息附录3。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

附录

附录1：计算发酵蔬菜正确的加盐数量

如何计算发酵蔬菜正确的加盐数量

发酵蔬菜，比如德国酸菜和韩国泡菜，需要1%到3.5%的盐来确保发酵期间的食品安全。

使用以下方法计算你目前加盐的百分比：

盐的重量除以蔬菜的重量再乘100。

盐的重量 X 100 = 含盐百分比

蔬菜的重量

注：蔬菜和盐必须使用同样的计量单位，比如克。

例如，做德国酸菜时，你使用2千克卷心菜和40克盐。 $(40\text{g}/2000\text{g}) \times 100 = 2\%$

所以，你的配方用2%的盐。

如要计算2%的用盐量，使用以下方法。

如果你不知道根据配方的用盐量，就用以下计算方法：蔬菜重量 X 2% = 所需盐的克数。

注：蔬菜和盐必须使用同样的计量单位，比如克。例如，如果你用2千克的卷心菜，根据配方就应该用20克盐。

附录2：计算酿造软饮料里发酵剂的投量

如何计算发酵剂投量百分比

只有《准则》标准2.6.2和2.5.3-2定义的酿造软饮料和发酵乳品（非酸奶）才可以使用以前批次保存下来的发酵剂（也称pitching或back slopping）。投量必须大于10%。

溶剂 – 溶液中数量最大的成分，溶质在这种物质中溶解。

溶质 – 溶解在另一种物质（溶剂）中形成溶液的物质。通常是数量最少的成分。

使用以下方法计算你目前制剂的百分比：

溶质/溶剂 X 100 = 剂量百分比

Food handling practices

#20 酸化和发酵

如要计算10%的剂量，使用以下计算方法。

溶剂 x 0.1 = 溶质

例如：

以红茶菌为例，溶剂是新泡的茶，溶质是用于启动发酵的少量发酵剂。溶液是两者的混合物。

如要计算剂量百分比：

溶质是200毫升发酵剂，溶剂是2升新泡的茶。

首先将两个数字转为同一个单位，这里我们用毫升。溶质已经用毫升单位，溶剂是2升，即2000毫升。

$(200 \text{ 毫升} / 2000 \text{ 毫升}) \times 100 = 10\%$

因此，你的剂量比例是10

如要计算10%的剂量：

$2000 \text{ 毫升} \times 0.1 = 200 \text{ 毫升}$

因此，获得10%剂量所需的数量是200毫升。

附录3：过敏原标签案例分析

一家发酵蔬菜制造商开始开发一系列发酵蔬菜。在开发和试验配方的同时，他们知道他们需要从一开始就考虑过敏原管理。

配方最终确定后，需要识别过敏原，然后才能完成准确的标签。见下表配方示例，其中详细列出了配料和相关过敏原。

根据公司通过供应商规格、标签和问询收集的信息，并查看了《准则》关于食品标签的要求后，五香酸菜的配料声明编写如下：

卷心菜（97%）、盐、乳清粉（含牛奶）、香料（含小麦）、发酵剂（含牛奶）。

五香酸菜配料 - 查看什么信息：

卷心菜

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 否

查看什么信息：

- 查看规格，看是否有过敏原

盐

Food handling practices

#20 酸化和发酵

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 否

查看什么信息：

- 查看规格，看是否有过敏原

发酵剂

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 或许

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 查看规格，看是否有过敏原
- 发酵剂是怎么生成的？
 - 标签上可能需要申明发酵剂的培养原料
- 发酵剂是否含任何培养基、载体、松散剂（例如麦芽糊精、面粉、油树脂、乳化剂）。
 - 如果是，源自什么原料？（例如小麦、玉米、大豆或蛋？）

乳清粉

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 是，含牛奶

查看什么信息：

- 查看规格，看是否有过敏原

胡椒

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 或许

查看什么信息：

- 查看规格，看是否有过敏原（见以下“供应商1”示例）
- 是否含任何培养基、载体、松散剂（例如麦芽糊精、面粉、油树脂、乳化剂）。
 - 如果是，源自什么原料？（例如小麦、玉米、大豆或蛋？）

小茴香

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 或许

查看什么信息：

- 查看规格，看是否有过敏原（见以下“供应商1”示例）
- 查看规格，看是否有过敏原（见以下“供应商1”示例）
 - 如果是，源自什么原料？（例如小麦、玉米、大豆或蛋？）

芹菜籽

含过敏原产品（是，否，或许）：

- 或许

查看什么信息：

- 查看规格，看是否有过敏原（见以下“供应商1”示例）
- 是否含任何培养基、载体、松散剂（例如麦芽糊精、面粉、油树脂、乳化剂）。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

- 如果是，源自什么原料？（例如小麦、玉米、大豆或蛋？）

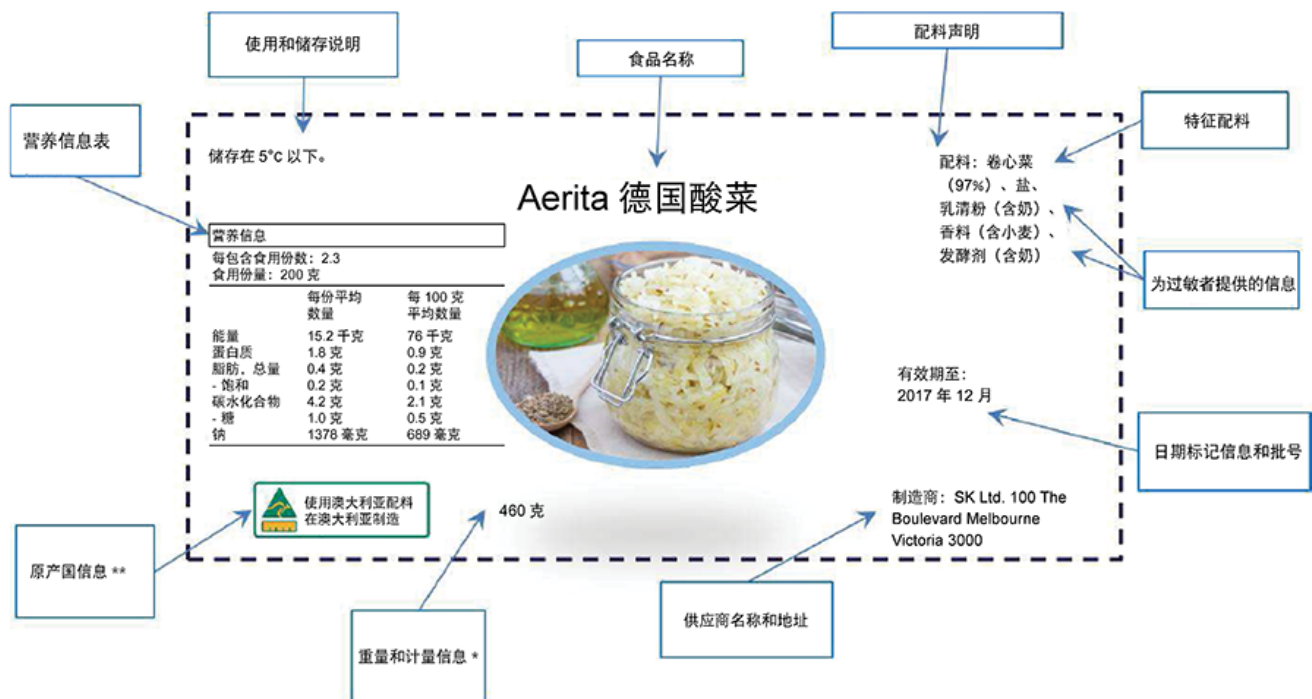
供应商1：原材料 - 示例

一家香料粉生产商通知，由于种植、收割、储存和/或运输条件的原因，发生了与小麦粒和花粉的交叉接触，所以香料粉成品中极可能一直会“检测到”麸质。麸质含量偶尔会超过20毫克/千克。

由于麸质蛋白一直存在，而且无法控制，供应商决定声明产品中含有这种过敏原。

这一声明意味着，包装香料粉用于直接销售时，必须声明产品“含小麦”，并将小麦列在配料表上。制造商如果在其产品中使用该香料粉，即使数量较少，也需要声明产品含小麦。

图2：德国酸菜标签示例



* 标签必须包含准确的重量和计量信息。国家计量所是国家商业计量监管机构，确保食品标签上使用正确的重量和计量信息，详情请访问<http://www.measurement.gov.au>。

**

澳大利亚竞争与消费者委员会确保标签

上使用正确的原产国信息，详情请访问www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin。

附录4：校准你的pH计

很多pH计在你购买时已经准确校准。pH计如果被撞过、摔过或长期使用，就会失去精度。你需要确保pH计正确显示食品的pH值。你必须在使用当天检查每一个pH计并记录结果；检查频率也可以更高。pH计的精度应达到pH +/- 0.01。如果有不止一个pH计，应编号（例如P1、P2、P3）并贴标签，并在填写记录时注明使用的是哪一个。

如何检查pH计

Food handling practices

#20 酸化和发酵

第一步 - 将电极放入pH值4.0的标准缓冲液中，*
等读数稳定下来，记录读数。精度准确的pH计应该显示3.99到4.01的pH值。

第二步 - 小心冲洗电极并晾干，确保清除所有pH值4.0的溶液。

第三步 - 将电极放入pH值7.0的标准缓冲液中，*
等读数稳定下来，记录读数。精度准确的pH计应该显示6.99到7.01的pH值。

第四步 - 如果pH值高出或低于 ± 0.01 的范围，pH计上可能有食品测试留下的凝积物，造成精度不准。清除探针上的凝积物，再次检查。

第五步 - 如果pH值仍然高出或低于 ± 0.01 的范围，就说明pH计不准确，需要立即更换。

*标准缓冲液可在出售pH计的地方购买。缓冲液通常会在包装打开三个月后失效。一旦失效，就必须处理掉。

Food handling practices

#20 酸化和发酵

Tips

保质期

- 保质期限可通过通常在实验室条件下进行的保质期测试来确定。所有保质期研究都包括对食品安全的评估，该评估通常发生在任何保质期评估之前。理解产品的保质期是确定产品安全、质量和盈利能力的一个关键步骤。

获得适当的原材料

- 制定原材料规格是确保你知道产品所用原材料的确切状况并确保标签准确的最好方法。产品规格可以包括的信息类别有：
 - 感官 - 比如口味、颜色、质感
 - 物理 - 比如尺寸、形状、可接受异物范围
 - 微生物 - 比如标准平板计数、酵母和霉菌、大肠菌
 - 化学 - 比如杀虫剂残留、pH值
 - 过敏原信息 - 比如不含麸质。每次原材料送货时都要按照规格检查，拒收任何不符合要求的产品。

每次原材料送货时都要按照规格检查，拒收任何不符合要求的产品。

Food handling practices

#21 制造商包装

Issues

1. 细菌、化学品或其它非食品材料，比如污垢、玻璃或害虫，造成的食品污染。

包装污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 指定专门区域用于整理包装材料和包装食品。 开始打包/包装之前，确保包装区域通畅、干净、卫生。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 目视检查包装区域。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 包装区域使用前应清洁并消毒。 采取必要的行动确保食品场所的虫害受到控制。 扔掉所有损坏的或可能已被污染的包装。

食品级包装	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 使用无毒食品级包装。 使用适合相关食品的包装。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 查看包装供应商的产品信息。 目视检查所有包装食品。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 扔掉包装不当的产品。

温度控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 潜在危险的食物应该立即包装，以限制处于5°C到60°C危险温度区内的时间。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 测量食品在包装前放在外面的时间。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果潜在危险的食物放在外面时间太长，就必须扔掉。

Food handling practices

#21 制造商包装

2. 罐子、瓶子和其它玻璃容器有出现豁口或裂缝的风险。

管理供应商	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 玻璃容器供应商必须列在记录1：食品、配料和包装供应商中。 • 检查所有玻璃容器送货。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 目视检查每个批次。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 不要使用损坏的容器。 • 如果包装在运输过程中被污染或损坏，货物应退还给供应商。

Food handling practices

#21 制造商包装

3. 标签错误

标签	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 保存标签样品，直到产品有效期结束。 • 记录任何特殊配料。 • 所有食品标签或产品信息都必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》。 • 按照“国家食品召回”要求记录批号。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 目视检查每个批次。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 产品上含有错误信息的标签应该取下并销毁，然后贴上正确的标签。

Food handling practices

#21 制造商包装



Required records

我的食品供应商

To check

我所有的供应商

How often

记录必须是最新的。确保记录包括目前的供应商和过去两年内所有的供应商。

制造内部审查

To check

内部审查核查清单

How often

每三个月完成一次

Food handling practices

#21 制造商包装



What are the risks?

- 受到实物、生物和化学污染的食物产品会使食品变得不安全。
- 如果产品没有适当的标签，对有些人可能就是不安全的，并会违反《澳大利亚新西兰食品标准准则》，可能需要被召回。

Food handling practices

#21 制造商包装

Tips

- 不要使用损坏的包装。
- 保持包装区域通畅，没有非食品包装材料。
- 食品应有适当的标签，包含以下信息：
 - 食品名称或说明
 - 配料
 - 主要或特征配料的百分比
 - 重量（或液体体积）
 - 日期或批号
 - 出售者、制造商、包装商或进口商的企业名称和地址
 - 原产国
 - 营养成分表
 - 过敏原或警告声明
 - 酒精含量声明（如含酒精）。
- 如需关于食品标签和食品召回的更多信息，请查看澳大利亚和新西兰食品标准局网站 www.foodstandards.gov.au/
- 如需关于食品召回的更多信息，请查看你的食品安全计划中的支持计划部分。

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

Issues

1. 有些人会对含过敏原的食品产生反应。这些人可能会从你这里购买他们不过敏的食品，但这些食品可能会被使他们过敏的食品中的过敏原交叉污染。

过敏原造成的交叉污染	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 管理食品制备和陈列，以预防含过敏原的食品造成的交叉污染。 • 处理含已知过敏原的食品时，应格外谨慎，不要污染其它食品或设备。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 遵守储存、制备和陈列做法，以避免过敏原污染风险。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 告诉员工一直使用干净器具及避免食品和设备交叉污染的重要性，尤其当员工在同一班次中从制备含过敏原的食品改为制备其它食品时。 • 如果不含过敏原的食品可能被过敏原污染，应确保这些食品不会用于制作不含过敏原的食品。 • 如果食品可能含过敏原，应遵照下一页上关于如何向顾客和员工提供信息的指示。

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

2. 清洁可能无法防止含过敏原的食品交叉污染其它食品。

清洁	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 彻底清洁并消毒设备和工作区域。• 确保员工清洁并消毒接触过敏原的所有设备和表面。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 问员工是否知道如何在清洁过程中避免交叉污染。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 清洁安排中应包含明确的指示，以预防清洁过程中的交叉污染。

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

3. 不遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》的要求，没有向顾客提供关于过敏原的重要信息。这会对一些顾客造成伤害，并可能误导其他人。

过敏原	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保任何必须有标签的食品上都有关于过敏原存在的声明。例如，你出售的来自其它食品企业、仍然保留原始包装的预包装食品，或你在其它地点制作和包装的食品。 • 如果食品无规定须贴标签，应通过以下方式提供关于任何过敏原的信息： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 在标签上（如果你选择给食品贴标签），或 ◦ 在食品旁边或采用与陈列食品相关的方式提供信息（例如，使用标识、小卡片或手册），或 ◦ 应购买者或顾客要求提供信息。 • 对于已经去除原始包装或标签的任何食品，应保存其配料信息。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查标签和产品信息准确，符合要求。 • 检查配料标签，看是否存在过敏原。 • 经常审查做法和标签，尤其对于新的食品。 • 经常检查菜单所列餐食的配料。 • 对于向顾客提供或陈列的即食食品，应确保过敏原信息已经展示或可应要求提供。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改变做法，给食品重新贴标签，使标签遵循《准则》。 • 修改信息，确保内容正确。 • 坚持要求供应商提供准确的配料信息。

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

4. 不遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》的要求，没有向顾客提供关于产品的其它重要信息。比如，标签上的产品名称、使用或储存说明。

提供信息	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 取决于食品在现场的操作和出售方式，《准则》有不同的适用方式。阅读并采取“食品标签和信息要求”中适用于你的建议。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查做法和标签符合适用于你的企业的要求。经常审查，尤其对于新的食品。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 改变做法和标签，使之遵循《准则》。

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

5. 顾客可能会询问食品是否含有过敏原或他们耐受不良的配料，而员工可能不知道如何回答。这可能是本章节的“哪些食品会导致过敏反应或食物耐受不良”和“有哪些风险”部分中所列的食品，或顾客会有反应的其它食品。未经培训的员工可能提供不正确的信息，对一些顾客造成伤害。

员工培训	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 告诉员工提供准确的食物和配料信息的重要性。 为员工提供关于食物和所有配料的准确信息，供他们在提供食物或当顾客提出关于任何配料或过敏原的询问时参考。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查员工对已知过敏原以及所提供的食物中存在哪些过敏原和配料的了解和理解。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 为员工提供关于过敏原的重新培训，确保他们能提供关于食物及食物中有哪些过敏原和配料的准确信息。要求他们在不确定时加以核实。

关于过敏原的认知	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 为陈列食物或菜单上的食物命名时，如有可能，应包括已知过敏原，或在食物说明中包括具体配料（例如，“杏仁奶油鱼”）。 告诉顾客可能含过敏原的所有食物。 如果顾客因为食物过敏或耐受不良或对其它食物会有反应而要求适合特殊膳食要求的食物，你应该： <ul style="list-style-type: none"> 确保你的食物企业满足该要求，或 如果无法满足，就向顾客说明，让他们知道不要买相关食物。不要使顾客的健康或生命面临风险。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查陈列板或菜单上的过敏原信息是正确的。 检查员工对已知过敏原以及所提供的食物中存在哪些过敏原和配料的了解和理解。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 重新制作陈列板或菜单，确保提供所有正确的过敏原信息。 为员工提供关于过敏原的重新培训，确保他们能提供关于食物及食物中有哪些过敏原和配料的准确信息。要求他们在不确定时加以核实。

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

What are the risks?

- 有些人会对含过敏原的食物产生反应。人们对食物过敏原的反应各异，但这可能会很严重，甚至致命。某些含过敏原的食物，有些人即使只吃极少的量也会发生严重反应。
- 人们对食物耐受不良的反应通常没那么严重，但吃这些食物会使他们生病。

维州食品法律要求你的企业遵守《澳大利亚新西兰食品标准准则》（以下简称“《准则》”）。你必须理解并遵守《准则》的要求，包括标准1.2.1和1.2.3。请访问<http://www.foodstandards.gov.au>了解关于现行国家标准的信息。

哪些食物或成分会导致过敏反应或耐受不良？

过敏原是已知会使过敏者产生免疫反应的食物。这可能会致命。

食物中的过敏原必须明确向顾客告知。

食物耐受不良与食物过敏不同，有些人因为化学反应而对某些食物或成分产生耐受不良。人们对食物耐受不良的反应通常没那么严重，但吃这些食物会使他们生病。

食物过敏反应或食物耐受不良最常见的原因是：

- 含麸质的麦片及相关产品，即小麦、黑麦、大麦、燕麦、spelt小麦及其杂交品种，但含有这些麸质类成分的啤酒和烈酒及《准则》标准1.2.3-4中所述的某些葡萄糖糖浆除外。
- 贝类动物、甲壳类动物及相关产品
- 蛋类和蛋制品
- 鱼类和鱼类制品
- 奶和奶制品
- 花生和花生制品
- 大豆和大豆制品
- 芝麻和芝麻产品
- 木本坚果及相关产品（椰子除外）
- 羽扇豆和羽扇豆制品（到2018年5月26日，所有产品，包括货架上陈列的产品，都需要遵守关于申明羽扇豆的新标签要求。）
- 添加亚硫酸盐浓度为10毫克/千克或以上（通常在干果、软饮料和肉肠里）

注：“产品”一词是指配料中有此物的食品。

《准则》要求，任何此类产品如果以以下形式存在于食品中，就必须申明：

- 作为配料
- 作为复合配料的一种成分
- 作为食品添加剂或食品添加剂的成分
- 作为加工助剂或加工助剂的成分。

食品标签和信息要求

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

《准则》包括对食品的标签和信息要求。这些要求根据活动性质和食品类型而有所不同，比如，是否是包装食品，以及对包装食品有何要求。

大多数企业使用食品安全计划模板。该模板适用于制作即食食品供堂食或外卖的中小型企业。以下信息概述了此类企业在开展这些活动时必须遵守的《准则》关键要求。

对堂食或外卖食品的信息要求

标签

以下任何情况下，食品不需要有标签：

- 食品没有包装（比如水果或蔬菜，或供应的即食食品）
- 食品是在销售场所制作和包装的（比如在食品场所制作并包装出售的任何三明治、面包或热食）
- 食品是在购买者面前包装的（比如放进袋子）
- 装在网袋或透明塑料袋或不会掩盖食品性质的其它包装里出售的整只或切开的新鲜水果或蔬菜（发芽的种子或类似产品除外）
- 购买者加急订购，食品包装送递，即可食用
- 食品陈列在柜中，应购买者要求被取出供应给购买者
- （完全为社区或慈善事业而不为个人经济获益而筹款的）筹款活动上向公众出售的食品。

例如：

- 你经营熟食店，在顾客面前将熟食放进袋子或容器
- 你经营咖啡馆或餐馆，只制作和供应即食食品
- 你经营三明治吧，在现场制作和包装三明治，在三明治吧出售
- 你经营面包店，在现场包装面包，在面包店直接出售给顾客。

对不需要标签的食品的信息要求

以上情况中，《准则》仍然要求你向购买者提供一些主要信息，比如：

- 食品名称 – 这必须说明食品的真实性质，让顾客知道他们买的是什么。
 - 在标签上展示信息（如果是包装食品，而且你必须或选择贴标签），或在食品旁边或采用与陈列食品相关的方式提供信息（例如，使用标识、小卡片或手册），或应购买者要求提供信息。
- 食用或储存说明 – 只有在出于健康和安全原因，由于食品的性质而有必要提供此类说明的情况下。（用于堂食或在购买后立即食用的食品不在此列。）
 - 在任何标签上或随食品提供的信息中。
 - 例如：对于购买者将在家中储存并在以后重新加热的高风险包装食品 - “保持冷藏，按说明烹饪”。

你必须遵循这些要求。

这些信息以2014年6月的《准则》关键要求为依据。

如要查看这些要求的未来更新信息，请访问FSANZ网站<http://www.foodstandards.gov.au>

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

如果你的食品操作方式与上述不同，请查看FSANZ网站，了解关于标签和向顾客提供信息的具体要求。例如，如果：

- 你在一个地方预包装食品，在另一个地方出售
- 你经营批发食品
- 你出售生的笋或木薯（供顾客带走）
- 你使用乳糖醇或麦芽糖醇，或卡瓦胡椒或蜂王浆等物质
- 你配制含咖啡因饮料（这不包括制作和供应茶或咖啡，或出售或供应罐装饮料）
- 你采用基因技术生产食品
- 你声称食品具有营养、健康或相关功效
- 你向顾客出售生肉、内脏或鱼
- 你制作食品并供应给提供该食品供立即食用或使用该食品制作供立即食用的食品的人或机构（比如餐饮招待、餐馆、食堂、学校或医院）

Support programs

#1 为客户提供的食物过敏原、耐受不良和一般信息

Tips

- 留出时间或工作区域专门用于制作不含过敏原的食品，指定不含过敏原的食品应使用分开的器具。
- 如果你在已经有标签的预包装食品上贴你自己食品企业的标签，应确保不要盖住原有标签，因为上面含有为顾客提供的重要信息。
- 如要详细了解过敏原和食物耐受不良以及如何为客户解答相关疑问，请查看 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness。
- 如需关于食品标签和过敏原的现行国家标准的更多信息，请访问澳大利亚新西兰食品标准局网站<http://www.foodstandards.gov.au>。

Support programs

#2 清洁和消毒

Issues

1. 如果食品场所、设备、车辆、容器和清洁布清洁或消毒不当，食品就可能被污染。

有效清洁	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保使用适当的清洁产品和设备。 • 确保制定和实施有效的清洁安排。员工应该知道如何清洁、清洁什么、何时清洁。 • 确保员工具备要求的技能。 • 经常更换清洁布和清洁设备。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 向制造商确认清洁产品的详细信息。 • 确认清洁安排的内容和实施。 • 观察员工的清洁做法。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 审查清洁产品，如果功效不佳就更换。 • 审查并修改清洁安排。 • 开展员工培训。确保员工知道需要做什么。 • 告诉员工哪些清洁做法不好。

Support programs

#2 清洁和消毒



What are the risks?

- 如果食品场所、食品制备设备、流动食品车或任何食品运输车和容器清洁或消毒不当，食品就可能被污染，无法安全食用。
- 食品制备中使用不干净的设备会传播细菌，导致食物中毒。
- 不干净的布会在食品制备区中传播细菌。如果员工不遵守基本的卫生做法，清洁布上的细菌会传播到食品制备区。
- 化学消毒剂、高温或两者结合，能杀死大多数导致食物中毒的细菌。

Support programs

#2 清洁和消毒

Tips

清洁建议

食品接触表面和设备的六步清洁法

1. 预清洁 – 刮掉、抹掉或扫掉残剩食品，用水冲洗。
2. 清洗 – 用热水和洗涤剂去除油脂和污垢，如有需要，可以浸泡。
3. 冲洗 – 用水冲掉散落的污垢和洗涤剂泡沫。
4. 消毒 – 用消毒剂灭杀残留的细菌。
5. 最后冲洗 – 洗掉消毒剂（阅读消毒剂容器上的说明，看是否需要这么做）。
6. 晾干 – 自然风干。

其它建议

- 制定清洁计划表，跟踪哪些东西必须清洁，以及何时清洁。计划表应该列出清洁安排和任务，让员工知道每项工作必须完成的频率，如何完成，以及由谁来完成，包括：
 - 企业所有区域的门、墙壁和天花板，从正门到送货区
 - 所有排气扇、厨房设备、陈列柜、冰箱和储存区
 - 清洁设备本身（破损的设备应该被报告并更换）
 - 时间阶段，确保制作、出售或运输食品的任何设备或车辆上不会积聚垃圾、回收材料、食品废物及污垢和油脂
- 采用“随时清洁”政策，立即清理所有泼洒物。提供清洁材料、设备和清洁剂，以便有效清洁。
- 使用干净的或一次性洗碗布。洗碗布每次使用后用热水和洗涤剂清洗，并经常消毒。每个班次中经常更换洗碗布。一次性纸巾比布更安全。
- 确保员工在完成清洁之后洗手，在重回食品制备或操作工作之前换手套和防护服。

消毒和化学品使用建议

- 使用清洁产品之前，了解产品的适用范围以及如何达到最佳使用效果。如果使用非氯基清洁产品，请阅读制造商提供的信息，以查看产品的有效性。
- 向化学品供应商咨询哪些清洁剂适合你的食品场所、车辆、食品接触表面和设备。
- 遵照制造商的说明使用消毒剂。有些消毒剂同时具有洗涤和消毒功能，有些在用于重度清洁工作时可能需要用不止一次。
- 表面消毒之前应先清洁。不干净的表面不能消毒。小设备可能可以用高温或蒸汽消毒。用沸水将表面加热到77°C以上，或用食品表面化学消毒剂喷洒或擦拭表面。在不适合采用高温消毒的情况下，工作表面和食品接触表面可以用化学消毒剂消毒。
- 较小的物品可以用有80°C洗涤程序的洗碗机消毒。如果洗碗机没有这个功能，可以将小物品浸在温度50°C，氯含量50ppm的溶液或等效溶液里30秒。洗碗机过滤器需要清洁，洗碗机本身也需要清洁和消毒。
- 每24小时配制一次漂白水溶液，因为超过这个时间后，化学成分就会分解，变得无效。在远离食品和食品制备区的地方配制溶液。旧批次或过了有效期的化学品应该安全地处理掉。
- 如要用氯含量100ppm的溶液消毒设备，应采用适当的漂白剂和水溶液比例：家用漂白剂为2.5毫升（半茶匙漂白剂）兑1升水，商业漂白剂为1毫升兑1升水。（查看产品标签上的比例，或询问供应商）。
- 经常更换消毒剂种类，尤其是非氯基化学清洁剂，因为有些细菌会对活性剂产生抵抗性。

Support programs

#2 清洁和消毒

- 将化学品装在标签清楚、没有损坏或渗漏的容器里，远离食品储存。将它们储存在与食品制备区和食品储存区分开的专门区域里。绝不要将化学品储存在食品或饮料容器里。

Support programs

#3 对食品操作者的监督

Issues

1. 如果员工没有受到适当的监督和管理，食品安全可能会有风险。

食品安全主管培训	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保企业有至少一名食品安全主管（FSS）。根据《1984年维多利亚州食品法》，二类社区团体如果符合以下情况，就不要求有食品安全主管： <ul style="list-style-type: none"> • 任何一次运营食品场所或车辆都不超过连续两天，而且 • 食品操作者大多数为志愿者。 • 但是，社区团体如果愿意，也可以任命一名食品安全主管。其它组织或供应商也可能要求他们这么做。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查适当的政策、流程、员工培训和运营系统都已实施到位。 • 食品安全主管必须能够识别和预防食品安全风险，并能监督其他食品操作者。 • 你必须能够应要求向市政府提供你目前的食品安全主管的姓名和资质。包括最低能力准则的详细信息。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保食品安全主管具备适当的资质 - 参见 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-supervisors。 • 确保食品操作者知道他们必须遵照食品安全主管提出的如何安全操作食品的建议。 • 适当修改政策和流程、员工培训和运营系统。

Support programs

#3 对食品操作者的监督

2. 员工不知道如何安全操作食品。

培训和管理食品操作者	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保员工知道可能导致食品不安全的情况以及可以采取哪些行动来避免食品不安全。方式： • 提供关于食品卫生和个人卫生方法的信息 • 根据员工从事的工作，提供关于制备和管理特定食品的信息 • 确保员工理解并能实施清洁计划表、保存记录和食品召回流程 • 确保员工理解设备的操作和清洁要求，包括如何使用和清洁温度计。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 观察所有员工的个人卫生和食品操作做法。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改善员工监督和培训。 • 纠正不合规的员工行为。

Support programs

#3 对食品操作者的监督

3. 如果员工生病而且/或不采取良好的个人卫生做法，食品安全可能会有风险。

良好的操作做法	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 告诉员工： • 他们必须报告任何与食品相关的疾病，并确保他们知道带病工作的风险。 • 当他们生病康复后重返工作时，必须采取额外的预防措施，以免污染食品。 • 洗手对预防食品污染的重要性。 • 确保员工频繁洗手，包括在以下活动之后： • 上厕所 • 拿取任何可能污染其它食品的食品（包括含过敏原的原材料和食品） • 吃东西或喝饮料 • 吸烟、舔手指、咬指甲、触碰粉刺或疮 • 咳嗽、打喷嚏、用手绢或纸巾 • 处置或拿取废物 • 触碰动物 • 触碰非食品物品（例如，钱、清洁布、清洁设备） • 离开工作场所（比如，开始新的班次，或短时休息后返回）。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 观察所有员工的个人卫生和食品操作做法。 • 警惕任何食物中毒或肠胃疾病或食源性疾病的症状。 • 如果有人因病没来上班，应核实他们有医疗证明声明他们不再患有或不携带食源性疾病。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改善员工监督和培训。 • 纠正不合规的员工行为。 • 出现特定症状的食品操作者在症状消失后不得进入食品操作企业，限制时间最长为48小时。这些症状包括腹泻、呕吐、喉咙痛伴发热，以及发热或黄疸。

Support programs

#3 对食品操作者的监督



What are the risks?

- 企业内员工监督和领导不足可能导致食品操作做法和标准不佳。
- 公众可能会食用被污染或不安全的食品，因而生病。

Support programs

#3 对食品操作者的监督

Tips

- 为确保员工理解导致食品不安全的原因以及如何避免，你可以采取的措施包括：
 - 告诉新员工企业的食品安全计划
 - 为员工制定和实施培训计划。参见卫生和民事服务部的免费网上食品操作者学习课程dofoodsafely，网址：<http://dofoodsafely.health.vic.gov.au>。
- 保存员工的病假记录（例如，在企业日志里记录员工是否因为肠胃相关疾病而缺勤）。主管部门可能会在发生食品相关事件或疾病爆发后索取该信息。
- 经常查看食品安全处的网页，了解食品安全要求的最新信息，网址：www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety。
- 在水槽区附近张贴宣传招贴，提醒员工洗手。
- 以身作则 - 频繁洗手。

Support programs

#4 食品操作者的责任

Issues

1. 如果员工生病而且/或不采取良好的个人卫生做法，食品安全可能会有风险。

管理员工疾病	
What can I do?	告诉员工： <ul style="list-style-type: none"> • 他们必须报告任何与食品相关的疾病，并确保他们知道带病工作的风险。 • 当他们生病康复后重返工作时，必须采取额外的预防措施，以免污染食品。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 观察所有员工的个人卫生和食品操作做法。 • 检查员工是否知道，如果他们生任何与食品相关的疾病，就不得来上班。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改善员工监督和培训。 • 纠正不合规的员工行为。 • 制定和实施员工培训计划。

员工责任	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 告诉员工他们在操作食品时的责任。确保他们遵守你的食品安全计划。 • 告诉访客个人卫生规定。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 观察所有员工的个人卫生和食品操作做法。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改善员工监督和培训。 • 纠正不合规的员工行为。 • 制定和实施员工培训计划。

Support programs

#4 食品操作者的责任

良好的洗手做法	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 告诉员工洗手对预防食品污染的重要性。 • 确保员工频繁洗手，包括在以下活动之后： <ul style="list-style-type: none"> • 上厕所 • 拿取任何可能污染其它食品的食品（包括含过敏原的原材料和食品） • 吃东西或喝饮料 • 吸烟、舔手指、咬指甲、触碰粉刺或疮 • 咳嗽、打喷嚏、用手绢或纸巾 • 处置或拿取废物 • 触碰动物 • 触碰非食品物品（例如，钱、清洁布、清洁设备） • 离开工作场所（开始新的班次，或短时休息后返回）。 • 确保员工知道如何有效洗手。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 观察所有员工的个人卫生和食品操作做法。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改善员工监督和培训。 • 纠正不合规的员工行为。 • 制定和实施员工培训计划。 • 请参见免费网上食品操作者学习课程，网址：dofoodsafely.health.vic.gov.au。

Support programs

#4 食品操作者的责任

良好的个人卫生习惯	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保所有操作食品的员工： • 经常泡澡或淋浴 • 保持指甲短而干净，上面没有指甲油 • 在制备食品时避免触碰自己的鼻子、嘴、头发和皮肤 • 不直接对着任何食品咳嗽、吐口水或打喷嚏 • 将长头发向后束好并戴头罩（比如宽沿帽或一次性发网），以防头发碰到食品 • 用纸巾擤鼻涕，每次使用后都要洗手 • 尽量少戴首饰（可以戴无镶嵌的婚戒） • 在食品区以外不要穿制服 • 制备和操作食品时，穿适当的防护服装 • 适当使用一次性手套 • 不要在食品制备区内换衣服或吃东西或喝饮料 • 用颜色鲜艳（最好是蓝色）的防水胶布遮住割伤或疮口。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 观察所有员工的个人卫生和食品操作做法。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 改善员工监督和培训。 • 纠正不合规的员工行为。 • 制定和实施员工培训计划。 • 请参见免费网上食品操作者学习课程，网址：dofoodsafely.health.vic.gov.au。

Support programs

#4 食品操作者的责任



What are the risks?

- 个人卫生习惯不佳或可能有病的食品操作者会污染他们操作的食物。
- 缺乏洗手方面的知识或没有良好洗手习惯的食品操作者可能会污染食品，进而可能导致顾客食物中毒。

Support programs

#4 食品操作者的责任

Tips

有效洗手四步法：

- 1.用肥皂搓起泡沫。
- 2.洗手掌、每个手指、指甲和手腕。如有必要，使用干净的指甲刷。
- 3.用温热的自来水冲洗至少20秒，冲掉肥皂。
- 4.用纸巾擦手，然后把手晾干。绝不要把湿手往衣服、制服或围裙上擦。
 - 确保所有员工在dofoodsafely.health.vic.gov.au网站上完成卫生和民事服务部的免费网上食品操作者学习课程，或其它相关食品操作培训课程。

Support programs

#5 温度计及设备

Issues

1. 如果没有足够的洗手设施，食品可能会被污染。

洗手设施	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保制备或出售食品的建筑和食品车里有洗手设施；这包括温热的自来水、肥皂和一次性手巾。 • 所有非一次性手巾每次使用后都应清洗并干燥。 • 在洗手设施附近放一个装用过的手巾的容器。如需更多信息，请咨询本地环境卫生专员。 • 如果你经营摊位或类似场所，无法提供功能齐备的洗手设施，请查看本模板的移动食品车、食品摊位、节庆活动和上门餐饮服务部分，获取关于食品操作者如何确保手部卫生的建议。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查设施，包括肥皂和手巾是否得到补充。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 确保洗手设施定期得到维护和补充存货。

Support programs

#5 温度计及设备

2. 如果设备无法有效运行，可能就难以清洁。这会导致食品被污染或无法安全制备。

设备维护	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none">• 维护设备，有故障就更换。一些设备，比如切片机和绞肉机，必须经常检查，以确保它们运行安全并能充分清洁。• 确保防虫纱网和冰箱都一直功能正常，以维护所生产食品的安全。• 确保设备，比如磅秤，都经过校准或调整，以确保可靠性和精度。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none">• 经常检查设备。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none">• 对设备做必要的更换或调整。

Support programs

#5 温度计及设备

3. 如果温度计不准，食品可能处于5°C到60°C的危险温度区内，使导致食物的中毒得以生长。

温度计精度	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 探针式温度计应每年校准，或根据制造商的说明校准（温度计测量潜在危险食品的温度应达到$\pm 1^{\circ}\text{C}$的精度）。 • 如果使用远程温度监控IT系统，应确定所有损坏或有故障的温度探头都被更换。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 开展低温和/或高温测试。将结果记录在记录5：探针式温度计精度检查中。 • 请制造商、供应商或外部承包商校准设备。 • 如果使用自动化系统，应确保任何服务协议都包括校准服务。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 修理或更换出故障的探针式温度计。

Support programs

#5 温度计及设备

4. 温度计如果清洁或消毒不当，就可能污染食品。

充分清洁	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 探针式温度计每次使用之前和之后都要清洁并消毒。如果将探针插入食品，每检查完一样食品后都要清洁并消毒。 • 使用可从药房购买的酒精棉签，或其它合适的清洁方式。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查探针式温度计，看是否已经清洁并消毒。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 修改清洁和消毒做法。 • 提醒员工，探针式温度计每次使用之前和之后都要清洁并消毒。

Support programs

#5 温度计及设备

5. 员工必须能够获得并正确使用温度计，以检查食品是否处于正确的温度，从而预防导致食物中毒的细菌的生长。

设备使用	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 将温度计放在食品场所内能方便取用的地方。如果有多个场所（比如一家商店和一辆流动食品车），则每个场所都应有一个温度计。 • 使用可以插入食品测量中心温度的温度计。（这意味着温度计必须有一个探针。）将探针插入食品中心，测量核心温度。 • 检查食品温度时，不要使用附在冷藏室、保温柜和三明治陈列柜上的温度计。（这些温度计是用来测量设备运行温度的，而不是用来测量食品的实际温度。）
How can I check?	检查温度计使用方法是否正确。
What if it is not right?	提醒员工如何使用温度计，以及使用不当的危险。

Support programs

#5 温度计及设备



What are the risks?

- 没有准确的探针式温度计或温度测量设备，你可能不知道高风险食品是否：
 - 已经煮透
 - 在冰箱或陈列柜里保存在正确的温度下
 - 在安全地冷却和重新加热
 - 在送达你的企业时处于正确的温度。
- 探针式温度计如果使用方法不正确或清洁不当，就可能污染食品。
- 如果温度计未有效清洁，含过敏原的食品可能会被其它食品污染。你可以决定对不同类型的含过敏原食品使用专用温度计。
- 探针式温度计是灵敏的设备，如果掉到地上或粗暴操作，就可能会损坏或失去精度。
- 高风险食品在储存、陈列和运输期间，必须保持5°C或以下温度（冷食）或60°C或以上温度（热食）。烹饪和重新加热高风险食品有其它时间和温度要求。这些要求在本食品安全计划模板的其它部分叙述。

Support programs

#5 温度计及设备

Tips

设备维护

- 制定维护计划表跟踪设备是何时保养的，并记录下一次保养的时间。你可以将该信息也记录在你的企业日志里。

设备使用

- 确保食品场所里使用的所有设备都根据制造商的说明书或操作手册操作。这包括企业里使用的所有设备 – 比如烹饪设备、搅拌机和切碎机。如果没有设备操作手册，应设法获取。操作手册通常可以从网上下载，或直接向制造商索取。
- 传送带式烤箱就是说明操作手册重要性的一个例子。这种烤箱通常用于烤披萨饼。它们也能用于烤很多种其它食品。当操作者确定烘烤时间和温度适合相应类型的食品后，食品应该进烤箱一次。以往，这些烤箱曾被错误使用，导致食品没熟，或在错误的温度下被放进烤箱两次。现场没有操作手册导致了疾病爆发。
- 为确保食品煮透，设备应该一直按照制造商的规格使用，这至关重要。

探针式温度计

- 使用精度为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的探针式温度计。这意味着，温度计读数为 5°C 时，食品的实际温度在 4°C 到 6°C 之间。随温度计提供的文件里或包装上会注明温度计的精度。如果没有任何文件，应联系温度计制造商询问产品精度。
- 从供应探针式温度计或电子测试设备的公司购买温度计。

使用探针式温度计

- 查看温度读数之前，先等30秒左右，直到温度读数稳定下来。
- 测量真空包装或冷冻食品的表面温度时，将探针式温度计的全长放置在两个真空包装或冷冻食品之间。

Support programs

#6 害虫防控

? Issues

1. 害虫和其它动物对食品的污染。

害虫防控	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> 防止害虫进入食品场所。 设备并维护食品场所和车辆，使害虫无法进入任何有食品的地方或它们可以筑巢或繁殖的地方。在可以打开的门窗上安装纱网。在门上安装防虫密封条。 确保厨房就餐区与街道相通的建筑防昆虫、防害虫。 安全门窗附件保护食品区。 移除垃圾，妥善储存。 保护食品和配料免遭害虫侵害。 雇用害虫防控监控服务或自己制定计划检查害虫活动并采取必要的行动。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 经常检查场所、车辆、食品储存区和垃圾储存区，看是否有害虫活动的迹象。 如果使用承保商，应阅读害虫防控报告并根据报告采取行动。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 修理食品场所及食品和垃圾储存区。 审查现行控制措施，加强害虫防控。 迅速处理任何害虫出没的迹象，包括维护工作或清洁。 设置更多诱饵站，或寻求专业帮助，以减少害虫活动。

食品区域内的动物	
What can I do?	<p>食品操作场所的任何地方都不允许有活的动物，以下获准动物除外：</p> <ul style="list-style-type: none"> 用作食品的贝类动物和鱼 户外用餐区内的狗，如果企业政策允许（由你选择）。 辅助动物（比如，导盲犬、助听犬、行动援助犬、医疗警报犬和心理安抚犬）。法律要求你允许这些动物进入顾客使用的室内和户外区域。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> 检查确保违禁动物没有被允许进入食品场所。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> 如果动物获准进入食品场所，确保员工和顾客对此理解。 执行这些规定。

Support programs

#6 害虫防控



What are the risks?

- 食品可能会被害虫污染，不能安全食用。害虫包括家鼠、大老鼠、蟑螂、苍蝇、蚂蚁、鸟类、甲虫和象鼻虫。
- 控制害虫和扔掉被污染的食品对企业来说代价高昂。

Support programs

#6 害虫防控

Tips

- 安全放置超声波杀虫器。这些设备不应该放在食品料理台上方。
- 在诱饵站上贴标签注明保养日期，并将诱饵站固定在地面上。
- 使用日志或编制记录单，记录所用诱饵，并记下任何害虫活动和需要清洁或修理的区域，以保证食品场所无虫害。
- 确保定期进行害虫检查。考虑雇用持照害虫防治人员定期前往食品场所。持照害虫防治人员必须确保其服务遵循使用杀虫剂的法律要求和最佳实践指导方针。如果你雇用持照害虫防治人员，请向他们索取检查报告。该报告应书面记录每次前往食品企业场所的结果。
- 如果使用化学品控制虫害，应保护食品免遭可能的污染。

Support programs

#7 食品召回

Issues

1. 食品召回如果未迅速和妥善管理，公众健康可能会有风险。这些食品可能会使食用者面临风险。

召回行动	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 当发生食品召回时，立即采取行动，遵从接到的指示。 • 知道所有食品供应商的名称和地址。将该信息记录在记录1：我的食品供应商中。 • 将要求召回的食品下架，存放在隔离区域内，并贴上不得出售的标签。确保员工知道食品召回流程。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查员工是否遵从了供应商或市政府的指示。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 遵从召回指示。 • 确保供应商名录是最新的。

Support programs

#7 食品召回



What are the risks?

- 召回的食品如果没有迅速运走并妥善处置，公众健康可能会有风险。

Support programs

#7 食品召回

Tips

- 如果你向其它企业供应食品，请获取一份澳大利亚新西兰食品标准局（FSANZ）食品业召回程序，网址：www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/。
- 在FSANZ网站上订阅该网站发布的食品召回相关信息，网址：www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/。
- 如有可能，保存含有商品的规定名称或说明、批号、日期标识或其它信息的发票或送货单。
- 如果收到食品召回通知，应立即采取行动，停止在企业里使用或陈列食品。
- 遵循供应商或地方市政府提供的所有其它指示。

Support programs

#8 时间控制

Issues

1. 食品处于5°C到60°C危险温度区内，使导致食物中毒的细菌生长。

时间控制	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 采用2小时/4小时的规定管理高风险食品的温度。 • 只有以下情况下，才采用2小时/4小时的规定： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 你知道食品的温度历史 ◦ 你可以提供证据证明冷却过程符合食品操作做法6：冷却和冷冻食品中的冷却规定。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 食品操作过程中，比如采购和收货、制备、陈列和供应期间，定时测量食品温度。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 如果食品送货时处于5°C到60°C的危险温度区内，要求送货人员向你出示食品在此前两小时内的温度证据。 • 拒收送货温度不对或没有提供温度证据的高风险食品。 • 将处于室温下超过四小时的高风险食品处理掉。

Support programs

#8 时间控制

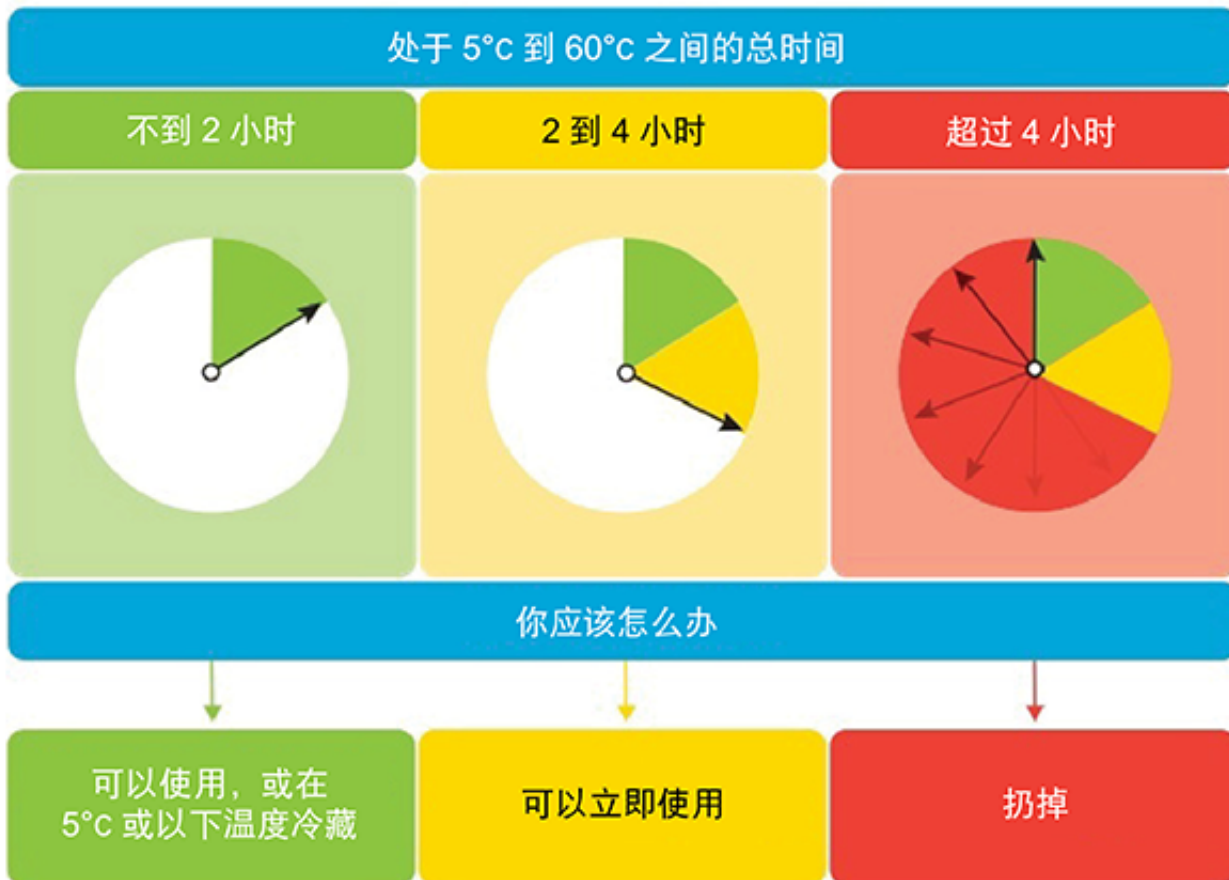
⚠ What are the risks?

- 细菌会在处于室温下（即5°C到60°C危险温度区内）的食品里迅速成倍增加。
- 这会导致肠胃疾病。时间和温度都会影响细菌生长。
- 即使看上去安全而且没有异常气味或口味的食品也会很不安全，不宜食用。
- 熟食、即食食品和高风险食品如果没有按建议储存温度保存，食品上标注的保质期就会失效。
- 如果你的企业未遵照说明储存食品，则如果食品变得不安全，你就存在法律过错。

什么是2小时/4小时的规定？

2小时/4小时的规定通过监控高风险食品处于5°C到60°C危险温度区内的时间，利用时间和温度控制来保持食品安全。

如果你在企业里采用2小时/4小时的规定，应采取以下步骤：



总时间包括食品处于室温下的所有时间，例如，在送货、陈列、制作和运输期间。

Support programs

#8 时间控制

采用该规定之前，应检查：

- 食品是否为高风险食品？
- 食品此前是否保存在室温下？保存了多久？
- 冰箱和保温设备是否运行正常？
- 如果食品是煮熟后再冷却的，你能否证明冷却过程遵守了冷却规定？
- 你是否已向员工告知该规定？他们是否知道如何采用该规定？
- 如果食品不是当场食用，你将如何告诉顾客食品必须在四小时内食用？

Support programs

#8 时间控制



Tips

- 在食品或托盘上放标签记录食品处于室温下的时间。
- 准备生的高风险食品用于烹饪时，应确保尽量缩短食品处于室温下的时间。如有延迟，就把食品放回冰箱里。

Support programs

#9 废物处置

Issues

1. 废物处置如果未妥善管理，公众健康可能会有风险。

控制废物	
What can I do?	<ul style="list-style-type: none"> • 管理废弃食品。 • 将废弃食品与供人食用的食品分开。 • 将以下所有食品都处理掉： <ul style="list-style-type: none"> • 已经供应给顾客但顾客没有食用 • 已在加温储存设备里保存了六小时以上，而且你怀疑食品不能安全食用 • 已经过了保质期 • 你怀疑食品已被害虫、污垢、灰尘或化学清洁剂污染 • 根据一项命令或由于食品召回，你必须将食品处理掉。 • 清洁并消毒废弃食品区域。 • 用标识清楚标明处置废物的地方。
How can I check?	<ul style="list-style-type: none"> • 检查员工是否处理掉了不应使用或提供给顾客的食品。 • 经常检查废物储存区。
What if it is not right?	<ul style="list-style-type: none"> • 采取纠正行动，解决你发现的问题。

Support programs

#9 废物处置



What are the risks?

- 如果不经常清除废物，则害虫可能污染食品 and 食品准备区。如果未适当处理废弃食物，则会将有有害生物吸引到您的房屋内。

Support programs

#9 废物处置



Tips

- 将垃圾桶放在食品制备区周围位置便利的地方。
- 给垃圾桶贴上清楚的标签，使之与食品储存容器明确区分开来。
- 食品制备区内的垃圾桶内应垫一层塑料衬袋。
- 经常清空食品制备区内的垃圾桶，以免垃圾过满或溢出。
- 所有塑料衬袋都要扎好才能扔进垃圾储存区。
- 食品制备区内的垃圾桶应每天清洁，隔夜晾干。
- 清楚标明垃圾储存区，并经常清洁。
- 确保食品场所的垃圾被定期收取。

Your records



Required records

Record 0 - Foodsmart食品安全计划记录

To check

参见每项记录中的说明。

How often

参见每项记录中的说明。

How to complete this record

关于FoodSmart记录部分

使用空白记录。你可以复印记录，或者从你的FoodSmart食品安全计划的记录部分打印。

如果FoodSmart食品安全计划中提供的记录格式不适合你的企业，你可以自行设计。

这可以包括以不同的方式阐述信息。如果你使用其它形式的记录，你必须确保：

- 你收集与要替换的示例记录同样的信息。
- 你的书面记录是英语的。
- 如果使用远程IT系统监控冷藏，与本地市政府环境卫生专员讨论此事。

将填写完整的记录保存在企业内部，因为记录必须能够应授权官员（比如市政府环境卫生专员）要求立即提供。企业的食品安全主管也需要经常审查记录。

所有填写完整的记录必须自填写记录之日起保存2年。

Your records

★ Required records

Record 1 - 我的食品供应商

To check

我所有的供应商

How often

记录必须是最新的。确保记录包括目前的供应商和过去两年内所有的供应商。

该记录要求的最基本信息为：

- 包括目前的食品供应商和过去两年内所有供应商的最新名录。记录必须包括供应商的：
 - 营业名称
 - 企业地址
 - 联系电话

如果你到供应商那里取货，该记录中也应包括这些信息。你可以用任何方式保存该信息，只要地方市政府环境卫生专员在要求时能查阅该信息，而且员工在你不在时能获得该信息。如果你的现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

这是如何填写记录1：我的食品供应商的示例。

营业名称	企业地址	联系电话
J. Smith Smallgoods	999 Street st Suburb, Victoria	9999 2000
Green Grocers	333 street st Suburb, Victoria	9999 3000
.....

记录 1：我的食品供应商

营业名称	企业地址	联系电话

Your records

★ Required records

Record 2 - 低温或加热储存食品的温度检查

To check

高风险食物的温度。

How often

检查并记录存放在每个冷冻柜、冰箱和冷藏室里的高风险食品的温度，至少每天一次。

该记录要求的最基本信息为：

- 清楚表明记录与哪个加热或低温储存设备有关的详细信息。
- 测温日期。
- 食品温度。冷食必须保存在5°C或以下，冷冻食品为-15°C或以下，热食为60°C或以上。一周内改变检查的项目。使用的温度计必须是精度为+/-1°C的经过校准的探针式温度计。请参见记录5：探针式温度计精度检查，了解如何校准温度计。
- 你采取的任何纠正行动。
- 如果你保存不止一个地点的记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、食品车、摊位或企业外地点有关。

你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

示例1

场所:	城市餐厅	
设备名称:	冷藏室	
一周开始日期: 13/07/2014	食品温度 (1 件)	温度不对时采取的纠正行动。冷食必须保存在 5°C 或以下, 热食为 60°C 或以上。
周日	3°C	
周一	4°C	
周二	5°C	
周三	4°C	
周四	6°C	调整温度
周五	4°C	
周六	5°C	

示例2

Your records

场所:	流动食品车 (车牌号: TVL 341)	
设备名称:	流动食品车冰箱	
一周开始日期: 13/07/2014	食品温度 (1 件)	温度不对时采取的纠正行动。冷食必须保存在 5°C 或以下, 热食为 60°C 或以上。
周日	10°C	已由技术人员解决
周一	4°C	
周二	5°C	
周三	4°C	
周四	6°C	调整温度
周五	4°C	
周六	5°C	

示例3

场所:	摊位或遮棚	
设备名称:	馅饼加热器	
一周开始日期: 13/07/2014	食品温度 (1 件)	温度不对时采取的纠正行动。冷食必须保存在 5°C 或以下, 热食为 60°C 或以上。
周日	不适用	
周一	不适用	
周二	不适用	
周三	不适用	
周四	52°C	馅饼用微波炉加热后放回加热器中。核心温度现为 76°C。新的做法已向所有员工传达。
周五	64°C	
周六	65°C	

示例4

Your records

场所:	派对餐饮招待	
设备名称:	汤锅	
一周开始日期: 13/07/2014	食品温度 (1 件)	温度不对时采取的纠正行动
周日	不适用	
周一	不适用	
周二	不适用	
周三	不适用	
周四	82°C	
周五	78°C	
周六	66°C	

记录 2：低温或加热储存食品的温度检查

高风险食品必须保存在安全温度范围内。冷食必须保存在 5°C 或以下，冷冻食品为-15°C 或以下，热食为 60°C 或以上。

场所：		
设备名称：		
一周开始日期：	食品温度 (1 件)	温度不对时采取的纠正行动。冷食必须保存在 5°C 或以下，热食为 60°C 或以上。
周日		
周一		
周二		
周三		
周四		
周五		
周六		

Your records

★ Required records

Record 3 - 烹饪温度检查

To check

检查烹饪温度达到75°C或以上

How often

至少每月一次

该记录要求的最基本信息为：

- 日期
- 食品项目 - 一年内改变检查的项目。整块鱼或肉排可以按偏好烹饪，核心温度不需要达到75°C。如果你烹饪的所有食品都是煎炒的，就不需要开展这项检查或填写记录
- 温度 - 高风险食品 必须烹饪到至少75°C，以确保安全
- 为确保食品温度超过75°C而采取的任何纠正行动
- 如果你保存不止一个地点的记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、食品车、摊位或企业外地点有关。

使用的温度计必须是精度为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的经过校准的探针式温度计。请参见 记录5：探针式温度计精度检查，了解如何校准温度计。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。整块鱼或肉排可以按偏好烹饪，核心温度不需要达到75°C。

How to complete this record

高风险食品必须烹饪到至少 75°C，以确保安全。

场所:	餐馆		
日期	需核实烹饪温度的菜单项目	内部烹饪温度超过 75°C (✓ 或 ×)	为达到 75°C 以上温度而对烹饪方法所做的任何改变
21/10/2014	牛肉仁当咖喱	×	如果使用 10 升砂锅，就煮 2 小时。已更新配方卡显示这一点
21/11/2014	炖鸡块	✓	不适用

Your records



Required records

Record 4 - 如何对高风险食品采用2小时/4小时的规定

To check

在没有温度控制的条件下保存的高风险食品是否安全

How often

写下你通常的做法。如果做法改变，就更新记录。

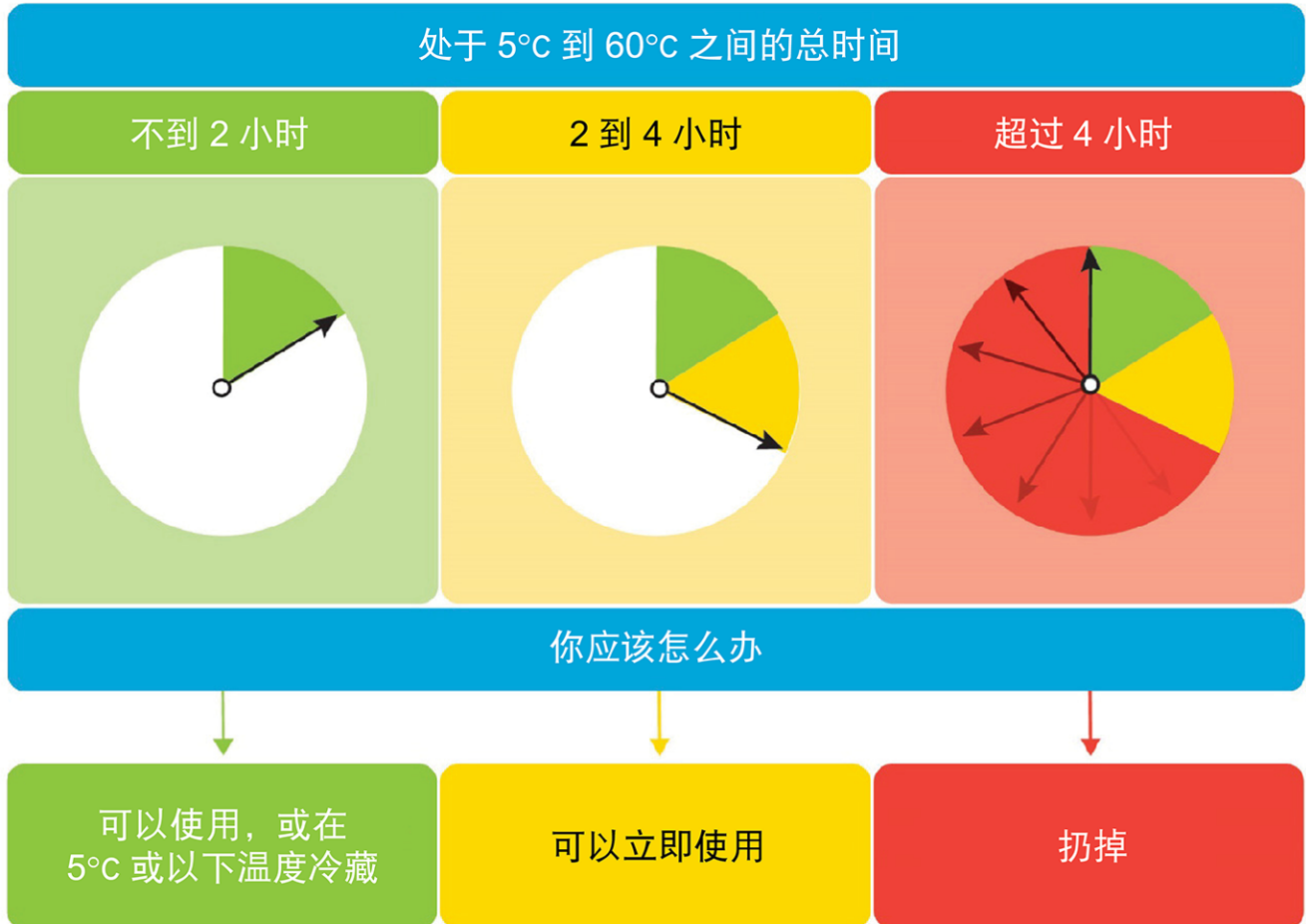
该记录要求的最基本信息为：

- 如果你在5°C到60°C危险温度区内陈列高风险食品，写下你采用2小时/4小时的规定的通常做法。参见以下图表和示例。
- 如果你保存不止一个地点的该记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、食品车、摊位或企业外地点有关。

如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

Your records



总时间包括食品处于室温下的所有时间。例如，在送货、陈列、制作和运输期间。确保你和员工都知道你是如何采取这种做法的。

做法示例1：

场所：Bean and Gone咖啡馆

1. 三明治是在每天上午10:30到11:30之间制作的。
2. 三明治上架陈列，直到下午2:30 – 离开冷藏环境的总时间是四小时。
3. 下午2:30，所有剩下的三明治都被扔掉。

做法示例2：

场所：Big Belly Buffet餐馆

周一到周六

1. 新鲜烹饪的食品在上午11:50被放进双层蒸锅，用于供应午餐 – 食品温度保持在50°C。

Your records

2.所有食品都在下午2:30被收回厨房。

3.因为食品在5°C到60°C危险温度区内已超过两小时，所以食品或者会被立即食用（一些员工会在四小时限时期满之前吃这些食品当午饭），或者被扔掉。

周日

1.新鲜烹饪的食品在上午11:50被放进双层蒸锅，用于供应午餐 - 食品温度保持在50°C。

2.剩下的食品会在午餐服务结束后在下午1:30被收回厨房，装在较浅的容器里放进冰箱快速冷却，供次日使用。

注：在做法示例2中，食品在周日放在双层蒸锅里的1小时40分钟应该计入次日可以在危险温度区内保存的总时间。即，在周一，食品被重新加热到75°C以上之后，可以陈列2小时20分钟，然后就要扔掉。食品处于危险温度区内的总时间是四小时。

Your records

★ Required records

Record 5 - 探针式温度计精度检查

To check

温度计精度

How often

每年

该记录要求的最基本信息为：

- 日期
- 温度计编号，如果有不止一个温度计，应编号（例如T1、T2、T3）并贴标签
- 温度计显示的温度
- 显示的温度不对时采取的任何纠正行动

使用的温度计必须是精度为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的探针式温度计。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

日期	温度计编号 如果有不止一个温度计， 应编号（例如 T1、T2、 T3）并贴标签	冰水温度 $^{\circ}\text{C}$ 温度计显示的温度	沸水温度 $^{\circ}\text{C}$ 温度计显示的温度	纠正行动 （如果温度错误）记录为解决问题 而采取的行动
01/10/2013	T1	0 $^{\circ}\text{C}$	97 $^{\circ}\text{C}$	购买了新的温度计。
01/10/2013	T2(流动食品车里使用)	0 $^{\circ}\text{C}$	99 $^{\circ}\text{C}$	不适用

以下详细说明如何完成精度检查。如果你测量：

- 热食温度，完成沸水检查
- 冷食温度，完成冰水检查
- 热食和冷食温度，完成两项检查。

冰水检查

1. 在容器里混合冰和水。将混合液静置几分钟。这会使水温降到 0°C 。
2. 将温度计插入水中至少10秒钟，直到读数稳定。
3. 准确的温度计将显示 -1°C 到 $+1^{\circ}\text{C}$ 之间的温度。
4. 如果显示的温度低于 -1°C 或高于 $+1^{\circ}\text{C}$ ，就说明温度计不准确，需要立即更换。

沸水检查

1. 把一些水烧沸。
2. 将温度计插入水中至少10秒钟，直到读数稳定。

Your records

3. 准确的温度计将显示99°C到101°C之间的温度。
4. 如果显示的温度低于99°C或高于101°C，就说明温度计不准确，需要立即更换。

记录 5：探针式温度计

日期	温度计编号 如果有不止一个温度计，应编号（例如 T1、T2、T3）并贴标签	冰水温度°C 温度计显示的温度	沸水温度°C 温度计显示的温度	纠正行动 （如果温度不对） 记录为解决问题而采取的行动

Your records

★ Required records

Record 6 - 寿司制作

To check

pH值，温度

How often

每批米饭的记录。 生产寿司之时的记录。

该记录要求的最基本信息为：

- 第一部分 - 米饭制作
 - 日期
 - 米浆温度
 - 米浆pH值
 - 使用/丢弃日期
 - pH值或温度不对时，采取的任何纠正行动。
- 第二部分 - 寿司制作
 - 制作日期和时间
 - 米饭温度
 - 米饭pH值
 - 馅料类别
 - 馅料温度
 - pH值或温度不对时，采取的任何纠正行动。
- 第三部分 - 寿司成品
 - 制作完成时间
 - 寿司卷成品温度
 - 运输车辆离开生产地点的时间
 - 寿司离开生产地点时的温度
 - 温度不对时，采取的任何纠正行动。

如果你保存不止一个地点的该记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、摊位或企业外地点有关。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

Your records

场所:		寿司店 1		
第一部分: 米饭制作				
日期	米浆温度	米浆 pH 值 (米饭 + 醋 + 盐 / 糖)	使用日期 / 丢弃日期	采取的纠正行动 (pH 值或温度不对时)
		检查 pH 值		
22/1/2014	25°C	pH 值 4.6	同一天	
23/1/2014	23°C	pH 值 4.8	同一天	往米饭里添加 1.5 毫升醋, 混合, 然后重新测试。重新测试的最后结果为 pH 值 4.0, 可以使用。
第二部分: 寿司制作				
制作日期和时间	米饭温度和 pH 值	馅料类别 / 名称	馅料温度	
22/21/14 上午 10 点	20°C pH 值 4.0	金枪鱼、三文鱼、鸡蛋	5°C	
第三部分: 寿司成品				
制作完成时间	寿司卷成品温度	送货 / 运输 (寿司离开生产地点时的温度, 运输车辆离开生产地点的时间)		
		时间	温度	
上午 11 点	15°C			

记录 6 : 寿司制作

场所 :				
第一部分 : 米饭制作				
日期	米浆温度	米浆 pH 值 (米饭 + 醋 + 盐/糖)	使用日期 / 丢弃日期	采取的纠正行动 (pH 值或温度不对时)
		检查 pH 值		
第二部分 : 寿司制作				
制作日期和时间	米饭温度和 pH 值	馅料类别/名称	馅料温度	
第三部分 : 寿司成品				
制作完成时间	寿司卷成品温度	送货/运输 (寿司离开生产地点时的温度, 运输车辆离开生产地点的时间)		
		时间	温度	

Your records

★ Required records

Record 7 - 寿司陈列时间记录

To check

温度和时间

How often

每批陈列产品

该记录要求的最基本信息为：

- 日期
- 寿司类别
- 寿司送达时的时间和温度
- 上架时间
- 寿司在陈列柜里的温度
- 纠正行动/下架时间。

如果你保存不止一个地点的该记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、摊位或企业外地点有关。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

记录 7：寿司陈列时间记录

场所：								
日期	寿司类别/供应商名称	寿司送达时的时间和温度		上架时间	陈列柜温度		纠正行动	下架时间
		时间	温度		时间	温度		

注：不要写在模板表格上。将空白表格复印几份放在记录文件夹里。

Your records



Required records

Record 8 - 中式烤鸭晾干记录

To check

鸭子悬挂晾干多长时间

How often

每周

该记录要求的最基本信息为：

- 日期
- 晾干开始时间
- 晾干结束时间，鸭子可在室温下悬挂晾干最多六小时
- 纠正行动
- 送往烹饪的时间，记录肉从晾干区被取出送去烹饪的时间。

如果你保存不止一个地点的该记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、摊位或企业外地点有关。在晾干区附近放一份本表（查看你的食品安全计划中的标准制作流程）。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

Your records

★ Required records

Record 9 - 中式肉食陈列时间记录

To check

肉食陈列的时间

How often

每周

该记录要求的最基本信息为：

- 肉食类别（鸭肉、鸡肉或猪肉）
- 上架时间和日期
- 下架时间和日期
- 场所，如果你保存不止一个地点的该记录，就应确保记录清楚说明与哪个场所、摊位或企业外地点有关

请注意，肉食可在室温下陈列的时间是：

- 中式烤鸭可在室温下陈列最多22小时。
- 中式鸡肉可在室温下陈列最多22小时。
- 中式叉烧或烤猪肉可在室温下陈列最多7小时。
- 所有其它肉类均应采用常规温度控制措施，即5°C或以下或60°C以上。

在陈列区附近放一份记录表。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

场所:				
日期	肉食: 鸭肉 / 鸡肉 / 猪肉	上架时间	下架日期	下架时间
21/11/2013	鸭肉	中午 12.00	21/11	晚上 7.00
21/11/2013	鸡肉	12.00	22/11	上午 10.00
21/11/2013	猪肉	13.00	21/11	晚上 8.00

记录 9：肉类陈列时间记录

场所：				
日期	肉食：鸭肉/鸡肉/猪肉	上架时间	下架日期	下架时间

注：不要写在模板表格上。将空白表格复印几份放在记录文件夹里。

Your records

★ Required records

Record 10 - 真空低温烹饪方法

To check

烹饪方法

How often

菜单上添加或删减项目或改变任何食品的制作程序时，填写本记录。

该记录要求的最基本信息为：

- 采用真空低温方法烹饪的每个菜单项目所用的制作程序
- 详细烹饪方法，包括：
 - 食品类别（根据以下表1）
 - 烹饪温度，食品的烹饪温度不得低于55°C，因为低于55°C的温度不会灭杀可能存在的有潜在危害的细菌
 - 食品最大厚度
 - 一类食品达到核心温度的加热时间
 - 烹饪时间（根据以下表2和表3）
 - 达到5°C或以下温度的冷却时间
 - 食品是否会重新加热。

你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

Your records

类别	1	2
类别定义	<p>必须正确烹饪才能安全食用的食品（整块红肉或海鲜除外）。</p> <p>必须正确烹饪才能安全食用的食品包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 绞碎、切丁或切片的肉、肉冻或肝酱 ✓ 去骨肉、填馅肉、加工肉或肉卷，或肉的中心可能存在细菌的其它加工肉制品 ✓ 机械嫩化或针刺嫩化的肉，或类似加工过程，有潜在危害的细菌可能在嫩化过程中被带到或推到肉的内部 ✓ 内脏，比如任何动物的肚子、腰子、肝或脑 ✓ 鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉或火鸡肉。 <p>注：这不包括无需烹饪就能安全食用的食品。对于蔬菜丁、乳品和蛋类制品，应遵照食品安全计划中的安全食品做法。</p>	<p>整块红肉或海鲜。</p> <p>这是一块完整的动物红肉或完整的海鲜。例如，T骨或沙朗牛排、袋鼠、小袋鼠或鹌鹑肉排、羊腿、羊小腿、猪排，或扇贝或鱼排等海鲜。</p>
我必须使用哪些表格来确定烹饪时间和温度？	<p>使用本附件中的表 2 根据食品最大厚度确定将食品加热到烹饪温度所需的加热时间。如果采用针对该菜单项目的流程，应确保食品厚度一致。一旦达到要求的加热时间，就开始烹饪阶段。使用本附件中的表 3 确定最短烹饪时间。检查食品核心是否在要求的时间里保持在指定的烹饪温度。这对于确保消除食品中任何具潜在危害的细菌很重要。</p>	<p>使用本附件中的表 3 确定食品必须采用的最短烹饪时间。这对于确保消除食品表面任何具潜在危害的细菌很重要。</p> <p>仅限本类别，无需将食品中心部位完全煮熟。</p>
使用表格：	<p style="text-align: center;">表 2：不同厚度食品的加热时间</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">表 3：烹饪温度和时间</p> <p style="text-align: center;">=</p> <p style="text-align: center;">所需烹饪总时间</p>	<p>表 3：烹饪温度和时间。</p>

Your records

厚度 (厘米)	时间 (分钟)
0.5	5
1	19
2	50
3	90 (1 小时 30 分钟)
4	150 (2 小时 30 分钟)
5	210 (3 小时 30 分钟)
6	285 (4 小时 45 分钟)



核心温度 °C	最短时间 (分钟)	注
55	200 (3 小时 20 分钟)	采用这些烹饪温度时， 加热和烹饪总时间不得超过 6 小时 (360 分钟)。
56	147 (2 小时 27 分钟)	
57	109 (1 小时 49 分钟)	
58	80 (1 小时 20 分钟)	
59	59 分钟	
60	44	
61	32	
62	24	
63	18	
64	13	
65	10	
66	7	
67	5	
68	4	
69	3	
70	2	
71	1 分 30 秒	
72	1 分 05 秒	
73	48 秒	
74	36 秒	
75	26 秒	

How to complete this record

Your records

菜单项目	食品类别 (一类或二类, 参见第12页)	烹饪温度 (55-75°C)	食品最大厚度	一类食品达到 核心温度的加 热时间	由烹饪温度决 定的烹饪时间 (表3)	所需总时间	达到 5°C 或 以下温度的冷 却时间 *	食品需要重新加热 (是 / 否) 将食 品快速重新加热到至少 55°C, 在 55-60°C 之间的重新加热时间不超 过 4 小时
鸡胸卷	1	64°C	3 厘米	1 小时 30 分钟	+ 13 分钟	= 1 小时 43 分钟	不适用	否
三文鱼排	2	60°C	不适用	不适用 (这是 二类食品)	+ 44 分钟	= 44 分钟	1 号冷藏室内 55 分钟	是, 60°C 最多 4 小时, 然后立即 食用或扔掉。
牛肉汉堡	1	55°C	2 厘米	50 分钟	+ 3 小时 20 分钟	= 4 小时 10 分钟	冰水盆中 45 分钟	是, 55°C 最多 4 小时, 然后立即 食用或扔掉。
袋鼠肉排	2	56°C	不适用	不适用 (这是 二类食品)	+ 2 小时 27 分钟	= 2 小时 27 分钟	冰水盆中 35 分钟	是, 56°C 最多 4 小时, 然后立即 食用或扔掉。

流程

菜单项目	流程 (包括对食品的任何最后加工步骤, 比如在平底锅里煎封)
例如鸡胸卷 一类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将冷冻生鸡胸卷切成 3 厘米厚。 2. 单独装袋并真空封装。 3. 放在冰箱里隔夜解冻。 4. 确认水温为 64°C。 5. 热水盆中每批最多放 10 包。 6. 在 64°C 热水盆中煮至少 1 小时 43 分钟 — 记得设定时间! 7. 在 64°C 热水盆中保温。 8. 餐点结束时将热水盆中所有剩下的食品都扔掉。
例如三文鱼排 二类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 一人份冷藏生三文鱼加一汤勺黄油和鼠尾草单独装袋。 2. 密封, 确保挤出空气。 3. 确认水温为 60°C。 4. 在 60°C 热水盆中煮至少 44 分钟 - 记得设定定时器! 5. 在 1 号冷藏室最上层货架上单层放置冷却至少 55 分钟。 6. 贴标签注明今天的日期。 7. 在 60°C 热水盆中重新加热至少 4 小时, 热水盆中每批最多放 5 袋。 8. 从袋内取出。 9. 上菜前在平底锅里煎封。 10. 4 小时后, 将热水盆中所有剩下的食品都扔掉。

Your records

<p>例如牛肉汉堡</p> <p>一类</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每袋装两个汉堡，并排放置，每个都是 2 厘米厚。 2. 密封，确保挤出空气。 3. 确认水温为 55°C。 4. 热水盆中每批最多放 10 包。 5. 在 55°C 热水盆中煮 4 小时 10 分钟 — 记得设定器！ 6. 在冰水盆中冷却至少 45 分钟，贴标签注明今天的日期，放入 1 号冰箱储存。 7. 在 55°C 热水盆中重新加热最多 4 小时，热水盆中每批最多放 10 袋。 8. 从袋内取出。 9. 上菜前在平底锅里煎封。 10. 4 小时后，将热水盆中所有剩下的食品都扔掉。
<p>例如袋鼠肉排</p> <p>二类</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 肉排加腌料，单独装袋。 2. 密封，确保挤出空气。 3. 确认水温为 56°C。 4. 在 56°C 热水盆中煮至少 2 小时 27 分钟 - 记得设定器！ 5. 贴标签注明今天的日期。 6. 在冰水盆中冷却至少 35 分钟。 7. 在 56°C 热水盆中重新加热最多 4 小时，热水盆中每批最多放 5 袋。 8. 从袋内取出。 9. 上菜前在平底锅里煎封。 10. 4 小时后，将热水盆中所有剩下的食品都扔掉。

记录 10 : 烹饪方法

每次在菜单上添加或删除食品或修改食品制作流程时, 都应填写本报告。

菜单项目	食品类别 (一类或二类, 参见第 12 页)	烹饪温度 (55-75°C)	食品最大厚度	一类食品达到核心温度的加热时间	由烹饪温度决定的烹饪时间 (表 3)	所需总时间	达到 5°C 或以下温度的冷却时间*	食品需要重新加热 (是/否) 将食品快速重新加热到至少 55°C, 在 55-60°C 之间的重新加热时间不超过 4 小时
					+	=		
					+	=		
					+	=		
					+	=		

*冷却步骤对于保持食品安全至关重要。细菌芽孢会在这个阶段生长, 产生重新加热无法消除并可能导致食物中毒的毒素。

所有食品都必须在 2 小时内从 60°C (或以下温度) 冷却到 21°C, 然后在 4 小时内从 21°C 冷却到 5°C ; 一共为 6 小时。

流程	
菜单项目	流程（包括对食品的任何最后加工步骤，比如在平底锅里煎封）

Your records



Required records

Record 11 - 真空低温烹饪批次信息

To check

批次信息

How often

每月两种食品

该记录要求的最基本信息为：

- 日期
- 食品项目
- 食品厚度（一类食品根据表1）
- 加热时间
- 烹饪温度和时间（一类食品 - 测量核心温度，二类食品 - 测量热水盆温度）
- 冷却 - 达到5 °C以下所用的时间* 快速冷却食品
- 纠正行动 - 如需任何调整或行动，就记录下来。如果改变烹饪方法，应确保记录10：真空低温烹饪方法是最新的

你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

Your records

类别	1	2
类别定义	<p>必须正确烹饪才能安全食用的食品（整块红肉或海鲜除外）。</p> <p>必须正确烹饪才能安全食用的食品包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 绞碎、切丁或切片的肉、肉冻或肝酱 ✓ 去骨肉、填馅肉、加工肉或肉卷，或肉的中心可能存在细菌的其它加工肉制品 ✓ 机械嫩化或针刺嫩化的肉，或类似加工过程，有潜在危害的细菌可能在嫩化过程中被带到或推到肉的内部 ✓ 内脏，比如任何动物的肚子、腰子、肝或脑 ✓ 鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉或火鸡肉。 <p>注：这不包括无需烹饪就能安全食用的食品。对于蔬菜丁、乳品和蛋类制品，应遵照食品安全计划中的安全食品做法。</p>	<p>整块红肉或海鲜。</p> <p>这是一块完整的动物红肉或完整的海鲜。例如，T骨或沙朗牛排、袋鼠、小袋鼠或鹌鹑肉排、羊腿、羊小腿、猪排，或扇贝或鱼排等海鲜。</p>
我必须使用哪些表格来确定烹饪时间和温度？	<p>使用本附件中的表 2 根据食品最大厚度确定将食品加热到烹饪温度所需的加热时间。如果采用针对该菜单项目的流程，应确保食品厚度一致。一旦达到要求的加热时间，就开始烹饪阶段。使用本附件中的表 3 确定最短烹饪时间。检查食品核心是否在要求的时间里保持在指定的烹饪温度。这对于确保消除食品中任何具潜在危害的细菌很重要。</p>	<p>使用本附件中的表 3 确定食品必须采用的最短烹饪时间。这对于确保消除食品表面任何具潜在危害的细菌很重要。</p> <p>仅限本类别，无需将食品中心部位完全煮熟。</p>
使用表格：	<p style="text-align: center;">表 2：不同厚度食品的加热时间</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">表 3：烹饪温度和时间</p> <p style="text-align: center;">=</p> <p style="text-align: center;">所需烹饪总时间</p>	<p>表 3：烹饪温度和时间。</p>

Your records

厚度 (厘米)	时间 (分钟)
0.5	5
1	19
2	50
3	90 (1 小时 30 分钟)
4	150 (2 小时 30 分钟)
5	210 (3 小时 30 分钟)
6	285 (4 小时 45 分钟)



核心温度 °C	最短时间 (分钟)	注
55	200 (3 小时 20 分钟)	采用这些烹饪温度时， 加热和烹饪总时间不得超过 6 小时 (360 分钟)。
56	147 (2 小时 27 分钟)	
57	109 (1 小时 49 分钟)	
58	80 (1 小时 20 分钟)	
59	59 分钟	
60	44	
61	32	
62	24	
63	18	
64	13	
65	10	
66	7	
67	5	
68	4	
69	3	
70	2	
71	1 分 30 秒	
72	1 分 05 秒	
73	48 秒	
74	36 秒	
75	26 秒	

How to complete this record

Your records

日期	食品项目	食品厚度 (仅限一类食品)	加热时间	烹饪温度和时间 (一类食品 — 测量核心温度, 二类食品 — 测量热水盆温度)	冷却 — 达到 5°C 以下温度所用的时间 * 快速冷却食品	如需任何调整或行动, 将具体内容记录下来。如果改变烹饪方法, 应确保及时更新记录 1
22/10/2014	鸡胸卷	3 厘米	1 小时 30 分钟	类别: 1 温度: 64°C 烹饪时间: 13 分钟 总时间: 1 小时 43 分钟	无需冷却, 烹饪后即食用	无
24/10/2014	牛肉汉堡	2 厘米	55 分钟	类别: 1 温度: 55°C 烹饪时间: 3 小时 20 分钟 总时间: 4 小时 10 分钟	冰水盆中 45 分钟, 达到 3°C	无
05/11/2014	三文鱼排	不适用	不适用	类别: 2 温度: 60°C 烹饪时间: 44 分钟 总时间: 44 分钟	1 号冷藏室内 55 分钟, 达到 5°C	是, 使用 1 号冷藏室时冷却时间加 10 分钟
11/11/2014	袋鼠肉排	不适用	不适用	类别: 2 温度: 56°C 烹饪时间: 2 小时 27 分钟 总时间: 2 小时 27 分钟	冰水盆中 35 分钟, 达到 4°C	无

记录 11：批次信息

使用本记录每月检查至少两种菜单项目的烹饪方法，以证明你是如何确保食品安全的。

日期	食品项目	食品厚度 (仅限一类食品)	加热时间	烹饪温度和时间 (一类食品 – 测量核心温度, 二类食品 – 测量热水盆温度)	冷却 – 达到 5°C 以下温度所用的时间* 快速冷却食品	如需任何调整或行动, 将具体内容记录下来。如果改变烹饪方法, 应确保及时更新记录 1
				类别： 温度： 烹饪时间： 总时间：		
				类别： 温度： 烹饪时间： 总时间：		
				类别： 温度： 烹饪时间： 总时间：		

作为最低要求, 所有食品都必须在 2 小时内从 60°C (或以下温度) 冷却到 21°C, 然后在 4 小时内从 21°C 冷却到 5°C; 一共为 6 小时。

Your records

★ Required records

Record 12 - 我的pH检查和仪表精度

To check

pH值测量

How often

最初验证，然后持续每月检查

该记录要求的最基本信息为：

- 日期
- 测试批次
- 最初pH值下降
- 达到该pH值下降所用的时间，见以下产品要求的时间
- 成品pH值
- 任何纠正行动。

充分的pH值测试要求你：

- 验证你的过程（记录12A），测量五个同期生产批次食品（每种口味）的pH值。最初酸化后以及成品的pH值必须低于4.6。
- 通过每月检查确保持续食品安全（记录12B）。（对每种口味）重复pH值测试，至少每月一次。

你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

如何测量食品的pH值

取样：一定要从产品中取小份样品，对该样品进行测试。测试批次主体会导致各种危害，比如：电极破损产生的碎玻璃导致的实体污染，使用不干净的电极或纸导致的细菌污染，其它产品导致的交叉污染，或电极上残留的化学清洁剂导致的化学污染。

准备样品：样品应在恒温下测试，最好是室温。测试不同产品之间，冲洗并晾干电极。如果产品是固体和液体食品混合物（比如酸菜），你必须将所有成分按构成比例混合搅拌成糊状一起测量。

pH计保养：

- 两次使用之间用温热自来水冲洗电极
- 只用柔软的面巾纸（不得含添加的油分，比如薰衣草或芦荟油）擦拭电极
- 电极上会有测试留下的食品凝积物，造成精度不准 - 遵照制造商的说明确保妥善清洁电极
- 不用时，遵照制造商的说明正确存放。电极可能需要存放在蒸馏水里。

记录12A：

Your records

产品名称 (口味):		韩国泡菜								
pH 值下降时间范围?		24 小时								
测试 #	批号	开始发酵日期和时间	pH 计校准 — 每天		pH 值下降后的 pH 值检查				成品 pH 值	
			pH 值 4.0 的缓冲液读数	pH 值 7.0 的缓冲液读数	pH 值检查日期和时间	检查 pH 值	开始发酵到第一次 pH 值检查之间的时间?	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)	最终 pH 值检查	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)
1	15/12/17	09/05/17 下午 3.00	4.01	7.00	10/05/17 下午 3.00	4.6	24 小时	不适用	3.8	不适用
2	21/01/18	10/06/17 上午 10.00	3.59	7.01	11/05/17 上午 9.55	4.7	24 小时	添加 30 毫升醋, 然后重新测试	4.7	发酵失败, 已扔掉
3										
4										
5										
五个同期生产的批次是否都取得了符合标准的结果?										
是或否? 如果没有, 就需要重复验证程序。										

记录12B :

产品名称 / 口味		韩国泡菜								
批号	开始发酵日期和时间	pH 计校准 - 每日		pH 值下降后的 pH 值检查				成品 pH 值		
		pH 值 4.0 的缓冲液读数	pH 值 7.0 的缓冲液读数	pH 值检查日期和时间	样品 pH 值	开始发酵到 pH 值检查之间的时间?	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)	样品 pH 值	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)	
11082	09/11/17 上午 10.00	4.0	7.01	10/11/17	4.6	24 小时	不适用	3.8		
11083	09/12/17 上午 11.20	3.59	7.00	10/12/17	4.5	24 小时	不适用	3.8		
11084	09/01/18 上午 9.15	4.1	7.01	10/01/18	4.5	24 小时	不适用	4.7	扔掉, 发酵失败	

记录 12A : 测量 pH 值验证酸化过程

使用本记录来验证制作过程。如果过程或配方改变, 或生产新口味时, 验证必须重做

产品名称 (口味) :										
pH 值下降时间范围?										
测试#	批号	开始发酵日期和时间	pH 计校准 - 每日		pH 值下降后的 pH 值检查				成品 pH 值	
			pH 值 4.0 的缓冲液读数	pH 值 7.0 的缓冲液读数	pH 值检查日期和时间	检查 pH 值	开始发酵到第一次 pH 值检查之间的时间?	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)	最终 pH 值检查	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)
1										
2										
3										
4										
5										
<p>五个同期生产的批次是否都取得了符合标准的结果?</p> <p>是或否? 如果没有, 就需要重复验证程序。</p>										

记录 12B – 确认过程仍然有效的每月持续 pH 值测量

重复 pH 值测试，至少每月一次，每种口味都必须测试

产品名称/口味									
批号	开始发酵日期 和时间	pH 计校准 – 每日		pH 值下降后的 pH 值检查				成品 pH 值	
		pH 值 4.0 的缓冲液读 数	pH 值 7.0 的缓冲液读 数	pH 值检查 日期和时间	样品 pH 值	开始发酵到 pH 值检查之间的 时间？	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)	样品 pH 值	纠正行动 (如果 pH 值高于 4.6)

Your records



Required records

Record 13 - 每批酿造软饮料的酒精含量

To check

酿造软饮料的酒精含量

How often

每批

该记录要求的最基本信息为：

- 产品名称/口味
- 日期
- 批号
- 酒精含量（% ABV）
- 采取的任何纠正行动。

每批成品都测量一份样品的酒精*含量。

酿造软饮料的酒精含量不得超过1.15%。请注意

：如果你在维多利亚州内出售产品，而且产品酒精含量（ABV）高于0.5%，产品就属于酒类，受《1998年维州酒类控制改革法》

的管辖，而且你

必须持有酒类执照。如需更多信

息，请联系维多利亚州博彩和酒类监管委员会，网址：www.vcglr.vic.gov.au。请参考

记录15：如何测量酿造软饮料的酒精含量

，了解酿造软饮料的酒精含量测量方法，以确保采用获准方法检测产品。测量酒精含量的仪器和过程必须能够获得与实际酒精含量误差 $\pm 0.3\%$ 的结果。所生产的每种口味的产品都必须有记录。*“酒精”一词是指乙醇（ethyl alcohol或ethanol）。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

Your records

产品名称 (口味) :			苹果味红茶菌		
测试方法和差异 (参见记录 15) :			沸点测定仪		
日期	批号	结果: 酒精含量 (% ABV)	酒精含量为 (勾选适当的栏目) :		纠正行动 (如果高于 1.15%)
			1.15% ABV 或以下?	高于 1.15% ABV ?	
09/05/17	12258	0.42	X		不适用
11/05/17	12259	1.16		X	扔掉, 审查过程
15/05/17	12260	0.85	X		不适用

记录13：每批酿造软饮料的酒精含量

使用获得批准的测试方法从每批成品（每种口味）测试一份样品

产品名称/口味：					
测试方法和差异（参见记录15）：					
日期	批号	结果：酒精含量（% ABV）	酒精含量为（勾选适当的栏目）：		纠正行动（如果高于1.15%）
			1.15% ABV或以下？	高于1.15% ABV？	

Your records



Required records

Record 14 - 酿造软饮料在整个保质期内的酒精含量

To check

保质期结束时的酒精含量

How often

每年

该记录要求的最基本信息为：

- 产品名称/口味
- 结果相关年份
- 保质期
- 批号
- 日期标记
- (对于生产的每种口味) 从三个同期生产的批次中取三份样品，测量保质期结束时的酒精含量 (% ABV)。你必须提供声明产品保质期结束时的酒精含量的分析证书，包括测试结果差异。证书必须由国家权威测试机构协会认证的实验室出具
- 测试误差。

测量酒精含量的仪器和过程必须能够获得与实际酒精含量误差最多 $\pm 0.3\%$ 的结果。酿造软饮料在整个保质期内酒精含量不得超过1.15%。请注意：如果你在维多利亚州内出售产品，而且产品酒精含量 (ABV) 高于0.5%，产品就属于酒类，受《1998年维州酒类控制改革法》的管辖，而且你必须持有酒类执照。如需更多信息，请联系维多利亚州博彩和酒类监管委员会，网址：<http://www.vcglr.vic.gov.au/>*“酒精”一词是指乙醇 (ethyl alcohol或ethanol)。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

Your records

产品名称 / 口味:		苹果味红茶苗		这些结果是哪一年的?		2017 年	
保质期 (天):		90 天					
测试 #	测试日期	批号	包装上标注的日期 (保质期结束日)	结果: NATA 认证实验室确定的酒精含量 (%) *		测试误差 (%)	酒精含量在保质期结束时是否符合标准? 是或否?
1	05/03/17	2235	BB 05/03/17	样品 1	0.38	0.3%	是
				样品 2	0.39	0.3%	是
				样品 3	0.38	0.3%	是
2	13/03/17	2236	BB 13/03/17	样品 1	0.39	0.3%	是
				样品 2	0.40	0.3%	是
				样品 3	0.39	0.3%	是
3	25/03/17	2237	BB 25/03/17	样品 1	1.16	0.3%	否
				样品 2	1.17	0.3%	否
				样品 3	1.16	0.3%	否
<p>三个同期生产批次的三份样品 (即, 一共九次测试) 是否都取得了符合标准的结果? 是或否? 如果没有, 你需要重复验证过程, 以确定产品的保质期。 * 分析证书必须附在本记录上。</p>							

记录 14：酿造软饮料在整个保质期内的酒精含量

使用本记录来验证制作过程。验证必须每年重做，或在过程或配方改变及生产新口味时重做

产品名称/口味：				这些结果是哪一年的？			
保质期（天）：							
测试#	测试日期	批号	包装上标注的日期（保质期结束日）	结果：NATA 认证实验室确定的酒精含量（%）*	测试误差（%）	酒精含量在保质期结束时是否符合标准？是或否？	
1				样品 1			
				样品 2			
				样品 3			
2				样品 1			
				样品 2			
				样品 3			
3				样品 1			
				样品 2			
				样品 3			
<p>三个同期生产批次的三份样品（即，一共九次测试）是否都取得了符合标准的结果？</p> <p>是或否？如果没有，你需要重复验证过程，以确定产品的保质期。</p> <p>* 分析证书必须附在本记录上。</p>							

Your records



Required records

Record 15 - 如何测量酿造软饮料的酒精含量

To check

酿造软饮料的测量方法

How often

一次

该记录要求的最基本信息为：

- 使用的方法类别。产品酒精*含量的允许测试方法（校准到20 ℃）为：
 - 气相色谱法
 - 近红外光谱法
 - 蒸馏后对蒸馏液进行重量测定或使用密度计测量。
- 对于任何其它能稳定获得相似结果的方法，采用有记录的测试过程，将结果与国家权威测试机构协会认证实验室获得的结果进行比较。如果酿造软饮料年产量不到100,000升，可以用沸点测定仪测酒精含量，使用记录16验证过程。这项记录必须每年重做。

测量酒精含量的仪器和过程必须能够获得与实际酒精含量误差 $\pm 0.3\%$ 的结果。*“酒精”一词是指乙醇（ethyl alcohol或ethanol）。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

记录 15：如何测量酿造软饮料的酒精含量

产品酒精*含量的允许测试方法（校准到 20°C）为：

- 气相色谱法
- 近红外光谱法
- 蒸馏后对蒸馏液进行重量测定或使用密度计测量
- 任何其它采用有记录的测试过程稳定获得相似结果的方法，且测试结果与国家权威测试机构协会认证实验室获得的结果进行了比较。（如果酿造软饮料年产量不到 100,000 升，可以用沸点测定仪测酒精含量，使用记录 16 验证你的过程。这项记录必须每年重做。）

测量酒精含量的仪器和过程必须能够获得与实际酒精含量误差 \pm 0.3%的结果。

*“酒精”一词是指乙醇（ethyl alcohol 或 ethanol）。

勾选用于测试产品酒精含量的方法？	
<input type="checkbox"/> 气相色谱法	<input type="checkbox"/> 近红外光谱法
<input type="checkbox"/> 蒸馏后对蒸馏液进行重量测定	<input type="checkbox"/> 沸点测定仪：填写记录 16
<input type="checkbox"/> 其它：填写下表，并将分析证书附在本记录上	
测量误差是多少？	
如果采用任何其它方法，在此详细记录你的测试过程。	

Your records



Required records

Record 16 - 测量酿造软饮料酒精含量的沸点测定仪准确度检查

To check

沸点测定仪准确度

How often

每年

该记录要求的最基本信息为：

- 做法 - 使用比重计和公式计算产品酒精含量的任何计算方法和公式。
- 提供三个同期生产批次的三份样品（即，一共九次测试）的分析证书，其中声明产品酒精含量，包括测试结果差异。证书必须由国家权威测试机构协会认证的实验室出具。
- 针对同一批次的产品，将你的沸点测定仪检测结果与实验室分析证书上的结果进行比较，以验证你的测试流程。

如果一个日历年的酿造软饮料产量不到100,000升，可以使用沸点测定仪和公式来测量酿造软饮料的酒精含量，前提是该方法得到以下测试过程的支持。你可以选择保存该信息的方式，比如在以下记录里，在日常企业日志里，或在要求时能迅速检索信息的地方。如果现有记录中尚无该信息，请使用以下附件。如果你通过FoodSmart食品安全计划收到了本记录模板，你可以通过以下上传按钮将你自己的记录模板上传到你的FoodSmart食品安全计划中。如果你通过以上“记录保存”菜单获得本记录模板，而没有登录FoodSmart系统，你只能下载本记录模板。

How to complete this record

Your records

这些结果是哪一年的?								
测试 #	日期	产品名称和批号	结果 A:		结果 B:		差异: 结果 A 和 B 之间的差异	差异是否超过 0.3%? 是或否?
			沸点测定仪和公式确定的酒精含量 (%)		NATA 认证实验室确定的酒精含量 (%) *			
1	09/05/17	原味 8952	样品 1	0.45	样品 1	0.47	0.02	否
			样品 2	0.48	样品 2	0.46	0.02	否
			样品 3	0.47	样品 3	0.45	0.02	否
2	15/05/17	生姜柠檬味 8953	样品 1	0.42	样品 1	0.42	0	否
			样品 2	0.43	样品 2	0.44	0.01	否
			样品 3	0.43	样品 3	0.43	0	否
3	17/05/17	原味 8954	样品 1	0.42	样品 1	0.85	0.43	是
			样品 2	0.48	样品 2	0.90	0.42	是
			样品 3	0.43	样品 3	0.87	0.44	是
表中九份样品是否有任何测试结果差异超过 0.3%? 是或否? 如果是, 就需要重复验证程序。 * 分析证书必须附在本记录上。								

记录 16 : 测量酿造软饮料酒精含量的沸点测定仪准度检查

使用本记录验证测试方法，每年重做。必须测试三个同期生产批次的三份样品（即，一共九次测试）

测试#		日期	批号	结果 A : 沸点测定仪和公式确定的 酒精含量 (%)	结果 B : NATA 认证实验室确定 的酒精含量 (%) *	差异 : 结果 A 和 B 之间 的差异	差异是否超 过 0.3% ? 是或否 ?
1				样品 1	样品 1		
				样品 2	样品 2		
				样品 3	样品 3		
2				样品 1	样品 1		
				样品 2	样品 2		
				样品 3	样品 3		
3				样品 1	样品 1		
				样品 2	样品 2		
				样品 3	样品 3		
<p>表中九份样品是否有任何测试结果差异超过 0.3% ?</p> <p>是或否? 如果是, 就需要重复验证程序。</p> <p>* 分析证书必须附在本记录上。</p>							

Your records

★ Required records

Record 17 - 制造内部审查

To check

内部审查核查清单

How often

每三个月完成一次

这项内部审查能帮助你把重点放在需要注意的方面并确保员工遵守食品安全计划。

How to complete this record

- 问题必须回答是或否。
- 在观察栏里说明需要采取的行动/解决的问题。
- 纠正行动：为解决问题，采取了什么行动。
- 签名和日期：纠正行动完成的时间。
- 食品安全主管应该至少每三个月使用一次这份核查清单。

这些程序的某些方面不适用于你的企业。如果问题不适用于你的企业，就标注N/A。

记录单 17：内部审查清单（制造）

- 这项内部审查能帮助你把重点放在需要注意的方面并确保员工遵守食品安全计划。
- 问题必须回答是或否。
- 在观察栏里说明需要采取的行动/解决的问题。
- 纠正行动：为解决问题，采取了什么行动。
- 签名和日期：纠正行动完成的时间。
- 食品安全主管应该每 2-3 个月使用一次这份检查清单。

(foodsmart.vic.gov.au 网站上可以获得更多记录单)

这些程序的某些方面不适用于你的企业。如果问题不适用于你的企业，就标注 N/A。

1. 收获	是	否	观察
是否有去除多余的油和其它碎片的过程？			
水果、蔬菜或其它农产品上使用的化学品数量是否在《农业准则》的限值范围内？			
水果、蔬菜或其它农产品是否用饮用水清洗？			
是否有批号？			
2. 订货/送货	是	否	观察
你使用的所有供应商是否都列在你的供应商名录上？			
收货时是否监控产品温度？			
收货后，产品是否妥善储存？			
所有运输车辆是否定期检查？			
员工是否知道收货时应该检查哪些方面？			
送货记录单是否填写完整？			
送货记录上是否记录批号？			
3. 储存	是	否	观察
所有食品是否都离地储存，没有库存过量？			
储存区是否处于正确温度范围内？记录是否填写完整？			
储存区内是否有生食对熟食产生交叉污染的风险，或生食对即食食品产生交叉污染的风险？			
所有食品是否都包装充分？			
所有储存容器是否都有适当的标签并且都妥善盖住？			
食品库存的储存和轮转方式能否确保食品不会过期？			
4. 制备	是	否	观察
活动时间记录是否填写完整？			
制备区是否有交叉污染的风险？			
员工是否知道安全食品操作做法以及如何避免食品污染？			

记录单 17：内部审查检查清单（制造）

员工的个人物品是否存放在食品制备区以外？				
制备设备是否干净且维护良好？				
食品废物是否妥善处置并经常从制备区运走？				
5. 过程控制		是	否	观察
加工设备是否干净且维护良好？				
记录中是否列出加工批次中所用的批号？				
是否进行目视检查来确保所有滤网和筛子都完好无损？				
是否有方法确保添加剂和加工助剂不超过允许水平？				
6. 生产后的操作		是	否	观察
活动时间记录是否填写完整？				
发现问题时，是否采取了纠正行动？				
是否有生产后交叉污染的风险？	生食对熟食的污染			
	实体污染			
	化学品污染			
温度测量设备是否准确？				
冷却供以后使用的食品是否按照正确的温度控制做法冷却？				
食品在冷却和陈列期间是否受到保护免受污染？	热食 - 高于 60°C			
	冷食 - 低于 5°C			
	冷冻食品 - 低于 -15°C			
是否有足够的器具可供在陈列柜里使用？				
7. 包装和标签		是	否	观察
包装材料是否妥善储存？				
包装和标签是否适合相关食品？				
玻璃容器供应商是否有记录？送货是否有检查？				
标签是否符合国家食品标准？				
为有助于食品召回，标签上是否有识别生产批次的批号？				

记录单 17：内部审查清单（制造）

8. 运输		是	否	观察
运输车辆是否干净且状况良好？				
食品是否以适当的温度运输和储存以避免污染？				
运输人员是否知道适当的食品安全做法，包括使用防护服？				
9. 顾客投诉		是	否	观察
顾客投诉和企业答复是否有记录？				
员工是否知道在收到顾客投诉时该怎么做？				
企业是否向有过敏的顾客提供充分的信息？				
10. 个人健康和卫生		是	否	观察
员工是否知道食品安全做法和他们须确保所操作食品安全的责任？				
员工操作食品时是否穿适当的服装？				
员工是否在适当的时间洗手，而且在操作食品时双手一直是干净的？				
员工是否知道，如果他们有任何肠胃疾病或食源性疾病，就不得上班？				
11. 清洁		是	否	观察
清洁计划表是否包括所有相关信息并定期填写？				
是否有充足的设备可以有效开展清洁？				
所有化学清洁剂是否有清楚的标签而且妥善储存？				
12. 场所、设备、害虫和废物		是	否	观察
场所是否状况良好？ 是否能防止害虫进入？	储存区			
	制备区			
	烹饪区			
	供应/陈列区			
	运输车辆			
害虫防控记录是否填写完整？				
如果有害虫证据的记录，是否采取了适当的行动？				
室外垃圾箱是否盖住？				
垃圾箱和废物储存区是否经常清洁？				
制备区内的垃圾桶是否经常清空？				
如果使用非饮用水，你能否证明食品安全未受影响？				