

## 防止食品污染

被物品、人、害蟲或化學物品污染的食品，可能會導致嚴重的疾病。根據法律規定，食品業者必須採取預防措施，以避免給食品消費者帶來傷害。

### 防止食品污染是重要的

按照法律要求，食品業者在接收、存儲、加工、展示食品時，必須採取所有可行措施，以防止一切可能發生的污染。

《食品標準法規》(Food Standards Code)之“標準 3.2.2 食品安全守則及一般要求”(Standard 3.2.2 *Food Safety Practices and General Requirements*)制訂了食品業者需遵守的具體要求。

在對食品業者進行檢查時，新南威爾斯食品管理局(NSW Food Authority)或地方市議會的授權工作人員可以指出需要改善的事項。

若東主對檢查結果，需要做哪些改善工作和期限等有任何疑問，應與其地方市議會的環境衛生官員(EHO)商談。

### 常見食品污染源

- 生的食品(如生肉、生海鮮)上的汁液
- 不淨表面、設備和餐具
- 污垢、油脂和不淨表面
- 源於不洗手、個人衛生習慣不良的細菌和病毒
- 害蟲及其排泄物
- 清洗劑及其他化學品
- 珠寶首飾、頭髮和個人物品
- 損壞的設備和裝置上的玻璃、金屬或其他碎片

### 防止食品污染小貼士

東主有責任在工作場所建立符合《食品標準法規》(Food Standards Code)的食品安全流程和程序。

東主和員工在接收、存儲、加工、展示食品時，可採取一些簡單步驟以防止食品污染。

- 將食物放入食品專用容器中存儲，以防止污染。如有必要，可在容器上加蓋保存
- 離地存儲食品及其包裝
- 將生的食品(特別是生肉、生魚、生禽肉)放於凍房或冰箱內時，應存儲在即食食品下面並遠離即食食品
- 化學品和設備的存儲應遠離食品、食品包裝和食品處理區
- 保持經營場所乾淨完好，包括所有固定裝置、配件和設備

- 定期清洗及消毒食品接觸面和餐具，例如砧板、刀具等
- 生的食品和即食食品需分別使用不同的設備和餐具。若使用同一設備和餐具，當在處理生的食品和即食食品之間，需徹底清潔及消毒
- 避免不必要的食品接觸。例如，最好使用餐具接觸食品而不直接用手接觸食品
- 開始工作之前，交替手頭工作或重回崗位，例如為顧客提供服務和準備食品之間，並在處理生的食品和垃圾或如廁後，應徹底將雙手洗淨並擦乾
- 儘量減少佩戴外露的首飾，且應將長髮挽好
- 應適當地包紮割傷和傷口
- 若感覺不適或患有傳染性疾病，不要處理食品



將食品放入專用容器中加蓋存儲

### 更多資訊

- 聯絡地方市議會的環境衛生官員(EHO)
- 資料單張：食品業者的清潔與消毒、食品包裝、承辦宴席者的食品安全、食品業者的正確洗手方法、食品處理人員的衛生健康要求、食品業者的害蟲防治
- 新南威爾斯食品管理局《守法及執法政策》(NSW Food Authority *Compliance and Enforcement Policy*)
- 登入 [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- 求助專線：1300 552 406

### 注意

本資訊僅為一般摘要，無法覆蓋所有情形。食品業者應遵守《食品標準法規》(Food Standards Code)和《2003年食品法案(新南威爾斯州)》(Food Act 2003 (NSW))的所有規定。