

生产商与批发商 检查方案 操作指南



Department of
Primary Industries
Food Authority

目录

前言:	3
表1. 检查准则 - 实施检查时应当注意的食品安全风险	4
表2. MWIP检查中的严重程度准则	8
表3. 检查结果	12
表4. 建议的强制措施	12
检查结果不合格	13



Department of
Primary Industries
Food Authority

前言：

新州食品生产或批发企业均在新州食品管理局《食品生产商/批发商检查方案》（MWIP）的管辖范围内，并且需要接受检查。

本指导文件提供详细的检查项目信息，根据严重程度进行分类，旨在为食品安全员（FSO）提供工作指导框架，确保在履行检查工作时能够始终如一，无论商家规模大小，都一视同仁。

固定场所

所有设施（食品运输车辆检查除外）都要按照《食品标准法规》接受检查。我们强调对所有设施的评估，都要根据食品安全风险等级来进行。

实施检查时，食品安全员必须考虑以下因素：

- 与正在生产的食品相关的食品安全风险是什么？
- 食品生产商有没有监控/评估食品安全风险的系统？
- 设施整体清洁程度如何？
- 设施的配料/原材料/食品从何处来？
- 设施的食品供应对象是谁？
- 检查就是对特定的食品生产场所整体生产流程与卫生条件进行“抓拍”。

食品安全员离开《食品生产商/批发商检查方案》管理下的场所之前，必须自问“我是否已对该场所进行了全面检查，这里的系统是否足以确保食品生产安全，是否足以保护消费者？”

如果食品安全员对设施内的生产流程与卫生条件心存疑虑，就必须将其记录为检查结果不合格，并采取适当的合规措施。采取合规措施**必须有**证据支撑。

下表为根据现有知识和数据制定的检查指南，包含了常见的主要风险所在。

但是请注意，这些指南仅供参考，在实际应用中还应当结合其它可用资源，以及食品安全员的专业知识与判断。



Department of
Primary Industries
Food Authority

表1 检查指南 - 实施检查时应当注意的食品安全风险

检查对象	应当考虑的食品安全风险
车辆	<ul style="list-style-type: none"> • 温度控制 • 必须定期维护车辆以便彻底清洁。 • 车厢内的清洁 • 有效的新州食品管理局许可证
面包房（面包、糕点、饼干） <ul style="list-style-type: none"> • 糕点/松饼 • 含水量高的烘焙产品 • 零食 • 饼干 • 面包、披萨饼底、卷饼 • 预混合烘焙产品 • 谷类 • 谷粉 • 肉卷（如猪肉卷） 	<ul style="list-style-type: none"> • 高风险食品的温度控制 • 高风险食品的使用 - 生蛋、生肉和鲜乳品 • 易腐坏原料的使用 • 标签上应当有适当的过敏源与预防交叉污染措施（面筋和蛋类）声明 • 设备的清洁 <ul style="list-style-type: none"> - 机器混合器（搅拌机） - 挤袋 - 食品接触的物体表面 - 清洁与消毒知识 • 生产场所的害虫通路与隐藏处
<u>面条</u> 类 <u>大米</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 产品热处理 • 烹饪面条时的冷凝水珠（来自蒸汽） • 防腐剂的使用 (FSC 1.3.1) <ul style="list-style-type: none"> - 禁止使用硼砂或硼酸。 • 固有因素 - pH值和水活性 • 冷却过程 • 面条存储与运输（冷藏） • 存储说明标签，例如必须保存在5°C 以下
<u>豆腐</u> <u>豆干</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 热处理过程/存储温度 • 冷却过程 • 原料与成品搬运

	<ul style="list-style-type: none"> • 干货与原料存储
婴幼儿配方食品	<ul style="list-style-type: none"> • 既定的卫生计划并严格遵守 • 过敏源 - 声明与交叉污染 • 在生产、脱水、复水和原料处理过程中有既定控制策略 • 器皿和设备之间的污染 • 含乳量超过50%时可能需要获得许可证
水/瓶装饮品 制冰厂	<ul style="list-style-type: none"> • 微生物污染 • 异物
即食 (RTE) 食品	<ul style="list-style-type: none"> • 热处理过程 • 冷却过程 • 清洁与消毒知识 • 再加热/烹饪/存储/日期标注 - 保质期说明
冲泡饮料粉	<ul style="list-style-type: none"> • 添加剂的使用 - 只能使用 FSC 2.9.4 许可的添加剂 (配方营养运动食品) • 维生素/矿物质含量限制 • 禁止出现增强身体机能或生理作用的表述 - 标签必须符合 FSC 2.9.4 的规定 • 必须符合 FSC 2.9.4 的具体标签要求 • 不能是单一食品 • 必须与训练/锻炼相结合 • 饮量/饮用次数的说明 • 每日饮用量建议 • 适合 15岁 以上人士/孕妇禁用
耐贮存产品/冷冻食品 罐装食品 巴氏消毒果汁 巴氏消毒酱料 配食酱料/糖浆制造厂	<ul style="list-style-type: none"> • 恰当的存储温度 • 对加工记录与流程的认可/监控 • 合理使用日期标注

豆制品 饮料/素食酱汁	
调味料/胡椒 咖啡烘焙/咖啡豆研磨	<ul style="list-style-type: none"> 防止异物 有效的热处理（如适用）
冷藏/干藏	<ul style="list-style-type: none"> 冷藏温度/监控 预防害虫及其躲藏处（进入点、未密封开口）
糖果厂 人造甜味剂	<ul style="list-style-type: none"> 添加剂最高用量 (FSC 1.3.1)，特别是色素添加剂 (表 3 和表 4) 适合澳大利亚/新西兰的营养信息表
蛋黄酱（生蛋） 未经过巴氏杀菌处理的酱料/调味酱汁	<ul style="list-style-type: none"> 生蛋/巴氏杀菌蛋的使用 烹饪/冷冻温度 存放温度 酸化 清洁与消毒知识
酒精饮品	<ul style="list-style-type: none"> 防止异物进入的流程 进口商详情（如适用） 注明批次代码（如为进口商品，则应有制造商代码） 标签上注明标准饮量及酒精含量百分比 葡萄酒：过敏源声明（如适用）
食品封装承包商	<ul style="list-style-type: none"> 穿适当服装以避免交叉污染 员工的个人卫生 患病员工政策 向弱势群体提供食品
进口商/出口商	<ul style="list-style-type: none"> 明文规定召回/可追溯流程 既定的标签合规体系 遵守 FSC (1.3.1) 的添加剂规定。 标签上注明进口商的详细资料，具体内容以街道地址开始 使用适当的日期标注



	<ul style="list-style-type: none"> 以英语为主
<p>烹饪冷冻产品</p> <p>广式点心</p>	<ul style="list-style-type: none"> 原料的使用 烹饪/冷却时间和温度以及对保质期的影响 标签上有适当的过敏源声明 烹饪/加热说明（如适用）
<u>鲜果/蔬菜</u>	<ul style="list-style-type: none"> 新鲜农副产品的存放（是否需要冷藏） 防止害虫隐藏 防止有机污染 标签上标明原产地 加工设备 设备清洁程度与防止交叉污染措施
<p><u>腌制蔬菜产品</u></p> <p><u>（耐贮存醋腌食品）</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> 固有特征 pH值、水活性、盐含量
特制蛋类	<ul style="list-style-type: none"> 流程控制与认证 加工时的pH值与盐含量 温度控制



表2进行《食品生产厂/批发商检查方案》检查时的严重程度指南

分类	轻度	重度	严重
清洁与卫生状况			
清洁	如果能够在以下地方看到少量明显异物，即表示清洁无效： 墙壁、天花板、地面、冰冻柜、冷库、配件与固定装置。	生产设施存在大面积可见污染，表明整个场所已有很长时间未进行仔细清洁，或者说清洁无效。	物体表面、固定装置、配件和设备已积累过多食品垃圾、灰尘、油脂或可见脏物，表明不进行定期清洁。
结构与维护			
结构（地面、墙壁、天花板和固定装置）	有多处需要进行简单维修（墙壁、天花板、地面）。	存在大量失修或应安排的维修工作。	存在严重的结构损坏，可随时危及食品安全。 未尝试纠正严重问题。 发现与食品接触表面相关的结构缺陷，不符合规定要求。
洗手盆	虽有洗手设施，但缺少以下之中的一项： <ul style="list-style-type: none">• 热自来水• 一次性擦手纸巾• 香皂 或者 洗手设施被用于非洗手用途（如洗碗、存放肮脏餐具、残余食材等）。	如果发现 不止一项 违规现象。	没有洗手设施，或者已损坏或者 洗手设施不便于食品制备人员使用
加工过程控制			
存放温度	冷藏温度为 5 -10 ° C 的产品	冷藏温度为 10 -15 ° C 的产品 易腐食品 - 冷藏温度 5 - 10° C 的产品。	温度冷藏 > 15° C 的产品 易腐食品 - 冷藏温度 > 10 ° C 的产品。
食品安全系统		企业未能严格执行自定食品安全系统（如：HACCP	企业未能解决以下方面的严重食品安全

		计划)，没能找出并控制食品安全危害	全风险问题： <ul style="list-style-type: none"> • 监控危害 • 控制措施、 • 纠正行动
交叉污染			发现严重食品安全风险。
化学品存放		发现潜在的交叉污染。 如：将擦窗清洁剂放在食品操作台上	发现严重食品安全风险。 如：食品附近发现有毒化学品，或者生产区存放有未洗的衣服/肮脏的衣服。
食品弃置			即将进行以下处理的食品未能分开或单独存放： <ul style="list-style-type: none"> • 销毁 • 丢弃 • 退还供应商 • 以安全适当的方式进一步加工处理，或者 • 确定安全稳定。 根据具体情况，待处理食品必须 明确标注 为退还食品，或者是或可能是不安全或不适于食用的食品。
产品ID、可追溯性			
可追溯性			企业不能按要求提供 <ul style="list-style-type: none"> • 名称 • 地址 • 制造商 • 包装商 • 进口商 的详情。
标签			



	<ul style="list-style-type: none"> 没有食品名称/说明 没有提及主要成分 没有“保鲜期” 没有原产地 没有营养成分信息表 标签模糊不清 营养成分信息表不合规 没有存放条件 	<ul style="list-style-type: none"> 原料表不存在/不正确 违反高标准健康声明的规定 没有批次/批号 	<ul style="list-style-type: none"> 没有强制性的建议/警告声明 包装产品没有“保质期”。例外情况见 FS C 1.2.5。 误导性/错误说明 没有存放条件（只有对易腐食品才极为重要）
过敏源			未说明/声明过敏源。
召回系统			
			没有不安全食品的召回系统。
		没有澳大利亚新西兰食品标准局（FSANZ）召回官员的现有名单。	
		没有随时更新的客户名单或者产品经销地点列表。	
		召回系统中没有能够识别待召回产品的机制。	
		召回系统中没有从客户手中召回产品的具体措施。	
分析与测试			
测试			食品不符合《食品标准规范》所规定的化学或生物含量标准。
预订程序			
食品制备	偶尔发现食品制备人员在非必要情况下接触食品。		多次发现食品制备人员在非必要情况下接触食品。

校准		温度计误差超过± 1° C。	温度计/pH仪无效或根本没有。
害虫	发现少量昆虫。没有群袭、繁殖或排泄迹象。已采取措施防治虫害，如制定害虫防治方案。	多次发现害虫，并且无有效的害虫防治计划。	大量害虫 发现隐藏处 发现繁殖迹象 不能阻止害虫进入 害虫防治方案不充分或者根本没有 发现粪便、污物
化学品		生产设施使用了不适当的化学品和/或未遵照制造商说明使用。	生产设施没有化学清洁剂。
动物		非食品生产区（如派送区）发现动物。	检查时在食品生产区发现动物。
垃圾存放	虽然没有发现害虫，但是垃圾或可回收物的存放处不能防止害虫隐藏。	发现害虫，但垃圾和可回收物的食品安全风险不高。	企业堆放的垃圾和/或可回收物影响了场所的整体卫生状况，造成严重的食品安全隐患。
纠正措施			
先前纠错行动要求（CAR）	未能纠正自检中发现的问题。	未能纠正此前检查中发布的小问题。	未能纠正此前检查中发布的 重大问题 。 <i>如果生产设施未能妥善处理纠错行动要求中的重度或严重问题，食品安全员将采取强制措施。</i>

表3 检查结果

评级	总积分	检查结果
A	0 - 15	合格
B	16 - 31	合格
C	32 - 47	临界
D	48 - 63	不合格
E	64分及以上	不合格

表4 建议的强制措施

评级	强制措施
A	食品管理局将实施适当的强制措施来控制食品安全风险。 下一部分列出了可能采取的强制措施
B	
C	
D	
E	

检查结果不合格

如果在检查过程中发现严重违规事项或检查结果记录为不合格，安全员将通过拍照、取样或录像（讯问）的方式进行取证，以便实施适当的强制措施。

食品安全员将根据食品管理局《[合规与强制政策](#)》实施强制措施。这可能包括，但不限于以下措施：

- 口头或书面警告 - 警告企业如果继续违规，将采取进一步的强制措施。警告将记录在检查报告之中。
- 整改通知 - 限定商家在一定期限内纠正违规事项，食品安全员将返回并再次检查问题是否已解决且符合规定要求。时间期限由食品安全员根据违规事项的食品安全风险，以及预计纠正措施所需的时间进行确定。该时间期限可短至 24 小时，也可长达 12 个月。如果在规定期限内未能纠正违规事项，食品安全员可发出《惩罚通知》和/或《禁令》（见后）。所有《整改通知》均附带一张 330 澳元的账单，用于支付进行后续检查，确保商家已纠正违规事项所需的费用。为确定商家是否按照《整改通知》进行整改而需进行的额外检查，将产生更多费用。
- 《处罚通知》 - 在检查过程中发现企业违规而对其进行罚款。罚款范围视违规严重程度而定，企业可能会被多次罚款。罚款通常与其它强制措施并用，以确保企业能够长期遵守食品安全标准的规定。收到处罚通知的企业还会被列入食品管理局网站上的《耻辱榜》。
- 禁令 - 对发现严重违规事项的企业发出《禁令》。《禁令》说明企业在一定期限内完全不得营业、生产特定种类食品、使用特定流程或使用特定设备。该时间期限可短至 24 小时，也可能是永远禁止营业。
- 起诉 - 对于长期持续违反食品安全标准和/或生产不安全、不适当食品的企业，食品安全管理局将启动法律诉讼程序。被起诉的企业还将被列入食品管理局网站上的《耻辱榜》。

如果企业有过一次检查结果不合格的记录，食品安全管理局将全力展开后续检查，直到控制所有食品安全风险，并且成功实施所有强制措施为止。食品安全管理局将维持适当的检查次数，直到企业表现出对食品安全的长期责任感，并具备生产安全与适当食品的能力为止。





**Department of
Primary Industries
Food Authority**

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au  [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)  [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)