

# Scores on Doors 计划 高分指南

想要加入 Scores on Doors 计划, 得到能令顾客趋之若鹜的五星“优秀”评分?

已经参与其中但分数不尽理想, 尚需提高?

所有商户都能取得高分。办法是什么? 请往下看。

## 一般性建议

为尽可能的取得高分, 您应当:

- ▶ 确保您的场所能够获得来自议会或免费在线通知网站 [www.foodnotify.nsw.gov.au](http://www.foodnotify.nsw.gov.au) 上的最新通知记录
- ▶ 确保您的场所有一位专门指派的现任食品安全监督员 (FSS), 他们需持有完成规定培训单元的 FSS 证书
- ▶ 查看您上一次的卫生与食品安全检查报告, 检查自己是否已采取符合法律规定的所有必需措施。如果找不到上次检查的报告, 请联系当地议会索要一份副本

- ▶ 坚持定期进行例行检查, 确保维持卫生水平且工作人员没有违规行为
- ▶ 安全的加工流程和物理条件一样重要。工作人员应当对自己所从事的食品处理工作的相关食品安全问题应答自如
- ▶ 及时安排维修, 定期进行场所和设备的维护。

## 自查自纠

下载检查表, 自己进行检查。

## 五大常见问题

不要忽略以下由议会检查员鉴定的食品商户最容易出现的五大问题:

1. 清洁食品制备场所和设备: 设备和器材的下方、背后、内部; 隔油池; 地板; 存储区
2. 设置随时可用的洗手设施专门用于洗手, 并供应温暖、流动的饮用水、肥皂和一次性纸巾
3. 防治害虫, 杀蟑灭鼠; 防侵扰设

施; 废弃物容器必须加盖; 安装防蝇网阻挡害虫

4. 高风险食品在展示和存储时应注意保持正确的温度范围 (不易过热或过冷); 安装食品温度测量装置, 以确定食品处于安全的温度环境
5. 存储食品时应加盖防止污染

如需了解关于 Scores on Doors 计划的更多信息

请与当地议会或新州食品局联系: 电话: 1300 552 406, 电邮: [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

[www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondors)