

Eat Safe

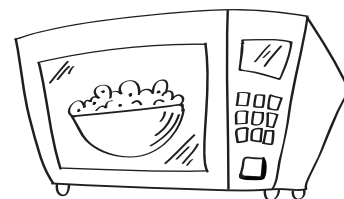
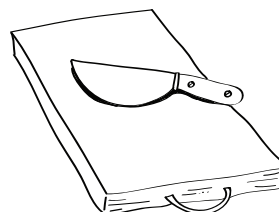
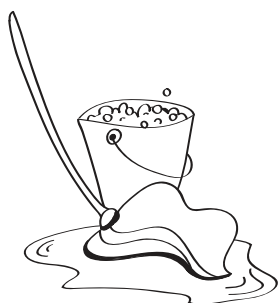
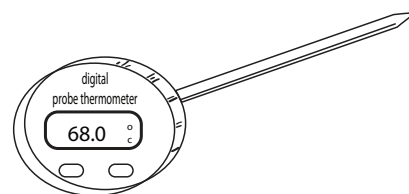
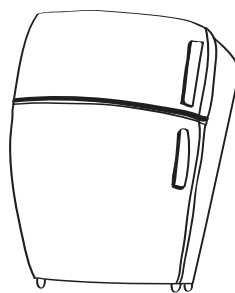
LOGAN



布里斯本安全飲食

安全飲食精要

所有食品企業需要瞭解的
食品安全速覽



食品安全對布里斯本居民和遊客的健康和福祉十分重要。

遵照以下基本食品安全步驟，企業便可輕鬆確保食品安全。

本簡介概括介紹了“布里斯本安全飲食”(Eat Safe Logan)食品安全評級計劃的食品安全要求。食品經營者需要瞭解這些要求。此簡介僅為基本指南。若需要更詳細的食品安全資訊，包括如何能夠在更高水平上符合法例的要求，可在市政府網站www.logan.qld.gov.au下載。

遵照以下要求，可以幫助企業對市政府的“布里斯本安全飲食”食品安全評級做好準備。

市政府食品安全稽核的依據是《2006年食品法》、《食品安全第3.2.2項標準(食品安全慣例及總體要求)》以及《食品安全第3.2.3項標準(食品場所與設備)》。

總體要求

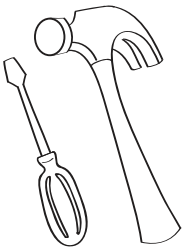
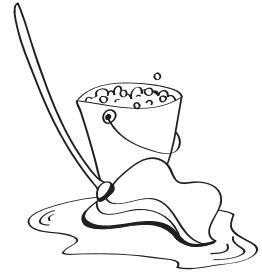


執照

- 持有有效的食品企業執照
 - 遵守執照條件
 - 牌照展示在顧客可以看見的地方。
-

清潔

- 所有裝置和設備都保持清潔
 - 清潔及消毒所有與食品接觸的表面、設備和器具。
- 建議使用書面的清潔程序及時間表。

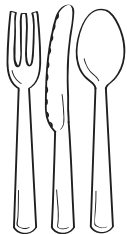
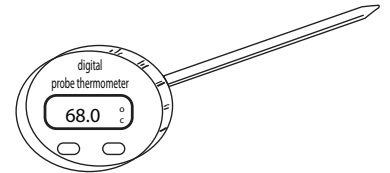


維修

- 場所和設備均保持良好維修狀態和工作效能。
 - 店內佈置如要更改須先獲得市政府批准。
-

溫度計

- 店內須備有探針溫度計，其誤差不可超過 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。
- 在使用溫度計前後，店內要備有酒精紙用以清潔和消毒溫度計。

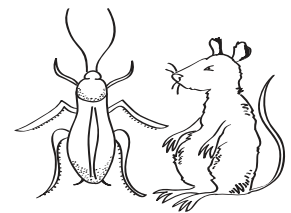


即用即棄用品

- 確保即用即棄用品（如塑料容器、塑料餐具、吸管等）免受沾污。
-

動物和蟲害

- 禁止動物(導盲犬除外)和蟲害進入食品場所。
- 定期實施蟲害防治計劃。



食品要求

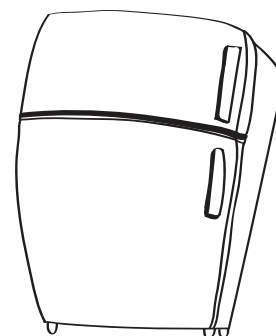


食品處理控制措施

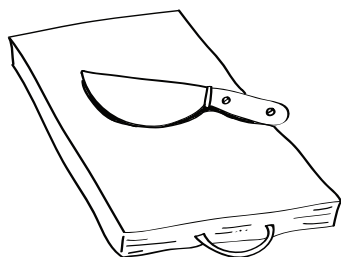
- 應有各種驗貨程序確保所收到的食品未受沾污。
 - 檢查確定包裝完好無損，沒有過期。
 - 在收到有潛在危險（高危）食品時應核實溫度正確才接受。
-

食品儲存

- 生的食物與熟的食物須分開儲存。
- 非即食食品與即食食品亦應分開儲存
- 若即食食品有生吃類的，則生和熟的即食食品也應該分開儲存以防交叉污染。
- 冷食儲存在 5°C 以下。
- 熱食儲存在 60°C 以上。
- 冰凍食品儲存在 -18°C 以下。
- 食品按先後順序使用，確保實施先進先出的原則。



建議採用書面的溫度記錄。



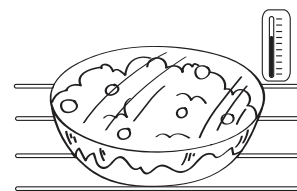
食品加工

- 保護食品免受沾污。
 - 生食與熟食要分開處理。
 - 處理不同食品的用具要分開(如切過生肉的刀，不可以切熟肉。)
 - 在製備高危食品時，應盡量不要讓食物處於溫度控制以外。
-

冷卻熟的食物

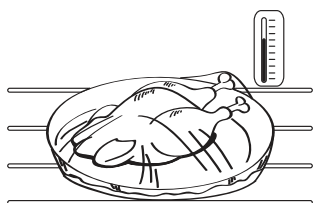
冷卻煮熟的高危食品時：

- 食品應在兩小時內從 60°C 冷卻至 21°C
- 再在四小時內從 21°C 冷卻至 5°C 。



解凍食品

- 食品應在冰箱或微波爐中解凍。



員工要求

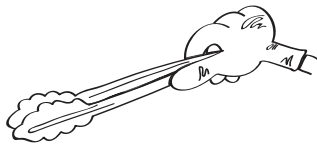


食品安全主管

- 食品企業已通知了市政府誰是其食品安全主管。在企業營業時食品安全主管必須可以聯絡到。

技能與知識

- 所有員工都具有食品安全和衛生問題方面的適當技能和知識。建議食品處理人員接受認可食品安全/衛生課程培訓。



食品接觸

- 食品處理人員避免與食品有不必要的接觸，如盡可能使用器具。

食品處理人員的健康

- 患有食物傳染病的員工應暫停食品處理工作。



個人衛生

- 員工應保持雙手清潔，穿著乾淨衣物，手部和腕部盡量少戴首飾。頭髮向後束起或者帶上頭巾。
- 員工適時正確洗手（如在處理食品之前）。
- 洗手盆只可用於洗手。
- 洗手盆旁邊備有皂液、紙巾和熱水。

Supported by:



經布里斯班市政府許可複製。