

### Thông tin về Thủy sản

1300 550 474

Fisher's Watch

1800 043 536

Loài gây hại và Bệnh Thủy sinh

Đường dây thường trực

(02) 4916 3877

Đường dây Trợ giúp của Cơ quan  
Thực phẩm NSW

1300 552 406

Muốn biết thêm thông tin, hãy truy  
cập:

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



### Giữ lạnh

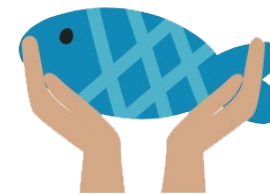
- Sử dụng hỗn hợp nước đá vụn và nước mặn theo đúng tỉ lệ tùy thuộc loại thủy sản đã đánh bắt được
- Sau khi thủy sản đánh bắt được đã bớt lạnh, hãy để trong nước đá để duy trì nhiệt độ
- Duy trì mức nước đá để bảo đảm thủy sản đánh bắt được luôn có đá lạnh (không phải nước!)

**SẢN PHẨM CÀNG LẠNH, THỜI GIAN  
KHÔNG BỊ HƯ CÀNG DÀI. DUY TRÌ  
NHIỆT ĐỘ 5°C HOẶC CÀNG GẦN  
0°C CÀNG TỐT**



### Giữ mọi thứ sạch sẽ

- Bắt đầu và kết thúc một ngày một cách sạch sẽ
- Hãy sử dụng hóa chất tẩy rửa nào an toàn để sử dụng trong các khu vực thực phẩm
- Bảo đảm giữ sạch sẽ tất cả các thùng có đá, Esky® và các thiết bị làm lạnh
- Bảo đảm giữ sạch sẽ tất cả các bàn, bàn dài và khu vực chế biến khi không sử dụng
- Bảo đảm giữ tất cả các thiết bị đã sử dụng luôn ở trong tình trạng sạch sẽ, ví dụ như móc, dao, v.v.



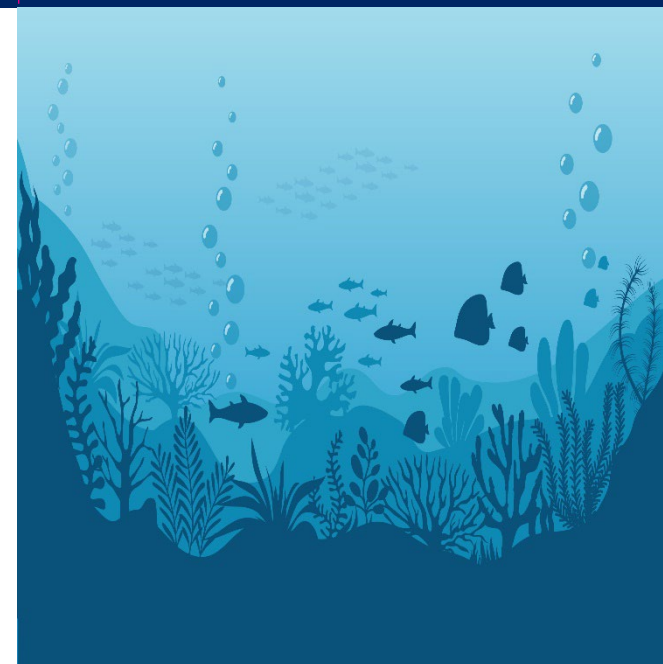
### Giữ thủy sản an toàn

- Chỉ nên làm đá bằng nước uống được
- Không đánh bắt thu hoạch thủy sản từ các khu vực bị ô nhiễm
- Bảo đảm cất giữ hóa chất và nhiên liệu cách xa thủy sản đánh bắt được và chế biến
- Loại bỏ những gì có thể làm cho sản phẩm bị hư hại trong suốt quy trình xử lý, bảo quản và vận chuyển
- Chỉ sử dụng vật liệu đóng gói phù hợp để sử dụng
- Tuân thủ các yêu cầu về ghi nhãn

Đường dây Trợ giúp của  
Cơ quan Thực phẩm NSW

1300 552 406

FA421/2304





### Tình trạng tàu thuyền và bảo trì

- Giữ cho tàu thuyền không bị gỉ sét ở các khu vực tiếp xúc với thực phẩm
- Không nên sử dụng gỗ ở các khu vực có tiếp xúc với thực phẩm
- Sử dụng vật liệu và thiết bị nhẵn láng và không thấm nước trên tàu thuyền
- Nếu các khu vực có lớp sơn - hãy bảo đảm lớp sơn không bị bong ra
- Phải giữ các thùng đựng cá trong tình trạng tốt - để ý nhựa bị hư hại và vật liệu xốp bị lộ ra
- Tàu thuyền cần tuân thủ Bộ luật Các Tiêu chuẩn Thực phẩm



### Không được phép có thú cưng trên tàu thuyền

- Không được phép có thú cưng trên tàu thuyền bất cứ lúc nào trong lúc đánh bắt và chế biến thủy sản làm thức ăn cho con người to
- Trường hợp ngoại lệ duy nhất cho vấn đề này là động vật phục vụ con người (ví dụ như chó dẫn đường)



### Vệ sinh Cá nhân

- Rửa tay bằng xà phòng trước ,sau và giữa những lần:
  - Đi tiêu tiểu
  - Sờ chạm mũi và mặt
  - Hút thuốc
  - Sờ chạm vào thủy sản sống sau đó sờ chạm vào thủy sản đã nấu chín
- Không làm việc trên tàu thuyền nếu không khỏe
- Băng vết cắt/đứt, v.v. lại bằng miếng băng gạc hoặc băng keo cá nhân phù hợp



### Cấm hút thuốc trong khu vực chế biến thực phẩm

Từ thủy sản đánh bắt được đến khách hàng

Xử lý thủy sản tươi đánh bắt được, trên tàu

