

生產商與批發商 檢查計劃指南



Department of
Primary Industries
Food Authority

目錄

前言	3
固定場所	3
表1 檢查指南 -進行檢查時應當注意的食品安全風險	4
表2根據《食品生產場所/批發商檢查計劃》檢查時的嚴重程度指南	8
表3 檢查結果	13
表4 建議的強制行動	13
檢查結果不合格	14

前言：

新南威爾士州食品生產或批發企業均在新南威爾士州食品管理局《食品生產場所/批發商檢查方案》(MWIP) 的管轄範圍內，並且需要接受檢查。

本指南將提供詳細的檢查項目資訊，根據嚴重程度進行分類，旨在為食品安全官員 (FSO) 提供工作指導框架，確保在履行檢查工作時能夠奉行一貫的工作方法，不管商家規模大小，都要一視同仁。

固定場所

所有設施 (食品運輸車輛檢查除外) 都要按照《食品標準法規》接受檢查。應當根據食品安全風險等級，對所有設施進行評估。

進行檢查時，FSO 必須考慮以下因素：

- 與正在生產的食品相關的食品安全風險是什麼？
- 食品生產場所有沒有監控/評估食品安全風險的系統？
- 生產場所整體清潔程度如何？
- 生產場所的配料/原材料/食品從何而來？
- 生產場所的食品供應對象是誰？
- 檢查就像對食品生產場所整體生產程序與衛生條件 進行快拍。

FSO 離開《食品生產場所/批發商檢查方案》管理下的場所之前，必須 確定“是否已對該場所進行全面檢查，這裡的系統是否足以確保生產食品的安全，是否足以保護消費者？”

如果 FSO 對生產場所內的生產程序與衛生條件心存疑慮，就必須將其記錄為檢查結果不合格，並採取適當的合規行動。合規行動**必須**有足夠的證據支撐。

下表為根據現有知識和資料制定的檢查指南，基本上屬於需要注意的主要風險領域。

但是，請注意這些指南僅供參考，在實際情況中還應當結合其他可用資源，以及 FSO 的專業判斷與知識。

表1 檢查指南 - 進行檢查時應當注意的食品安全風險

受檢查物件	應當考慮的食品安全風險
車輛	<ul style="list-style-type: none"> • 溫度控制 • 車輛必須定期維修檢查，並進行高效清潔。 • 倉儲區域的清潔 • 現行有效的新南威爾士州食品管理局許可證
麵包房 (麵包、蛋糕、餅乾) <ul style="list-style-type: none"> • 蛋糕/鬆餅 • 含水量高的烘焙產品 • 零食 • 餅乾 • 麵包、披薩餅底、卷餅 • 預混合烘焙產品 • 穀類 • 穀粉 • 肉卷 (如豬肉卷) 	<ul style="list-style-type: none"> • 高風險食品的溫度控制 • 高風險食品的使用 - 生蛋、生肉和鮮奶 • 易腐壞原料的使用 • 標籤上應當有過敏源與預防交叉污染 (麵筋和蛋類) 的適當聲明 • 設備清潔 <ul style="list-style-type: none"> – 機器混合器 (攪拌機) – 擠袋 – 食品接觸表面 – 清潔與消毒知識 • 生產場所的害蟲通路與隱藏處
<u>麵條</u> <u>大米</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 產品熱處理 • 烹飪麵條時的冷凝 (蒸汽) 情況 • 防腐劑的使用 (FSC 1.3.1) <ul style="list-style-type: none"> – 禁止使用硼砂或硼酸。 • 固有因素 - pH值和水活性 • 冷卻過程 • 麵條存儲與運輸 (冷藏) • 存儲說明標籤，如必須在低於攝氏5度的溫度下存放

<p>豆腐</p> <p>豆干</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 熱處理過程/存儲溫度 • 冷卻過程 • 原料與成品搬運 • 乾貨與原料存儲
<p>嬰幼兒配方食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 必須制定衛生計劃並嚴格遵守 • 過敏源 - 聲明與交叉污染 • 在生產、脫水、複水和原料處理方面擁有控制策略 • 器皿和設備之間的污染 • 乳製品若超過五成時獲得許可證的可能性
<p>水/瓶裝飲品</p> <p>制冰廠</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 微生物污染 • 外來物質
<p>即食 (RTE) 食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 熱處理過程 • 冷卻過程 • 清潔與消毒知識 • 再加熱/烹飪/存儲/日期標註- 保質期說明
<p>沖泡飲品</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 添加劑的使用 – 只能使用 FSC 2.9.4 許可的添加劑 (配方運動營養補充劑食品) • 維生素/礦物質含量限制 • 禁止出現增強身體機能或生理作用的表述 - 標籤必須符合 FSC 2.9.4 的規定 • 必須符合 FSC 2.9.4 的具體標籤要求 • 不能是單一食品 • 必須與訓練/鍛煉相結合 • 用量/食用頻率的說明 • 每日用量建議 • 適合 15歲 以上人士/孕婦禁用

<p>耐貯存產品/冷凍食品</p> <p>灌裝食品</p> <p>巴氏消毒果汁</p> <p>巴氏消毒醬料</p> <p>調味品/果醬生產場所</p> <p>豆製品飲料/蔬菜醬</p>	<p>正確存儲溫度生產紀錄與程序檢驗/監控合理使用日期標註</p>
<p>調味料/胡椒</p> <p>咖啡烘焙/咖啡豆研磨</p>	<ul style="list-style-type: none"> 防止外來物質進入 熱處理效用 (如有)
<p>冷藏/幹藏</p>	<ul style="list-style-type: none"> 冷藏溫度/監控 害蟲預防/躲藏處 (進入點、未密封開口)
<p>糖果廠</p> <p>人造甜味劑</p>	<ul style="list-style-type: none"> 添加劑最高用量 (FSC 1.3.1) , 特別是色素添加劑 (表 3 和表 4) 適合澳洲/新西蘭的營養資料說明表
<p>蛋黃醬 (生蛋)</p> <p>未經過巴氏殺菌處理的醬料/調味品</p>	<ul style="list-style-type: none"> 生蛋/巴氏殺菌蛋的使用 烹飪/冷凍溫度 存放溫度 酸化 清潔與消毒知識
<p>酒精飲品</p>	<ul style="list-style-type: none"> 控制外來物質進入的程序 進口商詳情 (如有) 相應批次代碼 (如為進口商品 , 還應查看製造商代碼) 標籤上標明為標準飲品與酒精含量百分比 葡萄酒: 過敏源聲明 (如有)
<p>壓縮食品封裝商</p>	<ul style="list-style-type: none"> 避免交叉污染的適當衣著 員工的個人衛生

	<ul style="list-style-type: none"> 患病員工政策 向弱勢群體提供食品
<u>進口商/出口商</u>	<ul style="list-style-type: none"> 明文規定的召回/可追溯程序 既定的標籤合規體系 遵守 FSC (1.3.1) 的添加劑規定。 標籤上應有進口商的詳細說明和具體的街道地址 使用適當的日期標註 應以英語為主
烹飪冷凍產品 點心	<ul style="list-style-type: none"> 原料的使用 烹飪/冷卻時間和溫度以及對保質期的影響 標籤上應有適當的過敏源聲明 烹飪/加熱說明（如適用）
<u>鮮果/蔬菜</u>	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮產品的存放（是否需要冷藏） 避免害蟲隱藏 避免有機污染 標籤上應有適當的原產地說明 生產設備 設備清潔程度與避免交叉污染
<u>發酵蔬菜產品</u> <u>（而貯存醃制食品）</u>	<ul style="list-style-type: none"> 固有特徵 pH值、水活性、鹽含量
特製蛋類	<ul style="list-style-type: none"> 控制與檢驗程序 生產時的pH值與鹽含量 溫度控制

表2根據《食品生產場所/批發商檢查計劃》檢查時的嚴重程度指南

分類	輕微	較重	重大
衛生狀況			
清潔	如果能夠在以下地方看到少量可見異物，即表示清潔做得不好： <i>牆壁、天花板、地板、冰箱、冷庫、配件與固定裝置。</i>	生產場所大面積存在可見污染，表明整個場所已有很長時間未有徹底清潔，或者說清潔方法無效。	表面、固定裝置、配件和設備已積累過多食品垃圾、灰塵、油脂或可見物質，表明沒有定期清潔。
結構與維修檢查			
結構（地板、牆壁、天花板和固定裝置）	有多處需要小型維修（牆壁、天花板、地板）。	生產場所存在沒有維修、或未有安排維修等多種問題。	生產場所存在嚴重的結構損壞，可隨時危及食品安全。 沒有糾正重大問題的意願。 發現與食品接觸表面相關的結構缺陷，不符合規定要求。
洗手盆	雖有洗手設施，但缺少以下之中的一項： <ul style="list-style-type: none">不間斷熱水一次性毛巾香皂 或者 洗手設施被用於非洗手用途（如洗碗、存放骯髒器皿、處理食品等）。	如果發現 不止一項 違規現象。	沒有洗手設施，或者已損壞 或者 洗手設施不方便食品搬運人員使用
程序控制			
存放溫度	冷藏產品溫度攝氏5 -10度	冷藏產品溫度攝氏 10 -15度 潛在有害食品 – 冷藏食品溫度攝氏 5 -10度	冷藏食品溫度 >攝氏15度 潛在有害食品 – 冷藏食品溫度 >攝氏10度。

食品安全系統		生產場所未能嚴格執行自有食品安全系統（如：HACCP 計畫），未能找出並控制食品安全危害	生產場所未能解決以下方面的嚴重食品安全風險： <ul style="list-style-type: none"> • 監控危害 • 控制措施、 • 糾正措施
交叉污染			發現嚴重食品安全風險。
化學品存放		發現潛在的交叉污染。 如：將抹窗清潔劑放在工作臺上	發現嚴重食品安全風險。 如：食品附近發現有毒化學品，或者生產區存放有未經清潔的衣服/骯髒的衣服。
食品處理			即將進行以下處理的食品未能分開單獨存放： <ul style="list-style-type: none"> • 銷毀 • 處理 • 退還供應商 • 以安全適當的方式進行進一步生產處理，或者 • 確定安全穩定。 <p>根據具體情況，待處理食品必須 清晰標註 為退還食品，或者可能不安全或不穩定的食品。</p>
產品ID、可追溯性			
可追溯性			企業不能按要求提供 <ul style="list-style-type: none"> • 名稱 • 地址 • 製造商 • 包裝商 • 進口商

			詳情。
標籤			
	<ul style="list-style-type: none"> 沒有食品名稱/說明 沒有提及主要成分 沒有“保質期” 沒有原產地 沒有營養成分資料表 標籤模糊不清 營養成份資料表不合規 沒有存放條件 	<ul style="list-style-type: none"> 沒有原料表/原料表不正確 違反高標準健康聲明的規定 沒有批次/批號 	<ul style="list-style-type: none"> 沒有強制性的建議/警告聲明 包裝產品沒有“保質期”。例外情況請參見 FSC 1.2.5。 誤導性/錯誤說明 沒有存放條件（只有對潛在危險食品才為重大）
過敏源			未有說明/聲明過敏源。
召回系統			
			沒有不安全食品的召回系統。
		沒有澳洲新西蘭食品標準局（FSANZ）召回官員的現有名單。	
		沒有迄今為止的客戶名單或者產品經銷地點清單。	
		召回系統中沒有能夠識別待召回產品的系統。	
		召回系統中沒有從客戶手中召回產品的特定行動。	
分析與測試			
測試			食品不符合《食品標準法規》所規定的化學或生態標準。

首要計劃			
食品搬運	偶爾發現食品搬運人員在沒有必要的情況下接觸食品。		多次發現食品搬運人員在沒有必要的情況下接觸食品。
校準		溫度計誤差±攝氏 1度。	溫度計/pH儀錶損壞或根本沒有。
害蟲	發現少量昆蟲。沒有侵擾、繁殖或排泄跡象。已採取行動防治蟲害，例如制定害蟲防治計劃。	多次發現害蟲，並且沒有有效的害蟲防治計劃。	蟲害嚴重 發現害蟲隱藏處 發現害蟲繁殖跡象 未能阻止害蟲進入 害蟲防治計劃不充分或者根本沒有 發現排泄物、污物
化學品		生產場所使用了不穩定的化學品和/或使用時未遵守製造商說明。	生產場所沒有用於清潔的化學品。
動物		非食品生產區域發現動物存在（如發貨部）。	檢查時在食品生產區域發現動物。
垃圾存放	雖然沒有發現害蟲，但是垃圾或可回收物的存放不能防止害蟲隱藏。	發現害蟲，但垃圾和可回收物的存放不會導致更高的食品安全風險。	企業堆放垃圾和/或可回收物，影響了整個場所的整體衛生狀況，造成嚴重的食品安全隱患。
糾正行動			
事前糾正行動要求（CAR）	未能糾正自檢中發現的問題。	生產場所未能糾正此前檢查中指出的 輕微 CAR。	生產場所未能糾正此前檢查中指出的 重大 CAR。 <i>如果生產場所未能執行重大或嚴重 CAR，食品安全官員將採取強制行動。</i>

表3 檢查結果

評級	總分值	檢查結果
A	0 – 15	合格
B	16 – 31	合格
C	32 – 47	尚可
D	48 – 63	不合格
E	64 分及以上	不合格

表4 建議的強制行動

評級	強制措施
A	<p>食品管理局將採取適當的強制行動來控制食品安全風險。</p> <p>下面列出了可能採取的強制行動</p>
B	
C	
D	
E	

檢查結果不合格

如果在檢查過程中發現嚴重違規事項或者記錄為檢查結果不合格，食品安全官員（FSO）將通過拍照、取樣或錄影（面談）的方式進行取證，以便採取適當的強制行動。

FSO 將根據食品管理局《[合規與強制政策](#)》採取強制行動。這可能包括但不限於以下行動：

- 口頭或書面警告 - 警告企業如果繼續違規，將採取更嚴厲的強制行動。警告將記錄在檢查報告之中。
- 改善通知 - 限定商家在一定期限內糾正違規事項，FSO 將返回再次檢查問題是否已解決並且符合規定要求。時間期限由 FSO 根據違規事項的食品安全風險和糾正行動所需的預期時間進行確定。該時間期限可能短至 24 小時，也可能長達 12 個月。如果在規定期限內未能糾正違規事項，FSO 可簽發《懲罰通知》和/或《禁令》（見下方）。所有《改善通知》均附帶 330 元的費用，用於支付後續檢查確保商家已糾正違規事項所需的支出。為確定商家是否按照《改善通知》進行改善而進行的額外檢查，將收取額外費用。
- 《懲罰通知》 - 在檢查過程中發現違規事項而對企業進行罰款。罰款範圍視違規嚴重程度而定，企業可能會被多次罰款。罰款通常附帶其他強制行動，以確保企業能夠長期遵守食品安全標準的規定。企業還將被收入《恥辱榜》，並在食品管理局網站上公佈。
- 禁令 - 對發現嚴重違規事項的企業簽發《禁令》。《禁令》說明企業在一定期限內完全不具備營業、生產特定種類食品、使用特定程序或使用特定設備的條件。該時間期限可短至 24 小時，也可能永久性禁止企業營業。
- 起訴 - 對於長期持續違反食品安全標準和/或生產不安全、不適當食品的企業，食品安全管理局將啟動法律訴訟程式。企業還將被收入《恥辱榜》，並在食品管理局網站上公佈。

如果企業有過一次檢查結果不合格的記錄，食品安全管理局將全力展開後續檢查，直到控制所有食品安全風險，並且成功採取所有強制措施為止。食品安全管理局還將維持適當程度的檢查頻率，直到企業表現出食品安全方面的責任感，並具備生產安全與適當食品的能力為止。



**Department of
Primary Industries
Food Authority**



6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au  [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)  [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)