

# Eat Safe

LOGAN



## 食品安全清單

### 你的食品企業評級如何？

根據市政府的**安全飲食在洛根(Eat Safe Logan)**食品安全評級計畫，所有洛根市持牌食品企業都將獲得一個食品安全星級評級。市政府將根據《2006年食品法》和良好管理行為進行評估，並根據評估結果給出評級。引入該評級計畫是為了保障居民和訪客的健康和福祉。

請使用這份清單來評估你目前的食品安全程序，得出一個大概的安全飲食在洛根食品安全評級。這份清單應該與《安全飲食在洛根、食品安全變輕鬆指南》一起使用，以幫助企業在食品安全上達到高水準。

市政府稽查員在進行定期食品安全稽查時會使用一份類似的清單，稱為食品安全稽查報表(*Food Safety Audit Proforma*)，來評估你企業的食品處理做法和程序及安全飲食在洛根星級評級。

欲瞭解《安全飲食在洛根、食品安全變輕鬆指南》及有關**安全飲食在洛根**計畫的更多資訊，請訪問[www.logan.qld.gov.au](http://www.logan.qld.gov.au)。



### 如何使用這份清單

#### 第1步

食品持牌者或食品安全主管可以填寫此清單。請在清單頂部填寫行政管理資訊(如名稱、日期等)，以作參考記錄。

#### 第2步

**按順序填寫A部分**——這份清單是按照一般的食品加工流程設計的，包括從開始到結束的全過程(如食品接收、儲存、加工、陳列/供應)。

**A部分**包含**輕微**、**嚴重**和**重大**合規方面的資訊。所有這些方面都是《2006年食品法》要求的一部分，企業都必需遵守。欲瞭解這些不同合規等級的定義，請參見本清單第2頁。

如果你認為，你的食品企業完全遵守了所列的每項要求，則在“是”框內打勾。如果你不確定，請參見《安全飲食在洛根、食品安全變輕鬆指南》。

如果你找到了不符合所列要求的地方，請在相應的框內打勾，即輕微、嚴重或重大。請看下一頁瞭解確認輕微和嚴重合規問題的一般性指導。

請注意，在整個清單中，由於企業經營活動的有限性，某些要求可能對你特定的食品企業來說並不適用。



食品安全清單分兩部分。

## A部分——合規細節

**A部分**包含《2006年食品法》與《食品安全標準》中規定的食品安全要求。遵守這些要求是食品企業的法律責任。對這些規定的任何違反都會記錄下來，之後進行計分，並根據《2006年食品法》得出該企業的總體合規情況。

A部分中的三個不合規選項代表了不同的風險水準。

**輕微不合規**指出現了小的、低風險的違反，可以在企業的正常經營活動中很容易地得到更正。這些問題對消費者來說不太可能構成危險。舉例包括：

- 固定裝置、裝備或設備有輕微缺陷
- 瓷磚裂縫
- 非常微小的清潔問題。

如果發現了少量輕微不合規行為，企業可能仍然能獲得較好的星級評級。

**嚴重不合規**是更為嚴重的。說明違反了標準，對食品安全構成了高風險。該食品企業可能無法在正常經營過程中快速、容易地改正這些問題。舉例包括：

- 營業場所很不乾淨
- 沒有洗手設施
- 個人衛生差。

如果發現有**任何**嚴重不合規行為，**可能會採取強制執行行動**，包括發出食品改進通知、當場罰款、停牌或起訴等。

**重大不合規**是指對生產安全食品**構成最高風險**的相關事項。這些方面對向消費者提供安全食品來說是根本性的。如果某食品企業未能遵守任何關鍵要求，**可能會採取嚴厲的強制執行行動**，包括發出食品改進通知、當場罰款、立即停牌或起訴等。舉例包括：

- 溫度控制不當
- 食品污染
- 有蟲害和寄生蟲。

## B部分——良好管理做法

**B部分**包含一系列管理文件，用於確認和控制食品企業食品處理的食品安全隱患。這些文件被看作是管理與食品運營有關的食品安全風險的有效工具。

如果企業能夠提供這些文件樣本，則市政府會保持信心，認為該食企業可達到更高的合規水準，並獎勵該企業，給它更高的總體評級。

對所記錄的各份管理文件的分數進行總計，就得出B部分分數。這些文件必須定期更新，並始終保存在現場。

**A部分**和**B部分**分數合在一起用於計算總體星級評級。市政府將為獲得3星或以上、並選擇公開展示星級評級的企業提供免費市場行銷資料。

企業名稱：

地點：

食品安全主管：

日期：

## A部分——合規細節

請在相關框內打勾。標有×的框對此要求來說不相關。

如果你對任何控制措施不確定，你可以從《食品安全變輕鬆指南》中獲得更多資訊，幫你做出準確的回答。在每項控制措施的後面都給出了各項要求在指南中的相應頁數，以供參考。

一般要求						
參考號	控制措施	意見/結果	符合規定			
			是	否		
				輕微	嚴重	重大
A1	<b>牌照</b> ——市政府頒發的食品企業牌照是否是有效的？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第5頁) 即無欠費		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A2	<b>牌照</b> ——現有牌照是否展示在營業場所的顯著位置？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第5頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A3	<b>牌照條件</b> ——企業是否遵守了所有營業現場的具體牌照條件（如適用）？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第5頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A4	<b>之前不合規行為</b> ——企業是否已經解決了所有之前的不合規問題？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第5頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A5	<b>設計</b> ——企業是否遵守了《食品安全標準》的結構性要求？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第5頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A6	<b>食品安全主管</b> ——你是否已通知了市政府你的食品安全主管是誰？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第6頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A7	<b>食品安全主管</b> ——該食品安全主管是否可以很容易的聯繫到？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第6頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A8	<b>食品安全程序</b> ——如果要求，食品企業是否有一個獲認證的食品安全程序？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第7頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 食品處理控制

參考號	控制措施	意見/結果	符合規定			
			是	否		
				輕微	嚴重	重大
A9	<b>技能和知識</b> ——你和雇員是否具備食品安全和衛生問題的適當技能和知識？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第7頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A10	<b>食品接收</b> ——食品在接收時是否免於受到污染，有潛在危險的食品在接收時是否處於適當的溫度？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第8頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A11	<b>食品儲存</b> ——是否恰當地儲存了所有食品，以保護食品不受污染？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第9頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冷庫/雪櫃</li> <li>• 冷凍箱</li> <li>• 乾燥儲存</li> <li>• 蓄水池（如雨水池）</li> </ul>					
A12	<b>食品儲存</b> ——有潛在危險的食品是否在溫度控制之下儲存？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第9頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冷食 = 5°C及以下</li> <li>• 熱食 = 60°C及以上</li> <li>• 冷凍食品 = 保持冷凍</li> </ul>					
A13	<b>食品加工</b> ——是否實施了恰當的措施防止污染？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第9頁） 如交叉污染		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A14	<b>食品加工</b> ——是否對可直接食用並未在溫度控制之下存放的有潛在危險的食品進行了正確的監控？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第10頁） 如2小時/4小時規則		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A15	<b>解凍</b> ——是否採取了可接受的方法來解凍食品？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第10頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A16	<b>冷卻</b> ——是否採取了可接受的方法來冷卻食品？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第11頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A17	<b>重新加熱</b> ——是否遵照了適當的重新加熱程序？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第11頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A18	<b>食品陳列</b> ——陳列的食品是否免受污染？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第11頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A19	<b>食品陳列</b> ——有潛在危險的食品是否在正確的溫度控制下陳列？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第12頁）	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A20	<b>食品包裝</b> ——食品包裝方法是否可保護食品免受污染？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第12頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A21	<b>食品運輸</b> ——食品運輸方式是否可保護食品不受污染並保持恰當的溫度？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第12頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A22	<b>食品處置</b> ——是否採用可接受的安排扔掉食品？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第13頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A23	<b>食品召回</b> ——如果你是食品批發商、生產商或進口商，你的食品企業是否遵守了食品召回要求？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第13頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A24	<b>替代方法</b> ——有文件證明的替代合規方法是否可接受，即收取、存儲、冷卻、重新加熱、陳列、運輸？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第14頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### 健康和衛生要求

參考號	控制措施	意見/結果	符合規定		
			是	否	
				輕微	嚴重
A25	<b>與食品接觸</b> ——企業是否最大化地減少了食品和食品接觸表面污染的風險？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第15頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A26	<b>食品處理人員的健康</b> ——你是否確保沒有讓患有經食物傳播的疾病或生病的員工處理食品？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第15頁）	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A27	<b>衛生</b> ——食品處理人員是否實行了良好的衛生做法（如著裝整潔、不在操作臺面上吃東西、在適當的時候正確洗手、首飾等）？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第16頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A28	<b>洗手設施</b> ——企業是否有適當的洗手設施？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第17頁）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• 肥皂					
• 流動的熱水					
• 一次性紙巾					
• 便於使用的洗手盆					

## 清潔、消毒和維護

參考號	控制措施	意見/結果	符合規定			
			是	否		
			輕微	嚴重	重大	
A29	<b>食品企業責任</b> ——你是否告訴了食品處理人員他們有哪些責任，並採取措施確保他們不會污染食品？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第17頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A30	<b>清潔</b> ——地面、牆壁和天花板是否保持乾淨狀態？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第18頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A31	<b>清潔</b> ——固定裝置、裝備和設備是否保持乾淨狀態？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第19頁)  • 機械排氣通風裝置 • 冰箱、冷庫、冷凍箱 • 檯面、貨架、烹飪設備		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A32	<b>清潔</b> ——營業地點整體是否處於清潔狀態？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第18頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A33	<b>衛生設備</b> ——企業是否提供了清潔衛生的設備？包括：(請參見《食品安全變輕鬆指南》第19頁)  • 飲食器具 • 食品接觸表面		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A34	<b>衛生設備</b> ——器具和設備的食品接觸表面是否得到正確的消毒？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第19頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A35	<b>維護</b> ——企業是否確保沒有使用損壞(裂縫/破損)的器具、瓷器、菜板等？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第19頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A36	<b>維護</b> ——是否要由你來負責維護油脂分離器，油脂分離器是否得到了有效的維護？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第19頁)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A37	<b>維護</b> ——營業地點的固定裝置、裝備和設備是否保持了良好的維修狀態和工作效能？(請參見《食品安全變輕鬆指南》第19頁)  • 地面、牆壁和天花板 • 固定裝置、裝備和設備 • 機械排氣通風裝置		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 其他

參考號	控制措施	意見/結果	符合規定			
			是	否		
				輕微	嚴重	重大
A38	<b>溫度計</b> ——食品企業（如果處理有潛在危險的食品）是否有溫度計？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第20頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A39	<b>溫度計</b> ——溫度計是否在兩次使用之間進行清潔和消毒？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第21頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A40	<b>一次性用品</b> ——一次性用品是否直到使用前都免受污染而且不會多次使用？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第21頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A41	<b>衛生間</b> ——是否提供了適當的員工衛生間而且保持清潔狀態？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第21頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A42	<b>動物和蟲害</b> ——你的食品企業是否完全沒有動物或蟲害（輔助性動物除外）？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第21頁）		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A43	<b>動物和蟲害</b> ——是否防止了動物和蟲害出現在營業地點？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第21頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A44	<b>動物和蟲害</b> ——是否定期及時地採用了蟲害防治處理來清除蟲害？（請參見《食品安全變輕鬆指南》第21頁）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### 得分——A部分

**輕微不合規總計**

**嚴重不合規總計**

**重大不合規總計**



### 第3步

填完清單後，請把輕微、嚴重和重大不合規的數字分別加起來，並在A部分的末尾記下每項的總分。通過選擇以下分數表中的A、B、C、D或E來計算A部分的評級。A、B、C、D或E要寫在你企業所記錄的不合規數字的旁邊。

## A部分得分表

輕微不合規	食品安全評級
0 個不合規	A
1-3 個只是輕微不合規	B
4-5 個只是輕微不合規	C
6個或更多個只是輕微不合規 或 任何1-2個嚴重不合規 或 任何1個重大不合規	D
任何3個或更多個嚴重不合規 或 任何2個或更多個重大不合規	E
<b>A部分評級</b>	<input type="text"/>



## 第4步

**填寫B部分**——該部分包含一些文件，這些文件被看作是管理與食品運營有關的食品安全風險的有效工具。

### B部分

如果你在現場保存有這些填好的管理文件中的任何一份，並定期使用和記錄這些文件，請在下面相關的框內打勾。請參見《安全飲食在洛根、食品安全變輕鬆指南》瞭解有關這些文件的更多資訊。每份文件都有一個加權分數系統。將所有分數加在一起就得到了總分數，請記錄在相應的框內。

## B部分——良好管理做法

	有文件證明並保持的記錄（所有與企業有關的記錄都必須保存在現場）	分數	可接受	
			是	否
B1	經認證的HACCP計畫或ISO22000:2005（請參見《食品安全變輕鬆指南》第24頁） （如果填‘是’，不用繼續查找其他文件）	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B2	經認證的食品安全程序(Food Safety Program)（請參見《食品安全變輕鬆指南》第25頁） （如果填‘是’，不用繼續查找其他文件）	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B3	清潔程序和時間表（請參見《食品安全變輕鬆指南》第27頁）	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B4	溫度記錄——食品陳列/儲存（請參見《食品安全變輕鬆指南》第29頁）	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B5	運輸溫度控制（請參見《食品安全變輕鬆指南》第31頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B6	接收產品的溫度記錄（請參見《食品安全變輕鬆指南》第30頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B7	有超過50%的食品處理人員在獲認可的培訓課程中受過培訓（請參見《食品安全變輕鬆指南》第31頁）	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B8	員工培訓記錄（內部和外部培訓）（請參見《食品安全變輕鬆指南》第32頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B9	維護記錄（結構和設備）（請參見《食品安全變輕鬆指南》第33頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B10	蟲害防治時間表（由持牌蟲害防治人員進行）（請參見《食品安全變輕鬆指南》第35頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B11	廢物收集和廢料清潔記錄（請參見《食品安全變輕鬆指南》第35頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B12	存貨輪換時間表（請參見《食品安全變輕鬆指南》第36頁）	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B13	注：如果某食品企業並不接收、儲存、陳列或加工有潛在危險的食品(PHF)，獎勵加10分。	10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>B部分得分——總分數</b>			<input type="text"/>	



## 第5步

透過在以下分數表中選擇A、B、C或D來計算B部分的總體評級。A、B、C或D要寫在你企業所達到的分數旁邊。

## B部分得分表

B 部分總分	良好管理做法評級
14分或更高	A
11-13分	B
7-10分	C
7分以下	D

  

<b>B 部分評級</b>	<input type="text"/>
---------------	----------------------



## 第6步

透過使用下面的評級計算表，選出A部分（上部）和B部分（左側）所得的字母，最終評級就是兩個字母在中間相交的分值。

例如，如果你在A部分得到的字母是‘B’，在B部分得到的是‘C’，則你的總評級就是3星。

		A 部分得分					
		評級	A	B	C	D	E
B 部分得分	A	5	4	4	2	0	
	B	4	4	3	2	0	
	C	4	3	3	2	0	
	D	3	3	3	2	0	

## 評級計算表

		A 部分得分					
		評級	A	B	C	D	E
B 部分得分	A	5	4	4	2	0	
	B	4	4	3	2	0	
	C	4	3	3	2	0	
	D	3	3	3	2	0	



## 第7步

評級結果意味著什麼？



### 表現優異者

完全遵守《2006年食品法》，食品安全管理做法總體上達到了非常高的標準。



### 表現較好者

高標準地遵守了《2006年食品法》，食品安全管理做法總體上達到了良好的標準。



### 表現良好者

很好地遵守了《2006年食品法》，食品安全管理做法總體上達到了可接受的標準。



### 表現差者

符合《2006年食品法》的水準非常低，需要更多努力。

零顆星

### 不合規者

總體上沒有遵守《2006年食品法》，需要重大努力來改正問題。

如果你計算的結果是3星或以上評級，則你的企業可選擇在營業地點公開展示評級結果並在網站上進行宣傳。只有在得到了市政府的初次稽查結果之後，你才有資格參加**安全飲食在洛根計畫**。

如果你的評級是2星或更低，你需要立即檢查經營程序，改正任何不合規行為。

請參見《安全飲食在洛根、食品安全變輕鬆指南》瞭解更多有關此項食品安全計畫的資訊。

如果你在填寫此表時遇到困難，需要幫助，請聯絡相應的食品行業協會代表，或聯絡市政府，電子郵件是[foodsafety@logan.qld.gov.au](mailto:foodsafety@logan.qld.gov.au)或致電(07) 3412 3412。

## 更多資訊

欲瞭解更多關於**安全飲食在洛根**計畫的資訊，請訪問



[foodsafety@logan.qld.gov.au](mailto:foodsafety@logan.qld.gov.au)



[www.logan.qld.gov.au](http://www.logan.qld.gov.au)



電話: (07) 3412 3412

---

贊助者：



CLUBS QUEENSLAND  
Voice of Queensland Clubs



經布里斯班市政府許可複製。

洛根市政府

PO Box 3226

Logan City DC 4114

欲瞭解更多資訊，請訪問 [www.logan.qld.gov.au](http://www.logan.qld.gov.au)

或致電：(07) 3412 3412

