



New Zealand Food Safety

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua

食品控制计划范本

– 既安全又适用

本范本适用者包括：

- 配制或制作并销售食品的食品零售企业——例如肉铺、鱼店、零售面包店、熟食店或超市；
- 食品服务企业，例如餐馆、咖啡店、外卖店或现场或场外餐饮服务商；
- 护理院经营者，包括医院、临终安养院、养老院、监狱，以及教育机构。

这是一份法律文件。

您不可在本计划中添加任何程序。

日流程



目录

深蓝卡:准备工作

- 日流程
- 企业详情
- 企业场所布局
- 检查计划是否运行良好
- 培训与能力
- 供水:
注册供水机构
- 供水:
屋顶水,地表水或地下水

蓝卡:开始

- 洗手
- 确保食物不被工作人员污染
- 保持食品低温
- 检查是否有有害生物

绿卡:备制

- 分隔食品
- 安全地备制食品
- 采购、接收和贮存食品

黄卡:制作 + 烹饪

- 烹制食品
- 烹制家禽、碎肉末和鸡肝
- 证明您所使用的灭菌办法总是有效
- 食品再加热
- 冷却新鲜烹制好的食品
- 食品解冻
- 利用水活性、酸或热熏法来抑制细菌等有害微生物

目录

橙卡:供应与服务 + 销售

- 保持食品高温
- 运送食品
- 陈列食品, 顾客自助
- 兼知道您的食品成份
- 包装您的食品以及加贴食品标签
- 向其它企业销售食品

紫卡:收尾

- 打扫清洗
- 保养餐饮设备与设施

红卡:发现和解决问题

- 当出现问题的时候
- 处理顾客投诉
- 追踪您的食品
- 召回您的食品

亮蓝卡:特种食品

- 使用醋饭制作寿司
- 制作中式烤鸭
- 制作土耳其旋转烤肉
- 使用真空低温烹调法烹饪
- 备制用于制作碎肉末以及略微烹制或未烹制状态下出售的红肉

企业详情

请在下方填写您的企业详情

企业详情	
法律注册名称	
商业名称	
经营内容 [勾选合适选项]	
食品服务： <input type="checkbox"/> 店内用餐 <input type="checkbox"/> 外卖 <input type="checkbox"/> 现场餐饮服务 <input type="checkbox"/> 场外餐饮服务 <input type="checkbox"/> 其它 [请说明]: _____	
食品零售： <input type="checkbox"/> 肉铺 <input type="checkbox"/> 熟食店 <input type="checkbox"/> 面包店 <input type="checkbox"/> 鱼铺 <input type="checkbox"/> 新鲜蔬果 <input type="checkbox"/> 食品杂货 <input type="checkbox"/> 运送/送货 <input type="checkbox"/> 快餐车或流动食品零售 <input type="checkbox"/> 运送/物流 <input type="checkbox"/> 其它 [请说明]: _____	
邮政地址	
电话	
电子邮件	
所在地点	
街道地址 (1) (食品营业场所运作地点)	
供水	

额外场所 [如需要,可另纸继续填写并附后] 在下方列出所用的与食品生意有关的其它场所(例如,用于贮存或制备食品的场所)。本食品控制计划也适用于这些经营活动以及场所。用于食品的水,需明确其供水来源。

街道地址 (2)	
经营活动/供水来源	
街道地址 (3)	
经营活动/供水来源	
街道地址 (4)	
经营活动/供水来源	

经营者: 经营者是业主或其它管理食品企业者。如果本食品控制计划适用于一个以上的食品企业,那么经营者则为食品控制计划的负责人 *

姓名	
所在地址 (营业地址或居住地址)	
电话	
电子邮件	

***每个食品企业的经营者** (如果计划适用于多个食品企业的话) 视需要加添行数。

姓名	
所在地址 (营业地址或居住地址)	
电话	
电子邮件	
<p>日常经理[如果日常经理就是经营者, 则写“as above (同上)"] 日常经理全面负责确保食品控制计划以及恰当的检查 and 记录工作均得到执行并完成。 有关记录以及您的计划都必须保存至少4年。 所有记录都必须用英文书写并清晰易读。所有记录都必须包括相关日期以及任务执行人的姓名。</p>	
姓名和/或职务	
电话	

注册主管部门（一般是您当地的市政委员会，除非您的食品控制计划包括多个场所，而这些场所的所在位置属于不同的市政委员会管辖；或者，您有一个第三方审核人员，在这种情况下，应为初级产业部）

注册主管部门	<input type="checkbox"/> 初级产业部 <input type="checkbox"/> 市政委员会 [市政委员会名]: _____
--------	---

联系人	
-----	--

地址	
----	--

电话	
----	--

电子邮件	
------	--

审核人 (如果不是本地市政委员会)

审核机构	
------	--

联系人	
-----	--

地址	
----	--

电话	
----	--

电子邮件	
------	--

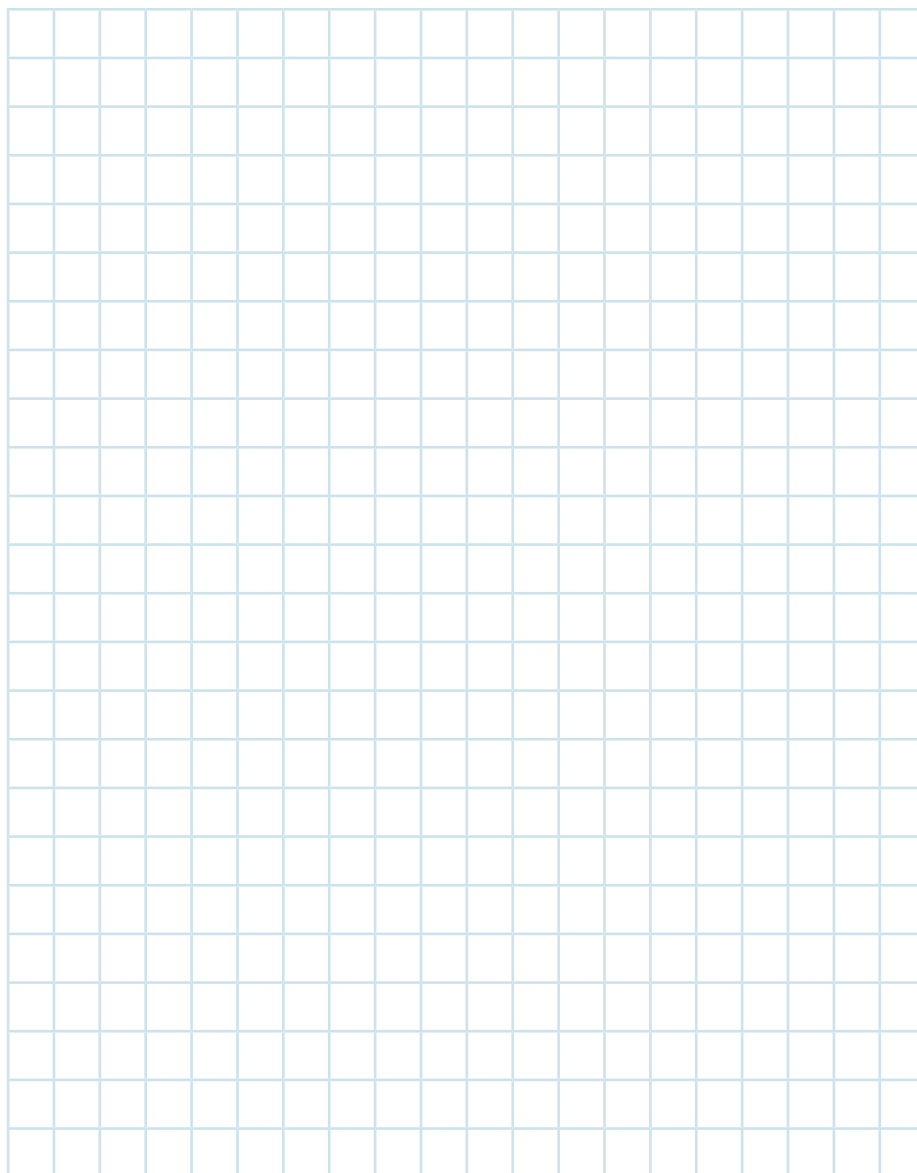
企业场所布局

您的食品企业场所的设计及所在位置必须能够确保在其中生产的食品安全并符合要求。

- 您需要绘制一张地图和场地平面图, 其中包括:
 - 您所在的建筑物,
 - 其周围的建筑,
 - 地图中各个不同区域的功能, 包括您的食品备制区域(例如您的厨房),
 - 建筑物内发生的活动, 包括与食品无关的活动,
 - 建筑物中不同区域的功能,
 - 在同一栋建筑物/物业或相邻的建筑物/物业里所进行的一些与食品无关却可能影响食品安全的活动, 也许需要在企业地图中标识出来。

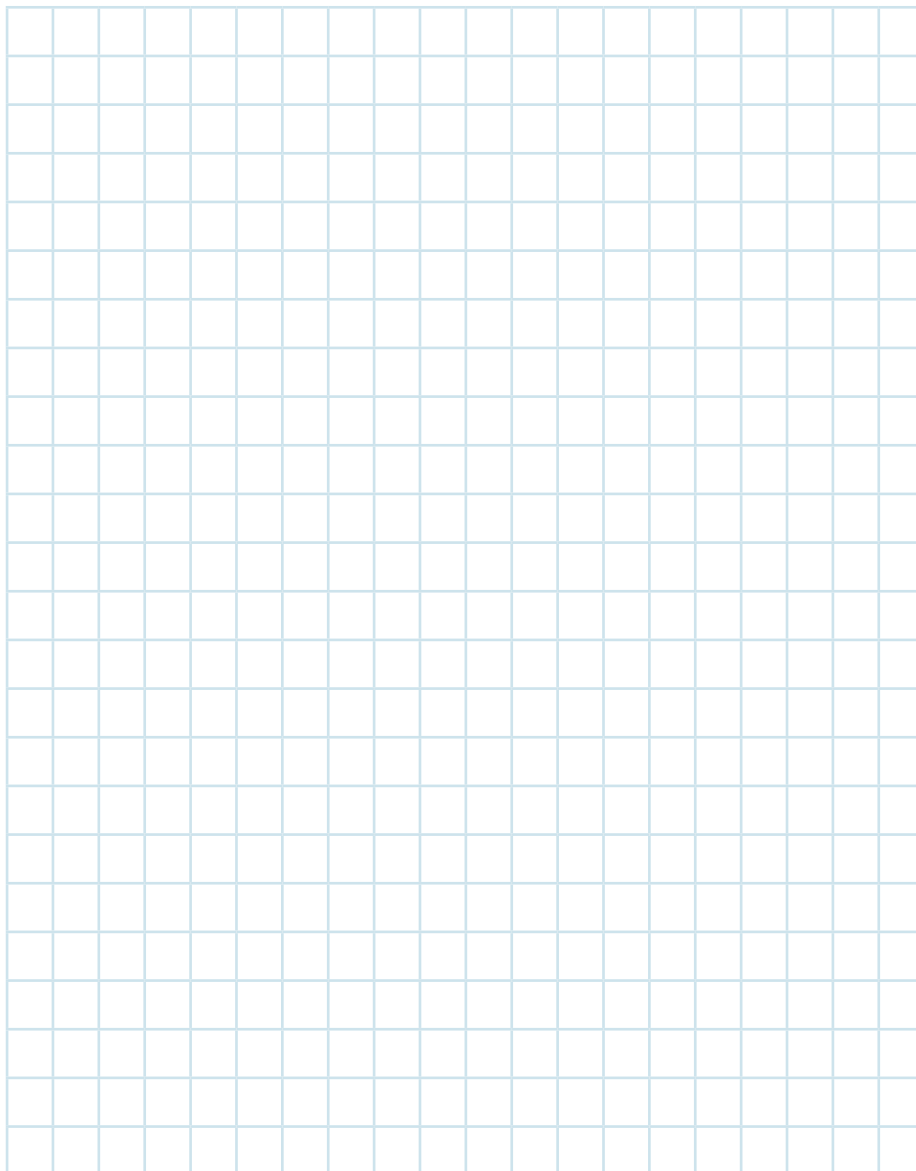
布局——您的企业场所内部

*可以是手绘平面图也可以是照片。

A large grid of 20 columns and 30 rows, intended for drawing or photographing the internal layout of a business premises.

布局——您的企业场所外部

*可以是手绘平面图也可以是照片。

A large grid of 20 columns and 30 rows, intended for drawing or photographing the external layout of a business premises.

控制您的企业周围的风险

在此处记录在您的建筑物之内或在周围的建筑物/物业中所进行的、可能会影响到您企业的食品安全或适宜性的所有与食品无关的活动，以及您采取了什么措施来控制风险。

威胁到食品安全的风险	我们如何控制风险
例：旁边的园艺中心有尘土（特别是散堆的积肥）可能携带有会污染食品、使食品不能安全食用的微生物。	例：紧闭建筑物中朝向园艺中心的窗户/门。对于即食食品，其备制和服务区域尽量远离服务通道入口（那里是建筑物靠园艺中心的一侧）。



检查计划是否运行良好

K

了解

您需要了解些什么？

- 您有责任定期检查您的企业的食品安全与适用性管理工作, 以保证其运作良好。
- 检查内容以及频次, 取决于如果您的企业出现问题会产生什么影响。您应该最频繁地检查最重要的事项 (例如温度计)
- 您向其供货的公司所做的稽查也被视作内部检查, 但是您仍然必须定期进行自我检查。
- 您应当检查:
 - 员工都各尽其职;
 - 您制定的程序得到遵守并且有效;
 - 您的设施设备仍然适合您的食品经营活动。
- 您或者您的一名员工必须担任企业的内部审核员 (自我审核员)。

自我审核为什么很重要？

- 您对您的企业以及您所生产的食品承担责任。依赖别人来告知您的企业出了问题, 您可能将会为此付出高昂的代价, 而且您的食品还可能致人生病。



了解

- 通过以下办法 (仅举几个例子) 来检查您的计划是否运行良好：
 - 检查员工们是否采取了对保障食品安全至关重要的行为 (如洗手等)；
 - 检查记录的填写和保存工作都得到了执行；
 - 浏览记录以确认一切都运作正常；
 - 复查“**当问题出现时**”的信息，并检查是否已采取步骤以防止问题再度发生；
 - 组织员工开展食品安全知识问答竞赛；
 - 根据本范本中的“**展示**”部分，询问或检查审核员将要询问或检查的那些问题与项目；
 - 对环境或食品进行某些微生物或化学物质检测，以保证各项程序 (如清洁和消毒) 都很有效。

关于检测的一些说明：

- 在某些情况下，检测有一些具体的要求 (例如，自供水)；在《澳大利亚新西兰食品标准法典》中，对微生物或化学物质有一些限制规定 www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx 存在某一限制并不意味着您必须总是要对食品进行该微生物或化学物质的检查。如果您正在考虑使用取样和检测的方式来证明您的计划行之有效，那么这不应当是您唯一使用的检查方式。不可能仅仅依靠检测就达到食品安全的目标。
- 检测是一件有用的工具，但有其局限。例如，如果检测结果发现存在有害微生物，那可能意味着某部分的流程有问题。

K

了解

- 得出一个否定的检测结果未必能证明您的计划完美无缺（或者证明食品是安全的）。特别是微生物，在食品中通常都不是均匀分布的。有可能在检测一些食品时得到的是否定的结果，但是同一批里面的另外一部分食品却含有很高含量的有害微生物。
- 如果您希望将检测纳入您的检查方法中，那么把环境作为检测对象通常要比检测最终食品更加有效。
- 如果您使用取样和检测作为您的检查步骤的一部分，那么我们强烈建议由专家来设计检测方案。如您的企业内部没有专家，咨询顾问、审核员或者初级产业部可以就如何制定取样和检测方案提供信息。

D

行动

您需要做什么？

- 您必须建立起定期检查的程序，确保您和您的员工生产安全及适用的食品，并且遵循和履行《2014年食品法》项下的要求和义务。
- 如果您在自查中发现可能导致食品不安全或不适用的错误或行为，请依照“**当问题出现时**”的程序行事。

S

出示

您需要展示什么？

- 向您的审核人展示：
 - 您如何检查您的程序运行良好；
 - 您已做过的检查的结果。

准备工作



培训与能力

K

了解

您都需要知道些什么？

- 员工的培训需求各不相同。您必须要了解员工以及来访者都需要接受什么培训才能使食品既安全又符合要求。
- 所有的员工和来访者都必须理解其接受的培训内容。
- 所有员工都必须对需要做什么胸有成竹，并且遵循本计划以确保生产出安全并符合要求的食品。

D

行动

您需要做什么？

- 指定专人负责确保计划得到遵循：(勾选合适选项)
 - 日常经理, 或
 - 指定人员。
姓名 _____
- 日常经理或 指定人员 (在合适选项下打勾) 必须确保所有员工和访客都得到培训, 使其明确如何在以下各方面达标：
 - 洗手;
 - 着装干净;
 - 报告疾患;



D

行动

- 处理有可能致病的食品;
 - 清洁与消毒;
 - 在食品制备区域将食品分隔存放 (其中包括: 控制过敏原, 把生的/未烹饪的食品与已烹饪的食品分隔存放, 以及控制化学品和毒物);
 - 您的食品企业特有的其它程序;
 - 出现问题时如何应对。
- 以下情况, 必须培训员工:
 - 他们在您的食品企业里开始上班前;
 - 初次引入一道程序或原有程序发生变更的时候。
 - 所有来访者 (例如送货人、承包人等) 在您的食品企业场所期间都必须保持食品安全。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核人员出示:
 - 一份**培训记录**, 内容是何时及如何培训员工, 使其能够遵循本计划。具体包括:
 - 谁参加了培训;
 - 培训时间;
 - 培训涉及了计划中哪些内容;
 - 培训教员及学员的签字。



供水 注册供水机构

K

了解

您需要知道些什么？

- 水可能携带致病的有害微生物和化学物质。您必须且只能使用干净、无污染的水来制备食品。
- 当水被贮存于食品场所并在其中被分配使用时,可能会受到污染。
- 您必须有足够的净水用于清洗您的食品制备区、设备和器皿。
- 您必须有清洁的水供员工洗手。
- 水可能会在源头受到污染。遵循所在地的市政委员会的建议,这十分重要。

D

行动

您需要做什么？

- 提供您的注册供水机构名称。
供水机构名称: _____
- 总是使用可以安全用于食品制备、清洁以及洗手的水。如果您的供水机构通知您水不安全,您必须:
 - 停止使用, 或
 - 在使用之前将水烧开并保持沸腾至少一分钟, 或
 - 在使用之前用氯进行灭菌, 或

D

行动

- 使用另一个确定安全的水源(例如瓶装水)。
- 凡是被不清洁的水污染过的食品,一律扔掉。
- 只使用适于食品加工、洗手和清洁场地的来自贮水罐、水管和水龙头中的水。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核人出示:
 - 您所完成的所有维护工作的记录(见“维护设备和设施”卡)。



供水： 屋顶水, 地表水或地下水

K

了解

您需要知道些什么？

- 水可能携带致病的有害微生物和化学物质。您必须且只能使用干净、无污染的水来制备食品。
- 当水被贮存于食品场所并在其中被分配使用时, 可能会受到污染。
- 您必须有足够的净水用于清洗您的食品制备区、设备和器皿。
- 您必须有洁净水供员工洗手。
- 初级产业部网站提供有资质的实验室的相关信息。
- 您的供水可能受其它法规管制。

D

行动

您需要做什么？

- 总是使用可以安全用于食品制备、清洁打扫以及洗手的水。如果您的供水水源变得不安全的话, 您必须：
 - 停止使用, 或
 - 在使用之前将水烧开并保持沸腾至少一分钟, 或
 - 在使用之前用氯进行灭菌, 或
 - 使用另一个确定安全的水源 (例如瓶装水)。

D

行动

- 凡是被不清洁的水污染过的食品，一律扔掉。
- 选择您从何处获得供水：
 - 屋顶水源
 - 地表水或不安全的地下水源
 - 安全地下水源(符合“安全”定义的水源,见《新西兰饮用水标准》)*
 - 目前受《公共卫生风险管理计划》管制的水源*

*如果您选择使用该计划中的一个,您无须采取任何其他行动。

- 如果您决定自己供水,您必须至少每年检测一次以确保它能够安全使用。以下情况,您必须对您的水进行检测:
 - 在新企业开张之前,或
 - 您没有任何自供水检测记录。
- 您的用水必须符合下表中的所有标准:

测量	标准
大肠杆菌	每100毫升样品中不到1*
浊度	不得超过5个散射浊度单位
氯 (加氯后)	在不少于20分钟接触时间下,游离有效氯不低于0.2毫克/升(兆比率)
pH值(加氯后)	6.5 – 8.0

*大肠杆菌检测必须由有资质的实验室来进行。

D

行动

- 在以下事件发生后的一周内, 您必须再次测量水质:
 - 从一个新的自供水源取水, 或
 - 获知环境发生变化或有情况发生, 而这可能会影响到水的安全和适用性。
- 您必须使用一个水处理系统以确保用于食品加工、洗手和清洁打扫的水在使用时是干净的。在您使用的净水方法前打勾:
 - 过滤
 - 加氯
 - 紫外线杀菌
 - 其它 _____
- 任何出水龙头、蓄水罐以及管道的水如非洁净水, 必须醒目标识出来。这些水不得用于食品加工、洗手和清洁打扫。

地表水和 (不安全的) 地下水的取水点必须:

 - 距离家畜至少有10米远,
 - 距离潜在的污染源至少有50米, 包括青贮饲料垛、动物内脏填埋坑、人和动物排泄物、潜在的化学仓库和贮存罐 (例如燃料罐)。
- 您必须知晓并列附近所有可能会污染您的供水的活动和天然存在的化学物质。

S

出示



您需要出示什么？

- 向您的审核人出示以下**记录**：
 - 您的最初或年度水检结果，
 - 一份附近可能会影响您的供水安全的所有活动的清单。
- 向您的审核人证明您如何知道您的水处理系统运作正常。



清洗双手

K

了解

您需要知道些什么？

- 洗手将细菌等微生物挡于厨房之外。勤洗手有助于防止您的食品受到污染。
- 未包扎的伤口和疮口可以传播细菌等微生物，使食品不安全和不适合食用。

D

行动

您需要做什么？

- 在肥皂水中洗手20秒钟，然后使用纸巾、一次性毛巾，或空气烘干机将手彻底擦干烘干。
- 在洗手池边必须总是配有肥皂、纸巾、一次性毛巾或一个空气烘干机。
- 您必须让您的洗手区保持清洁。
- 在以下情况下您必须洗手：
 - 进入厨房时；
 - 触碰食品之前；
 - 咳嗽或打喷嚏之后；
 - 如厕之后；
 - 使用电话之后；
 - 倒垃圾之后；
 - 触摸了您认为脏的东西之后。



D

行动

- 您必须采用以下方式处理伤口或疮口：
(勾选适合选项)
 - 包扎伤口和疮口, 或
 - 如果伤口和疮口正在渗出液体或受到感染并且无法完全包住, 不要触碰食品。

S

出示

您需要出示什么?

- 告诉您的审核人谁负责确保您的洗手区用具齐全并清洁。
- 您的审核人可能会检查员工是否在应该洗手时洗手。
- 您的审核人到达你的企业时将会洗手, 检查洗手所需用品是否齐全。



保护食物不被工作人员污染

K

了解

您需要知道些什么？

- 病人或不洁服装会对食品造成污染，使其不安全及不适合食用。
- 有害细菌等微生物会通过病人的排泄物、呕吐物和其它体液（例如血、鼻涕）传播到食品上。
- 穿戴干净的服装（包括围裙等）有助于防止细菌等微生物沾染食品、设备以及食品制备区。
- 脏衣服会污染食品、台面和设备。
- 如果生病员工污染了食品，您可能不得不召回食品。见“**召回食品**”。

D

行动

您需要做什么？

生病员工的管理

- 任何员工或来访者（包括承包人），如果在进入食品场所之前的48小时之内发生过呕吐或腹泻，必须通知：
(勾选合适选项)。

日常经理, 或

指定人员。

姓名: _____

D

行动

- 食品操作人员如果在进入食品场所之前的48小时之内或者在食品场所发生过呕吐或腹泻,必须立即通知
 - 日常经理, 或
 - 指定人员 (选合适的打勾)姓名: _____
并且如果该情形发生了两次或以上, 必须去就医。
- 如果员工患有传染性疾病, 则必须远离食品加工区直到病愈。
- 患病员工也许可以从事不直接与食品或食品备制区接触的工作。

着装清洁

- 必须身穿干净衣服 (例如围裙等) 才可以接触食品或进入食品备制区 (此规定也适用于承包人和来访者)。
- 以下二者您必须确保其一:
(勾选合适选项)
 - 员工穿他们自己的干净衣服, 或
 - 我为员工提供干净衣服。
- 在离开食品备制区 (例如上厕所、外出等) 之前脱掉防护服 (例如围裙等)。

S

出示



您需要出示什么？

- 您的审核人可能会要求您解释您如何管理生病员工。
- 向您的审核人出示或证明：
 - 记载着员工何时生病的**书面记录**，
 - 每位接触食品的人都在每班工作开始时/根据要求在当班时，穿着干净的衣服/围裙，
 - 您如何确保衣服干净。
- 您的审核人也可能就您的清洁服装规定向您询问一些问题，或者询问您的规定有没有遇到过什么问题。



保持食品低温

K

了解

您需要知道些什么？

- 让食品保持合适的温度可以防止细菌等微生物迅速滋生。
- 有些食品必须保持低温(冷藏或冷冻)才能够阻止细菌等微生物滋生。
- 您需要了解以下两者的区别：
 - 需要保持低温才能保证安全的食品(例如牛奶)，以及
 - 可以保持低温以使其可口怡人的食品(例如啤酒)。
- 您需要知道哪些食品必须低温保存。
从您的供货商那里或从标签中获取信息。

D

行动

您需要做什么？

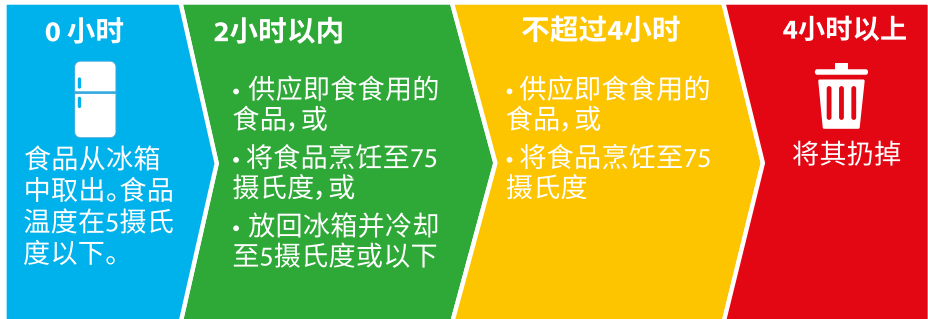
- 每天检查确定您冰箱里的食品储藏于5°C 或以下。
- 用以下方式检测您冰箱中的食品温度：(勾选合适选项)
 - 使用一个温度计来检查食品或其它东西(例如，一罐水)的温度，或

D

行动

- 使用一台红外线测温仪来测量食品的表面温度, 或
- 使用一套自动系统来检测您的食品内部或表面温度。
- 检查冷冻柜中的食品仍然处于冷冻状态。您无须记录冷冻食品的温度。
- 遵守2-小时/4-小时规则, 如下面的图解所示。

食品温度处于5 - 60°C 之间的总时长



D

行动

- 如果是运输冷食,一定要使用:
(勾选合适选项)

- 一台冷冻/冷藏车
- 有冰块的冷藏箱
- 一个隔热容器
- 其它 _____

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核人展示:
 - 您如何检查食品的温度或您的冰箱的内部温度,
 - 您的温度检查记录。



检查是否有有害生物

K

了解

您需要知道些什么？

- 老鼠、鸟类和昆虫等有害生物可能会传播疾病。它们从垃圾之类的秽物那里沾上细菌等微生物，将其转播到食品和食品设备上，以此传播疾病。

D

行动

您需要做什么？

- 每天检查并处理掉任何有害生物及其痕迹（例如，粪便、清空捕捉夹、死虫子）。
- 清洁并消毒所有受影响的设备以及接触食品的区域。
- 如果您在您的食品企业场所里发现了有害生物的踪迹，遵照“**出现问题时如何应对**”中的程序来处理。

S

出示

您需要出示什么？

- 向您的审核人展示您如何检查有害生物。



分隔食品

K

了解

您需要了解些什么？

- 将生的/未烹饪食品与烹饪/即刻食用的食品 (例如色拉) 分隔开将会阻止细菌等微生物蔓延。
- 您必须知道的11种常见的过敏原。它们是：亚硫酸盐、含有谷蛋白的谷物 (例如小麦)、有壳水生动物、蛋、鱼、奶、花生、大豆、芝麻籽，木本坚果以及羽扇豆。
- 有些食品/原料可能会引起过敏反应。将不含有过敏原的食品与上面所列的含有过敏原的食品分隔开，将会防止人们患病乃至死亡。
- 了解您出售的食品中含有哪些过敏原——如有顾客询问，您必须能够告知，或者将此信息写在包装上。
- 有毒和危险的化学物质如进入食品，会危害人体健康。

D

行动

您需要做什么？

- 您必须选择以下方法之一来备制：(勾选合适选项)
 - 生的和熟的/即食的食品；
 - 含有在“**了解**”部分所列的过敏原的食品，和不含有那些过敏原的食品；



D

行动

- 使用不同的空间和设备 (砧板、刀和器皿), 或
 - 在不同的时间加工 (中间进行清洗), 和/或
 - 在两次使用中间, 彻底清洗和消毒台面、案板、刀具和其它器皿。
- 在交替接触以下不同类物品时要洗手, 并且如果需要的话, 更换防护服 (例如围裙):
 - 生的和熟的/即食的食品, 或
 - 含有在“了解”部分所列的过敏原的食品, 和不含有那些过敏原的食品, 或
 - 危险化学品或毒物和食品。
 - 把所有不是供人食用的产品 (例如宠物食品) 都存放在远离食品 and 食品备制区的的地方。
 - 给毒物和危险化学品贴上醒目的标签, 远离食品, 并确保在使用它们时, 食品要被保护起来。
 - 将所有可能引起过敏反应的食品贴上标签并分隔存放。
 - 如果顾客询问, 告诉他们您制作或销售的哪些食品中含有过敏原。
 - 运输您的食品时, 将以下食品分隔开:
 - 生的和熟的/即食的食品, 或
 - 含有在“了解”部分所列的过敏原的食品, 和不含有那些过敏原的食品。



S

出示

您需要展示什么？

- 您的审核人可能会要求您的员工解释他们如何知道您制作或供应的哪些食品中含有过敏原。
- 向您的审核人证明含有“了解”中所列的所有带过敏原的食品，以及毒物和危险化学物品都贴有醒目标签并与食品分隔存放。
- 向您的审核人证明或解释您如何分隔：
 - 生的和熟的/即食的产品，或
 - 含有在“**了解**”部分所列的过敏原的食品，和不含有那些过敏原的食品，或
 - 危险化学品或毒物和食品。



安全地备制食品

K

了解

您需要知道些什么？

- 食品中的有害微生物以及过敏原能够经污染的食品、污物、手、衣服和表面等传播扩散。一个不清洁或凌乱的制作区会使细菌等微生物滋长并迅速、轻易地传播扩散。
- 在《澳大利亚新西兰食品标准法典》(简称《法典》)中有关于您可以往某些食品中添加的食品添加剂(例如防腐剂)的种类的规定。食品服务企业不大可能需要知道这些规定。如果您使用食品添加剂,请查阅《法典》,或向您的审核人了解更多信息。
- 法典中有一些食品成分的规定仅适用于您可能制作的部分食品(例如,香肠、肉馅饼等)。请查阅《法典》,或向您的审核人了解更多信息。

D

行动

您需要做什么？

- 您的工作流程设计要能使您能够在工作区安全地往来(例如,使您无须带着生鸡肉穿越处理烹熟的/即刻食用的食品的区域)。

D

行动

- 工作中随时清洁和消毒您的工作区。
- 如果您使用食品添加剂(例如,防腐剂)来制作您的食物,请查阅《法典》中的添加剂规定。
- 请确认您遵守《法典》中的食品成分的规定(如果适用)。

S

出示

您需要出示什么?

- 向您的审核人展示或解释您如何在厨房中工作,包括:
 - 如何边工作边清洁,
 - 您的食品制作区的流程如何阻止细菌等微生物的滋生和蔓延,
 - 您的食谱,以表明您如何遵守添加剂和成分的规定,如果这些规定适用于您的话。



采购、接收和贮存食品

K

了解

您需要知道些什么？

- 烹饪并不一定能保证所有的食品安全。
- 有些食品必须保持低温（冷藏或冷冻）才能够阻止细菌等微生物滋生。
- 自动售货机必须用正确的温度来贮存食品才能阻止细菌等微生物的滋生。
- 食品或烹饪原料一旦过了保质期就不得使用或销售（这包括自动售货机里面的食品）。
- 只从声誉良好的供应商（例如，注册的食品企业）那里采购食品。

D

行动

您需要做什么？

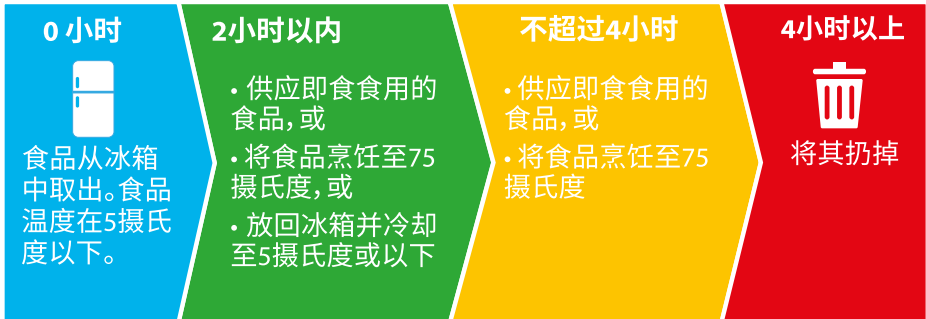
- 只从被认可的供应商那里购买食品。
- 当接收食品时，记录：
 - 您的供应商的名称和联系方式；
 - 食品的品种和数量；
 - 食品的温度（如果食品需要按照特定温度保存以确保其安全和适合食用的话）。
- 当提取或接收冷藏食品时，用温度计测量食品的温度。您必须确认：

D

行动

- 冷的食品是冷的;
 - 冷冻的食品是冷冻的;
 - 包装没有被损坏或弄脏;
 - 食品未过保质期。
- 安全地贮存食品。先把冷藏食品存放好,接着是冷冻食品,最后是在室温下贮存食品。
 - 妥善安排您的存货,以便最先使用距离保质期或最佳食用日期最近食品。
 - 食品的保质期一过就将其扔掉。
 - 贮存食品时将其遮盖好并贴上醒目标签。
 - 遵守2-小时/4-小时规则,如下面的图解所示:

食品温度处于5 - 60°C 之间的总时长



S

出示



您需要出示什么？

- 您的审核人将会检查：
 - 您的经认可的供货商名单及其供货保证的**记录**，
 - 以下内容的**记录**：
 - 您的供应商的名称和联系方式；
 - 食品的品种和数量；
 - 食品的温度（如果食品需要按照特定温度保存以确保其安全和适合食用的话）。
- 向您的审核人证明食品在贮存时是有标签并遮盖好的。



烹制食品

K

了解

您需要知道些什么？

- 有些食品容易被致病或致命的细菌等微生物污染。
- 烹煮是杀死这些细菌等微生物并使食物能够安全食用的常见办法。
- 需要烹制之后才可以安全食用的食品包括家禽和肉类。

D

行动

您需要做什么？

- 使用“**烹制家禽、碎肉和鸡肝**”卡来烹制家禽、碎肉和鸡肝。其它肉类可以烹至半熟供应，但在上菜之前必须轻煎一下。
- 烹制加工过的以及即食食品/食材时，均须遵循生产商的有关指示。
- 菜肴必须均匀彻底地烹饪，务必检查其是否还有不热的部位。
- 不断搅动菜肴使其全面受热。
- 熟食如被放置于5°C 至60°C 之间，可在4小时之内再次加热到75°C 之上并趁热(60°C 以上)供应给顾客，否则就必须扔掉。

D

行动

- 用以下办法检查您的食品温度：
 - 使用温度计来检查食品的温度。
 - 使用一台红外线测温仪来测量食品的表面温度, 或
 - 使用一套自动系统来检测您的食品内部或表面温度 (例如, 数据记录器)。

S

出示

您需要出示什么?

- 用以下方法向您的审核人显示您如何知道您的食物全都煮熟了：
 - 测量您所烹饪的每样食品的温度, 和/或
 - 使用生产商的指示。



烹饪家禽、碎肉末和鸡肝

K

了解

您需要知道些什么？

- 彻底把食品煮熟可以杀死有害细菌等微生物。
- 有些食物必须彻底煮熟才能杀死细菌等微生物。您必须清楚您的哪些食品属于高风险食品，必须每次都彻底煮熟（例如，鸡肉）。
- 将肉剁碎意味着任何表面的细菌等微生物都可能会扩散到整个产品。碎肉产品必须彻底煮熟。
- 您无须测量切成细条的家禽的温度。

D

行动

您需要做什么？

- 将家禽（例如，鸡、鸭、鸡肝）和剁碎或磨碎的肉末（例如，香肠、肉馅饼）在特定的温度中烹制一定的时间，以确保它们可以安全食用。
- 如果您是在烹饪家禽、剁碎或磨碎的肉末，或鸡肝，必须总是使用以下的时间/温度的组合：

内部温度	该温度下的最短烹制时间
65°C	15分钟
70°C	3分钟
75°C	30秒钟

D

行动

- 对于厚度超过4公分的肉和/或家禽，使用温度计来检查最厚部位的中心，查看是否达到了上述的某个时间/温度组合。
- 您必须在以下两者中取一：
 - 记录每批之中至少一份的温度，或
 - 您必须检测您所烹饪的每一批家禽或碎肉末，除非您能够证明您的烹饪方法从不出错。参阅“**证明您所使用的灭菌办法总是有效**”卡。

烹饪程序
我每次都检查：

烹饪程序
我将“证明”：

_____	_____
_____	_____
_____	_____

- 如果煮熟的家禽和碎肉末已经被置于5°C 和60°C 之间且再加热至75°C 之上，但在4小时之内没有食用的话，要将其丢弃。

S

出示



您需要出示什么？

- 向您的审核人出示您如何安全地烹制家禽和碎肉末的**记录。记录：**
 - 食品，
 - 烹制日期，
 - 烹制食品达到的温度以及在该温度上烹制的时长。
- 如果您能够证明您的烹饪方法有效，向您的审核人出示“**证明您所使用的灭菌办法总是有效**”卡中所要求的记录。



证明您所使用的灭菌办法总是有效

K

了解

您需要知道些什么？

- 如果您制作或烹饪任何以下食品，您可以证明您的方法总是能够消灭细菌等微生物：
 - 家禽（例如，鸡肉，肝）
 - 碎肉末（例如，香肠、肉馅饼）；
 - 脱水干燥；
 - 盐腌或醋浸的肉和/或蔬菜；
 - 热熏的肉或海鲜；
 - 寿司（用醋饭制作）；
 - 中式烤鸭；
 - 真空低温烹调食品（肉类或家禽）。
- 证明您的方法有效，意味着您无须每次制作时都要对每一份食品进行检测。

D

行动

您需要做什么？

- 确定您将要证明的方法：（勾选合适选项）
 - 家禽（例如，鸡肉，肝）
 - 碎肉末（例如，香肠、肉馅饼）
 - 脱水干燥

D

行动

- 腌渍的肉和/或蔬菜
 - 热熏的肉或海鲜
 - 寿司 (用醋饭制作)
 - 中式烤鸭
 - 真空低温烹调法 (肉类或家禽)
- 您每次制作食品的时候必须使用同一些设备和同样的原料 (类型、重量、尺寸、醋溶液等)。
 - 使用相关的卡中的标准程序制作或烹饪食品 (或制作烹饪设备)。
 - 检查/测试食品以确保其达到有关标准 (例如, 家禽和碎肉末产品在75°C 温度至少烹饪30秒钟, 醋饭的pH值在4.6 或以下, 真空低温烹调法使用正确的水浴温度)。
 - 如果您的标准方法不符合相关要求的温度/标准, 您必须调整您的烹饪温度/原料以使您的方法有效。
 - 使用不同批次的食品对您的方法进行三次检验以确认该方法有效。
 - 记录下您的方法和您做的检查。
 - 每星期检查一个批次的食品的温度来核实您的方法仍然有效。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核官员出示以下**记录**:
 - 您的方法;
 - 您每星期的批次检查。



食品再加热

K

了解

您需要知道些什么？

- 您必须安全地再加热食品，避免其停留在危险温度区（5°C–60°C）。
- 如果您不能正确地再加热食品，细菌等微生物就会滋长，使您的食品不安全并不适合食用。
- 自动售货机必须安全地再加热食品。
- 食物保温餐车和保温柜并不对食品进行再加热。它们在食品已煮熟或再加热之后保持食品的热度。

D

行动

您需要做什么？

- 使用正确的设备迅速再加热食品：
(勾选合适选项)
 - 微波炉
 - 炉灶
 - 烤箱
 - 其它 _____
- 对食品再加热，直到最凉的部位 (如果是液体的话)，或者中间部位 (如果是固体的话) 冒出蒸汽 (至少达到75°C)，并将其保持在60°C 以上直至食用。

D

行动

- 再加热过并保持在5°C 和60°C 之间的食品,可以在4小时之内再次再加热到75°C 以上并趁热(60°C 以上)供应给顾客,否则必须扔掉。
- 可再加热食品的自动售货机,必须将食品的最凉部分再加热到至少75°C,并保持食品温度在60°C 以上直至食用。

S

出示

您需要出示什么?

- 向您的审核官员展示或证明:
 - 您如何安全地将食品再加热到75°C 以上,
 - 您如何知道您再加热过的食品的温度是在75°C 以上,
 - 您如何知道您的自动售货机可以安全地再加热食品。



冷却新鲜烹制的食品

K

了解

您都需要知道些什么？

- 您必须正确地冷却食品，避免其在危险温度区（5°C–60°C）停留时间过长以致细菌等微生物滋长到不安全的程度。
- 如果您不迅速冷却热食，细菌等微生物就会滋长，使您的食品不安全并不适合食用。

D

行动

您需要做什么？

- 迅速冷却食品，以阻止细菌等微生物滋长或产生毒素。
- 当冷却新鲜烹制好的食品时，食品必须：
 - 在6小时之内从60°C 降至5°C (或以下)，否则必须扔掉，
 - 在2小时之内从60°C 降至室温或21°C (二者中最冷者)，然后在4小时之内从室温或21°C (二者中最冷者) 降至5°C (或以下)。
- 使用这些方法中的任何一个或多个的组合：
(勾选合适选项)：
 - 将您的食品放在一个浅容器中
 - 使用冰浴
 - 将您的食品分成小份
 - 将您的食品放入吹风冷却机

D

行动

- 一旦您的食品达到室温或21°C(二者中较冷者),将其放入冰箱或冷藏柜。
- 过4小时后检查食品温度是在5°C 或以下。
- 任何新鲜烹制的食品,如果在危险温度区放置了6小时以上,都要扔掉。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核官员证明或描述您如何迅速冷却新鲜烹制的食品。
- 向您的审核人出示相关**记录**,显示您如何安全地冷却每个批次的新鲜烹制的食品例如,在2小时之内从60°C 降至室温或21°C(二者中最冷者),然后在4小时之内从室温或21°C(二者中最冷者)降至5°C(或以下)。
- 记录下:
 - 有关食品,
 - 食品的烹饪日期,
 - 食品冷却所用的时间。



食品解冻

K

了解

您需要知道些什么？

- 解冻的食品的汁液可能含有有害细菌等微生物。如果这些汁液沾染到其它食品和台面，可能会致病。
- 如果食品只是部分解冻，在烹饪过程中就可能达不到灭菌所需要的温度。

D

行动

您需要做什么？

- 如使用冷冻食品，需要提前计划，以便您有充足的时间在冰箱或冷藏柜中将其安全解冻。
- 如果生产商提供有指示，按照其指示来解冻。
- 把正在解冻的食品放在容器中，置于冰箱/冷藏柜的底部，以防止其汁滴溅到冰箱/冷藏柜内部和其它食品上。
- 如果您不能够在冰箱/冷藏箱中解冻食品，您可以使用这些方法中的任何一个或多个的组合：
(勾选合适选项)
 - 食品在微波炉中解冻并立即食用
 - 置于不透气的容器中，放在流动的凉水下面解冻
 - 在案板上解冻，时间不超过4小时

D

行动

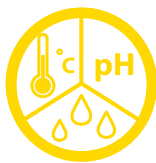
- 一旦解冻,对于一般用低温或高温保存的食品,必须予以冷藏、烹饪或保持高温。
- 食品在被再加热或烹饪之前必须彻底解冻。

S

出示

您需要出示什么?

- 向您的审核官员展示:
 - 您如何解冻您的食品;
 - 您如何让解冻食品保持安全。



利用水活性、酸或热熏法来抑制细菌等有害微生物

K

了解

您需要知道些什么？

- 细菌等有害微生物需要有水分才能滋长。降低您食品中的水分含量(水活性)将有助于阻止它们的滋生。
- 很多有害微生物在酸性环境(pH值在4.6或更低)中无法滋长或滋长很慢。
- 要(分别)达到上述状态：
 - 去除水分(干燥脱水或盐水腌渍)以使水活性达到0.85或更低，
 - 将pH值降低(醋浸渍)到4.6或更低。
- 热熏法能帮助阻止细菌等微生物在您的食品中滋生,但是可能还需要进一步加工或低温贮存以确保食品的安全。该方法也可以用来烹制食物或者丰富食物的味道。
- 这个程序适用于对食品进行浓缩或干燥脱水处理。
- 初级产业部制作了一份指南来帮助您计算保质期 <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/determine-shelf-life-of-food/>
- 在《澳大利亚新西兰食品标准法典》(简称《法典》)中有关于您可以往某些食品中添加的食品添加剂(例如防腐剂)的种类的规定。请查阅《法典》，或向您的审核人了解更多信息。

D

行动

您需要做什么？

降低水活性

干燥脱水

- 脱水产品的水活性必须在0.85或更低,除非产品用以下两个办法之一保存:(如有适用选项请打勾)
 - 在5°C 或更低的温度下冷藏贮存一直到食用
 - 采用其它有效方法保存(例如,降低pH值)
- 所有干燥脱水设备(例如,烘热、风扇、加湿器)必须定期检查,确保工作正常。
- 脱水必须在以下条件下完成:(勾选合适选项)
 - 在有温度控制的空间里
 - 在环境空气温度下
- 如果您在制作水活性为0.85或更低的食品产品,您必须对其进行检测,以确保它们达到要求。
- 如用一个被证明有效的方法使食品的水活性达到0.85或更低,您必须把三个批次的产品送到具有资质的实验室进行水活性检测。至少在一开始必须进行一次检测,然后您可以使用您自己的办法来计算水活性(例如,减重法)。参阅“**证明您所使用的灭菌办法总是有效**”卡。

盐水腌制

- 在盐水浸没腌制过程中,肉必须完全浸没在盐水里。
- 定期倒空并清洗盐水腌制罐。

D

行动

- 每次使用之前和使用之后,检查注射设备,查看是否有损坏或缺失的部件。

使食品酸化

- 用醋腌渍的食品必须有4.6或更低的pH值。

盐腌和醋浸的溶液

- 仅使用许可的食品添加剂。查阅法典中的规定,从中寻找您可以使用的添加剂名单。
- 遵照生产商的指示,或者自己经过试验和检测的配方,制作和使用制剂。
- 盐腌和醋浸对食品添加剂(例如,亚硝酸盐)和盐的浓度含量有要求,不要将其稀释。
- 冷藏的制剂在5°C 或以下的温度保存。使用前须将其遮盖好。
- 在5°C 或以下的温度来进行盐腌和醋浸。
- 在每个批次结束或当日工作结束时,扔掉任何再循环的或多次使用过的制剂,以及有可能被污染了的制剂,例如在注射中使用的制剂。

热熏

- 如熏制海鲜,只使用新鲜的海鲜食品。
- 如果热熏是肉类产品烹制程序的一部分,必须加热至75°C 并烹制至少30秒钟。参阅“**烹制禽肉、碎肉末和鸡肝**”卡。
- 所有熏制设备(例如,加热、空气循环、木片)都必须安全并正常运作。

D

行动

- 熏制必须在以下条件下进行:(勾选合适选项)
 - 在有温度控制的空间里
 - 熏制温度由人工控制
- 食品产品必须有间隔地均匀摆放,以帮助空气循环并使食品到均匀熏制。
- 当使用无烟熏制法时,要遵循生产商的指示。
- 您的食品熏制完毕之后,如果是需要低温存放的食品,必须在5°C 或以下的温度存放,并且必须:(勾选合适选项)
 - 注明熏制日期和时间,然后在熏制后的5天之内食或售出以供食用
 - 注明保质期
- 明确您进行热熏的原因。
选择适用选项:
 - 热熏烹制食品
 - 热熏以增加食物风味
- 热熏烹制的食品,每一个批次您都必须记录如下内容:
 - 烟熏室的空气温度;
 - 熏制开始时间;
 - 熏制结束时间;
 - 在烹制过程结束时食品的内部核心温度;
 - 是否曾需要加长烹制时间。
- 热熏以增加风味的食物,每一个批次您都必须记录如下内容:

D

行动

- 烟熏室的空气温度;
- 熏制的时间长度。

如果食品的干燥脱水、盐腌、醋浸或热熏是长期进行的,那么您可以对您的方法进行证明,这样您就只需要每星期进行一次批次检验了。参阅“**证明您所使用的灭菌办法总是有效**”卡。

S

出示



您需要出示什么?

降低水活性

向您的审核官员出示

- 实验室检测或者是采用您自己的方法(例如,减重法)检测的水活性(如适用)结果;
- 您如何安全地干燥脱水和用盐水腌制您的食品;
- 您采用的食品干燥脱水方法的文字**记录**;
- 您采用的盐水腌制溶液配方的文字**记录**。

降低pH值

• 向您的审核官员展示:

- 您用什么办法取得4.6以下的pH值;
- 您的醋浸溶液配方的文字**记录**。

热熏

• 向您的审核官员展示或出示:

- 您用什么办法安全地热熏您的食品。
- 对于热熏烹制的食品,出示以下内容的文字**记录**:



S

出示



- 烟熏室的空气温度;
 - 熏制开始时间;
 - 熏制结束时间;
 - 在烹制过程结束时食品的内部核心温度;
 - 是否曾需要加长烹制时间。
- 对于增加食物风味的热熏, 出示以下内容的文字记录:
- 烟熏室的空气温度;
 - 熏制的时间长度。



保持食品高温

K

了解

您需要知道些什么？

- 对于通常需要低温或高温存放的食品，您必须避免将其存放于温度危险带 (5°C - 60°C)，以防止细菌等微生物滋生并导致疾病。
- 热食必须在60°C 以上存放以阻止细菌等微生物滋生。

D

行动

您需要做什么？

- 遵守生产商的设备使用指示。
- 食品在放入双层保温锅或保温柜之前，先将其加热至75°C 或以上。
- 您的设备必须将食品温度保持在60°C 以上。使用温度计来检查食品的温度。
- 当食品被高温保存超过2小时以上时，须每2小时检查一次温度，以确定食品温度在60°C 以上。
- 如果每2小时的检查发现食品温度过低，将食品再加热到75°C 以上并将保温餐车或保温柜的温度调高。如果下次检查时发现温度在60°C 以下，将食品扔掉。
- 如果热食在60°C 以下存放了2小时以上，必须将其扔掉。

D

行动

- 如果热食在60°C 以下放置了不到2小时, 可以对其:
 - 将其再次彻底热透并趁热 (60°C 以上) 供应给顾客食用, 或
 - 在四小时之内将其冷却到5°C 以下并保持在这个温度直到食用。
- 搅动食品也确保食品从里到外都保持高温。
- 不要将新旧不同批次的再加热的食品或热食、即食的食品混在一起。

S

出示

您需要出示什么?

- 向您的审核官员展示:
 - 您用什么办法保持食品的热度。
 - 您如何测量温度。
 - 您如何知道您是在所要求的时间内检查温度的。



运送食品

K

了解

您需要知道些什么？

- 对于通常需要低温或高温存放的食品，运输时您必须采取措施避免其存放于温度危险带 (5°C - 60°C)，以阻止细菌等微生物滋生。

D

行动

您需要做什么？

控制温度

- 食品在运输中和送货时必须保持恰当的温度。您必须定期对此进行检查。
- 保持冷冻食品处于冷冻状态。
- 只有当食品在处于温度危险带4小时之内将被食用的情况下，才可以在温度危险带内送交食品。
- 冷食要低温 (5°C 或以下) 运输，而热食则要高温 (60°C 以上) 运输。
- 使用合适的设备来运输食品，以确定您的食品将保持安全。使用：(勾选合适选项)
 - 隔热袋/箱
 - 便携式冰箱
 - 热保温设备
 - 其它 _____

D

行动

运输之前做好计划

- 动物不得接触到您车辆中的食品专区。
- 您用于运输食品或食品设备的车辆,每个部位都必须干净整洁(如果将与即食食品直接接触,则必须消毒)。
- 扔掉:
 - 任何已被污染的食品,
 - 已经在温度危险区存放4小时以上的食品。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核官员展示或出示:
 - 运输食品时,您如何确保食品保持在恰当的温度,
 - 运输食品时您用什么方法来保持温度并将食品隔开,
 - 您用于运输食品的车辆。
- 食品运输温度的**记录**,如果食品未在4小时之内食用的话。



陈列食品, 顾客自助

K

了解

您需要知道些什么?

- 病人或不洁服装会对食品造成污染。
- 您的客户可能把细菌等微生物带入您的食品企业场所。有害细菌等微生物会通过病人的排泄物、呕吐物和其它体液(例如血、鼻涕)传播到食品上。
- 自助食品陈列台, 如安排不当, 会增加客户把细菌等微生物传播到食品上的风险(例如, 从食品上方探出手去取食品)。

D

行动

您需要做什么?

- 供客户自选的即食食品必须: (勾选合适选项)
 - 在陈列之前预先包装, 或
 - 用防护罩和盖子保护起来。
- 如果您在供应热食, 您必须遵守“**保持食品的热度**”中的有关规则。
- 如果是通常在低温或高温中保存的即食食品, 陈列时间勿超过4小时(如在5°C 和60°C 之间存放的时间超过4小时, 必须扔掉)。

D

行动

- 总是提供干净的取食用具。用具把手不得接触到食品。用具脏了(例如, 顾客把匙掉在地上)或者在换批次或菜品的时候, 须更换用具。
- 对于含有“**分隔食品**”卡之“**了解**”部分所列的过敏原的食品和不含有这些过敏原的食品, 要分别提供专用取食用具。

S

出示

您需要出示什么?

- 向您的审核官员展示：
 - 您如何确保自助食品的安全(例如, 您如何测量食品的温度, 您的食品在外面摆放多久),
 - 您如何陈列您的自助食品并防止您的顾客污染食品。



了解您的食品中含有些什么

K

了解

您需要了解些什么？

- 您必须知道并且能够告诉您的顾客他们的食品中含有什么，以使他们做出有依据的决定。对于有食品过敏反应的人，这尤为重要。
- 您必须知道您使用的原料中都含有什么。如果您进口食品，您必须看得懂标签。
- 您必须知道的11种常见的过敏原。它们是：亚硫酸盐、含有谷蛋白的谷物（例如小麦）、有壳水生动物、蛋、鱼、奶、花生、大豆、芝麻籽，木本坚果以及羽扇豆。
- 食品过敏会导致危及生命的过敏反应，这种反应在食用食品之后数分钟就可能发生。了解您销售的哪种食品可能会引起过敏反应。
- 您需要了解《澳大利亚新西兰食品标准法典》中有关添加剂和食品成分的规定。参阅“**安全地备制食品**”卡。

D

行动

您需要做什么？

- 检查您的食品原料标签。您必须能够理解它们的意思。
- 保留您使用的原料详细资料（例如，记录并遵守您的配方，确保您知道其中含有哪些过敏原）。

D

行动

- 告诉您的员工哪些食品中包含“了解”部分所列的过敏原。他们需要了解过敏和过敏原的知识，他们必须知道这有多重要。
- 日常经理或者有关指定人员(勾选合适选项)
姓名：_____必须能够与顾客讨论他们的食品中都含有什么。
- 检查食品里的所有原料，以及与食品一起供应或加在食品中的酱料、装饰菜。

S

出示

您需要展示什么？

- 向您的审核人证明您如何知道您使用的原料中含有什么。
- 您的审核人有可能会要求员工告诉他们哪些食品中含有过敏原。



包装您的食品以及加贴食品标签

K

了解

您需要知道些什么？

- 以下情况, 无须给您的食品加贴标签：
 - 未包装的食品；
 - 在同一场所制作、包装和销售的食品；
 - 在您的顾客面前包装好的食品；
 - 完整或新切好的水果和蔬菜(除非您出售豆芽)；
 - 送货到您的企业场所时已包装好并准备按原样出售的即食食品；
 - 在慈善筹款活动上出售的食品；
 - 在顾客不能打开的服务柜中陈列的食品。
- 即使您的食品无需加贴标签, 您也必须能够告诉您的顾客或者显示：
 - 食品中含有什么；
 - 有什么警示说明；
 - 食品制作材料是否使用了或是否含有转基因或辐照食品。
- 在一个场所制作之后在另外一个场所包装的食品必须加贴标签。加贴标签的食品必须符合《法典》中关于加贴标签的规定。
- 初级产业部编写了一份指南以帮助您制作您的食品标签。遵循“食品标签指南”

<http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965>

D

行动

您需要做什么？

- 如果您的食品必须加贴标签，您必须在标签里包括：
 - 食品名称；
 - 批次识别编号；
 - 您的新西兰或澳大利亚企业的名称和地址；
 - 任何相关的公告及警示说明及声明；
 - 贮存和使用的条件；
 - 原料清单；
 - 日期标注（例如，保质期、最佳使用日期等）；
 - 营养成分表；
 - 关于营养、健康的信息以及相关的声称（如果您做出了一项声称的话）的信息；
 - 关于特有原料和成分的信息；
 - 产品是否使用或已使用了转基因或辐照食品生产。
- 保存您在您的食品中使用的原料的详细信息。
- 按照您的员工和顾客的需要来给食品正确地加贴标签。
- 使用有利于食品安全的包装和包装附件（例如，别针）以防止细菌等微生物和过敏原侵入食品。

S

出示

您需要出示什么？

- 向您的审核官员出示或证明：
 - 您如何知道在您的食品标签上应该包括什么信息，
 - 您的食品标签。



向其它企业销售您的食品

K

了解

您需要了解些什么？

- 只有在以下情况下您才可以向另外一家企业出售您制作的食品：
 - 这不会改变您的主要业务性质 (例如, 直接向消费者销售您的食品), 以及
 - 您无须对您的食品做任何变更 (例如, 改变您对其进行包装或加贴标签的方式)。
 - 所有您向其供货的企业都只可以将您的食品直接出售给他们的顾客, 不得出售给其他企业。可以使用本计划者包括向咖啡馆出售馅饼、糕点、切片蛋糕的面包店、或者为餐馆提供香肠/肉排等的零售肉铺。
- 一旦您的食品离开了您的营业场所, 食品的安全和合格就脱离了您的控制——您就需要其他人的协助您完成这一任务。
- 您需要知道您经常向其供货的企业的名字和联系方式, 以便一旦出现任何问题, 您能够召回食品。
- 您的食品的所有消费者都需要知道食品中含有什么。如果您是向其它销售您的食品的企业供货, 您需要向他们提供充分的信息, 以便一旦有人询问您的食品中含有什么的时候, 他们能够回答这个问题。



了解

- 如果您发现您大多数情况下都是生产向其它企业出售的食品,那么本计划可能对您并不适用。请联系初级产业部 (foodactinfo@mpi.govt.nz) 寻求帮助。
- 如果您希望向另外一家企业提供使用他们指定的包装(例如,用他们的品牌)的产品,而不是使用您通常向您自己的顾客供货时的方式,那么您不能使用这个计划。请联系初级产业部 (foodactinfo@mpi.govt.nz) 寻求帮助。



行动

您需要做什么?

- 您必须保留以下记录：
 - 任何您在知情情况下向其供应食品的企业；
 - 您已向他们供应的产品；
 - 您已向他们供应的数量；
 - 您向他们供应的日期。
- 您必须向所有销售您的食品的企业提供充分的信息,以便一旦有人询问您的食品中含有什么的时候,他们能够回答这个问题。遵循“**包装您的食品以及加贴食品标签**”和“**了解您的食品中含有什么**”卡片上的指示。
- 您必须告诉您向其供货的任何企业如何使您的食品保持安全,以及在被使用或丢弃之前可以保存多久。
- 您包装食品或加贴标签的方式必须与您平时为您自己的顾客所做的方式相同,不可改变,即使您向其供货的企业提出有关要求。
- 如果您发现您向一家企业供应的食品有问题,您必须遵循“**召回您的食品**”和“**当出现问题的时候**”卡中的指示。

S

出示



您需要展示什么？

- 向您的审核人出示以下**记录**：
 - 任何您在知情情况下向其供应食品的企业；
 - 您已向他们供应的产品；
 - 您已向他们供应的数量；
 - 您向他们供应的日期。
- 向您的审核人出示或者解释：
 - 您如何知道您向其供应食品的任何企业是直接把食品销售给其顾客的；
 - 所有您向其它企业供应的食品是如何包装以及(如适用)如何加贴标签的。



清洗打扫

K

了解

您需要知道些什么？

- 细菌等微生物会在肮脏的表面和设备上滋生，导致您的顾客生病。
- 肮脏的场所会招来老鼠、蟑螂等传播疾病的有害生物。
- 您必须清理垃圾以免招来有害生物。
- 清理垃圾会减少人、衣服以及您的食品被污染的风险。
- 使用不干净的水会致病。
- 清洗与消毒不同：
 - 清洗可以去除污垢和油渍；
 - 消毒可以杀死表面的有害微生物。

D

行动

您需要做什么？

使用安全食品

- 库存食品的保质期一过就将其扔掉。
- 扔掉所有曾在高温中陈列过的食品，或者将其快速冷却并冷藏起来供第二天作为冷食使用。
- 扔掉所有被污染了的食品或原料。
- 扔掉所有残留的腌泡汁或涂层用料。

**D****行动**

- 扔掉所有残留的盐腌或醋浸溶液。
- 扔掉所有接触到不清洁的水的食品。
- 所有以后仍可安全使用的剩余食品,都必须加贴标签并恰当当地贮存起来(比如,冷食放入冰箱),食品要保护其不受污染(即放入容器中)。

清洗干净您的食品备制区域

- 找出并/或清洗脏衣物(如果您选择为您的员工提供干净衣服的话)。
- 一天结束时,或者当垃圾桶满溢时,把加工区的垃圾桶清空并把垃圾运走。
- 定期处理垃圾。
- 定期清洗垃圾桶和垃圾区。
- 您必须清洗和消毒与食品接触的所有表面。
- 您必须使用热肥皂水或食品等级的化学清洗剂。
- 当使用化学清洗剂的时候,谨遵有关指示。



D

行动

- 每次清洗之后都必须对食品制备区和设备进行消毒。
- 清洗您的食品制备区和设备时,必须使用干净水。
- 您必须对您的食品企业场所里的所有区域都予以清扫、吸尘和/或用墩布拖净。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核官员出示或证明:
 - 您的“下班前”常规程序,包括库存管理。
 - 您的清洗工作**记录**,谁来做,什么时候做。
 - 您如何运走垃圾。
 - 您如何清洗您的垃圾桶和垃圾区,以及由谁负责。
 - 您的场所和设备干净整洁,需要洗的衣物都被及时清洗。
 - 您如何清洗和消毒您的食品制备区和设备。
 - 您如何安全地使用化学制品。



保养餐饮设备与设施

K

了解

您需要知道些什么？

- 如果您的场所和设备不是为食品用途设计的、状况不好以及/或者运转不正常，您可能就会生产出不安全和/或不适合的食品。
- 评估您的食品制作场地很重要，要确保那里的建筑材料不会污染食品、易于清洁、有水电等必要服务，并且空间足够容纳您全部的食品经营活动（以及员工）。您必须定期检查所有这些条件对您的企业来说都没有变化（维持不变）。
- 如果您的场所和设备状况不好，以及/或者运转不正常，您可能会生产不安全和/或不适合的食品。
- 损坏的设备以及维护不当的建筑物（例如，地上和墙上有洞）会使苍蝇、蟑螂等有害生物以及细菌等微生物侵入您的食品中。这会导致食品不安全以及不适合食用。
- 您用来制备食品、洗手和清洁打扫的水必须总是保持干净。您需要知道如何修理和维护水管、水箱和水处理系统等。

D

行动

您需要做什么？

- 检查您的场所，看看有没有老旧损坏迹象（例如，地面和墙上有洞），并按需加以维修。
- 检查您的设备，看看有没有老化磨损迹象，并按需加以维修。
- 定期保养您的设备，并按需依照您的校准计划来校准。
- 用于保养维护的化合物和化学制品必须：
 - 按照生产商的指示张贴完整的标签、贮存、密封和使用。
 - 使用与食品容器明显不同的容器来贮存和运输。
- 您必须处理和控制鼠蝇等有害生物，您可以：
 - 聘请有害生物控制专家，也可以
 - 由您自己来处理这些风险。

针对所有的供水

- 水管必须处于良好工作状态，以阻止动物、鸟类、污垢和垃圾污染您的水。
- 以下情况一定要冲洗水管：
 - 维修保养之后；
 - 7天未使用（以排出因不流动而变得污浊的水）。
- 保持水箱：
 - 清洁并状态良好，以阻止沉淀物积聚，并且
 - 遮盖好，以阻止动物、鸟类和污垢污染里面的水。

D

行动

仅针对地表水或地下水

- 您必须按照制造商的指示来安装、操作和维护水处理系统。
- 您必须遵守制造商关于更换和清洗滤水装置的指示。
- 取水井的设计和维​​护都必须能保护其免受表面污染。

仅针对屋顶水源

- 采集水必须从干净的屋顶以及使用安全的材料(例如,不得有含铅涂料、沥青、裸露的木材或铜制檐槽)制作的檐槽来采水。
- 您必须尽可能地减少污染风险。这包括:
 - 在檐槽上安装罩网,并且
 - 剪掉垂于其上方的树枝和草木,以及
 - 将天线和卫星碟安装在采水区以外的地方,并且
 - 安装第一股水流转道装置(一种在下雨时把第一股水流改道转走的装置)。
- 您必须按照制造商的指示来安装、操作和维护水处理系统(例如,更换过滤装置)。

S

出示



您需要出示什么？

- 向您的审核官员说明和出示：
 - 您采用什么办法来确认您的场所和设备是为食品用途而设计的并且处于良好工作状态 官员。
 - 您多久做一次保养检查。
 - 做保养检查时您都检查什么项目。
 - 您的定期保养任务或维修**记录**，由谁做的，什么时候。
 - 您如何控制有害生物。
 - 您检查和保养供水系统和水箱的频率。同时也**记录**下来由谁做的，什么时候做的。
- 您的审核官员将会检查您是否按照要求来校准您的设备。

仅针对自供水(地表水、地下水或屋顶水)

- 您检查和保养(例如,更换过滤装置)水处理系统的频率。



当出现问题的时候

K

了解

您需要知道些什么？

- 您必须把记录至少保存4年。
- 记录必须清楚地描述哪里出现了问题、涉及到谁以及问题是如何解决的。
- 天有不测风云。您必须备有一套方法步骤来处理您的计划中出现的纰漏。

D

行动

您需要做什么？

- 一旦发现有影响食品安全和/或适用性的问题，立即采取行动。将您采取的行动计划记录在案。
- 用您的记录来查看过去一周/数天的情况。查明您的计划中是否出现纰漏，例如：
 - 冰箱温度过高；
 - 有鼠蝇蟑螂等有害生物的踪迹对不对；
 - 接收的食品温度不对；
 - 家禽没有在至少65°C 的温度里烹制15分钟；
 - 食品没有被再加热至75°C 以上；
 - 食品冷却时速度过慢；
 - 食品运输时没有保持恰当温度。

D

行动

- 如果出现了问题, 查明问题最初发生的地方以及发生的次数。查明您的计划中是否有程序疏漏。
- 您生产的食品是否不安全或不适合食用? 您是否需要告诉您的顾客?
- 您亲自解决问题, 或者把问题告诉相关负责人。
- 采取行动防止问题再次发生。
- 将清晰、准确、完整的记录至少保存4年。
- 在执行计划任何部分的过程中, 如发现您的任何食品变得不安全或不适合食用, 请通知您的审核官员。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核官员出示从问题开始出现时即做好的**记录**。
- 您必须向您的审核官员出示以下**记录**:
 - 出现的是什么问题;
 - 您采取了什么办法来即刻解决问题;
 - 您做了哪些改变来防止该问题再次发生;
 - 您如何让食品保持在安全状态或确保不销售任何不安全和不适合食用的食品。



处理顾客投诉

K

了解

您需要知道些什么？

- 您必须能够区分这是关于食品安全、适用性还是质量的投诉。
- 客户对食品安全和/或适合食用性的投诉必须立即得到处理。
- 您必须有负责处理客户投诉的人员。

D

行动

您需要做什么？

- 明确谁负责处理投诉事宜： 日常经理或 指定的人员（勾选合适选项）
姓名：_____
- 区别投诉内容是关于食品安全、适用性还是质量的。
- 如果受投诉影响的是某个批次或个别品种/菜肴的食品安全和/或适用性，您必须将其分隔直到证明其安全性没有问题，或将受影响的食物以及相关的原料扔掉，
 - 检查在同一个区域存放过的或在同一时间备制的食品；
 - 搞清楚问题的症结；
 - 解决问题；
 - 采取行动防止问题再次发生。

D

行动

- 通知您的审核官员：
 - 如有人在食用了您的食品后不适, 或
 - 如他们食用了您的食品后有可能感觉不适。

S

出示



您需要出示什么?

- 向您的审核官员出示以下所有内容的**记录**(如投诉有关食品安全或适用性)：
 - 投诉者的联系方式;
 - 购买的日期和时间;
 - 您的受影响食品, 包括批号;
 - 投诉内容;
 - 问题的起因;
 - 您当即采取的行动以及您为防止此事再次发生而采取的措施。



追踪您的食品

K

了解

您需要知道些什么？

- 如果您生产的某种食品变得不安全和不适合食用，您必须能够追踪它。
- 您有2个选择方案来追踪您的食品：
 - ① 记录所有信息(包括带有批次识别号的供应商信息)以便追踪和召回您的产品(如有必要)，或
 - ② 仅按最低要求记录信息，如果出现问题，将您生产的所有食品全部召回。
- 接收食品时，您最少需要保存以下信息：
 - 您的供应商的名称和联系方式，
 - 食品的品种和数量，
 - 食品的温度(如果食品需要按照特定温度保存以使其安全和适合食用的话)。
- 如果您使用第一个选择，那么您必须拥有一个书面计划，以便在您的产品或产品中的原料出现食品安全问题时，能够追踪食品并且在必要时将其召回。
- 如果您使用第二个选择，您必须召回或处理掉有可能受到影响的全部食品。

K

了解

- 第二个选择代价昂贵,因为如果出现食品安全问题,您就不得不召回或处理掉在您的场所生产的并有可能受到影响的所有食品。
- 对于您进口的食品,有些特定信息您必须保存。

D

行动

您需要做什么?

- 为了追踪进口食品,您必须保存:
 - 以下各方的名称和联系方式:
 - 您的供应商;
 - 食品的生产商。
 - 任何证明以下情况的信息:
 - 食品已经评估或确认安全并适合食用;
 - 食品被安全地运输和贮存,以防止其变质和被污染。
 - 食品的描述包括商品、品牌和批次识别号。
 - 所有能帮助追踪食品的有关信息:
 - 从供应商到注册进口商;
 - 当食品尚由注册进口商持有时;
 - 再到下一任接手食品者(除了最终消费者以外)。
- 对于所有食品,选择二者之一:(勾选合适选项)
 - 方法1 - 记录全部信息以便能够准确地召回;或
 - 方法2 - 记录最基本的信息。

D

行动

如果您选择第一个方法：

- 您必须有一套记录您的食品从何处来、向何处去的计划，
- 您的员工必须知道如何按计划行事（即记录批次识别号，以及包装产品的哪个部分寻找这一信息）。

S

出示



您需要出示什么？

- 如果您进口食品的话，需要提供包含“**行动**”部分概述的全部信息的**记录**。
- 如果您选择第一个方法，需要提供包含所有批次编号信息的**记录**。
- 如果您选择第二个方法，需要提供包含最基本信息的**记录**。



召回您的食品

K

了解

您需要知道些什么？

- 不安全或不适合的食品会致病。
- 如果出现问题, 您必须能够召回您的食品。
- 一旦需要召回产品, 您保存的记录可以帮助您。
- 初级产业部网站上提供了关于召回食品的有用信息:
<http://www.foodsafety.govt.nz/recalls-warnings/>
- 召回食品可能出于两个原因:
 - ① 您的供应商可能需要召回某种食品产品或某件设备或您使用的包装材料, 或
 - ② 您可能需要从顾客那里召回您制作的食品。

D

行动

您需要做什么？

- 如果您的生产中使用的某种食品产品或某件设备或包装材料必须召回, 您必须:
 - 能够确定您的食品是否受到了影响,
 - 确定被召回的食品是在陈列柜里、在贮存库, 还是被作为原料用于另一食品中,
 - 确定您的企业中是否正在使用被召回的接触食品的物品 (例如, 塑料容器),

D

行动

- 能够执行并完成产品召回通知中的所有指示，
 - 将召回产品分隔并加贴标签，注明“Recalled - do not use (召回产品，勿用)”，
 - 告诉您的供货商您的食品企业里有多少受影响的产品，
 - 安排受影响的产品被取走并处理掉。
- 如果您制作并销售了不安全或不合适的食品，您必须采取以下所有行动：
 - 打电话给 0800 00 83 33 并要求与“食品合规部门”通话(工作时间)或要求与初级产业部当值的食品安全官通话(非工作时间)。
 - 填写产品召回危险/风险分析表并将其交回给您的食品法案官员：
<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/recall-hazard/index.htm>
 - 您必须在24小时之内把您的召回决定报告给初级产业部。
 - 使用恰当的模板来起草一份报纸广告：
 - 食品召回通告模板——一般产品
http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Recall_Warning-Advertisement_Microsoft.rtf
 - 食品召回通告模板——过敏原警告
http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Recall-Advertisement_Microsoft.rtf

D

行动

- 把报纸广告送交您的食品法案官员请求批准。一旦批准,刊登广告。所有的广告在发布之前都必须经您的食品法案官员批准。
- 询问您的食品法案官员是否还有其它必须完成的事项(例如,销售点通告(食品召回通告模板——销售点:http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Recall-Microsoft_Word.rtf),新闻稿(新闻稿示例:http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Example_Press-Demonstrates_Main.htm),收音机广告,网站公告),然后按要求完成那些事项。

S

出示



您需要出示什么?

- 如果您的食品必须被召回,您必须向您的审核官员出示以下记录:
 - 完整填写的召回危险/风险分析表;
 - 召回公告的副本。



使用醋饭制作寿司

K

了解

您需要知道些什么？

- 往米饭中加醋溶液会使其酸化。细菌等有害微生物在醋饭中无法像平时那样滋长。
- 您可以用醋饭也可以一般米饭来制作寿司。用一般米饭制作的寿司，其保存时间不如用醋饭制作的寿司长。
- 您必须掌握好您的米饭的pH值，以免伤害您的顾客（就是说，如果醋饭太酸（pH值低于2.4），您可能会烧灼顾客食道，如果不够酸（即超过了4.6），则细菌等微生物会滋长）。
- 糙米饭不能够酸化，因为米粒坚硬的表壳阻止了醋溶液渗透到里面。
- 对于寿司可以在没有温度控制的环境下放多长时间，有一些规定。2-小时/4-小时规则针对使用醋饭制作的寿司有所调整。

D

行动

您需要做什么？

使用白米或糙米制作一般米饭

- 将煮熟的米在2小时之内从60°C降低到室温或21°C（二者较冷者），然后另用4小时将其冷却到5°C。
- 不要将寿司和/或饭团置于5°C之上超过4小时。

D

行动

制作醋饭

- 只能用白米做醋饭。
- 制作醋溶液,等米煮熟之后,立即将醋溶液加入米饭中。您必须记录您使用的醋溶液的量。
- 在米饭加醋之后,您必须对pH值进行检测,方法是将1份干净的水与3份米饭混合在一起(例如,1/4杯干净水混合3/4杯含醋的米饭)。
- 对您的醋饭混合物进行pH值检测,使用以下方法之一(勾选您使用的方法):
 - pH值检测条
 - pH值检测纸
 - 经校正的pH值检测仪
- 每个批次的米饭,其pH值都必须介于4.6和2.4之间。
- 您必须检测您进行酸化处理的每一个批次的米饭,除非您能够证明您的酸化方法总是有效。参阅“**证明您所使用的灭菌办法总是有效**”卡。
- 您必须将醋饭在2小时之内从60°C降低到室温或21°C(二者选较冷者),然后另用4小时将其冷却到15°C或以下。
- 您必须将醋饭贮存在5°C到15°C的温度之间不超过8小时,在那之后必须将其扔掉。
- 您绝不可以把残剩的米饭与新做的米饭混合在一起。

D

行动

安全地陈列用醋饭制作的寿司

- 贮存时您必须：
 - 将饭团在5°C 到15°C 之间存放不超过8小时, 否则将其扔掉;
 - 将海苔卷在5°C 到15°C 之间存放不超过12小时, 否则将其扔掉。

(以上时间包括在寿司成型之前醋饭在5°C 到15°C 之间保存的时间)

S

出示



您需要出示什么?

向您的审核官员展示:

- 您如何使用一般的米饭来安全地制作寿司。
- 您如何使用醋饭来安全地制作寿司, 包括:
 - 您如何制作醋溶液;
 - 您如何测量米饭的pH值;
 - 米饭pH值测量**记录**。
- 您如何安全地陈列寿司。



制作中式烤鸭

K

了解

您需要知道些什么？

- 细菌等有害微生物在温度危险带滋长迅速。
- 煮沸的水能灭菌。当鸭子被干燥脱水时，醋有助于防止细菌等微生物滋生。
- 保持表皮完整可以防止细菌沾染到鸭肉并在那里滋生。

D

行动

您需要做什么？

备制

- 彻底解冻冷冻鸭子
- 将鸭子浸泡在开水、醋和其它原料(根据您的配方)中。
- 将鸭子挂在一个凉爽的地方干燥脱水不超过6小时。
- 在干燥脱水过程开始以及进行到一半的时候,使用温度计检查鸭子的温度。内部温度不得超过25°C。

烹制

- 鸭子必须经过烤制。
(参阅“[烹制禽肉、碎肉末和鸡肝](#)”卡)

D

行动

陈列/贮存

- 使用挂钩来搬运鸭子。不得用手触碰鸭子。
- 保持鸭皮完好无损。鸭皮在陈列和贮存期间不得被损坏。如鸭皮破损,将鸭肉切好,保持在60°C以上,直到供应给顾客食用。
- 只在通风良好、凉爽干燥的地方陈列和贮存鸭子,以防止水汽积聚(即不要放在封闭的玻璃柜里)。
- 在陈列或贮存期间,鸭子不能彼此触碰也不能触碰到任何其它产品。如果触碰发生,立即将其移开。
- 如果鸭子意外地长时间相互触碰,您必须将鸭子切好并将鸭肉再加热到75°C。然后:
 - 或者将鸭肉保持在60°C 或以上直到供应给顾客食用,或
 - 在2小时之内将鸭肉从60°C 冷却到21°C,然后再在4小时之内从21°C 冷却到5°C,并在4°C 或以下存放。
- 用食品薄膜等包起来的鸭子陈列不得超过5小时。
- 任何已经被陈列了22小时以上的鸭子,要撤下来并处理掉。

干燥脱水

您必须:

- 将冷却的用于浸泡鸭子的泡料水其再次煮开,
- 将在干燥脱水过程中其核心温度高于25°C 的鸭子放入冰箱,直到温度降到25°C 以下,
- 任何被挂着进行干燥脱水超过6小时的鸭子都要扔掉。

S

出示



您需要出示什么？

- 向您的审核官员出示包含以下内容的书面**记录**：
 - 每只鸭子在被挂起来干燥脱水时的温度以及干燥脱水开始时的温度，
 - 干燥脱水过程进行到一半时鸭子的温度，以及温度高于25°C 时，您采取了什么办法降温，
 - 鸭子从干燥脱水区被取走拿去烤制的时间。



制作土耳其旋转烤肉

K

了解

您需要知道些什么？

- 生的土耳其旋转烤肉可能含有会污染即食食品的细菌等微生物。
- 您必须把肉彻底烤透以灭菌。

D

行动

您需要做什么？

制作旋转烤肉扦

- 只使用经认可的供应商所提供的新鲜肉。
- 将肉贮存在5°C 以下直到需要使用时为止。
- 制作旋转烤肉扦的地方要与存放色拉、蘸酱、酱料和熟食的区域分开。
- 在往旋转烤肉扦上面串肉的时候, 只使用薄片。
- 保护制作好的烤肉扦不沾污垢或受到其它污染。
- 串好的肉的长度不得长于烤炉的长度。

烤制以及供应给顾客食用

- 用直立烤架烤制的旋转烤肉必须烤熟了才能供应给顾客食用。
- 旋转烤肉的外层必须彻底烤透之后才能从外层削下薄片。

D

行动

- 削下来的肉必须接住取走,不要让它掉进接油盘。
- 当旋转烤肉开始烤制的时候,电热元件必须开着并且不能调低温度。
- 碎肉扦如果是从冷冻状态开始烤制,切削的肉片必须在圆烤盘/电烤盘上进一步烧烤,然后才能食用。
- 任何没有被彻底烤熟的切削肉片都必须用电烤盘或烤架进一步烤制。
- 如果旋转烤肉在营业结束时尚未完全被食用掉,您必须:
 - 将其扔掉, 或
 - 把烤得半熟的肉从串肉的扦子上切下来。把薄片在烤架/电烤盘上烤制。把烤好的肉片冷却,遮盖好,放入冰箱贮存。次日可以将其再加热供食用。
- 您必须在两小时之内把串肉扦上剩下的生肉冷却到室温或21°C (二者中选较冷的温度),并在之后的四个小时内将其冷却到5°C 以下。

S

出示



您需要出示什么？

- 向您的审核官员出示：
 - 您如何安全烹制家禽和肉类的**书面记录**, 包括：
 - 有关食品;
 - 烹制日期;
 - 食品烹制达到的温度以及在该温度上烹制的时长。
- 向您的审核官员展示或描述：
 - 您如何快速冷却热食品;
 - 您如何知道您再加热过的食品的温度在75°C 以上;
 - 您用什么办法保持食品的热量;
 - 您如何测量温度。



使用真空低温烹调法烹饪

K

了解

您需要知道些什么？

- 真空低温烹调法是在温度危险带内烹制食品（在60°C 或以下）。可以用这种方法安全地烹制——但必须非常严谨地控制烹制过程。任何疏失都可能致病或致命。
- 在较低的温度下烹制食品就需要更长的时间来灭菌。
- 如果烹制温度过低，就无法灭菌。
- 如果您不遵循以下的时间和温度，细菌等有害微生物就将存活并滋长。
- 这个程序仅对于切成块的肉类和家禽有效。
- 这个程序不适用于整只家禽（例如，鸡、鸭）、鱼或真空低温烹调烤箱烹制。如果您有意于此，您需要制定一套特殊的食品控制计划并通过科学研究来证明您的做法安全有效。

D

行动

您需要做什么？

- 在制备红肉和禽肉切块供真空低温烹调时，您必须采用以下方式以避免生食品与即食食品接触：(勾选合适选项)
 - 不要用您的真空包装机来包装即食食品，如果该真空包装机被用于生肉的话，或
 - 在每次真空包装机被用于即食食品之前和之后，对其进行清洗和消毒。
 - 将肉和家禽肉块均匀切块，以便它们的大小、重量和形状都相同。
 - 将为真空低温烹调准备的真空包装食品贮存在冰箱里，直到使用时为止。
- 在为水浴做准备工作的时候，您必须：
 - 至少每月一次对水浴锅进行校准。
 - 确保水一直能够循环无阻。
 - 只使用具有准确恒定的温度调节功能的烹制设备。
 - 烹制红肉时要将您的水浴温度预热到至少55°C，家禽则至少需要60°C。
 - 水浴锅中要有良好的水循环，
 - 每个批次之后都要将水浴锅中的水换掉。
- 当使用真空低温烹调法烹饪时，您必须
 - 始终将真空包彻底浸没在水中，并确保它们分布均匀。
 - 定时记录水浴温度，或使用一个内置数据记录器。

D

行动

- 烹制红肉的时候, 始终将水浴温度保持在55°C 之上, 而在烹制家禽时, 始终将水浴温度保持在60°C 以上。
- 红肉或家禽必须在4小时之内达到水浴温度, 如果用时超过了4小时, 则必须将其扔掉。
- 总是使用温度计在红肉或家禽最厚的部位来测量红肉或家禽的温度。
- 一定要检测被置于水浴锅的最凉部位的红肉或家禽。
- 检测红肉或家禽的最厚部位的温度:
 - 在该批次的烹制开始时, 以及
 - 在浸泡时间开始之前, 以及
 - 在该批次的烹制结束之时。
- 检查一下真空密封口在检测温度之后没有破损。
- 务必要在完成一个批次的烹制之后再往水浴锅中添加冷冻的食品。

D

您必须且只能使用以下的时间和温度组合：(以下时间是食物浸泡时间，只有当您的食品已经达到了所需的温度，才能开始计算该时间)。

行动

内部温度和保持时间

食品内部温度 °C	烹后即食：烹制完后立即提供食用或在2天之内食用		烹制速冻： 烹制后立即提供顾客食用或在5天内食用
	除家禽之外所有肉类时间(分钟/小时)	家禽时间(分钟/小时)	红肉和家禽时间(分钟/小时)
* 避免危险温度	55	420分钟 / 7小时	家禽不得在60°C 以下用真空低温烹调法烹制 如果要把真空低温烹调法制作的红肉或家禽贮存2天以上， 不得 用60°C以下的温度烹制
	56	296分钟 / 4小时56分钟	
	57	208分钟 / 3小时28分钟	
	58	147分钟 / 2小时27分钟	
	59	104分钟 / 1小时44分钟	
60	73分钟 / 1小时13分钟	56分钟	91分钟 / 1小时31分钟
61	52分钟	40分钟	63分钟 / 1小时零3分钟
62	36分钟	29分钟	44分钟
63	26分钟	21分钟	30分钟
64	18分钟	15分钟	21分钟
65	13分钟	11分钟	15分钟
66	9分钟	8分钟	10分钟
67	7分钟	6分钟	7分钟

*产品到达该温度后的最低时限

D

行动

- 一旦红肉和家禽烹制完毕,您必须将其留在真空袋里直到准备食用时为止;您可以
 - 将其直接从袋中取出供应给顾客食用。
 - 或者将其从袋中取出,轻煎一下(或者用其他方法烹制),然后再立即供应给顾客食用。
 - 将其留在袋中,遵循“**冷却新鲜烹制的食品**”卡的有关指示将其快速冷却,然后在5°C 以下贮存最多2天(如您使用的是烹后即食的方法)。
 - 将其留在袋中,迅速冷却并在5°C 以下保存最多5天(如您使用的是烹制速冻的方法)。
- 您必须为烹制好的食品贴上标签,写上制作日期和时间、食品的种类、是烹后即食还是烹制速冻,以及何时必须丢弃。

证明您的方法

- 如果您不希望对烹制的每个批次都进行温度测量,您也可以证明您的烹制方法总是有效。参阅“**证明您所使用的灭菌办法总是有效**”卡。

S

出示



您需要出示什么？

- 向您的审核官员出示或者告诉审核官员：
 - 您如何至少每月一次对水浴锅进行校准 官员。
 - 包含以下内容的**记录**：
 - 在食品被放入水中之前的水浴锅温度。
 - 食品达到选定的内部温度所用的时间。
 - 食品达到设定食品温度后的浸泡时长。
 - 浸泡时间起始和结束时的食品的内部温度。
 - 冷却时间 (针对冷却并贮存供以后供应的食品)。



制备用于制作碎肉末以及略微烹制或未烹制状态下出售的红肉

K

了解

您需要了解些什么？

- 此程序只涉及红肉——牛肉、羊肉和鹿肉。此程序不涉及猪肉、鸡肉、鸭肉或肝脏。
- 只有在您选择出售略微烹制或未烹制的红肉的情况下才需要遵循此程序。
- 微生物存在于大块肉块的表面。将肉切碎成末会使表面的微生物扩散到肉的各个部分。
- 少量的有害微生物就能够使人生病。
- 要想使肉能够安全地在略微烹制或未烹制的情况下出售，唯一办法是在将肉切成碎肉之前就杀死其表面的微生物。
- 有三种办法可以减少肉表面的微生物数量——对其进行烧灼、用沸水热烫或消毒处理。
- 微生物会藏身于垂片部位之下、腔穴之中以及整个肉块的缝隙之处。使肉的外部呈平滑状，去除所有可能会阻碍使用烧灼、沸水热烫或消毒溶液成功杀灭微生物的部位。
- 所有与经杀菌处理过的红肉一起使用的其它原料（例如作料、黏合物等）都必须是安全和适合使用的。
- 如果您遵循此程序，您就无须遵循在“**烹制家禽、碎肉末和鸡肝**”卡上的关于烹制碎红肉末的规则。

D

行动

您需要做什么？

- 您必须选择以下办法之一：
 - 烧灼，或者
 - 沸水热烫，或者
 - 使用消毒溶液。
- 您必须只使用有光滑表面的肉块。（例如，像牛上腰肉、臀肉牛排、侧腹厚牛排、上部牛臀肉、牛上股肉等上等肉块）。
- 您必须：
 - 去掉所有缝隙部位、明显的垂片和/或孔隙部位，然后再烧灼、沸水热烫或消毒，以使肉的整个表面获得均匀的处理，或者
 - 将大肉块切成更小的肉块（即：无垂片或孔隙），然后再烧灼、沸水热烫或消毒，以使肉的整个表面获得均匀的处理。

烧灼

- 当使用烧灼方法时，肉的整个表面部位（包括所有脂肪层）都必须直接接触过油的热盘、烤架或平底锅。

沸水热烫

- 当使用沸水热烫的方法时，您可以选择打开包装或者将肉放在真空袋中。如果您使用真空袋，肉的全部表面部位都必须与袋子直接接触。
- 肉必须完全浸没在水中或汤汁中，并且水或汤汁必须处于沸腾的状态达到至少：
 - 如果不在袋中，30秒，或者
 - 如果在真空袋中，60秒。

D

行动

不论是烧灼还是沸水热烫

- 您都必须使用以下办法立即将烧灼或经热烫过的肉进行冷却：
 - 将肉放入碎冰中, 或
 - 将肉放入冰箱, 或
 - 将肉放入冷冻柜。

使用消毒溶液

- 当使用消毒溶液时, 您必须只使用以下化学品之一: (勾选合适选项)
 - 乳酸
 - 过氧乙酸 (POAA)
- 您不能使用更低或更高浓度的消毒溶液。
- 整块肉必须完全被消毒溶液浸没。肉的全部表面部位必须与消毒溶液直接接触。
- 每一块需要杀菌处理的肉都必须使用一份新的消毒溶液。

使用乳酸

- 您必须使用介于2—5%之间的溶液。
- 您必须将整块肉完全浸没在溶液中达9秒钟。溶液必须在55°C的温度点使用。

使用POAA

- 您必须使用介于150—220之间的ppm浓度。
- 过氧化氢的浓度必须等于或低于75ppm (注: 如果使用预制的浓缩液, 您就无需这样做)。
- 您必须在室温下将整块肉完全浸没在溶液中达10—15秒 (不超过30秒)。

使用所有方法时

- 所有经过烧灼、热烫或消毒的肉, 都必须在最多不超过48小时之内使用。

D

行动

- 成型的肉饼必须在24小时之内使用或立即冷冻起来供以后使用。
- 解冻的肉饼必须在24小时之内使用。
- 所有经烧灼、热烫或消毒处理过的肉，如不使用或处理，必须在5°C或以下贮藏。

S

出示

您需要展示什么？

向您的审核人展示或描述：

- 您如何每一次都严格遵循所选择的杀菌方法，
- 您如何灭除整块肉外部的微生物，
- 当肉已经烧灼、热烫或消毒处理后，您如何进一步操作，
- 您如何确保经热烫、烧灼或消毒处理过的肉在48小时之内得到使用，
- 您如何安全地切碎红肉并在24小时之内使用所制成的肉饼，
- 您如何安全地切碎红肉。

消毒溶液方法

• 向您的审核人展示或描述：

- 您如何制作消毒溶液，
- 您如何知道您使用了正确的：
 - 化学品，以及
 - 浓缩液，以及
 - 温度，以及
 - 时间量以灭除微生物。

