

食品安全檢查：事項須知

新南威爾士州食品管理局和地方政府會定期檢查食品企業，以監察食品行業的安全性。這份資料將幫助您了解在檢查期間可能遇到的情況。檢查和審查不同。如果您的企業需要食品安全計劃 (FSP)，那就需要進行審查。請訪問 foodauthority.nsw.gov.au 了解更多有關審查的資訊。



您的企業會被檢查嗎？

所有類型的食品企業都有可能被檢查。檢查工作旨在確保食品安全措施到位，並且企業符合食品安全法律規定。檢查可能在以下情況下進行：作為常規程序的一部分、調查食品投訴和食品安全事件時、以及市場調查之後。

為什麼檢查是必要的？

食品管理局和地方政府檢查食品企業，以確保新南威爾士州的食物對消費者來說是安全的，並且標籤正確。檢查的必要性在於：

- 確保公眾健康和 safety
- 確保食品企業遵守食品安全法律

如果沒有嚴格的標準，食品可能會不安全，導致嚴重疾病、工作損失，甚至死亡。

評估內容

在食品企業檢查期間，授權人員會評估是否符合澳洲和新西蘭食品標準法典的一般規定，特別是第3章——食品安全標準。包括：

- 食品處理控制：儲存、展示和運輸、加工、和交叉污染風險
- 食品場所及設備的清潔和消毒，包括食品接觸表面
- 洗手設施的使用和可及性

- 食品溫度控制
- 害蟲控制
- 場所設計和建造，包括供水、廢物處理、足夠的垃圾設施和照明
- 食品標籤是否準確和充分
- 適用於企業的食品安全培訓要求

一些零售企業還將評估是否符合標準3.2.2A：

- 指定受訓的食品安全主管（FSS）並在場所內放置FSS證書
- 食品處理人員具備所需的技能和知識
- 食品安全風險得到有效管理，且控制措施可以輕鬆展示

在檢查製造商、批發商或進口商時，授權人員還會評估是否有召回不安全食品的系統，並且該系統有書面文件記載。

如何獲得更好的檢查結果

1. 保持食品場所、食品接觸表面和設備的清潔和消毒，包括油脂陷阱、地板、儲存區域以及設備和器具的下方、後方和內部。
2. 配備專門用於洗手的設施，這些設施應容易接近並配有溫暖的流動飲用水、肥皂和一次性紙巾。
3. 控制害蟲問題，如蟑螂和老鼠，確保沒有蟲害的跡象。使用預防措施，如覆蓋垃圾容器和用紗窗保護區域免受害蟲侵擾。
4. 在接收、加工、儲存和展示期間，保持高風險食品在正確的溫度（足夠熱或足夠冷）。使用食品溫度計確保食品處於安全溫度。
5. 在儲存期間覆蓋食品，保護其免受污染。
6. 如果您需要食品安全監督員，確保他們合理可用，以監督和協助員工。
7. 確保所有食品處理人員接受培訓並具備履行職責所需的技能和知識。
8. 如果您是製造、批發或進口食品，請準備好您的召回系統文件並隨時可用。
9. 如果您是由地方政府檢查的零售食品企業，可以使用新南威爾士州食品管理局網站上的食品場所評估報告（FPAR）進行自我檢查，這是檢查員在零售食品檢查期間使用的工具。

誰來檢查？

如果您的食品企業是零售（直接銷售給消費者）且不是肉店，將由地方政府的授權人員進行檢查。如果您經營非零售食品企業（批發、製造、加工、運輸、儲存或進口食品），將由新南威爾士州食品管理局的授權人員進行檢查。檢查通常是突擊進行的。

詳情

- 請訪問 foodauthority.nsw.gov.au
- 撥打新南威爾士州食品管理局熱線 1300 552 406
- 發送電郵至 food.contact@dpi.nsw.gov.au