

食品安全检查须知

新南威尔士州食品管理局和地方政府负责定期检查食品企业，监测新南威尔士州食品行业的安全。本资源可以帮助您了解企业接受检查时的注意事项。审计与此不同。如果您的企业需遵循食品安全计划，则将接受审计。请访问 foodauthority.nsw.gov.au 了解有关审计的更多信息。



您的企业是否会被检查？

所有类型的食品企业都可能需要接受检查。检查旨在确定企业是否实施了良好的食品安全规范，以及是否遵守食品安全法律。检查可能是常规计划的一部分，也可能在调查食品投诉和发生食品安全事件期间以及市场调查之后进行。

为什么需要检查？

食品管理局和地方政府负责对食品企业进行检查，以确保新南威尔士州的食物对消费者来说安全无害，并且标识正确。检查是必要的，旨在：

- 确保公众健康和安全
- 确保食品企业遵守食品安全法律。

如果没有严格的标准，食品就有可能不安全，从而导致严重疾病、失业甚至死亡。

评估内容

在食品企业检查期间，授权官员将评估企业是否遵守《澳大利亚新西兰食品标准法典》的一般规定，特别是第3章“食品安全标准”。这包括：

- 食品处理控制：储存、展示和运输、加工，以及交叉污染的风险
- 食品场所和设备的清洁和消毒，包括食品接触表面
- 洗手设施的使用和无障碍性
- 食品温度控制
- 虫害防控
- 场地设计和建造，包括供水、废物处理、充足的垃圾处理设施和照明
- 食品标签准确且充分

- 适用于企业的食品安全培训要求。

一些零售企业还将接受评估，确认其是否符合 3.2.2A 标准：

- 任命一名经过培训的食品安全监督员（FSS）并在场所内保存 FSS 证书
- 食品处理人员具备所需的技能和知识
- 食品安全风险得到有效管理，且控制措施易于展示。

在对制造商、批发商或进口商进行检查时，授权官员还将评估是否存在召回不安全食品的制度，且该制度是否以书面文件形式列出。

如何获得更好的检查结果

1. 保持食品场所、食品接触表面和设备清洁卫生，包括油脂分离器、地板、储藏区域以及设备和器具的下方、后方和内部。
2. 配备方便使用的洗手设施，专门用于洗手，并提供温热的流动饮用水、肥皂和一次性纸巾。
3. 控制蟑螂、老鼠等害虫问题，消除害虫侵扰的迹象。采取预防措施，例如盖上垃圾箱和使用纱窗保护区域免受害虫侵害。
4. 在接收、加工、存储和展示过程中，确保高风险食品维持合适的温度（足够热或足够冷）。使用食品温度计了解食物是否处于安全温度。
5. 存放期间覆盖食物，防止其受到污染。
6. 如果您的企业需要食品安全监督员，请确保他们能够合理地提供监督和协助员工。
7. 确保所有食品处理人员都接受过培训，并具备足够的技能和知识以履行其职责。
8. 对于生产、批发或进口食品的企业，请准备好并提供召回制度文件。
9. 如果您的零售食品企业属于当地政府的检查范畴，您可以使用新南威尔士州食品管理局网站上的食品场所评估报告（Food Premises Assessment Report, 简称 FPAR）进行自我检查，授权官员在零售食品检查期间会使用该报告。

由谁负责检查？

如果您的食品业务是零售（直接向消费者销售）且不是肉铺，您将接受当地政府授权官员的检查。如果您经营的是非零售食品企业（批发、制造、加工、运输、储存或进口食品），您将接受新南威尔士州食品管理局授权官员的检查。检查通常不会事先通知。

更多信息

- 请访问 foodauthority.nsw.gov.au
- 拨打新南威尔士州食品管理局热线 1300 552 406
- 发送电子邮件至 food.contact@dpi.nsw.gov.au