

|  |
| --- |
| 经营食品业务  餐厅  成绩单 |
| July 2020 |

开咖啡厅或餐馆 想必让您感到振奋。

不过要留意几个重要的步骤和因素 才可开始贩卖食品。

您可能决定顶下别人的生意，或者着手从零开始。

无论如何，都需要仔细计划，确保您的餐饮生意符合法规。

维州《食品法》的规定 确保贩售的食物可安全食用。

您必须了解法律要求业主 如何安全处理、保存以及准备不同食物。

您可以先浏览卫生与民政服务部的网站 进一步了解 經營餐饮生意 需要考虑的重要因素。

现成的场所可能看似准备就绪，尤其是如果原本就是餐馆；不过它也许不适合您的需求。

例如，储藏或准备食物的地方可能太小，不符合您提议要产出的食物量。

开始經營餐饮生意前，您必须符合《食品法》以及《澳新食品标准规章》的规定。

一旦对經營餐饮生意有一定的认识后，就应该与当地的市议会联系。

您可以致电或前往市议会，与环境卫生官员（EHO）谈谈，向他咨询食品安全方面的注意事项。

我们建议您与EHO官员 讨论您的工作流程，以确保餐馆从一开张 就符合所有的法律规定，长远来说才会省时省钱。

EHO官员知识和经验丰富，能向您提供宝贵的意见。

要經營餐饮生意，必须准备充分。

从一开始就做妥充分准备 并且多管齐下，就能避免很多不必要的延误，能早日开张。

有时进展的速度较慢，所以要预留充分的时间。

要有耐心把事情做好，确保您都符合了《食品法》和食品标准规章的规定。

贩售某些食物前必须先制定“食品安全计划书”。

计划书列明您会如何降低贩售的食物 可能出现的潜在危险的具体方式。

您可能需要取得“食品安全主管证书”。

证书表明注册培训机构已评估 您具备了所需的食品安全技能。

可由您或一名高级员工担任。

卫生与民政服务部的网站上 有如何取得这些证书的相关信息。

处理食物的员工必须具备 正确处理食物的知识。

政府的网站上提供免费的 DoFoodSafely食物处理培训课程。

如果生意场所都符合规定，就会获得核准容许营业。

市议会每年会对固定式生意场所进行检查，确保食物的处理都安全合适。

身为餐饮生意的业主，您有责任遵守《食品法》和食品标准规章。

EHO官员会记录所有 违规和不合规的情况，因此务必随时确保 食品处于最安全的状态，保护客人的安全与健康。

此外，每个员工都需要 对食品安全有清楚的认识。

了解食物过敏原 是正确处理食物的重要部分。

请浏览卫生与民政服务部的网站，进一步了解食物过敏原。

确保贩卖的食物安全无污染 是餐饮生意的责任。

贩售安全的食物 对您和您的客人都有益。

|  |
| --- |
| To receive this publication in an accessible format phone 1300 364 352, using the National Relay Service 13 36 77 if required, or email the [Food Safety Reforms inbox](mailto:foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au) <foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au>  Authorised and published by the Victorian Government, 1 Treasury Place, Melbourne.  © State of Victoria, Australia, Department of Health and Human Services September 2019. |