

防止 食品受污染

食物受異物、人為、害蟲或化學品污染後可能導致嚴重疾病。餐飲商家需依法採取預防措施避免產品的食用者受到危害。

保證食品衛生至關重要

法律規定，餐飲商家在收取、儲存、加工和陳列食品時需採取一切可行措施來防止食品受污染。

《食品標準守則》（Food Standards Code）第 3.2.2 條關於“食品安全措施與一般要求”（Safety Practices and General requirements）的規定說明了針對餐飲商家的專門要求。

食品管理局或地方市議會指派的官方授權檢查員將負責對餐飲商家進行檢查，找出需要改善的問題。

若對檢查結果、改善方法以及期限有任何疑問，經營者需詢問所在地的地方市議會公共衛生主任（EHO）。

常見食品污染物

- 未有煮熟食物的汁液，例如肉類和海鮮的汁液。
- 表面、設備和用具不淨。
- 污垢、油脂和不淨的表面。
- 不洗手以及個人衛生差導致產生的細菌和病毒。
- 害蟲與害蟲排泄物。
- 清潔用和其他化學藥品。
- 首飾、頭髮和個人物品。
- 玻璃、金屬或受損設備和固件的其他碎屑。

防止食品污染提示

經營者有責任遵照《食品標準守則》制訂工作場所的食品安全管理規程。

經營者及其員工可採取以下幾個簡單做法在食品接收、儲存、加工和陳列過程中防止污染：

- 必要時用帶蓋的食品級容器盛裝食物以防污染。
- 食物和包裝的存放位置要高於地面。
- 未經煮熟食物（尤其是豬肉、魚肉和禽肉）要放在冷藏室或雪櫃下層位置，和即食類食品分開。
- 化學品及其設備要遠離食物、食品包裝和食品加工區。
- 保持營業場所的一切固件、裝置和設備等清潔完好。
- 經常給食物接觸的物體表面和工具（如砧板、刀具）清潔消毒。
- 用單獨的設備和工具分開處理未經煮熟食物和即食食品，或者在處理完一類食物後，徹底清潔並消毒設備和工具，再處理另一種。



Department of
Primary Industries
Food Authority



- 避免隨意接觸食物，例如，用工具而不是徒手處理。
- 徹底清洗並抹乾雙手，然後再開始工作、交換任務或者休息，例如給顧客上菜和加工食物的間歇、處理過未有煮熟食物和廚衛垃圾之後，或者在上洗手間之後。
- 不要佩戴鬆散的外露首飾，長髮要束在腦後。
- 用合適的醫用敷料覆蓋傷口。
- 身體不適或患傳染性疾病時不要處理食物。
- 用帶蓋的食品級容器盛裝食物。

更多資訊

- 歡迎瀏覽食品管理局網站：
www.foodauthority.nsw.gov.au
- 致電：1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



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



nswfoodauth

Protecting food from contamination, February 2016
NSW/FA/FI140/1602-CHT