

# 这是 你的食物

2024年11月  
蒙纳士食品企业通讯

## 2025 年食品法登记延期

根据**1984年《食品法》**，食品企业一年一度登记续期时间已经到来。市政府已于**11月**向**第1类、第2类、第3类和第3A类**食品企业经营者发送了申请表。

经营者在检查申请表并作出需要的修改后，应签署表格并使用“回邮”信封寄回市议会，或发送至 [mail@monash.vic.gov.au](mailto:mail@monash.vic.gov.au)。

请注意，付款截止日期为2024年12月31日。续期登记表上列有多种付款方式供选择。

此外，续期流程也可在线完成。经营者需使用续期通知（renewal notice）右上角的“付款参考号（Payment Reference）”和“许可证号（Licence Number）”。

通过“步骤1”确认续期通知上的详细信息，然后通过“步骤2”支付费用。在线登记请访问 [www.monash.vic.gov.au/business-registration-renewal](http://www.monash.vic.gov.au/business-registration-renewal)

请务必在2024年12月31日之前完成登记续期申请，以避免因无证经营而收到罚款通知。

如需更多信息，请致电9518 3555联系市政府的公共卫生部门。



# 食品安全监督员

您知道吗？第1类、第2类和第3A类食品企业必须指定一名食品安全监督员。

谨慎选择食品安全监督员至关重要。食品安全监督员可以是企业所有者、员工或企业外部人员，只要他们能够满足《1984年食品法》规定的要求即可。

## 食品安全监督员的职责：

- 了解如何识别、预防和减少企业内的食品处理安全隐患
- 持有由注册培训机构

（Registered Training Organisation）颁发的资格证书，证明其具备所需的食品安全能力

- 有能力和权限监督企业场所内其他处理食品的人员，确保食品处理过程的安全性
- 如市政府环境卫生官员要求，食品安全监督员必须能够出示其资格证书。

违反1984年《食品法》的要求可能导致：

- 食品经营场所登记续期被拒绝
- 食品经营场所登记被取消或暂停
- 更多信息：卫生部，食品安全监督员



更多信息：卫生部，食品安全监督员

[www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-supervisors](http://www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-supervisors)



## 食品安全管理方法

《澳大利亚新西兰食品标准法典（2023年12月修订版）》包括食品安全标准《3.2.2A：食品安全管理方法》。

大多数食品企业必须遵守三项要求中的一项或多项。

三项食品安全管理方法要求为：

### 1. 食品处理人员培训

- 此要求适用于第1类和第2类食品企业
- 所有食品处理人员（包括处理高风险食品的志愿者）必须能够证明他们具备与其工作相符的食品安全技能和知识
- 食品处理人员必须完成食品安全培训课程或能够证明其了解：
  - » 安全食品处理
  - » 食品污染
  - » 清洁和消毒食品接触表面及设备
  - » 个人卫生
  - » 完成维多利亚州卫生部免费在线培训“DoFoodSafely”[www.dofoodsafely.health.vic.gov.au](http://www.dofoodsafely.health.vic.gov.au)的食品处理人员将满足此要求
  - » 成功完成在线培训后，将颁发证书。请务必保留员工培训记录（证书）作为

### 2. 食品安全监督员培训（Food safety supervisor training）

- 新规定
- 食品安全监督员证书自颁发之日起有效期为五年。如果您目前持有的FSS证书颁发日期早于2023年12月8日，则需要于2028年12月8日之前重新获得认证。
- 如果您目前持有FSS证书颁发日期为2023年12月8日及之后，则您的资格有效期为五年。
- 此要求适用于第1类、第2类和第3A类食品
- 企业。

### 3. 落实关键食品安全控制

- 此要求适用于无需制定食品安全计划的第2类食品企业。食品企业必须保留记录或证明其满足以下要求：安全接收、储存、加工、展示和运输高风险食品，以及清洁和消毒。
- 有多种方法可以证明符合要求。

如下：

- 向环境卫生官员（Environmental Health Officer）展示如何控制高风险食品的温度
- 企业内张贴食品安全海报
- 通过照片、日志或日记记录来监督食品安全实践
- 确保员工完成食品处理人员培训，例如参加DoFoodSafely课程
- 记录清洁和消毒程序
- 定期审查食品处理实践
- 记录为提高食品安全所采取的行动或实施的流程
- 拍摄改进前后的照片，以记录所做的改进。



更多信息：《标准3.2.2A：食品安全管理工具》

[www.foodstandards.gov.au/publications/safefoodaustralia](http://www.foodstandards.gov.au/publications/safefoodaustralia)

# 停电期间的食品安全

紧急情况可能会加大维护食品安全的难度。在紧急情况下，需要采取一些基本预防措施，以确保食品尽可能保持安全。

主管和食品处理人员可以遵循一些基本规则来确保所准备食品的安全。在发生停电时，遵守这些基本规则对于维护食品安全至关重要。

## 紧急停电

最重要的是确保冷藏和冷冻食品处于低温之下。如果食物摸起来还是冷的（低于5°C），则可以安全使用。



### 停电前后注意事项：

- 一旦冷藏或冷冻食品触感不再冷，应在四小时内食用完毕，超过则必须丢弃
- 如果是生肉，应该煮熟后食用
- 热食应在加热后四小时内食用，否则应丢弃
- 如果在冷冻食品仍处于完全冻结状态时恢复供电，则该食品是安全的

### 停电时，采取以下措施可延长冷冻和冷藏食品的保存时间：

- 将食品从冰箱转移到冷冻室
- 如果停电超过一小时，可以在条件允许的情况下，将冰袋放置在冷冻室和冰箱中食品包装和托盘的下方
- 如果可能，用隔热毯覆盖冷藏或冷冻食品
- 仅在绝对必要时才打开冰箱和冷冻室的门，这样可以使食品和内部空气温度保持低温更长时间

### 食品主管检查表

- 紧急情况下保障食品安全的关键措施：
- 使用冷藏设备（冰箱、移动冷藏室、保温冷藏箱或装有冰块的保温箱）保持冷藏食品的低温状态
- 储存冷冻食品时，必须使用冷冻柜
- 提供具有流动水的洗手设施，可以是带水龙头的容器，配备肥皂和纸巾。确保随时备有充足的冷热水

- 提供足够大的水槽和容器，用于清洁烹饪设备和用具
- 确保有足够的操作台和桌面空间用于食品准备
- 使用遮盖物保护储存的食品，防止害虫和灰尘（干净的布即可）
- 提供清洁设备、清洁剂和消毒剂
- 确保有安全的食品存储场所，防止动物和昆虫接触
- 提供足够的垃圾容器，用于收集和储存所有废弃物

### 食品处理人员检查表

紧急情况下保障食品安全的关键措施：

- 接触食品前，需洗手并擦干
- 开始工作前，需清洁工作区域
- 熟食和即食食品应与生食分开存放
- 开始工作前，请清洁器具、碗、砧板和餐具
- 将食品保持在正确的温度
  - 冷藏食品需保持在5°C以下
  - 热食需保持在60°C以上
  - 烹饪和重新加热食品时，温度至少达到75°C
- 每次准备新的餐点时，请洗手并清洁器具和设备
- 如有割伤或伤口，请用防水创可贴或绷带完全覆盖，并在其上戴上干净的手套
- 生病时不要工作

# 夏季食品安全

夏季是享用新鲜水果蔬菜和户外用餐的好时节，也是与亲朋好友欢聚的绝佳时机

然而，夏季也是全年食物中毒最频繁的时期。

在炎热天气里，食物中毒的风险更高。但如果您在准备、处理和储存食物时遵循一些简单的规则，就能显著降低患病风险。

这是因为在5°C至60°C的“危险温度区”内，食物中的细菌繁殖速度更快。户外准备食物和用餐也可能存在困难，特别是在没有冰箱和洗手设施的情况下。

食物中毒可能严重危及健康，儿童、老年人和患有其他疾病的人群尤其易受影响。

## 在这个季节，尤其是在一顿丰盛的家庭午餐后，常常会有大量食物剩余！

- 将剩菜存放在冰箱中，并在三天内食用完毕。
- 如果不打算在这段时间内食用，请立即将其冷冻
- 切勿食用在室温下放置超过四小时的食物，尤其是家禽、肉类、海鲜、熟米饭、熟意大利面和沙拉
- 请记住，放置时间过长的沙拉不仅会变得萎蔫，还可能滋生有害细菌
- 经过安全准备、处理和储存的食物不仅更新鲜、更美味，而且更有营养



## 如何降低食物中毒风险

- 夏季购物时，请携带保温容器，如保温袋或冷藏箱，用于存放冷藏、冷冻或热食。购物后直接将食物带回家
- 确保冰箱温度保持在5°C以下，冷冻室温度保持在零下15°C至零下18°C之间。如有疑问，请使用温度计检查
- 整理购物食品时避免冰箱过满，确保有足够空间供空气流通，以维持有效制冷
- 盖住并冷藏生肉、鸡肉和海鲜，与熟食分开存放。同时将生肉存放在冰箱中其他食物的下层
- 大型聚会时，可将饮料放在冰中或保温箱内，以节省冰箱空间存放食物
- 准备食物前和接触生肉后，务必彻底洗手
- 分开使用毛巾：一条擦手，一条擦餐具
- 将沙拉、肉类和海鲜放入冷藏箱或冰箱，待烹饪或食用时再取出
- 准备食物时，务必为生熟食使用不同砧板，或在使用间彻底清洗砧板

**Monash Civic Centre**

📍 293 Springvale Road, Glen Waverley 📞 9518 3555 🌐 [www.monash.vic.gov.au](http://www.monash.vic.gov.au)

**Monash Interpreter Service**

普通话 4713 5001 廣東話 4713 5002

  
CITY OF  
MONASH