

经修改的企业 食品安全规定

2023 年 12 月，针对二类食品服务和零售企业出台了旨在提高食品安全的新规。

食品企业现在需要高度关注他们的员工以及食品加工过程。企业必须向市议会展示其如何管理食品安全流程，包括培训员工、监测温度控制、食品加工以及清洁和消毒。

A recipe for food safety 旨在为企业和员工提供实用工具和建议，帮助他们确保所售的食品安全并适合食用。

[a-recipe-for-food-safety](#)



以下步骤有助于你的食品企业符合新规

- 步骤 1.** 确保你有一个合格的食品安全督导
- 步骤 2.** 对员工进行食品安全培训
- 步骤 3.** 记录你开展员工培训的方式和时间
- 步骤 4.** 向市议会展示你是如何安全制作食品的

关于新规的更多信息，请参见标准简介 3.2.2A
食品安全管理工具标准简介 3.2.2A：

[www.health.vic.gov.au/food-safety/
introducing-standard-322a-food-safety-management-tools](http://www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools)



请发送电邮至 foodsafety@manningham.vic.gov.au 或致电 9840 9333

☎ 9840 9333

✉ manningham@manningham.vic.gov.au

🌐 manningham.vic.gov.au

食品处理培训

处理食品的全体员工都必须接受以下培训：

- 以安全方式处理食品
- 食品污染和食品过敏原管理
- 清洁与消毒
- 个人卫生

如何培训员工？

你的食品安全督导可培训员工，你也可以让员工完成在线培训，或要求他们考取官方的食品安全培训证书。

目前提供两个免费的食物处理在线培训课程。

DoFoodSafely 旨在确保食品处理人员具备在食品企业中安全工作和处理食品的技能 and 知识。培训包括个人卫生和食品过敏原等七大主题，并提供英文、阿拉伯文、中文、韩文、印地文、尼泊尔文、旁遮普文及越南文版本
www.dofoodsafely.health.vic.gov.au



请发送电邮至 foodsafety@manningham.vic.gov.au 或致电 9840 9333

All about Allergens

All About Allergens 课程旨在帮助企业主、管理人员和食品处理人员为患有过敏症的顾客提供安全的食品。课程涵盖四大主题，包括与顾客和员工的沟通、菜单和食品过敏原的实际管理。完成课程约需1小时。



All About Allergens

www.foodallergytraining.org.au

食品安全资源库 (Food Safety Library)

为帮助教育和提醒员工时刻把安全放在第一位，你可以在厨房张贴海报。

食品安全资源库在线提供免费的海报和翻译资料。



食品安全资源库

www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library



请发送电邮至 foodsafety@manningham.vic.gov.au 或致电 9840 9333

我需要学习食品安全课程吗？

大多数 2 类企业不再需要学习食品安全课程，但涉及以下 8 种高风险活动的除外。
查看 FoodSmart 食品安全计划，请访问 www.foodsmart.vic.gov.au

高风险活动	食品安全计划要求
真空低温烹调、 寿司和中式烤肉	Foodsmart 食品安全计划
腌肉、熟成牛肉、烟熏食品	如有 Foodsmart 中未列出的活动，则必须制定独立的食品安全计划并接受审核。
酸菜和康普茶	Foodsmart 食品安全计划
皮蛋	如有 Foodsmart 中未列出的活动，则必须制定独立的食品安全计划并接受审核。
供应含生鸡蛋的即食食品（提拉米苏、 蛋黄油、蛋黄酱、慕斯）	Foodsmart 食品安全计划
供应生的或半熟的即食肉糜	必须制定独立的食品安全计划并接受审核
供应生的或半熟的即食禽肉和野味（鳄鱼、 鸸鹋、野猪、非农场饲养的袋鼠）	必须制定独立的食品安全计划并接受审核
非现场配餐，即在一个地方制作具有潜在 危险的食物，运输至活动现场供应	Foodsmart 食品安全计划
其它活动，如巴氏杀菌、改良气调 包装以延长食品保质期	必须制定独立的食品安全计划并接受审核
不使用高温来控制微生物生长的工序， 如水果脱水	必须制定独立的食品安全计划并接受审核