



New Zealand Food Safety

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua

食品控制計劃範本

—既安全又適用

如果您具以下身份，可以使用本範本：

- 準備或製作及販售食品的食品零售商，例如肉販、魚販、零售麵包師、熟食店或超市
- 食品服務業者，例如餐廳、咖啡店、外賣店、到場外燴或送餐外燴
- 居家看護機構業者，包括醫院、安寧病房、養老院、監獄及教育機構

這是一份法律文件。

您不得在本計劃中增加其它程序。

每天工作循環



目錄

深藍卡：成立

- 每天工作循環
- 商家資訊
- 營業場所配置
- 確認計劃運作良好
- 訓練與能力
- 供水：
註冊有案的供應商
- 供水：
屋頂集水、地表水或地下水

藍卡：開張

- 洗手
- 保護食品，避免受工作人員
汙染
- 食物保冷
- 檢查有無有害動物

綠卡：準備

- 食物分類
- 以安全做法準備食物
- 採購、驗收以及存放食品

黃卡：製作 + 烹煮

- 烹煮食物
- 烹煮禽肉、絞肉與雞肝
- 證明您的殺菌方法絕對有效
- 加熱食物
- 冷卻剛煮好的食物
- 食物解凍
- 利用水活性、酸性物質或熱燻法
殺菌

目錄

橘卡:供應 + 販售

食品保溫

運送食品

陳列食品兼顧客自助

知道您的食品成份

包裝您的食品以及加貼食品標籤

販售食品給其它商家

紫卡:打烊

打掃清洗

保養餐飲設備與設施

紅卡:解決問題

發生問題時

處理客戶投訴

追蹤您的食品

召回您的食品

青卡:特種食品

使用醋飯製作壽司

製作中式烤鴨

製作土耳其旋轉烤肉

使用真空低溫烹調法烹飪

將紅肉做成絞肉以及以半生肉或生肉上菜的準備工作

商家資訊

請在下方填寫您的商家資訊

商家資訊	
正式名稱	
商業名稱	
營業活動 [請勾選適當選項]	
食品服務： <input type="checkbox"/> 店內用餐 <input type="checkbox"/> 外賣 <input type="checkbox"/> 到場外燴 <input type="checkbox"/> 送餐外燴 <input type="checkbox"/> 其它 [請註明]: _____	
食品零售： <input type="checkbox"/> 肉舖 <input type="checkbox"/> 熟食店 <input type="checkbox"/> 麵包店 <input type="checkbox"/> 魚舖 <input type="checkbox"/> 新鮮農產品 <input type="checkbox"/> 日常雜貨 <input type="checkbox"/> 運送/宅配 <input type="checkbox"/> 快餐車或流動食品零售 <input type="checkbox"/> 運送/物流 <input type="checkbox"/> 其它 [請註明]: _____	
通訊地址	
電話	
電子郵件	
地點	
街道地址 (1) (食品營業場所運作地點)	
供水	

其它地點 [必要時寫在另一張紙上並隨件附上] 在下面列出為經營食品業而連帶用到的其它場所 (例如存放或備料的地方)。本食品管控計畫也涵蓋這些活動與場所。如果製作食物時需要用水, 請註明水源。

街道地址 (2)	
經營活動/供水來源	
街道地址 (3)	
經營活動/供水來源	
地址 (4)	
經營活動/供水來源	
<p>經營者: 食品營業場所業主或其他控股人士。如果多個食品營業場所共用一份食品控制計畫, 經營者就是食品控制計畫*的負責人</p>	
姓名	
街道地址 (商家或住家)	
電話	
電子郵件	

***每個食品營業場所經營者** (如果多個食品營業場所共用一份計畫書)
視需要增加額外欄位。

姓名	
街道地址 (店鋪或住家)	
電話	
電子郵件	
<p>店長 [如果店長就是經營者，請註明「同上」] 店長必須負責檢查店內是否確實遵守食品控制計畫，並完成適當的檢查和記錄工作。 各項記錄與您的計畫至少必須保留 4 年。 所有記錄都必須以英文書寫，而且容易辨識。所有記錄必須載明日期和執行者姓名。</p>	
姓名或職位	
電話	

註冊主管機關一般是您當地的市政署。除非您的食品控制計劃包括多個場所，而這些場所的所在位置屬於不同的市政府管轄；或者，您有一個第三方審核人，在這種情況下，應為初級產業部。

註冊主管機關	<input type="checkbox"/> 初級產業部 <input type="checkbox"/> 市政署 [市政署名稱]: _____
聯絡人	
地址	
電話	
電子郵件	
審核單位 (若非地方政府)	
辦證機構	
聯絡人	
地址	
電話	
電子郵件	

營業場所配置

您必須確保食品營業場所的設計與地理位置可以讓您製作安全且適合食用的食品。

- 您必須畫出涵蓋下列資訊的地圖及配置圖：
 - 所在建築物
 - 四周建築物
 - 地圖上不同區域的用途，包括準備區 (例如廚房)
 - 所在建築物的用途，包括與食品無關的活動
 - 建築物內不同區域的用途
 - 同一棟或鄰近建築物內/土地上進行的活動即使和食品無關，但可能影響食品安全，您也必須在營業場所地圖上註明。

成立

配置 — 商家內部

*手繪圖和照片均可。

A large grid for drawing or photographing the internal layout of a business. The grid consists of 20 columns and 20 rows, providing a space for users to sketch or upload a photo of their business's interior configuration.

成立

配置 — 商家外部

*手繪圖和照片均可。

A large grid for drawing or photographing the external configuration of a merchant. The grid consists of 20 columns and 30 rows of small squares, providing a space for hand-drawn diagrams or photographs.

管理營業場所附近的風險

在這裡註記建築物內所有和食品無關的活動，或是鄰近建築物/土地上可能影響營業場所內食品安全或是否適合食用的活動，以及您為降低風險採取的所有措施。

食品安全風險	如何降低風險
例如：鄰近園藝中心的灰塵 (特別是來自大量堆肥區) 可能帶來汙染食物、影響食用安全性的病菌。	例如：將建築物面對園藝中心的門窗關閉。即食食品的準備和供應區位置盡可能遠離進貨區入口 (位於建築物面臨花園的那一邊)。



確認計劃運作良好

K

知道

您需要知道什麼？

- 定期檢查您的業務妥善管理食品安全與適用性，是您的責任。
- 檢查內容及頻率要視您的業務出現問題的影響程度而定。您應該最常檢查最重要的事務 (例如溫度計)。
- 由您供貨的公司所做的審查也可算是內部檢查，但您自己仍必須進行定期檢查。
- 您也應該檢查：
 - 員工都各司其職。
 - 您設立的程序都確實遵守而且有效。
 - 您的設施與設備仍適用業務進行的食品活動。
- 您或您的一名員工必須是內部的審核人員 (自我審查)。

自我審查為何重要？

- 如果您等待別人告知您哪裡已經出錯，代價可能變得很高，而且您的食品可能會造成食用者生病。



知道

- 檢查計劃運作良好 (例如):
 - 檢查員工是否實行重要的食品安全行為 (如洗手等)。
 - 檢查記錄是否填寫完整並妥善保存。
 - 檢視記錄以確認業務一切按照預期運作。
 - 回顧「發生問題時」的資訊，並確認已採取避免問題再度發生的相關步驟。
 - 與員工進行食品安全問答。
 - 使用本範本中「出示」的部份，提問審查官員會詢問的相同問題或會查看的相同事項。
 - 檢測環境或食品中的某些病菌或化學物質，以顯示某些程序 (例如打掃清洗與消毒) 的效用。

有關檢測的一些注意事項：

- 某些情況中的檢測有特定要求 (例如自給供應的用水)。《澳洲紐西蘭食品標準法典》中也有關於病菌或化學品的含量限制: www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx。有限制並不表示您必須一直測試食品中的那些病菌或化學物含量。如果您想使用抽樣及檢測來顯示您的計劃運作良好，您的檢查工作不應只有這一項。您無法只透過檢測確保食品安全。
- 檢測可以是一項有用的方法，但也有其限制。舉例來說，如果測試結果發現有害的病菌，這可能表示流程的某一部份運作不良。

K

知道

- 陰性的檢測結果也不能證明您的計劃運作完美 (或是食品保證安全)。尤其是，病菌通常不平均地分布在食物中。可能在檢測一部分食物時得到陰性結果，而同一批食物的另一部份則含有大量的有害病菌。
- 如果您想要將檢測包括在您的檢查方式之一，更有效的方法往往是檢測環境而不是最後的食品成品。
- 如果您使用抽樣與檢測作為檢查程序的一部份，強烈建議您將檢測計劃交由專家設計。如果您沒有專家可以幫忙，顧問、審核官員或 MPI 可以提供有關設立抽樣與檢測計劃的資訊。

D

行動

您需要做什麼？

- 您必須設置定期檢查程序，確保您與您的員工製作的是安全而適用的食品，並滿足《2014年食品法》中的要求與責任。
- 如果您的自我檢查找出了可能令食品不安全或不適用的錯誤或行動時，就要遵守「**發生問題時**」的程序。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何檢查程序運作良好。
 - 您所做的檢查結果。



訓練與能力

K

知道

您需要知道什麼？

- 員工有不同的訓練需求。您必須知道員工與訪客需要接受哪些訓練，才能符合食品安全與適合食用的標準。
- 所有員工與訪客都必須了解他們接受的訓練內容。
- 所有員工都確實知道自己的工作，並按照計畫製作安全且適合食用的食品。

D

行動

您必須做什麼？

- 指派專人落實這項計畫 (請勾選適當選項):
 - 店長
 - 代理人姓名: _____
- 店長或 代理人 (請勾選適當選項) 必須要求所有員工及訪客都接受訓練，並知道如何遵守下列規定：
 - 洗手
 - 穿著乾淨衣物
 - 疾病通報



D

行動

- 處理可能使人致病的食品
- 清潔與消毒
- 將食物處理區各類食物分開 (包括管理過敏原、生熟食分開存放、管理化學物品及有毒物品)
- 您的食品營業場所特有程序
- 問題發生時的處置方式。
- 訓練員工的時機：
 - 他們正式工作前
 - 實施或改變工作程序時
- 所有訪客 (例如送貨員、包商) 來到您的食品營業場所時必須一律維持食品安全。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 員工接受遵守計畫訓練課程的方式和上課時間紀錄。包括：
 - 受訓人員
 - 受訓時間
 - 訓練內容涵蓋計畫的哪些部分
 - 培訓教員與受訓人員的簽名



供水： 註冊有案的供應商

K

知道

您需要知道什麼？

- 水可能挾帶致病的病菌及化學物質，因此您必須使用乾淨、無汙染的水準備食物。
- 水在店內存放及分送到食品營業場所時可能受到汙染。
- 您必須有足夠的乾淨用水以便清洗食物準備區、餐飲設備及餐具。
- 您必須提供乾淨的水讓員工洗手。
- 水可能在供應源遭到汙染。
務必遵循所在地市政署的指示。

D

行動

您必須做什麼？

- 提供註冊有案的供應商名稱。
供應商名稱：_____
- 一律使用安全的水準備食物、清洗及洗手。如果您的供水商告知水質不安全，您有以下選擇：
 - 停用
 - 使用前煮沸至少1分鐘
 - 使用前以氯消毒

D

行動

- 使用其它確定安全的水源 (例如瓶裝水)。
- 受到不潔水源污染的食物一律丟棄。
- 您使用的水槽、水管及店內其它水源的水龍頭必須適合處理食物、洗手及清潔用途。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您完成的所有保養記錄
(請參閱的「保養餐飲設備與設施」卡)。



供水： 屋頂集水、地表水或地下水

K

知道

您需要知道什麼？

- 水可能挾帶致病的病菌及化學物質，因此您必須使用乾淨、無汙染的水準備食物。
- 水在店內存放及分送到食品營業場所時可能受到汙染。
- 您必須有足夠的乾淨用水以便清洗食物準備區、餐飲設備及餐具。
- 您必須提供乾淨的水讓員工洗手。
- 初級產業部網站上有認證實驗室的資訊。
- 使用水源可能需要接受其它法律規範。

D

行動

您必須做什麼？

- 一律使用安全的水準備食物、清洗及洗手。如果水源不安全，您有以下選擇：
 - 停用
 - 使用前煮沸至少1分鐘
 - 使用前以氯消毒
 - 使用其它確知安全的水源 (例如瓶裝水)。

D

行動

- 受到不潔水源污染的食物一律丟棄。
- 選擇您使用的水源：
 - 屋頂集水
 - 地表水或不穩定的地下水
 - 穩定的地下水 (符合紐西蘭飲用水標準中「穩定」定義的水源)*
 - 目前受公共衛生風險管理計畫規範的水源*

*如果您選擇其中的任何一項計畫，就不必採取進一步行動。

- 如果您選擇自行供應乾淨用水，必須每年至少檢測一次確保安全。檢驗水質的時機：
 - 開張以前
 - 如果您沒有自行供應水的檢測紀錄。
- 您的水質必須符合下表所有規定：

測量項目	標準
大腸桿菌	100毫升樣本數少於 1*
混濁度	不得超過5個濁度單位
氯 (加氯時)	游離氯含量在接觸最少 20 分鐘後不低於每公升 0.2 毫克 (ppm)
酸鹼值 (加氯時)	6.5 – 8.0

*大腸桿菌檢測必須由認證實驗室進行。

D

行動

- 如有下列情況，您必須在 1 周內重新檢驗水質：
 - 從新的自行供應水源取水
 - 得知環境或工作活動的改變可能影響用水安全 and 是否適合飲用
 - 您必須購置水處理系統，確保處理食物、洗手和清潔工作的用水乾淨無虞。請勾選您使用的方式：
 - 過濾
 - 加氯消毒
 - 紫外線消毒
 - 其它 _____
 - 您必須清楚標示不含乾淨用水的水龍頭、水槽及水管。這些水源不可用在處理食物、洗手及清潔工作。
- 地表水及 (不穩定) 地下水取用口必須：
- 遠離牲畜至少 10 公尺
 - 遠離潛在汙染源至少 50 公尺，包括青貯堆、內臟坑、人畜糞便、潛在化學存放點及存放槽 (例如油箱)。
- 您必須知道並列出附近可能汙染水源的所有人類活動及天然化學物質。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示下列紀錄：
 - 第一次或每年的水質檢驗結果
 - 附近可能影響水質安全的所有人類活動清單
- 讓審核官員了解您如何確知水處理系統運作正常。



洗手

K

知道

您需要知道什麼？

- 勤洗手，讓病菌遠離廚房。經常洗手能避免食物遭受汙染。
- 沒有覆蓋的切傷與傷口可能傳播病菌，造成食物不安全及不適合食用。

D

行動

您必須做什麼？

- 在肥皂水中洗手20秒鐘，然後使用紙巾、一次性毛巾，或空氣烘乾機將手徹底擦乾烘乾。
- 洗手槽旁隨時備有肥皂、紙巾、一次性毛巾或烘手機。
- 洗手處必須保持清潔。
- 您在進行下列活動前後必須洗手：
 - 進廚房前
 - 處理食品前
 - 咳嗽或打噴嚏後
 - 使用洗手間後
 - 使用電話後
 - 倒垃圾後
 - 觸摸您認為不乾淨的物品後

**D****行動**

- 您必須以下列方式處理切傷或傷口
(請勾選適當選項):
 - 包紮所有切傷及傷口
 - 如果切傷及傷口有液體滲出或感染,又無法完全包紮,您就不能處理食物

S**出示**

您需要展示什麼?

- 告知審核官員誰負責確保洗手處的用品齊全與清潔。
- 您的審核官員可能會檢查員工是否在應該洗手時洗手。
- 審核官員在進入您的營業場所時會洗手,檢查洗手所需用品是否齊全。



保護食品，避免受工作人員 汙染

K

知道

您需要知道什麼？

- 食物遭到病人或骯髒衣物汙染時，可能造成食安問題而且不適合食用。
- 病菌可能透過病人的糞便、嘔吐物和其他體液 (例如血液、鼻涕) 轉移到食物。
- 穿著乾淨衣物 (包括圍裙等) 有助於使病菌遠離食物、餐飲設備與食物準備區。
- 骯髒衣物可能汙染食物、工作檯及餐飲設備。
- 如果生病員工汙染食品，您可能必須召回。請參閱「**召回您的食品**」。

D

行動

您必須做什麼？

管理生病員工

- 任何員工或訪客 (含包商) 在進入食品營業場所前 48 小時內若有嘔吐或腹瀉情況，必須告知 (請勾選適當選項)：
 - 店長
 - 代理人姓名：_____

D

行動

- 食物處理人員在進入食品營業場所前 48 小時內或在營業場所出現嘔吐或腹瀉情況時，必須立即告知：

店長

代理人 (請勾選適當選項)

姓名：_____

發生兩次以上者必須就醫。

- 罹患傳染病的員工必須遠離食物處理區直到康復為止。
- 生病員工也許可以從事不直接接觸食物或食物處理區的工作。

穿著乾淨衣物

- 處理食物或進入食物處理區之前必須穿著乾淨衣物 (例如圍裙等)，這項規定也適用於包商及訪客。
- 您必須確實執行以下任何一項規定 (請勾選適當選項)：
 - 員工穿著自己的乾淨衣物
 - 我提供員工乾淨衣物
- 離開食物處理區 (例如去洗手間、室外等) 之前先脫下外層保護衣 (例如圍裙等)。

S

出示

**您需要展示什麼？**

- 審核官員可能要求您解釋如何管理生病員工。
- 向審核官員出示：
 - 員工生病的書面記錄
 - 每個食物處理員在開始上班時都穿上乾淨衣物/圍裙 (視需要)
 - 如何確保衣物清潔
- 審核官員也可能問您對乾淨衣物的規定，或您對相關規定有沒有碰到問題。



食物保冷

K

知道

您需要知道什麼？

- 食品存放溫度正確能避免病菌迅速滋生。
- 有些食物必須保持低溫 (冷藏或冷凍) 才能避免病菌滋生。
- 您必須了解以下差異：
 - 必須保持低溫才能確保安全的食物 (例如牛奶)
 - 保持低溫就能讓顧客喜歡的食物 (例如啤酒)
- 您需要知道哪些食物必須保冷。
請向供應商詢問或參閱食品標示。

D

行動

您必須做什麼？

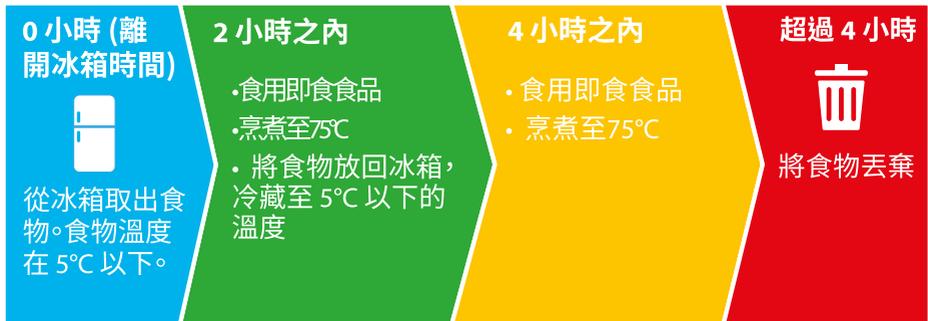
- 每天檢查冰箱存放食物溫度不超過 5°C。
- 以下列方式監測冰箱內食物的溫度 (請勾選適當選項)：
 - 使用筆式溫度計檢查食物或其它物品溫度 (例如容器中的水)

D

行動

- 使用紅外線溫度計測量食物表面溫度
- 使用自動系統監測食物內外溫度
- 檢查冷凍庫中的食品是否仍在冷凍狀態。您不需要記錄冷凍食品的溫度。
- 遵守 2 小時/4 小時規定，如下圖所示。

食物存放溫度在 5 - 60°C 之間的總時間



D

行動

- 運送低溫食品一律使用：
(請勾選適當選項)

- 有冷凍庫/冷藏庫的交通工具
- 有冰塊的冰桶
- 保溫容器
- 其它 _____

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何檢查食物溫度或冰箱內部溫度
 - 溫度檢查記錄



檢查有無有害動物

K

知道

您需要知道什麼？

- 老鼠、鳥類與昆蟲這類有害動物可能傳播疾病，因為牠們會在骯髒物品 (例如廢棄物) 中接觸病菌，然後傳播到食物與餐飲設備。

D

行動

您必須做什麼？

- 每天查看並清除有害動物留下的蹤跡 (例如糞便、清除抓到有害動物的陷阱、死掉的昆蟲)。
- 清潔、消毒所有受影響的餐飲設備以及和食物接觸的區域。
- 如果您發現有害動物可能出現在食品營業場所，應遵照「問題發生時」的處理程序。

S

出示

您需要展示什麼？

- 向審核官員展示您如何清查有害動物。



食物分類

K

知道

您需要知道什麼？

- 將生食/未煮食物與熟食/即食食品 (例如沙拉) 分離可避免病菌傳播。
- 您必須知道 11 種常見的食物過敏原。包括亞硫酸鹽、含麩質麥片 (例如小麥)、甲殼類、蛋類、魚類、牛奶、花生、大豆、芝麻籽、樹類堅果與羽扇豆。
- 有些食品/成份可能導致過敏反應。將不含過敏原的食物與含有上述過敏原的食物分離，能避免民眾生病甚至死亡。
- 您必須知道自己販賣的食物含有哪些過敏原，也就是必須在顧客詢問時予以告知，或在包裝上註明。
- 有毒物質及危險化學物質污染食物時可能使人生病。

D

行動

您需要做什麼？

- 您在準備食物時必須選擇下列其中一種方式 (請勾選適當選項):
 - 生食與熟食/即食食品
 - 「**知道**」欄中所列含有過敏原的食品，以及不含有那些過敏原的食品



D

行動

- 分開使用不同空間與餐飲設備 (砧板、刀具與餐具)
 - 在不同時間處理食物 (換成其它食物前必須清洗)
 - 處理不同食物前徹底清潔及消毒工作檯、砧板、刀具和其他餐具。
- 處理下列不同食物前後洗手，並在必要時更換保護衣物 (例如圍裙):
 - 生食與熟食/即食食品
 - 「知道」欄中所列含有過敏原的食品，以及不含有那些過敏原的食品
 - 危險化學物質或有毒物品與食品。
 - 所有不適人類食用的產品 (例如寵物食品) 一律遠離人類食物和食物處理區。
 - 清楚標示有毒物品及危險化學物質，並與食物分開存放，以免在使用時影響食物。
 - 將所有可能引起過敏反應的食物清楚標示並分開存放。
 - 顧客詢問時告知您製作或販售的哪些食物含有過敏原。
 - 運送食物時要分開以下食物：
 - 生食與熟食/即食食品，或
 - 「知道」欄中所列含有過敏原的食品，以及不含有那些過敏原的食品



S

出示

您需要出示什麼？

- 認證單位可能要求員工解釋他們如何知道您製作或供應的食物含有過敏原。
- 向認證單位展示有毒物品、危險化學物質，以及含有「知道」欄所列任何過敏原的食物，都有清楚的標示，而且和食物隔離。
- 向認證單位展示或解釋您如何隔離：
 - 生食與熟食/即食食品，或
 - 「**知道**」欄中所列含有過敏原的食品，以及不含有那些過敏原的食品
 - 危險化學物質或有毒物品與食品。



以安全做法準備食物

K

知道

您需要知道什麼？

- 來自食物與過敏原的病菌可能透過受汙染的食物、灰塵、手、衣物與檯面傳播。食物準備區如果不潔或雜亂，可能導致病菌迅速滋生、容易傳播。
- 《澳大利亞紐西蘭食品標準法典》(簡稱《法典》) 針對食品添加物種類 (例如防腐劑) 有明確規定。食品供應商不太需要知道這些規定，但是如果您使用食品添加物，請參考《法典》或向認證單位索取更多資訊。
- 《法典》中定有成份法規，只適用於您可製作的某些食品 (例如香腸、肉餅……等等)。請查詢《法典》或向認證單位索取更多資訊。

D

行動

您必須做什麼？

- 規劃工作流程，讓您可以在工作區安全移動 (例如以免拿著生雞肉到熟食/即食食品處理區)。

D

行動

- 隨時隨地清潔並消毒工作區域。
- 如果您使用食品添加物 (例如防腐劑), 製作食物時應該查詢《法典》中的添加物規定。
- 檢查是否符合《法典》中的成份規定 (如果有使用)。

S

出示

您需要展示什麼?

- 向審核官員展示或解釋您在廚房中的工作方式, 包括:
 - 如何隨時隨地保持清潔
 - 食物處理區流程如何避免病菌滋生與傳播
 - 展示食譜, 說明您如何達成添加物與成份規定的要求 (如果有使用)。



採購、驗收以及存放食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 烹煮不見得能讓所有食物都安全。
- 有些食物必須保持低溫 (冷藏或冷凍) 才能避免病菌滋生。
- 販賣機必須以正確溫度存放食品才能避免病菌滋生。
- 食物或成份在超過「有效期限」後就不得使用或販售 (包括販賣機內的食品)。
- 只向有信譽的供應商採購食品 (例如註冊有案的食品營業場所)。

D

行動

您必須做什麼？

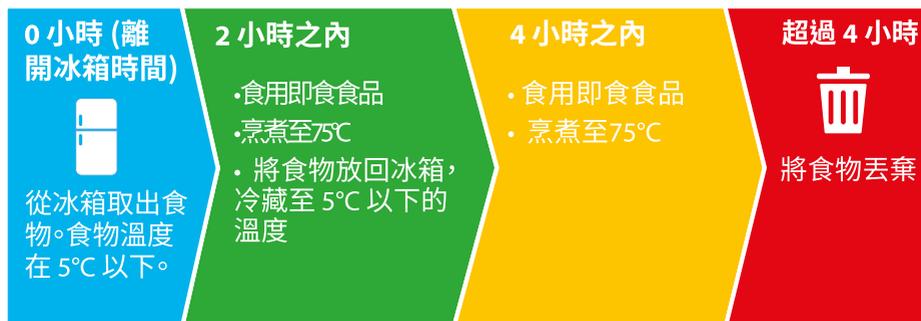
- 只向政府核准的供應商購買食物。
- 驗收食物時必須記錄以下事項：
 - 供應商的名稱與聯絡方式
 - 食物種類與數量
 - 食物溫度 (如果需要以特定溫度保存才能確保安全及適合食用)
- 在購買或驗收冷藏食物時用溫度計測量溫度。您必須檢查以下事項：

D

行動

- 低溫食品是否低溫
- 冷凍食品是否結冰
- 包裝有無受損或汙穢
- 食物有沒有超過有效期限
- 安全存放食品。先放置冷藏食品，接著是冷凍食品，再來是可以室溫存放的食品。
- 將食材排列成有效期限或賞味日期最接近的食品先用掉。
- 丟棄有效日期到期的食物。
- 存放食物時必須加蓋並清楚標示。
- 遵守 2 小時/4 小時規定，如下圖所示：

食物存放溫度在 5 - 60°C 之間的總時間



S

出示



您需要展示什麼？

- 審核官員將檢查：
 - 政府許可的供應商名單與供應商保證**記錄**
 - 下列**記錄**：
 - 供應商的名稱與聯絡方式
 - 食物種類與數量
 - 食物溫度 (如果需要以特定溫度保存才能確保安全及適合食用)
- 向審核官員展示食品的存放、標示與加蓋情形。



烹煮食物

K

知道

您需要知道什麼？

- 有些食物可能受到使人生病或死亡的病菌汙染。
- 為了殺死這類病菌保障食用安全，最常用的方法就是烹煮。
- 必須烹煮才能確保安全的食物包括禽肉和畜肉。

D

行動

您必須做什麼？

- 烹煮禽肉、絞肉與雞肝時，請參考「**烹煮禽肉、絞肉與雞肝**」卡。其他畜肉不必煮熟，但在上菜前必須煎過表面。
- 遵照製造商的指示烹煮加工食品和即食食品/成份。
- 每次都要檢查餐點是否受熱不均，務必烹煮均勻而且全部煮熟。
- 時常翻煮以免受熱不均。
- 擺放在 5°C~60°C 之間的熟食可在 4 小時內加熱到 75°C 以上並趁熱上菜 (60°C 以上)，否則必須丟棄。
- 以下列方式檢查食物溫度：

D

行動

- 使用筆式溫度計檢查食物內部溫度
- 使用紅外線溫度計測量食物表面溫度
- 使用自動系統監測食物內外溫度 (例如資料紀錄器)

S

出示

您需要展示什麼？

- 以下列方式向審核官員展示您如何知道食物一律徹底煮熟：
 - 測量您烹煮的所有食物溫度
 - 遵照製造商指示



烹煮禽肉、絞肉與雞肝

K

知道

您需要知道什麼？

- 煮熟食物能殺死病菌。
- 有些食品必須徹底煮熟才能殺死病菌。您必須知道哪些食物容易出問題，因此每次都必須徹底煮熟（例如雞肉）。
- 絞肉表面如果有病菌，整塊肉就會佈滿病菌，因此絞肉產品必須徹底煮熟。
- 您不需要測量切片禽肉的溫度。

D

行動

您必須做什麼？

- 禽肉（例如雞肉、鴨肉、雞肝）、絞肉或細碎肉（例如香腸、肉餅）必須煮到一定溫度和時間才能確保安全。
- 烹煮禽肉、絞肉、細碎肉或雞肝時，每次都必須煮到下列時間/溫度組合：

內部溫度	維持該溫度的最短時間
65°C	15 分鐘
70°C	3 分鐘
75°C	30 秒

D

行動

- 使用溫度計檢查畜肉片最厚部位中心點或厚度超過 4 公分的禽肉，看看是否達到上述時間/溫度組合的要求。
- 您必須做到以下其中一項：
 - 每批食材至少必須採樣 1 件記錄溫度
 - 除非您能證明烹煮方法每次都能確保安全，否則必須逐批檢驗烹煮過的禽肉或絞肉。請參考「**證明您的殺菌方法絕對有效**」卡。

烹煮過程

我每次都檢查：

烹煮過程

我會「證明」：

- 如果禽肉與絞肉經過烹煮、擺放在 5°C~60°C 之間環境、重新加熱到 75°C 以上，但是未在 4 小時之內食用，則必須全部丟棄。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示您以安全方式烹煮禽肉與絞肉的**記錄**。
記錄內容：
 - 食物
 - 烹煮日期
 - 食物烹煮的溫度，以及保持在該溫度的時間
- 如果您能證明自己的烹煮方法一定安全，請向審核官員出示「**證明您的殺菌方法絕對有效**」卡中要求的記錄。



證明您的殺菌方法絕對有效

K

知道

您需要知道什麼？

- 如果您製作或烹煮下列任何食品，則可證明您的方法每次都能有效消滅病菌：
 - 禽肉 (例如雞肉、肝臟)
 - 絞肉 (例如香腸、肉餅)
 - 乾貨
 - 醃漬或鹽滷的畜肉或蔬菜
 - 煙燻肉或海鮮
 - 壽司 (以醋飯製作)
 - 中式烤鴨
 - 真空低溫烹調食品 (肉類或家禽)
- 證明您的方法有效代表不必每次製作時逐樣檢驗。

D

行動

您必須做什麼？

- 註明您要證明的方法 (請勾選適當選項)：
 - 禽肉 (例如雞肉、肝臟)
 - 絞肉 (例如香腸、肉餅)
 - 脫水乾燥

D

行動

- 醃漬或鹽滷的畜肉或蔬菜
 - 煙燻肉或海鮮
 - 壽司 (以醋飯製作)
 - 中式烤鴨
 - 真空低溫烹調法 (肉類或家禽)
- 每次製作這項食品時必須使用相同的餐飲設備及成份 (種類、重量、份量、壽司醋.....等等)。
 - 請參考相關卡片記載的標準程序製作或烹煮食物/烹煮用具。
 - 檢查/檢驗食物,確實達到規定限制 (例如禽肉與絞肉產品必須在 75°C 下烹煮至少 30 秒,醋飯的酸鹼值在 4.6 以下,真空低溫烹煮的水溫要正確)。
 - 如果您的標準方法不符合規定溫度或限制,則必須調整烹煮溫度/成份以便達到要求。
 - 以您的方法檢驗 3 次,每次測試不同批食材,以便確認真的有效。
 - 記錄您的方法與檢驗結果。
 - 每週檢查 1 批食材的溫度,確認自己的方法真的有效。

S

出示



您需要展示什麼?

- 向審核官員出示下列記錄:
 - 您的方法
 - 每週批次抽查結果



加熱食物

K

知道

您需要知道什麼？

- 您必須用安全的方式加熱食物，以免食物溫度停留在危險範圍 (5°C–60°C)。
- 食物的加熱方式錯誤會導致病菌滋生，造成食安問題而且不適合食用。
- 販賣機必須用安全的方式加熱食物。
- 保溫湯池和保溫櫃無法加熱食物，因為這些器具在烹煮或加熱食物後能讓食物保溫。

D

行動

您必須做什麼？

- 正確的餐飲設備能快速加熱食物 (請勾選適當選項):
 - 微波爐
 - 爐台
 - 烤箱
 - 其它 _____
- 將食物加熱到冒出蒸氣為止 (液體最冷部位和固體中心部位至少 75°C)，並在食用前保持在 60°C 以上。

D

行動

- 擺放在 5°C~60°C 之間的加熱食物可在 4 小時內加熱到 75°C 以上並趁熱上菜 (60°C 以上), 否則必須丟棄。
- 可加熱食物的販賣機必須將食物最冷部位加熱到 75°C 以上, 並在食用前維持在 60°C 以上。

S

出示

您需要展示什麼?

- 向審核官員出示：
 - 您如何以安全方式將食物加熱到 75°C 以上
 - 您如何確認加熱後的食物溫度超過 75°C
 - 您如何知道販賣機以安全的方式加熱食物



冷卻剛煮好的食物

K

知道

您需要知道什麼？

- 您必須用安全的方式冷卻食物，以免食物溫度停留在危險範圍 (5°C–60°C) 的時間太久，造成病菌滋生到危險程度。
- 如果無法讓熱食快速冷卻，將導致病菌滋生，造成食安問題而且不適合食用。

D

行動

您必須做什麼？

- 快速冷卻食物，以免病菌滋生或產生毒素。
- 冷卻剛煮好的食物時，溫度必須：
 - 在 6 小時內從 60°C 降到 5°C 以下，否則必須丟棄
 - 在 2 小時內從 60°C 降到室溫或 21°C (以溫度較低者為準)，然後在 4 小時內從室溫或 21°C (以溫度較低者為準) 降到 5°C 以下。
- 使用以下任何方法或綜合各種方法 (請勾選適當選項)：
 - 將食物放在淺容器中
 - 使用冰塊蓋住
 - 將食物分成較小份量
 - 將食物放進急速冷凍櫃

D

行動

- 食物降到室溫或 21°C 時 (以溫度較低者為準), 將食物放進冰箱或冰櫃。
- 4 小時後檢查溫度是否降到 5°C 以下。
- 將剛煮好但是處於危險溫度範圍超過 6 小時的食物全部丟棄。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員展示或描述您如何快速冷卻剛煮好的食物。
- 向審核官員出示**記錄**, 顯示您如何用安全方法冷卻每批剛煮好的食物, 也就是在 2 小時內從 60°C 降到室溫或 21°C (以溫度較低者為準), 然後在 4 小時內從室溫或 21°C (以溫度較低者為準) 降到 5°C 以下。
- 記錄:
 - 食物
 - 食物烹煮日期
 - 冷卻所需時間



食物解凍

K

知道

您需要知道什麼？

- 食物解凍後流出來的湯汁可能含有病菌，流到其它食物和檯面可能讓人生病。
- 如果食物沒有完全解凍，烹煮時可能無法達到正確溫度殺死病菌。

D

行動

您必須做什麼？

- 使用冷凍食品時預先規劃，以便在冰箱或冰櫃中有安全的解凍時間。
- 如果製造商有提供指示，請按照指示解凍。
- 將食物放在容器中解凍，而且要放在冰箱/冰櫃底層附近，以免湯汁流到檯面或其它食物上。
- 如果無法在冰箱/冰櫃中解凍，可以使用以下任何方法或綜合各種方法 (請勾選適當選項)：
 - 使用微波爐解凍並立即食用
 - 將食物放在密閉容器中並以流動冷水解凍
 - 放在流理台上解凍，不得超過 4 小時

D

行動

- 解凍後，一般以低溫或高溫保存的食品必須冷藏、烹煮或保溫。
- 食物必須完全解凍後才能加熱或烹煮。

S

出示

您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何解凍
 - 您如何讓解凍的食物保持安全



利用水活性、酸性物質或熱燻法殺菌

K

知道

您需要知道什麼？

- 病菌需要溼氣才能生長，因此降低食物含水量（水活性）就能遏止病菌生長。
- 許多病菌在酸性環境（酸鹼值 4.6 以下）中無法生長或生長非常緩慢。
- 為了分別達到上述條件：
 - 脫水（乾燥法或鹽滷法），使水活性在 0.85 以下
 - 降低酸鹼值（醃製）到 4.6 以下。
- 熱燻法可抑制食物中的病菌滋生，但可能需要進一步加工或冷藏才可確保安全，然後才能用來烹煮食品或調味。
- 這個程序適用於製作濃縮食品和乾貨的業者。
- 初級產業部制定出能幫您計算保存期限的輔助工具 www.mpi.govt.nz/dmsdocument/12540-how-to-determine-the-shelf-life-of-food-guidance-document
- 《澳大利亞紐西蘭食品標準法典》（簡稱《法典》）針對食品添加物種類（例如防腐劑）有明確規定。請查詢《法典》或向審核單位索取更多資訊。

D

行動

您必須做什麼？

降低水活性

乾燥

- 乾貨的水活性必須在 0.85 以下，除非 (請勾選適用選項)：
 - 在食用前冷藏在 5°C 以下
 - 以其它有效保存方法保存 (例如降低酸鹼值)
- 所有乾燥設備 (例如烘乾機、風扇、除濕機) 必須定期受檢，確保運作正常。
- 食物乾燥的條件 (請勾選適當選項)：
 - 必須在能控制溫度的空間
 - 室溫
- 如果製作的產品水活性要在 0.85 以下，必須檢驗才能確定是否達到這個要求。
- 如果您能以確知有效的方式讓食品乾燥，而且水活性在 0.85 以下，則必須將三批產品送到認證實驗室接受水活性檢驗。這項檢驗剛開始必須至少做一次，之後就可以用自己的方法計算水活性 (例如失去的重量)。請參考「**證明您的殺菌方法絕對有效**」卡。

鹽滷法

- 肉品在鹽滷期間必須完全浸泡在鹽滷中。
- 定期清空和清洗鹽滷桶。
- 每次使用前後都要檢查注入設備，看看有無零件破損或遺失。

D

行動

製作酸性食物

- 醃漬品的酸鹼值必須在 4.6 以下。

鹽滷水與醃漬水

- 不得使用未經許可的食品添加物。請查閱食品法列出的合法添加物。
- 按照製造商的指示製作及準備食物，或使用自己實驗過的食譜。
- 請勿稀釋食品添加物 (例如亞硝酸鹽) 和鹽份濃度，才可達到鹽滷和醃漬效果。
- 將準備好的冷藏材料存放在 5°C 以下的溫度，並在使用前加蓋。
- 鹽滷與醃漬的溫度必須在 5°C 以下。
- 每批製作流程或一天作業結束後，必須丟棄所有循環使用或重複使用的準備材料，以及可能受到汙染 (如使用於注入過程) 的準備材料。

熱燻法

- 煙燻海鮮時必須使用新鮮海產。
- 如果烹煮畜肉製品期間必須用到熱燻法，烹煮時必須至少達到 75°C 並持續 30 秒。請參閱「**烹煮禽肉、絞肉與雞肝**」卡。
- 所有煙燻設備 (例如加熱設備、通風設備、木屑) 都必須安全無虞且運作正常。

D

行動

- 煙燻時的條件 (請勾選適當選項):
 - 必須在能控制溫度的空間
 - 必須人工控制煙燻溫度
- 食物擺放間隔必須平均分配,以利空氣流通,讓產品的煙燻效果均勻。
- 使用煙燻液時必須遵照製造商指示。
- 食物煙燻完成後,必須冷藏的食品必須存放在 5°C 以下,而且必須 (請勾選適當選項):
 - 標示煙燻日期與時間,並在加工後的 5 天之內食用完畢或售出。
 - 註明「有效期限」日期。
- 說明您使用熱燻法的理由。
請選擇適當選項:
 - 熱燻的目的是烹煮食物
 - 熱燻的目的是增添食物風味
- 製作每批烹煮時必須熱燻的食物時,必須記錄下列事項:
 - 煙薰室氣溫
 - 煙燻開始時間
 - 煙燻結束時間
 - 烹煮結束後的食物核心溫度
 - 是否需要額外的烹煮時間
- 製作每批要熱燻以便增添風味的食物時,必須記錄下列事項:

D

行動

- 煙薰室氣溫
- 煙燻時間長度

如果您常常使用乾燥、鹽滷、醃漬或熱燻法製作食品，就能證明您的方法有效，因此每週檢查食材一次即可。請參考「證明您的殺菌方法絕對有效」卡。

S

出示



您需要展示什麼？

降低水活性

向審核官員展示

- 水活性檢驗的所有實驗室結果，或者您自己使用的檢驗方法（例如失去的重量）結果
- 您如何用安全的方式讓食物乾燥和鹽滷食物
- 食物乾燥法書面記錄
- 鹽滷水配方的書面記錄。

降低酸鹼值

• 向審核官員出示：

- 您如何達到 4.6 以下的酸鹼值
- 醃漬水配方的書面記錄。

熱燻法

• 向審核官員出示：

- 您如何用安全的方式熱燻食品
- 如果烹煮期間必須用到熱燻法，請展示以下書面記錄：



S

出示



- 煙薰室氣溫
 - 煙燻開始時間
 - 煙燻結束時間
 - 烹煮結束後的食品核心溫度
 - 是否需要額外的烹煮時間
- 如果熱燻的目的是增添食品風味，請出示以下書面記錄：
- 煙薰室氣溫
 - 煙燻時間長度



食品保溫

K

知道

您需要知道什麼？

- 您必須讓一般以低溫或高溫保存的食品溫度維持在危險範圍外 (5°C - 60°C)，避免病菌滋生同時讓人生病。
- 熱食溫度必須保持在 60°C 以上，避免病菌滋生。

D

行動

您必須做什麼？

- 使用餐飲設備時遵照製造商的指示。
- 將食品放進保溫湯池或保溫櫃之前，請先將食品加熱到 75°C 以上。
- 您的餐飲設備必須將食品溫度保持在 60°C 以上。使用溫度計檢查食品溫度。
- 如果食品保溫超過 2 小時，請每隔 2 小時檢查溫度是否超過 60°C。
- 如果 2 小時檢查結果顯示食品溫度過低，請加熱到超過 75°C，並提高保溫湯池或保溫櫃溫度。下次檢查低於 60°C 時就必須丟棄食品。
- 熱食只要在不到 60°C 的環境超過 2 小時，就必須丟棄。

D

行動

- 熱食如果在不到 60°C 的環境不到 2 小時，有兩種做法：
 - 徹底加熱並趁熱食用 (超過 60°C)
 - 在 4 小時內冷卻到 5°C 以下，並維持在這個溫度直到食用為止。
- 攪拌食品，確定裡外都保持高溫。
- 不要把加熱過的新舊食物或熱食、即食食品混在一起。

S

出示

您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 食品如何保溫
 - 您如何測量溫度
 - 您怎麼知道自己在規定的時間內檢查溫度



運送食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 運送一般以低溫或高溫保存的食品時，您必須設法讓食品溫度維持在危險範圍外 (5°C - 60°C)，避免病菌滋生。

D

行動

您必須做什麼？

控制溫度

- 以正確的溫度運送和宅配食品。您必須定時檢查這一點。
- 冷凍食品必須維持冰凍狀態。
- 除非食用時間在食品溫度進入危險範圍的 4 小時之內，否則不可將食品宅配給顧客。
- 低溫食品必須低溫 (5°C 以下) 運送；高溫食品必須高溫 (高於60°C) 運送。
- 以適當設備運送食品，確保民眾食的安全。使用 (請勾選適當選項)：
 - 保溫袋/盒
 - 攜帶式冰櫃
 - 保溫設備
 - 其它 _____

D

行動

運送前做好規劃

- 不得讓動物進入交通工具內用於載送食品的位置。
- 運送食物或餐飲設備的交通工具所有部位都必須維持清潔 (直接接觸即食食品的地方還必須消毒)。
- 請丟棄：
 - 所有遭受汙染的食品
 - 擺在溫度危險範圍場所超過 4 小時的食品

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何確保食物在運送時能維持在正確溫度
 - 您在運送時用何種方法維持食物溫度並隔離食物
 - 運送食物所用的交通工具
- 不在 4 小時以內食用時，食物的運送溫度**記錄**。



陳列食品兼讓顧客自助

K

知道

您需要知道什麼？

- 食品可能遭到病人或骯髒衣物汙染。
- 顧客可能將病菌帶進食品營業場所。病菌可能透過病人的糞便、嘔吐物和其它體液 (例如鼻涕和血液) 轉移到食品。
- 自助取餐的陳列方式如果安排不當，可能增加顧客將病菌轉移到食品上的風險 (例如手越過食品上方)。

D

行動

您必須做什麼？

- 供顧客自行取用的即食食品必須 (請勾選適當選項):
 - 在陳列之前包好
 - 加裝安全護罩及蓋子保護
- 如果您供應熱食，必須遵守「**食品保溫**」規定。
- 一般需以低溫或高溫保存的即食食品陳列時間不可超過 4 小時 (保存在 5°C~60°C 之間超過 4 小時後就必須丟棄)。

D

行動

- 一律提供乾淨的取餐用具。用具把手不可接觸食品。取餐用具髒掉時必須更換 (例如顧客將湯匙掉在地上), 換掉整批食物或盤子時也必須更換取餐用具。
- 食品中如果含有「**食品分類**」卡中「**知道**」欄列出的過敏原, 就必須有專屬的取餐用具, 和不含過敏原的食物取餐用具要有所分別。

S

出示

您需要展示什麼?

- 向審核官員出示:
 - 您如何確保自助區食品的安全 (例如您如何測量食品溫度、食品留在外面的時間多久)
 - 您如何陳列自助區的食品, 如何避免顧客污染食品



知道食品成份

K

知道

您需要知道什麼？

- 您必須知道而且能告訴顧客食物成份，讓他們選擇前能夠知情。這對有食物過敏的人來說特別重要。
- 您必須知道所使用的食材有哪些成份。如果是進口食品，則必須看懂食品標示。
- 您必須知道 11 種常見的食物過敏原，包括亞硫酸鹽、含麩質麥片 (例如小麥)、甲殼類、蛋類、魚類、牛奶、花生、大豆、芝麻籽、樹類堅果與羽扇豆。
- 食物過敏可能引起致命反應，而且食用後的幾分鐘內就可能出現。您必須知道自己販售的哪些食物可能引起過敏反應。
- 您必須知道《澳洲紐西蘭食品標準法典》對添加物和食品成份的規定。請參考「[以安全做法準備食物](#)」卡。

D

行動

您需要做什麼？

- 查看成份標示。您必須瞭解標示內容。
- 保存使用成份詳細記錄 (例如記錄食譜並按照食譜內容製作食品，才知道其中含有哪些過敏原)。

D

行動

- 告訴員工哪些食品含有「知道」欄中列出的過敏原。他們必須知道自己一定得瞭解食物過敏和過敏原。
- 店長或 代理人 (請勾選適當選項)
姓名: _____
必須能告訴顧客食物成份有哪些。
- 檢查食物以及供餐時搭配或添加的醬料、配菜等所有成份。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向認證單位展示您怎麼知道所使用食材的成份。
- 認證單位可能請員工告訴他們哪些食品含有過敏原。



包裝您的食品以及加貼食品標籤

K

知道

您需要知道什麼？

- 您的食品屬於下列情形時不需要標示：
 - 未包裝
 - 製造、包裝及販售都在同一場所
 - 在顧客面前包裝
 - 完整或剛切開的蔬果 (芽菜除外)
 - 送到店內已經包裝好、直接販售的即食食品
 - 募款活動販售的食品
 - 陳列在顧客無法直接取用的販賣櫃中
- 就算您的食品不需要標示，也必須能告訴顧客或陳列：
 - 食品成份
 - 所有警語
 - 食品製造時是否採用或含有基因改造成份或輻射食品
- 製造和包裝不在同一地的食品必須標示。加上標示的食品必須符合《法典》標示規定。
- 初級產業部制定出能幫您製作食品標籤的輔助工具。請按照「食品標示指南」進行

www.mpi.govt.nz/document-vault/2965

D

行動

您必須做什麼？

- 如果食品需要標籤，您必須記載下列資訊：
 - 食品名稱
 - 貨號/批號
 - 您在紐西蘭或澳洲的公司名稱與地址
 - 所有相關建議、警告與宣告
 - 存放與使用條件
 - 成份表
 - 日期標示 (例如有效期限、賞味期限.....等等)
 - 營養成份表
 - 營養、衛生及相關聲明 (您有做出這類宣稱時才需要)
 - 食材和成份的描述內容
 - 產品是否使用基因改造食品或輻射食品製成。
- 保存食品使用成份詳細記錄。
- 為員工和顧客加上正確的食品標籤。
- 使用能保障食品安全的包裝與包裝配件 (例如密封夾)，讓食品遠離病菌和過敏原。

S

出示

您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您怎麼知道要將哪些資訊列在食品標籤上
 - 您的食品標籤



將您的食品銷售給其它商家

K

知道

您需要知道什麼？

- 您只有在下列情況下才能將您製作的食品販賣給其它商家：
 - 這不改變您從業的主要目的 (也就是將您食品直接銷售給消費者)，
 - 您不需要對食品改變任何作法 (例如，改變您的包裝或標示方式)。
 - 您供應食品的商家只能將您的食品直接販售給他們的消費者，而不是其他商家。舉例來說，可以使用這份計劃的人士包括：販售派、蛋糕、甜品給咖啡店的烘焙師或將香腸、牛排等供應餐廳的零售肉販。
- 當您的食品離開店址時，您無法再保持其安全與適用程度——您仰賴他人為您做到。
- 您需要知道您定期供應的所有商家的姓名與聯繫方式，以便一旦有任何問題時可以召回食品。
- 所有食用您的食品的人需要知道其內容物。如果您向其它商家販售食品，您需要向他們提供足夠資訊，以便他們能回答任何有關食品內容物的問題。

K

知道

- 如果您製作的食品大部分是用來販售給其它商家，您可能使用了錯誤的計劃。聯繫 MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) 尋求協助。
- 如果您想要將產品供應給另一個商家而且使用他們規定的包裝 (例如有他們的品牌)、而不是以您供應給自己消費者的包裝方式，您就不能使用本計劃。聯繫 MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) 尋求協助。

D

行動

您需要做什麼？

- 您必須保留下列紀錄：
 - 您所知供應食品的商家，
 - 您所供應給他們的產品，
 - 您所供應給他們的數量，
 - 您所供應給他們的日期。
- 您必須向所有販售您的食品的商家提供足夠資訊，以便他們能回答所有關於食品內容物的問題。遵照「**包裝您的食品與加貼食品標籤**」與「**知道您的食品成份**」卡的說明。
- 您必須告知您供應的所有商家如何保持您食品的安全，以及食品在食用或被棄置前可以保存多久。
- 即使您供應的商家要求，您也不得改變您提供給自己的消費者所使用的包裝或標示方式。
- 如果您發現您供應商家的食品出現問題時，必須遵循「**召回您的食品**」與「**發生問題時**」卡。

S

出示

**您需要出示什麼？**

- 向認證單位出示下列紀錄：
 - 您所知供應食品的商家，
 - 您供應給他們的產品，
 - 您供應給他們的數量，
 - 您供應給他們的日期。
- 向審核官員示範或解釋：
 - 您如何知道您供應食品的商家將食品直接販售給他們的消費者，
 - 您供應給其它商家的食品是如何包裝與標示 (如果適用)。

供應 + 銷售



打掃清洗

K

知道

您需要知道什麼？

- 骯髒的表面和餐飲設備都會滋生病菌，可能使顧客生病。
- 營業場所不潔可能吸引老鼠、蟑螂等有害動物，進而散播疾病。
- 您必須拿走垃圾，以免引來有害動物。
- 拿走垃圾能降低人、衣物和食物受到汙染的風險。
- 使用不乾淨的水可能使人生病。
- 清潔和消毒並不一樣：
 - 清潔能去除灰塵和油脂
 - 消毒能殺死各種表面上的病菌

D

行動

您必須做什麼？

使用安全食物

- 在有效日期以前丟掉庫存。
- 丟棄高溫陳列的所有食物，或在快速冷卻後冷藏以便隔天低溫使用。
- 丟棄所有受到汙染的食物或食材。
- 丟棄所有剩下的醃料或淋醬。



D

行動

- 丟棄剩下的鹽滷水或醃漬水。
- 丟棄所有接觸不潔水源的食物。
- 以後還能安全再食用的所有剩餘食物必須有妥善標示和存放，例如冷食放進冰箱、加上保護措施避免食品受到污染（放在容器中）。

清潔食物處理區

- 將髒衣服分類或清洗（如果由公司提供乾淨衣物給員工）。
- 當天營業結束後以及垃圾桶裝滿時，將垃圾倒掉並將垃圾移出食物處理區。
- 經常處理垃圾。
- 時常清潔垃圾桶和垃圾區。
- 您必須清潔並消毒所有和食物接觸的工作檯。
- 您必須使用熱肥皂水或食品級化學清潔劑。
- 使用化學清潔劑時務必遵守使用說明。
- 清潔後務必消毒食物準備區和餐飲設備。



D

行動

- 您必須使用乾淨的水清洗食物處理區和餐飲設備。
- 食品營業場所的每個區域都必須清掃、使用吸塵器或拖地。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您的「收工」作業涵蓋控管庫存
 - 清潔工作**記錄**，包括清潔人員是誰以及清潔時間
 - 您如何移走垃圾
 - 您如何清潔垃圾桶和垃圾區，以及負責人身分
 - 您的營業場所和餐飲設備維持清潔，衣物在必要時清洗
 - 您如何清潔、消毒食物處理區及餐飲設備
 - 您如何用安全的方式使用化學清潔劑



保養餐飲設備與設施

K

知道

您需要知道什麼？

- 如果您的營業場所和餐飲設備不是針對處理食物而設計、狀況不佳，或者功能不正常，可能就會製造不安全或不適合食用的食物。
- 您必須評估製作食物的地方，確定不是以可能汙染食物的材質製成、容易清潔、有必要的水電等服務，而且空間足以容納所有餐飲活動（及員工）。您必須定期檢查營業場所是否持續符合以上所有要求。
- 如果您的營業場所和餐飲設備狀況不佳或者功能不正常，可能就會製造不安全或不適合食用的食物。
- 餐飲設備破損、建築物凌亂（例如地上和牆上有洞）容易使有害動物及病菌接觸食物，可能造成食物不安全且不適合食用。
- 您必須使用乾淨的水準備食物、洗手和進行清潔工作。您必須知道如何修理及保養水管、水槽和水處理系統……等等。

D

行動

您必須做什麼？

- 檢查營業場所有無老舊退化跡象 (如地上或牆上有洞)，並視需要修繕。
- 檢查餐飲設備有無老舊退化跡象，並視需要修繕。
- 定期維修餐飲設備，必要時按照校正時間表校正。
- 保養油和化學清潔劑必須：
 - 完整標示、存放、密封，並依製造商指示使用
 - 存放和運送時所用的容器必須跟食物容器明顯不同。
- 您必須以下列方式管控有害動物：
 - 聘請有害動物管制專家
 - 自行管理這些危險因子

所有水源

- 水管必須正常運作，避免動物、鳥類、灰塵和廢棄物汙染水源。
- 有下列情況時必須沖洗水管：
 - 修理及保養後
 - 超過 7 天沒有使用，必須除去滯留水時
- 水槽保養：
 - 保持整潔，避免堆積污垢
 - 加蓋，避免動物、鳥類及灰塵汙染水源

D

行動

僅限地表水或地下水

- 安裝、操作及保養水處理系統時必須遵照製造商指示。
- 更換、清洗濾水器時必須遵照製造商指示。
- 水井的設計和保養必須有保護機制，避免受到地表汙染。

僅限屋頂集水

- 您只能使用乾淨的屋頂以及使用安全材質 (例如不可使用含鉛油漆、瀝青、裸露木材或銅製排水導槽) 製造的排水導槽集水。
- 您必須盡可能降低汙染風險，包括：
 - 架設有濾網的排水導槽
 - 砍掉垂下來的樹枝和植物
 - 天線和衛星天線的架設位置遠離集水區
 - 架設初期雨水設備 (在下雨時將初期雨水分流出去的設備)
- 安裝、操作及保養水處理系統時必須遵照製造商指示 (例如更換濾水器)。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何檢查營業場所和餐飲設備是針對處理食物而設計，並且功能正常
 - 保養檢查的頻率
 - 保養檢查項目
 - 定期保養工作或維修**記錄**，包括負責人員是誰以及時間
 - 您如何控制有害動物
 - 您檢查及保養供水系統和水槽的頻率。另外也要**記錄**負責人員是誰以及時間
- 審核官員將檢查您是否按規定校正餐飲設備。

僅限自行供應的水源 (地表水、地下水或屋頂供水)

- 展示您檢查及保養水處理系統的頻率 (例如更換濾水器)。



發生問題時

K

知道

您需要知道什麼？

- 您的記錄必須保存至少 4 年。
- 紀錄中必須清楚描述狀況內容、牽涉到的人以及解決方式。
- 天有不測風雲。您必須備有一套方法步驟來處理您的計劃中出現的紕漏。

D

行動

您必須做什麼？

- 發現影響食安或適合食用的問題時必須當機立斷，並記錄所採取的行動。
- 利用記錄回顧過去一週或幾天的狀況，判斷計畫本身是否有問題，例如：
 - 冰箱溫度過高
 - 出現有害動物的跡象
 - 驗收的食物溫度不當
 - 禽肉沒有至少烹煮 65°C 達 15 分鐘
 - 食物沒有加熱到超過 75°C
 - 食物冷卻過慢
 - 食物運送時的溫度不當

D

行動

- 如果發生問題，請找出問題源頭以及發生次數。找出您的計畫是否遺漏了程序。
- 您製作的食品是不安全還是不適合食用？需要告訴顧客嗎？
- 自己解決問題或把問題告訴該區負責人。
- 採取行動避免問題再度發生。
- 您的記錄必須保存至少 4 年，內容必須清楚、翔實。
- 如果您遵照計畫程序去做時仍然發生食安問題或不適合食用，請通知審核官員。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示發生問題時的記錄。
- 您必須向審核官員出示下列記錄：
 - 問題是什麼
 - 您立即採取什麼行動解決問題
 - 您調整什麼程序避免問題再度發生
 - 您如何保持食品安全或確保沒有販售不安全及不適合食用的食品。



處理客戶投訴

K

知道

您需要知道什麼？

- 您必須能判斷客訴是和食品安全、適合食用還是品質有關。
- 和食品安全或適合食用與否有關的客訴必須立即處理。
- 您必須請人處理客訴事件。

D

行動

您必須做什麼？

- 註明負責處理客訴的人：店長或 代理人
(請勾選適當選項)
姓名：_____
- 判斷客訴是和食品安全、適合食用還是品質有關。
- 如果客訴內容和整批或個別產品/餐點的安全或是否適合食用有關，您必須在證明食物安全以前將食物隔離，或是丟掉受影響的食物及相關食材
 - 檢查在相同區域或相同時間準備的食物
 - 找出問題來源
 - 解決問題
 - 採取行動避免問題再度發生

D

行動

- 發生以下狀況時必須通知認證單位：
 - 有人吃了您的食物後生病
 - 顧客吃了您的食物後可能生病

S

出示



您需要展示什麼？

- 如果客訴是和食品安全或是否適合食用有關，請向審核官員展示以下所有**記錄**：
 - 客訴者的聯絡方式
 - 購買日期與時間
 - 受影響的食物，包括批號/貨號
 - 客訴內容
 - 問題起因
 - 您立即採取的行動，以及為避免問題再度發生所採取的行動



追蹤您的食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 如果您製作的一項產品不安全而且不適合食用，必須能夠追查產品流向。
- 您有 2 種追查食品流向的方式：
 - ① 記錄所有資訊 (包括供應商資訊及批號/貨號)，以便追查食品流向並在必要時召回
 - ② 只記錄最少的必要資訊，出問題時召回您製造的所有食品
- 驗收食物時必須記錄的資料最少要包括：
 - 供應商的名稱與聯絡方式
 - 食物種類與數量
 - 食物溫度 (如果需要以特定溫度保存才能確保安全及適合食用)
- 如果您選擇第 1 個選項，就必須擬訂書面計畫，以便在產品或產品的任何成份出現食安問題時，能夠追蹤產品流向並在必要時召回。
- 如果您選擇第 2 個選項，就必須回收或銷毀所有可能受到影響的食物。

K

知道

- 如果出現食安問題，第 2 個選項的成本可能很高，您必須召回或銷毀自己製造而可能受到影響的所有食品。
- 您必須保存自己進口的食品詳細資料。

D

行動

您必須做什麼？

- 您必須保存下列資料以便追溯進口食品：
 - 以下人士的姓名和聯絡方式：
 - 供應商
 - 食品製造商
 - 有關食品以下特性的所有資料：
 - 經評估或確認安全而且適合食用
 - 運送與存放的方式符合安全要求，可避免腐敗與汙染
 - 食物的描述，包括商品名稱、品牌及貨號或批號
 - 可協助追查食品流向的所有資料：
 - 從供應商到註冊進口商
 - 註冊進口商持有食品的期間
 - 到下一個收取食品的人 (最終消費者以外的人)
- 針對所有食品選擇其中一項 (請勾選適當選項)：
 - 第 1 個選項 – 記錄所有資料，以便進行指定通路召回
 - 第 2 個選項 – 記錄最少資料

D

行動

如果您選擇第 1 個選項：

- 您必須擬好登載食品來源流向的計畫
- 員工必須知道如何按照計畫行事 (亦即記錄批號/貨號，以及怎麼在事先包裝好的產品上找到這類資料)

S

出示



您需要展示什麼？

- 如果您從事食品進口業，必須出示「**行動**」欄列出的所有資料**記錄**。
- 如果您選擇第 1 個選項，必須出示所有批號/貨號資料的**記錄**。
- 如果您選擇第 2 個選項，則出示最少必要資料的**記錄**。



召回食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 不安全或不適合食用的食物可能讓人生病。
- 您的食品出問題時必須召回。
- 您保存的紀錄能在召回時派上用場。
- 初級產業部網站上有召回食品的實用資訊：
www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/
- 回收有 2 個理由：
 - 1 供應商可能需要召回特定食品或您使用的特定餐飲設備或包裝材料
 - 2 您可能要向顧客召回您製造的食品

D

行動

您必須做什麼？

- 如果您必須召回食品或營業場所使用的餐飲設備或包裝材料，這時必須：
 - 能判斷您的食品是否受到影響
 - 判斷要召回的食品是在陳列架上、存放區內，還是當作食材製作另一種食品
 - 判斷營業場所是否用到要召回的接觸食品物品 (例如塑膠容器)

D

行動

- 能遵守並符合召回通知裡的所有指示
- 將所有召回產品分開，並標示「召回品，請勿使用」
- 告訴供應商有多少受影響的產品在您的食品營業場所內
- 安排受影響產品的取貨和銷毀事宜
- 如果您製造及販售了不安全或不適合食用的食品，必須採取下列所有步驟：
 - 撥打 0800-00-8333 聯絡食品安全小組 (一般上班時間) 或值班的初級產業部食品安全官員 (下班時間後)
 - 填寫召回危險/風險分析表並交給食品法官員
www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22291-recall-hazardrisk-analysis-form
 - 您決定召回後必須在 24 小時內向初級產業部通報
 - 使用適當範本草擬報紙廣告：
 - 食品召回通知範本：一般產品
www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22357-food-recall-notice-template-general-products
 - 食品召回通知範本：過敏原警告
www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22360-food-recall-notice-template-allergen-warning

D

行動

- 將報紙廣告送交食品法官員審核，審核通過後刊登廣告。所有廣告在刊登前都必須經過食品法官員核准。
- 詢問食品法官員您還必須採取哪些行動 (例如銷售點通知 (食品召回範本：銷售點
www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22363-food-recall-notice-template-point-of-sale、
 發佈新聞稿 (新聞稿範例
www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22357-food-recall-notice-template-general-products，電
 管廣網站通知)，並依規定完成。

S

出示



您需要展示什麼？

- 如果您的食品必須召回，必須向審核官員出示以下**記錄**：
 - 填寫完成的召回危險/風險分析表
 - 召回通知影本



使用醋飯製作壽司

K

知道

您需要知道什麼？

- 將壽司醋加到飯裡能讓飯變酸。病菌在醋飯中的生長速度較慢。
- 醋飯或非醋飯都可以製作壽司，但是用非醋飯製作的壽司保存時間比較短。
- 您必須精確調控飯的酸鹼值才不會傷害顧客，因為飯太酸時 (酸鹼值低於 2.4) 可能讓顧客喉嚨灼傷，飯不夠酸 (亦即高於 4.6) 可能導致病菌滋生。
- 糙米不能做成醋飯，因為壽司醋無法滲透米粒的堅固表層。
- 壽司放在無溫控環境的時間有規定限制，因此 2 小時/4 小時的規定針對以醋飯製成的壽司作了修改。

D

行動

您必須做什麼？

使用白米或糙米製作非醋飯壽司。

- 在 2 小時內將煮熟的飯從 60°C 冷卻到室溫或 21°C (以溫度較低者為準)，然後在 4 小時內冷卻到 5°C。
- 不要讓壽司或飯糰在超過 5°C 溫度的環境中超過 4 小時。

D

行動

製作醋飯

- 您只能以白米製作醋飯。
- 製作壽司醋，並在飯煮熟時馬上加入飯裡。您必須記錄所使用的壽司醋份量。
- 製成醋飯後，您必須以清水和醋飯 1:3 的比例加以混合，然後檢測酸鹼值 (例如 ¼ 杯清水與 ¾ 杯醋飯)。
- 使用以下其中一種工具檢驗醋飯酸鹼值 (勾選您使用的工具):
 - 酸鹼指示條
 - 酸鹼試紙
 - 校正過的酸鹼度測定計
- 每批飯的酸鹼值必須在 4.6~2.4 之間。
- 除非您能證明製作醋飯的方法絕對安全，否則必須逐批檢驗製作好的醋飯。請參考「**證明您的殺菌方法絕對有效**」卡。
- 您必須在 2 小時內將醋飯從 60°C 冷卻到室溫或 21°C (以溫度較低者為準)，然後在 4 小時內冷卻到 15°C 以下。
- 醋飯放在 5°C~15°C 環境的時間不得超過 8 小時，超過後就必須丟棄。
- 剩飯和剛做好的飯不可混在一起。

D

行動

以安全方式陳列用醋飯製成的壽司

- 您必須注意以下存放時間：
 - 飯糰放在 5°C~15°C 環境的時間不得超過 8 小時，否則就要丟棄
 - 海苔卷放在 5°C~15°C 環境的時間不得超過 12 小時，否則就要丟棄

(以上時間包含醋飯在捏成壽司前處於 5°C~15°C 環境的全部時間)

S

出示



您需要展示什麼？

向審核官員出示：

- 您如何以安全的方式用非醋飯製作壽司
- 您如何以安全的方式用醋飯製作壽司，包括：
 - 您如何製作壽司醋
 - 您如何檢測飯的酸鹼值
 - 壽司飯酸鹼值的測量記錄
- 您如何用安全的方式陳列壽司



製作中式烤鴨

K

知道

您需要知道什麼？

- 病菌在危險的溫度範圍內生長迅速。
- 沸水可以殺死病菌。醋可在鴨肉風乾期間抑制病菌生長。
- 保持鴨皮完整，防止病菌接觸鴨肉並在上面滋生。

D

行動

您必須做什麼？

準備

- 徹底解凍冷凍鴨子。
- 用沸水、醋和其它成份 (按照食譜指示) 淋上全鴨。
- 將全鴨吊在陰涼處風乾不超過 6 小時。
- 乾燥開始以及中途期間用溫度計檢查鴨肉溫度，內部溫度不得超過 25°C。

烹煮

- 全鴨必須經過烤製
(請參閱的「**烹煮禽肉、絞肉與雞肝**」卡)。

D

行動

陳列/存放

- 使用掛勾吊掛烤鴨，但不得碰到鴨肉。
- 保持鴨皮完整。無論陳列還是存放過程，都必須保持鴨皮完整。如果鴨皮破裂，請將鴨肉切開，並在食用前將溫度保持在 60°C 以上。
- 將烤鴨陳列和存放在通風良好的陰涼乾燥場所，避免溼氣加重（也就是不要存放在密閉玻璃櫃裡）。
- 烤鴨之間要有間隙，不得彼此接觸，也不得碰到其他一起陳列或存放的產品。如果碰到其他食品，就立刻移開。
- 如果烤鴨之間不小心長時間接觸，您必須將彼此接觸的烤鴨切開，並加熱到 75°C，然後選擇下列其中一種作法：
 - 在食用前將肉的溫度保持在 60°C 以上
 - 在 2 小時內將肉的溫度從 60°C 冷卻到 21°C，並在接下來的 4 小時內從 21°C 冷卻到 5°C，然後存放在 4°C 以下的地方
- 包好的烤鴨不得在架上陳列超過 5 小時。
- 陳列超過 22 小時的烤鴨必須拿走並銷毀。

乾燥

您必須：

- 重新煮沸浸泡鴨肉但已經冷卻的水
- 將乾燥過程中核心溫度超過 25°C 的全鴨一律移到冰櫃，等到溫度低於 25°C 為止
- 將吊掛風乾超過 6 小時的所有鴨肉丟棄

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示下列書面記錄：
 - 每隻全鴨吊掛風乾時的溫度以及風乾開始時間
 - 全鴨風乾到一半的溫度，以及溫度超過 25°C 時的降溫措施
 - 全鴨從乾燥區送去烹煮的時間



製作土耳其旋轉烤肉

K

知道

您需要知道什麼？

- 土耳其旋轉烤肉串上的生肉可能含有病菌，會污染即食食品。
- 您必須將肉徹底烤熟才能殺死病菌。

D

行動

您必須做什麼？

準備旋轉烤肉串

- 只用政府核准供應商提供的新鮮肉品。
- 在用到肉品之前存放在 5°C 以下。
- 準備烤肉串時必須遠離沙拉、沾醬、烤肉醬和熟食區。
- 疊烤肉串時只能使用切薄的肉片。
- 保護準備好的烤肉串，避免受到灰塵和其它污染源污染。
- 疊好的肉串長度不得超過烤爐長度。

烹煮與供應

- 直立式烤肉架上的土耳其烤肉串必須烤熟才能供顧客食用。

D

行動

- 土耳其烤肉串外層必須先烤熟才能削下外層薄肉片。
- 您必須收好削下來的肉片，以免掉進滴油盤中。
- 加熱設備必須在土耳其烤肉串開始燒烤後就打開，不能調降火候。
- 從冷凍庫拿出碎肉串直接燒烤時，切下來的肉片必須在烤盤/鐵板上再煎一下才能食用。
- 切下來的肉片如果沒有烤透，必須放在鐵板或烤肉架上烤熟。
- 如果土耳其烤肉串在營業時間結束後沒有食用完畢，您必須：
 - 丟掉
 - 削下烤肉架上已經烤熟的肉、在烤肉架/鐵板上加熱薄肉片，冷卻烤熟的肉片、加蓋保護，然後放在冰箱中，第二天也許可以加熱食用。
- 您必須在 2 小時內將烤肉架上的生肉冷卻到室溫或 21°C (以溫度較低者為準)，然後在 4 小時內冷卻到 5°C 以下。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何用安全方式烤熟禽肉和畜肉的書面記錄，包括：
 - 食物
 - 烹煮日期
 - 食物烹煮的溫度，以及保持在該溫度的時間
- 向審核官員出示或描述：
 - 您用何種方式快速冷卻熱食
 - 您如何確認加熱後的食物溫度超過 75°C
 - 食物如何保溫
 - 您如何測量溫度



使用真空低溫烹調法烹飪

K

知道

您需要知道什麼？

- 真空低溫烹調法 (sous vide) 烹煮食物的溫度在危險範圍 (60°C 以下)，必須謹慎管理做菜流程，才可能兼顧美味與安全要求。稍有差池就可能使人生病或死亡。
- 低溫烹煮食物需要更長的時間才能殺死病菌。
- 烹煮溫度過低時無法殺死病菌。
- 不遵守以下烹煮時間及溫度就會讓病菌存活並滋生。
- 這個調理流程只適合畜肉和禽肉片。
- 這個調理流程無法用於烹煮全雞、全鴨、魚類或是低溫烤箱。如果您想這麼做，必須提出特製的食品控管計畫並完成科學研究，才能證明這種做法能確保安全。

D

行動

您必須做什麼？

- 準備真空低溫烹調法烹飪用的肉品和禽肉切片時，必須透過以下方式將生食與即食食品分開 (請勾選適當選項)：
 - 包裝生肉用的真空封口機不能用於即食食品
 - 真空封口機在包裝即食食品的使用前後必須清潔並消毒
 - 將畜肉與家禽片切成相同大小，讓尺寸、重量和形狀都一致
 - 將準備用於真空低溫烹調的真空密封食品放在冰箱中，使用前才取出
- 架設水槽時必須：
 - 每月至少校正水槽一次
 - 確定水可以自由循環
 - 只使用溫控功能精確且穩定的烹煮設備
 - 將水槽預熱到至少 55°C (紅肉) 或 60°C (禽肉)
 - 使水槽中的水循環良好
 - 烹煮每批食物後將水槽中的水換掉
- 使用真空低溫烹調法時必須：
 - 讓封袋食物完全浸在水中，而且要平均分佈
 - 定時記錄水槽溫度或使用內建的資料記錄功能

D

行動

- 烹煮紅肉時，水槽溫度必須保持在 55°C 以上；烹煮禽肉時，溫度必須保持在 60°C 以上
- 畜肉和禽肉必須在 4 小時內達到水槽溫度，超過時就必須丟掉
- 每次都必須使用筆式溫度計檢驗畜肉或禽肉最厚部位的溫度
- 每次都必須檢驗水槽最冷位置的畜肉或禽肉溫度
- 檢查畜肉或禽肉最厚部位溫度的時機包括：
 - 開始烹煮這批食物時
 - 等待時間開始前
 - 這批食物烹煮完成時
- 檢查真空封口在測量溫度後是否依然完好
- 您必須在烹煮完一批食物後才能將冰過的食物加入水槽

D

您必須遵守以下的時間和溫度組合 (下列時間是等待時間，從食物達到必要溫度後才開始算起)：

行動

內部溫度與保持時間

食物內部溫度 (°C)	烹煮後食用：立即食用或在烹煮後的 2 天內食用		烹煮後冷卻：立即食用或在烹煮後的 5 天內食用
	禽肉以外所有肉品烹煮時間 (分鐘/小時)	禽肉烹煮時間 (分鐘/小時)	紅肉和禽肉烹煮時間 (分鐘/小時)
* 溫度危險範圍	55	420 分鐘 / 7 小時	真空低溫烹煮禽肉時，溫度不可低於 60°C 如果真空低溫烹煮的紅肉或禽肉存放時間超過 2 天， 請勿 以低於 60°C 的溫度烹煮
	56	296 分鐘 / 4 小時 56 分鐘	
	57	208 分鐘 / 3 小時 28 分鐘	
	58	147 分鐘 / 2 小時 27 分鐘	
	59	104 分鐘 / 1 小時 44 分鐘	
60	73 分鐘 / 1 小時 13 分鐘	56 分鐘	91 分鐘 / 1 小時 31 分鐘
61	52 分鐘	40 分鐘	63 分鐘 / 1 小時 3 分鐘
62	36 分鐘	29 分鐘	44 分鐘
63	26 分鐘	21 分鐘	30 分鐘
64	18 分鐘	15 分鐘	21 分鐘
65	13 分鐘	11 分鐘	15 分鐘
66	9 分鐘	8 分鐘	10 分鐘
67	7 分鐘	6 分鐘	7 分鐘

*食品達到此溫度後的最短烹煮時間

D

行動

- 畜肉與禽肉烹煮完畢後，您必須將肉繼續放在袋中直到食用為止，並選擇其中一種處理方式：
 - 從袋中取出直接上菜
 - 從袋中取出並在快煎 (或用其他方式烹煮) 後立即上菜
 - 讓食物留在袋中，按照「**冷卻剛煮好的食物**」卡指示**快速冷卻食物**，並存放在 5°C 以下最多 2 天 (僅限「烹煮後食用」方法)
 - 讓食物留在袋中並快速冷卻，然後存放在 5°C 以下最多 5 天 (僅限「烹煮後冷卻」方法)
- 煮好的食物必須標示烹煮日期時間、食物類型、使用烹煮後食用還是烹煮後冷卻法，以及丟棄日期。

證明您的方法確實有效

- 如果您不想逐批測量食物溫度，就必須證明自己的烹煮方法絕對安全。請參考「**證明您的殺菌方法絕對有效**」卡。

S

出示



您需要展示什麼？

- 向審核官員出示或告訴審核官員：
 - 您每月如何對水槽至少校正一次
 - 下列記錄：
 - 水槽在放入食物以前的溫度
 - 食物達到所選內部溫度所需的時間
 - 食物達到所選溫度後的等待時間長度
 - 食物在等待時間開始和結束時的內部溫度
 - 冷卻時間 (針對冷卻後暫時擺放, 以後才供應的食品)



將紅肉做成絞肉以及以半生肉或生肉上菜的準備工作

K

知道

您需要知道什麼？

- 這個過程僅涵蓋紅肉—牛肉、羊肉與鹿肉。這個過程不包括豬肉、雞肉、鴨肉或動物肝臟。
- 您只有在供應紅肉的半生肉或生肉時，才需要遵守這個過程。
- 病菌會出現整塊肉的表面。將肉絞碎使病菌從肉的表面散佈到肉的各部位。
- 只要少許的有害病菌就能使人生病。
- 要讓半生肉或生肉安全上菜的唯一方法，就是在將肉絞碎之前就殺死肉表面的病菌。
- 要減少肉外層上的病菌數量有 3 個方法—煎烤、預煮或消毒。
- 病菌可能隱藏在肉瓣下、空隙內以及整個肉塊的肉縫之間。將肉品上可能阻礙煎烤、預煮或消毒劑殺死病菌的任何部分移除，使肉的外面平滑。
- 所有與已經消毒的紅肉一起使用的其他成份（例如調味料、黏合劑等）都必須是安全而適合食用的。
- 如果您遵從的是這個程序，您便不需要遵守「**烹煮禽肉、碎肉與雞肝**」卡中有關烹煮絞碎紅肉的規定。

D

行動

您需要做什麼？

- 您必須選擇下列一種方法：
 - 煎烤，或
 - 預煮，或
 - 使用消毒劑。
- 您只能使用有光滑表面的肉塊。(例如精華部位的肉品，像是後腰脊肉、臀腰肉、腹脇肉、牛腿肉、後腿肉)。
- 您必須做到以下其中一項：
 - 在煎烤、預煮或消毒前，先將任何接縫、明顯的肉瓣及／或空隙削除，讓肉品整個表面能平均的進行殺菌處理，或
 - 在煎烤、預煮或消毒前，先將肉切成或削成較小的部分(也就是沒有肉瓣或空隙)，讓肉品整個表面能平均進行殺菌處理。

煎烤

- 在煎烤時，肉的所有表面(包括所有脂肪層)都必須接觸到塗了油的熱盤、烤盤或平底鍋。

預煮

- 在預煮時，您可以選擇不包肉或放在真空密封袋中煮。如果您使用真空密封袋，所有肉的表面都必須與袋子直接接觸。
- 肉必須被水或湯底完全覆蓋煮到滾，時間至少要：
 - 如果不是在袋子內烹煮需要30秒，或
 - 如果在真空密封袋中則60秒。

煎烤與預煮都適用

- 您必須以下列方法快速冷卻煎烤或預煮的肉品：
 - 將肉放在冰漿內，或
 - 將肉放在冰箱內，或
 - 將肉放在冷凍庫。

D

行動

使用消毒劑

- 在消毒時，您必須只使用下列其中一項化學物品：(勾選適用答案)

 乳酸 過氧乙酸 (POAA)

- 您不得使用較低或較高濃度的消毒劑。
- 整塊肉都必須隨時受消毒劑完全覆蓋。肉品所有表面都必須與消毒劑直接接觸。
- 您消毒的每一塊肉都必須使用新的消毒劑。

使用乳酸

- 您必須使用介於 2—5% 的配方。
- 您必須將整塊肉浸到配方溶液之中達 9 秒鐘。配方溶液使用的溫度必須在 55°C。

使用過氧乙酸

- 您必須使用濃度在 150—220ppm 的濃縮劑。
- 過氧化氫的濃度必須在 75 ppm 或以下 (注意：如果使用現成調配的濃縮劑，您不需要注意這一點)。
- 您必須在室溫下，將整塊肉浸置配方之中達 10—15 秒 (不要超過 30 秒)。

所有方法都適用

- 所有經過煎烤、預煮或消毒的肉品，必須最晚在 48 小時之內食用。
- 作成的肉餅必須在 24 小時之內食用或立即冷凍供之後使用。
- 解凍的肉餅必須在 24 小時內使用。
- 所有經過煎烤、預煮或消毒的肉沒有食用或調理時，都必須存放於 5°C 以下的環境。

S

出示

您需要出示什麼？

向認證單位出示或描述：

- 您選擇的方式每一次都有切實的符合要求，
- 您如何殺死整塊肉外面的病菌，
- 您在肉經過煎烤、預煮或消毒之後如何處理，
- 您如何確保經過煎烤、預煮或消毒的肉在48小時之內被食用，
- 您如何安全地絞碎紅肉，並在24小時之內食用，
- 您如何安全絞碎紅肉。

消毒劑方法

向認證單位出示或描述：

- 您如何準備消毒劑，
- 您如何知道您使用了正確的：
 - 化學品，以及
 - 濃度，以及
 - 溫度，以及
 - 時間長度來殺菌。

