



# 食品安全管理工具

## 关于食品安全标准3.2.2A的食品企业指南

为了提高食品安全性，澳大利亚已全面引入新标准。如果你的食品企业属于该标准的适用范围，则你需要在2023年12月8日前达到合规要求。

### 为什么会推出这个新标准？

食品处理不当会引起食媒性疾病爆发，由此造成本可避免的住院治疗，食品企业也会因此损失收益、声誉受到破坏。我们引入这项新标准，旨在确保由具备充分技能和知识的食物处理员对食品进行安全的处理，从而减少食媒性疾病。

### 我的企业会受到这项标准的影响吗？

如果你的企业处理以下食品，则需要合规：

- 无包装
- 具有潜在危害
- 即食食品



两个类别的企业会受到影响。

#### 第一类

如果你的企业加工或制作无包装、具有潜在危害、即食的食品，则会被划分为第一类。例如，烹制并提供内含肉类、乳制品、海鲜、分切水果和蔬菜、意大利面和米饭等食品的菜肴的咖啡馆、餐厅或餐宴承办商

#### 第二类

如果你的企业只对无包装具有潜在危害性的食品进行简单处理（例如切片、称重、重新包装、重新加热或持续加热），则会被划分为第二类。例如，接收冷冻馅饼和三明治，然后置放在低温或高温展示柜进行展示的服务站点，或者分切和包装冷冻肉类的超市熟食店。



## 食品安全管理工具

该标准引入了3项工具以管理食品安全性。

### 1. 食品处理员培训

第一类和第二类企业的食品处理员（包括主厨、厨师、侍者）需要完成食品处理员培训，或者证明他们具备必要的食品安全技能和知识。有关免费在线食品处理员培训课程的详情，可访问 [www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT)。或者，每一位食品处理员都具备食品安全和卫生事项的技能 and 知识。

### 2. 食品安全监督员

第一类和第二类企业需要指定至少一位食品安全监督员，在食品处理员处理无包装、具有潜在危害、即食的食品时，食品安全监督员必须合理地抽出时间加以指导和监督。

食品安全监督员必需就读注册培训机构提供的培训课程，其证书必需每5年更新一次。相关课程列示于：[www.health.wa.gov.au/FSS](http://www.health.wa.gov.au/FSS)

### 3. 证明食品的安全性

第一类企业必需保持相关记录，证明其食品安全控制措施得到妥善管理。相关记录必需保留至少3个月。

你需要保持的关键记录包括：

- 在接收和运输时食品的温度
- 储存和展示时的温度
- 烹煮温度，或者其他病原体控制步骤
- 冷却或重新加热食品所花费的时间
- 设备与场所的清洁与消毒

你可以从[www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT)下载记录模板。

或者，你可以使用其他方法来证明自己对关键食品安全控制措施进行了妥善管理。你当地政府的《2008年食品法》授权官员会对此进行检查。

如果你有任何问题，请联系你当地政府的环境卫生服务部门。

### 如需了解更多信息

如需了解更多信息，请参阅《关于食品安全标准3.2.2A的食品企业指南》，或访问[www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT)



This document can be made available in alternative formats.

© Department of Health 2023

Copyright to this material is vested in the State of Western Australia unless otherwise indicated. Apart from any fair dealing for the purposes of private study, research, criticism or review, as permitted under the provisions of the *Copyright Act 1968*, no part may be reproduced or re-used for any purposes whatsoever without written permission of the State of Western Australia.