

**海產零售商指導方針 –
遵從食品標準法規**

**Guideline for Seafood
Retailers –
Compliance with the
*Food Standards Code***

新南威爾斯州食品局
6 Avenue of the Americas
Newington NSW 2127
Australia

目錄

簡介.....	3
目的及範圍.....	4
本方針的使用.....	4
鳴謝.....	4
定義.....	5
你的食品經營登記.....	7
設計及建構.....	8
食品處理人員的健康與衛生.....	9
安全的購買與接收食品.....	10
海產的安全儲存.....	10
活海產的儲存.....	11
貝類海產的濕式儲存.....	12
在海產零售場所使用冰塊.....	12
組織胺.....	12
海產加工.....	14
安全的陳列海產.....	15
清潔及消毒.....	16
海產的標示.....	17
產品替代.....	18
海產的額外加工.....	19
打開蠔殼.....	19
海產的棄置.....	21
食品運輸.....	21
暫時性活動與流動供貨商.....	22
魚貨慈善拍賣.....	22
參考資料及更多閱讀材料.....	23

簡介

新南威爾斯州食品局為州政府機構，負責確保在新南威爾斯地區食品的安全性、正確標示，以及消費者可安心選購標示充分相關資訊的食品。

根據新南威爾斯 *食品法 2003 (Food Act 2003)* (「法案」) 第 37 條載明，新南威爾斯州食品局食品安全官員與當地區政府環境健康官員皆為合法授權官員，允許其進入並檢查生產場所、以及檢查任何與食品銷售相關的文件記錄。

新南威爾斯州食品局的目標為教育與協助企業達成其責任，在法律授權下，食品局可以和並且一定會依法起訴未能遵照規定的企業。

本指導方針由新南威爾斯州食品局所制定，其目的為協助海產零售商在食品安全與標示規定上，皆符合於澳洲法律中的 *澳洲紐西蘭食品標準法規 (Australia New Zealand Food Standards Code)*。

這一份指導文件，可能並未包含所有你的企業需要遵循的所有規定。請參閱本法案、新南威爾斯 *食品條例 2004 (Food Regulation 2004)* 及 *食品標準法規 (Food Standards Code)* 的完整內容。新南威爾斯法規查詢網址：
www.legislation.nsw.gov.au；*食品標準法規 (Food Standards Code)* 查詢網址：www.foodstandards.gov.au。

目的及範圍

本指導方針旨在幫助海產零售商了解與其相關的 *食品標準法規 (Food Standards Code)* 的要求。本方針說明海產零售商面臨的食品安全問題以及標示要求，也敘述與海產零售商有關的其他問題，例如登記要求、產品替代、毀滅、暫時性事件以及魚貨慈善拍賣等。

某些海產業務，例如與批發以及海產運送有關者，必須向新南威爾斯州食品局依據 *海產安全規劃 (Seafood Safety Scheme)* 領取執照，而且必須確保其業務除了符合本文件羅列的要求外，也符合規劃的要求。

執行濕式儲存作業的業務預應執行控制，以便達到 *新南威爾斯貝類海鮮計劃作業手冊 (NSW Shellfish Program Operations Manual)* 的要求 (參考網址：www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/fb-shellfish.htm) 。

本方針並未提出職業健康及安全 (Occupational Health and Safety) 或環境要求。

本方針的使用

在本方針中，*食品標準法規*對海產零售商的要求列示於下列方格中，方格後的區域為如何符合此要求的資訊。

本方針應與其他新南威爾斯州食品局指導方針與實行法規一起研讀，例如 *海產處理場所工作條例規定 (Code of Practice for Seafood Handling Premises)* 與 *貝類海鮮濕式儲存指導方針 (Guidelines for the Wet Storage of Shellfish)* 之類 (請參閱參考資料內的所有文件明細) 。

鳴謝

- 海洋產品行銷：Harry Peters 先生
- 雪梨魚市場：Bryan Skepper 先生
- 雪梨魚市場：Graeme Turk 先生
- 前澳洲主要漁商協會：John Roach 先生
- 澳洲主要漁商協會：Michael Kitchener 先生
- 澳洲主要漁商協會：Kerry Strangas 先生

定義

批	具有相同銷售號碼及相同捕撈日期的二枚貝類的收成、淨化或處理的數量。
清潔	指碰觸時乾淨，體外沒有可見物質及令人厭惡的味道。
控制	預防、除去或降低食品安全危害到可接受程度的措施。
淨化	使用控制環境減少某些致病生物可能出現在活貝類海鮮或甲殼類的程度過程。
食品業務	包含下列各項的業務、事業或活動（除初步食品生產外） - a. 銷售用的食品處理；或 b. 食品銷售； 不管此業務、事業或活動目的是本質攸關商業、慈善或社區，或者是否為偶爾為之的食品處理或銷售。
危害	指在食品中的生物、化學或物理媒介或食品狀態，可能導致對人體不良的健康反應。
不可滲透的	指無法吸收水分、濕氣或油脂。
飲用水	適合人類使用的水。澳洲飲用水指導方針 (<i>Australian Drinking Water Guidelines</i>) 為飲用水的參考方針。
潛有危害性食品	指必須保存在某些溫度下的食品，以便減少任何致病的微生物可能在食品中產生或預防有毒物質在食品中形成。
即食食品	指銷售時即可食用的食品，不包括有殼果仁以及需要消費者去殼及削皮或清洗的水果及蔬菜。
消毒	指在表面使用熱或化學物品、熱及化學物品或其他流程，使表面微生物的數量將減到某種程度，因此可以： a. 不危及可能需要接觸的食品安全；以及 b. 不允許傳播傳染病。
海產	供人類使用的所有水棲脊椎動物以及水棲無脊椎動物，不過不包含兩棲生物、哺乳動物、爬蟲類以及水生植物。

<p>海產業務 (食品條例2004)</p>	<p>與處理海產有關的業務，包括 (但不限於) 執行下列任何活動：</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 貝類海鮮及腹足動物的養殖、捕撈以及採集， b. 貝類海鮮的淨化， c. 水產養殖， d. 海產加工，包括 (但不限於) 去皮、去鰓、去內臟、剖片、去殼、烹煮、煙燻、防腐及裝罐， e. 海產包裝， f. 海產儲存， g. 海產運輸， h. 海產批發， <p>不包含海產零售。</p>
<p>海產零售商</p>	<p>參閱「食品業務」</p>
<p>貝類海鮮</p>	<p>所有可食的二枚貝類，例如蠔、蛤、扇貝 (除了消費的產品僅為閉殼肌以外)、蜆及淡菜，不管是去殼的或含殼的、新鮮的或冷凍的，完整的、部分的或加工過的。</p>
<p>溫度控制</p>	<p>指將海產保存於下列溫度中：</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 5°C 或者更低的溫度 (如果需要的話)，將食品中感染或有毒微生物的生長降至最低，讓食品在處於此溫度時，微生物安全不會被影響變壞；或 b. 60°C 或更高；或 c. 其他溫度—如果食品業務顯示，在此溫度保存食品經一段時間並不會對食品的微生物安全有不良影響時，此食品將被保存的溫度。
<p>濕式儲存</p>	<p>貝類海鮮存放在加入天然海水、或以海鹽及飲用水調製的鹹水的水槽中的一種暫時性儲存。濕式儲存可用於儲存、去沙及增加貝類的鹽度。</p>

你的食品經營登記

依 *食品法 2003 (Food Act 2003)* 規定，所有在新南威爾斯的食物處理業務，必須申報其細項資料給新南威爾斯州食品局（已取得新南威爾斯州食品局核准的業務為本項要求之例外）。除非你從事業務取得當局核發的執照，否則未申報從事業務者屬違法行為。

你可以免費在新南威爾斯州食品局的申報網站通報你的食品業務，網址為：
www.foodnotify.nsw.gov.au；或者另一種方式為請你當地區政府替你處理（這可能需要收費）。

如需更多資訊，請參閱新南威爾斯州食品局網站
(www.foodauthority.nsw.gov.au) 的「食品經營登記」資訊。

設計及建構

食品標準法規準則第 3.2.3 條概述你的工作場所需如何建構及維護。這是個結果論的準則，明確規定地板、牆、天花板、固定設備、裝置及器具以及洗手設施的要求。

建構全新的工作場所時，你必須與當地區政府聯絡。建議你參考澳洲標準 AS 4674-2004 *食品加工場所建構及裝備 (Construction and Fitout of Food Premises)* 文件。這項準則可從澳洲標準 (www.saiglobal.com/shop) 購買。

為了符合準則第 3.2.3 條的規定，你必須證明：

- 場所的佈置應該包含適當的隔離食品處理區域和器具以避免可能的污染原，例如清洗區、廢棄物儲存區及化學品儲存
- 場所的設計及佈置應該易於清潔，亦即儘可能降低污物及殘骸可能累積的區域如裂痕和縫隙
- 建構場所應該清除污物、塵土及其他污染物，並且不可藏納或允許有害動物進入
- 用來建構食品處理場所的材料應該易於清洗，必要時必須消毒。用於食品場所的材料應該光滑，而且不能滲透濕氣，例如不銹鋼、瓷磚（木製品因容易滲透濕氣，而且不好清洗與消毒，因此不可使用）
- 固定設備、裝置和器具應能方便有效的清潔，需要時，食品接觸表面應能消毒
- 專用（即獨立的）洗手設施必須設置在食品處理人員工作區，並且在洗手間鄰近。洗手設施需使用固定設備，並且連接溫的流動飲用水與提供紙巾和洗手皂

注意：以上並非完整清單，本準則尚有其他要求，例如：照明、通風等等。請參閱澳洲安全食品 – 食品安全標準指南 (*SafeFood Australia – A Guide to the Food Safety Standards*)，歡迎登入 FSANZ 網站查詢更多資訊：

(www.foodstandards.gov.au)。

食品處理人員的健康與衛生

食品標準法規準則 3.2.3 第 13 至 18 條概要說明食品處理人員的健康與衛生要求，其中包括食品處理人員若可能罹患任何疾病或身體不適應告知主管，以及有關洗手與個人衛生的要求。

為了符合本準則，你與員工必須證明：

- 員工具備與其工作相關的食品安全和食品衛生的技能與知識，其中可能包括良好的洗手習慣、安全食品處理的知識、具備如何避免交叉污染風險的知識、以及溫度控制的知識
- 員工展現良好的洗手習慣
- 員工不得在食品處理區域吸煙
- 員工若罹患傳染疾病，不得工作，或者應指派到非食品處理區以及擔任非食品處理職務
- 員工穿著乾淨的制服或服裝
- 處理食品使用器皿或其他合宜的方法，以便降低交叉污染的風險
- 洗手設施提供洗手皂、紙巾（或其他許可工具）以及溫的流動飲用水
- 必須備妥準確度至 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的探針溫度計（即可插入食品者），並且時常監控可能具有危害性的食品的溫度並加以記錄

安全的購買與接收食品

食品標準法規準則 3.2.2 概要說明公司應該採取能確保安全的接收食品措施。這些要求包括確保食品免於可能的污染、在正確的溫度接收食品、提供食品供應或生產商資訊、以及這是什麼食品等資訊。

下列各點能幫助你證明符合本準則：

- 可能具有危害性的食品溫度；例如，海產應在收貨時進行檢查，而且只有溫度等於或低於 5°C 時才能接收。通常只有設置冷藏設備的運輸工具或使用充足的冰塊，才能達到此要求
- 冷凍產品交貨時，只能接受結凍的產品，也就是表面沒有解凍的現象
- 只能接受沒有污染跡象的食品產品，例如，包裝無損、即食海產未接觸生的海產
- 應提供充足的產品資訊，以便辨識供應商、生產商、包裝商或進口商，以及確認是什麼產品
- 只能從核准的來源購買海產，以便確保安全的捕撈與處理。根據 *食品條例 2004 (Food Regulation 2004)* 規定，新南威爾斯海產業務 (參閱定義) 必須取得新南威爾斯州食品局的執照。你可以要求供應商提供一份新南威爾斯州食品局核發的執照副本，確認其是否符合規定。休閒漁夫捕獲的海產 (包括來自魚貨慈善拍賣者) 不能從事商業販售
- 你必須能證明食品的購買來源。任何提供銷售的食品，你必須保留供貨商、生產商或包裝商的名稱和營業地址等資訊 (如果是進口食品，則是進口商的名稱和營業地址)

海產的安全儲存

食品標準法規準則 3.2.2 第 6 條概要說明安全儲存食品的要求，其中包括避免食品遭受污染，以及在溫度控制的情況下儲存食品。

下列做法有助於證明你符合本海產儲存準則 (除了活海產以外)：

- 未加工食品與即食食品（包括蠔）應分開儲存，確保未加工食品與已烹煮食品不會彼此接觸。最好的做法是將未加工食品存放在即食食品之下，降低因血液或汁液滴落而造成交叉污染的風險
- 儲存的產品應予罩蓋，有助於降低交叉污染的風險
- 海產的儲存溫度需要等於或低於 5°C。類似冰箱或冷卻室等有效的冷藏以及使用冰塊輔助，就能達成此要求
- 冷凍海產在儲存時需要保持「結凍」
- 使用乾淨與消毒的溫度計，每天至少一次驗證產品溫度等於或低於 5°C
- 冷卻室或冰箱不要過度載荷，讓食品周圍有充足的空氣流動以促進冷卻
- 如欲促進冷卻流程，可能需要將食品從泡沫塑料箱中取出，再儲存於冷卻室或冰箱
- 確保食品與食品接觸表面不會接觸到冷卻室的地面，例如將食品存放在貨架上
- 確保廢棄產品存放於標示清楚的箱子或桶子中，並且置於遠離可食用產品之處

活海產的儲存

儲存活海產時，必須確保儲存的環境不會對海產安全與適合度造成不利的影響。活海產的可能危害包括溫度控制不當，以及環境條件不適合等；舉例來說，水的品質、酸鹼值、鹽度、濕度、過度擁擠以及包裝狀況等。

可儲存的活海產包括魚類，例如巴拉滿利 (Barramundi)、澳洲銀鱸和珊瑚礁魚類；甲殼類，例如小龍蝦和螃蟹；以及軟體動物，例如鮑魚、淡菜和蠔等。

請參閱 *澳洲安全海產 – 海產初步生產與加工標準準則 4.2.1 之指南 (Safe Seafood Australia – A guide to Standard 4.2.1 Primary Production and Processing Standard for Seafood)* (www.foodstandards.gov.au)，以及主要魚商協會提供的 *活海產福祉的行為準則 (Code of Conduct for the Welfare on Live Seafood)*，了解儲存活海產的特殊要求。

貝類海產的濕式儲存

二枚貝類濕式儲存具有高風險，因此，應該採取額外的預防措施，確保其食用安全。餵養二枚貝類時，應穿越腮的表面來汲取水分，讓水中產生微粒，再送至口中消化。餵養時，水中的細菌、病毒和有害物質將於貝類海鮮中繼續累積。

預防二枚貝類在濕式儲存時遭受污染，基本的措施包括使用飲用水，同時確保貝類海鮮採用濕式儲存時，和其他海產隔離使用獨立的水槽和獨立的水源，從而避免水污染。欲知更多要求，請參閱*貝類海鮮濕式儲存指導方針 (Guidelines for the Wet Storage of Shellfish)*，網址：

(www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)。

在海產零售場所使用冰塊

在海產零售場所使用冰塊來幫助保持食品的溫度控制時，應確保冰塊使用飲用水製成（例如市鎮水資源）。

如果你自行製冰，確保定期清潔製冰機並加以消毒，所有濾水器也應定期清潔。

如果向供應商購買冰塊，確保冰塊為「食品等級」。

由於冰塊會接觸食品，因此應以衛生的方式處理。冰塊不應重複使用。

組織胺

組織胺魚類中毒（或鯖科魚類中毒）是因魚類的組織胺提高所致的食物中毒類型。

魚類身上自然出現的細菌會產生一種酵素，能轉換魚類的組織胺酵素成為組織胺。

組織胺魚類中毒通常發生在某些魚種，例如鮪魚、沙丁魚、鯖魚、箭魚和槍魚。

烹調無法破壞組織胺，所以讓組織胺降到最低的最佳方式是確保證適當的溫度控制。

在某些情況下，當你拿到魚時，也許已經有少量的組織胺存在魚身上。要使將組織胺形成降到最低程度，你務必要：

- 向優良供貨商購買存放在冰上或冷藏的魚類
- 接收冷藏溫度的產品 (等於或低於 5°C)
- 拿到後儘快將魚冷藏
- 沒用到時，將魚保存在冷藏溫度
- 如果魚已經冷凍，將魚置於冷凍庫解凍

當陳列魚類待售時，一定要確保有足夠的冰塊在產品上，而且冷藏設備應設定在等於或低於 5°C 的溫度。

如需更多關於組織胺的資訊，請登入新南威爾斯州食品局網站 (www.foodauthority.nsw.gov.au)，參閱「控制組織胺食物中毒」內容概要說明。

海產加工

食品標準法規準則 3.2.2 第 7 條概要說明安全的處理及加工食品的要求。加工包括例如解凍、去骨切片、去鰓及內臟、烹調以及滷製等。

以下做法將幫助你證明符合這個標準：

- 加工即食產品的最佳作業方式，是在於與未加工產品處理的專屬區域隔離來處理食品，以便減少交叉污染的風險；最好使用專用的刀子、砧板和鉗子來處理即食產品
- 確保所有器具，例如長凳、刀子、砧板及陳列皿等，在使用之前經過清潔及消毒（特別是在處理即食產品時）
- 如果解凍結冰產品，確保將產品拿出冷凍庫的時間縮到最短。類似煙燻鮭魚和明蝦等即食產品，最佳的解凍方式是在冷卻室中進行（如需進一步了解解凍的安全方法，請參見 *澳洲安全食品 (SafeFood Australia)* 第 61 頁）
- 將海產拿出冷凍庫來加工的時間縮到最短。從冷卻室取出只足夠 2 個小時之內可以完成加工的產品
- 確保化學製品及垃圾桶等遠離加工中的海產
- 烹調海產時，應確保產品烹煮完全。魚肉應呈白色且定型。可使用乾淨及消毒過的溫度計確認產品中心的溫度達 65°C
- 烹煮過的即食海產，冷卻的速度必須相當快速。食品必須在 2 個小時內自烹煮溫度降低至 21°C，並在後續的 4 小時內自 21°C 降至 5°C
- 生蠔加工請參閱其他章節

食品標準法規第一章第 1.3 段食品添加物載明食品可以加入哪些添加物以及如何加入。

接收、儲存及使用這些添加物及其他原料時，也必須遵守食品標準法規的要求。重要的是，必須注意類似未開封滷汁等某些原料，一開始拿到時並非具有「潛在危害性」，但是一旦打開便視為具有「潛在危害性」，因此需在溫度控制下儲存。

安全的陳列海產

食品標準法規準則 3.2.2 第 8 條概要說明海產陳列的最低要求。此條文要求你採取所有可行的方法以防止海產遭受可能的污染，而且需在溫度控制下陳列海產。

以下做法將幫助你證明符合這個條文：

- 需在溫度控制下陳列海產。也就是說，陳列海產時必須使用冰箱或足夠的冰塊，將溫度保持在等於或低於 5°C。這也表示冷凍的產品應以「結凍」的狀況陳列，不可有任何解凍的狀況出現
- 未加工鮮海產陳列時，必須與即食海產適當隔離。可利用 Perspex 分隔器或獨立容器皿加以分隔。未加工產品及即食產品必須有適當的隔離，以便防止即食產品受到汁液及 / 或污染冰塊的交叉污染
- 處理未加工產品及即食產品時，必須使用分開的器皿以降低交叉污染的風險
- 用來陳列即食產品的材料必須清潔且不受污染，而且是由光滑不透水的材質製成。泡沫塑膠魚盒蓋並非不透水，因此可能吸收污染物質，例如未加工產品的汁液，因此不可用來陳列即食產品
- 請參閱陳列海鮮的標示章節

未加工全魚可以儲存在加工場所中桶內的冰塊上，然而所有其他產品，例如去骨魚片以及即食產品，必須儲存在冷藏陳列櫃中。所有產品必須妥善置放以防止污染（亦即來自客戶、昆蟲及塵土等），而且必須在控制的溫度下儲存。

清潔及消毒

食品標準法規準則 3.2.2 第 19 及 20 條概要說明食品業務的清潔及消毒的要求。這些條文要求你維持食品場所及機器符合清潔的標準，所在之處不可堆積垃圾、塵土、廢棄食品、油脂或其他可見物質。此外，它也要求你消毒機器及器皿的食品接觸表面（必須使用熱及 / 或化學製品為器具消毒，讓細菌的數量降至可接受的程度）。

你必須證明下列各點表示你遵守本準則：

- 所有牆面、地板、天花板、冷卻室、冷凍櫃、排水管以及其他設施保持清潔，而且沒有可見的食品殘渣、黴菌、鐵鏽、油脂、垃圾以及其他堆積物
- 所有板凳、製冰機、陳列櫃、砧板、器皿及其他器具保持清潔，而且無可見的食品殘渣、黴菌、鐵鏽、油脂、垃圾以及其他殘骸
- 你已經使用一種方法來消毒食品接觸表面，例如刀、砧板、桶子及板凳等。可使用化學消毒劑來消毒，如果化學消毒劑的標示說明適用於食品準備區（只有表面已先經過徹底清潔後，消毒食品接觸表面才有效）
- 確認所有化學清潔劑適合用於食品準備區，也必須確認開始準備食品之前是否需要先沖洗化學清潔劑

海產的標示

食品標準法規概要說明零售與批發食品的標示要求。標示要求各有不同，視食品的性質以及食品包裝與否而定。

新南威爾斯州食品局網站(www.foodauthority.nsw.gov.au)

提供幾種關於食品標示的情況說明。如果你需要更多有關如何符合食品標準法規標示的資訊，可以聯絡新南威爾斯州食品局，電話：1300 552 406。

當你在場所內為產品貼標籤時，必須進行下列作業：

未包裝海產

- 所有在你的場所零售用未包裝海產（包括新鮮及加工海產）必須有標示說明海產捕撈、加工或製造的國家（原產國標示），例如來自越南的巴沙魚 (Basa) 必須標示「越南產品」
- 在澳洲及紐西蘭捕撈、加工或製造的的產品必須標示原產國，例如「澳洲產品」
- 蠔（經分級）必須標示捕撈地區；此外，建議標示包含河口名稱
- 標示需使用英文、讓客戶能夠清楚看見，標籤上的字體最少為 9 毫米高。如果海產在「輔助服務」的冷藏陳列櫃中，也就是需要另一個人服務客戶以取得從密封或半密封櫃內的食品，標示的字體高度最少需 5 毫米
- 如果海產包含超過一種原料，指出海產混合了國內及 / 或進口原料*
- 如果海產與其他原料混和，例如加上麵包碎、醃漬或浸泡在滷汁中，指出海產混合了國內及 / 或進口原料*

*請注意，標示上的順序或國內 / 進口原料，視其占產品較大比重而定，例如進口產品佔較大部分時，標示需說明混合了進口及國內原料

包裝食品

- 所有零售包裝食品需有正確標示（在場所製造及包裝的食品除外），其中必須包含在包裝食品標示的資訊包括：食品名稱、批次編號（日期標示即可）、日期標示（「使用期限」或「最好在此日期前使用」）、供應商名稱及地址、內容物原料依重量的順序、營養資訊表、原產國以及有關存在過敏原的重要警告聲明
- 請注意，所有離開原本包裝及在場所進行重新包裝製造的食品將需要標示

產品替代

食品法 2003 要求你正確的描述食品的名稱，當某種海產以別種海產的名稱來描述時，就是一種違法行為，這種違法行為俗稱海產替代。

當描述銷售海產的種類時，建議你使用 *澳洲魚類名稱單 (Australian Fish Names List)* 上的名稱。這份單包含了向產業及政府諮詢而來的魚類、甲殼類以及貝類海鮮的名稱，由澳洲海產服務 (Seafood Services Australia) 負責維護。

你可以在網站 www.seafood.net.au/fishnames 取得海產名稱單，或致電：1300 130 321。

海產的額外加工

打開蠔殼

蠔因為是未加工可即食的產品，而且可能未經任何烹煮步驟即食用，因此被視為風險特別高的食品。

由於少了烹煮步驟（通常會殺死導致食物中毒的細菌），這表示當處理與打開蠔殼的過程中，必須採用衛生的方式並且維持良好的溫度控制來儲存、加工和陳列。

下列為處理和打開蠔殼最佳的作業程序：

收貨

- 僅可購買與接受來自新南威爾斯州食品局核准的蠔類養殖者及加工廠的蠔。如果購自其他省份，相關海產業務就必須符合該省的要求
- 確認自新南威爾斯供應商收到的所有未開殼的蠔，其標示具備批號或生產記錄號碼、捕撈日期或淨化日期、養殖者名稱及地址、捕撈河口及租借號碼、蠔的種類以及該產品之儲存要求（為了方便追蹤，保存例如發票等此類資訊的文件極為重要）
- 未開殼的雪梨岩蠔在捕撈 72 小時之內收貨時，溫度必須維持在 25°C 以下，一旦超過 72 小時，溫度必須在 15°C 以下。未開殼的太平洋蠔如果在捕撈後到收貨時超過 24 小時，溫度必須低於 10°C

儲存

- 未開殼的雪梨岩蠔必須儲存在 15°C 以下；未開殼的太平洋蠔必須儲存在 10°C 以下
- 開殼後的蠔儲存溫度需等於或低於 5°C
- 未開殼的蠔應該遠離池水儲存以防止它們開啟或張口；未開殼的蠔儲存時應遠離其他未加工產品
- 已開殼的蠔儲存時應遠離其他未加工產品，以便降低交叉污染的風險

- 如果儲存多批次的已開殼以及未開殼的蠔，最好的作業方式為確保每一批都標示了產品記錄號碼

加工

- 為了方便追蹤，最好的作業方式是同一時間只加工及陳列一個批次（產品記錄號碼）的蠔
- 確保所有板凳、圍裙、開殼棒、刀、陳列盤等在使用前經清潔及消毒
- 確保所有加工人員徹底清洗雙手
- 開殼後清洗蠔時，應該以流動的飲用（市鎮）水沖洗，以便除去蠔殼外任何可能污染產品的塵土（經證實，將蠔浸泡於桶、碗或水槽的水中，會增加被食物中毒細菌污染的風險，所以此作業不符合食品標準法規的要求）。建議使用裝置沖水蓮蓬頭的開放式水槽來清洗蠔
- 已開殼的蠔不應該彼此堆疊（因為有污染蠔肉的風險），如果以托盤層疊擺放蠔，建議使用食品等級的紙張或塑膠片做隔層
- 蠔一經開殼，就需要在等於或低於 5°C 的溫度儲存或陳列

陳列

- 已開殼的蠔需要在等於或低於 5°C 的溫度陳列（可能需要足夠的冰塊放置在蠔周圍以幫助達到此溫度）
- 陳列已開殼的蠔時，需要與其他未加工產品適當的隔離，以便降低交叉污染的風險

海產的棄置

不安全或不適合人類消費的食品不應銷售，也不應污染其他安全與適合食用的海產。「棄置的食品」指已回收、退貨、不安全或不合適的海產產品。

如欲遵守 *食品標準法規* 準則 3.2.2 的規定，你必須證明下列：

食品業務必須確保「棄置的食品」分開保存，直到它：

- 被銷毀或以其他方式利用或棄置，確保它無法供人類消費
- 退還供應商
- 採用確保其安全和適合度的方式加工
- 查明銷售安全性與適合度
- 如欲遵守本準則，海產業務也必須清楚的辨認所有因上述原因分別保存的海產

食品運輸

海產運輸工具的設計與構造，必須能保護海產以免污染，而且能有效的清潔。

- 車輛的地板和牆面必須平滑，沒有任何開放的接口可造成滲透
- 冷卻室壁板或隔熱玻璃纖維的鋁板牆面或玻璃纖維地板都適當

食品標準法規 要求，必須在溫度控制之下運輸食品。運輸產品要求的溫度控制必須等於或低於 5°C；或者，如果是冷凍產品，運輸時必須保持結凍，方法如下：

- 使用設置冷藏設備的運輸工具及 / 或使用充足的冰塊

運輸當中也需保護食品，遠離禽鳥、昆蟲、灰塵和其他污染源，方法如下：

- 裝貨、運輸和卸貨時，確保已經適當的罩蓋住食品

暫時性活動與流動供貨商

暫時性活動指任何本質上非永久的重大活動，其中將銷售供人類消費的食品或農產品，或是供貨以銷售給消費者。相關範例包括但不限於：展售會、嘉年華會、漁夫市場、展覽與市場等。

任何人若銷售食品、農產品、水果和蔬菜，或是包裝食品以供人類消費的攤位或通路，將被視為「食品業務」。「食品業務」必須根據新南威爾斯食品法 2003 (*Food Act 2003*) 銷售安全與適合的食品。

此外，還有對食品經營登記的規定。請參閱新南威爾斯州食品局網站 (www.foodauthority.nsw.gov.au)，了解更多有關「食品經營登記」的要求。

更多有關暫時性活動食品處理方針 (*Food Handling Guidelines for Temporary Events*) 的資訊，請登入新南威爾斯州食品局網站：
(www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-factsheets.htm)。

流動食品供貨商也必須遵循新南威爾斯食品法 2003，以及初步農產品和海產運輸工作條例規定 (*Code of Practice for Transport of Primary Produce & Seafood*)，詳情請查詢新南威爾斯州食品局網站：
(www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/fb-seafood.htm)。此工作條例規定包括對流動食品供貨商在建構與維護、溫度控制、食品處理與儲存等方面的相關要求。

魚貨慈善拍賣

根據漁業管理法 1994 (*Fisheries Management Act 1994*)，新南威爾斯的休閒漁夫不得銷售或拍賣漁獲。然而，組織可向新南威爾斯初步工業部 ([Department of Primary Industries](http://www.dpi.nsw.gov.au)) 申請許可，取得銷售漁獲作為慈善用途的授權。拍賣活動主辦單位必須提交拍賣中漁獲銷售詳情和財務報告。

核發許可後，魚貨慈善拍賣主辦單位必須向當局登記其所提議的拍賣活動 (網路申報：www.foodnotify.nsw.gov.au)。未能向當局登記者，未來可能不核發許可。

魚貨慈善拍賣主辦單位必須遵循 *食品標準法規* 準則 3.2.2 和 3.2.3。

參考資料及更多閱讀材料

澳洲與紐西蘭食品標準 (2003) *澳洲紐西蘭食品標準法規*
(www.foodstandards.gov.au/foodstandardscode/index.cfm)

澳洲與紐西蘭食品標準 (2001) *澳洲安全食品: 食品安全標準指南*
(www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications/safefoodaustralia2nd519.cfm)

新南威爾斯 *食品法 2003* (www.legislation.nsw.gov.au)

新南威爾斯州食品局 (2005) *海產處理場所工作條例規定*
(www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

新南威爾斯州食品局 (2005) *初步農產品與海產運輸工作條例規定*
(www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/fb-seafood.htm)

新南威爾斯州食品局 (2005) *貝類海鮮濕式儲存指導方針*
(www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

新南威爾斯州食品局 (2001) *新南威爾斯貝類海鮮計劃作業手冊*
(www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-shellfish.htm)

新南威爾斯州食品局, *蠔加工廠食品安全計劃*
(www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

新南威爾斯 *食品條例 2004* (www.legislation.nsw.gov.au)

澳洲海產服務, *澳洲魚類名稱單* (www.seafood.net.au/fishnames/)

澳洲標準 (2004) *澳洲標準 – 食品工作場所設計、建構與裝備* (AS 4674-2004)
(可於網站購買: www.saiglobal.com)