

这是你的食物

2024年7月
蒙纳士食品企业通讯

食品抽样检测

根据规定, 市议会每年需要对一定数量的食品进行抽样检测。近期, 我们重点对寿司和刺身进行了抽样, 以更好地了解该行业的趋势和实践。

寿司和刺身种类繁多, 是日本料理艺术的精美代表。寿司这道佳肴将醋饭与新鲜海鲜、蔬菜, 有时还有热带水果, 巧妙地包裹在海苔中。从传统的握寿司到创意手卷, 寿司展现了丰富多样的风味、色彩和口感的完美融合。

大多数抽检的食品样本均符合标准。不合格样本的结果表明, 在准备和处理寿司及类似即食食品时, 保持良好的个人卫生习惯至关重要。经常且彻底地洗手有助于减少食源性疾病的发生。

我们注意到许多食品企业正在使用卫生部的食品安全计划 (Food Safety Program) 模板。然而, 这些模板 (版本1、2或3) 已不再是有效的注册模板。食品经营者可以选择使用在线标准FoodSmart食品安全计划或非标准食品安全计划。

🌐 FoodSmart 是经卫生部批准的在线食品安全计划模板, 适用于需要食品安全计划的二级食品企业。

食品经营单位亦可采用第三方制定的非标准食品安全计划。此类计划需由卫生部认可的审计员每年进行审核。



本次抽检48种寿司和刺身产品, 98%样品符合标准。

更多信息, 请联系您的环境卫生官员或访问:

🌐 www.monash.vic.gov.au/Food-Premises

我可以允许犬只进入我的营业场所吗？

辅助动物是指指导盲犬或其他经过训练帮助残疾人的动物(1992年《残疾歧视法》第9条)。

法律规定,辅助动物可以进入用餐、饮酒区域,以及其他顾客使用的地方,但不得进入厨房等非公共区域。

宠物犬仅可进入开放的室外用餐或饮酒区域。若室外开放的用餐或饮酒区域被封闭(如在冬季使用咖啡馆卷帘和可伸缩遮阳篷),即使仅是短暂封闭,宠物犬在此期间亦不得进入。

同样的要求适用于家庭食品经营单位;宠物不得进入食品处理或准备区域,如厨房和食品储存区。



为了保护食品免受动物污染,您可以:



- 设置物理屏障,防止动物进入食品处理区(如自动闭合纱门、儿童安全门)
- 将食品储存在防护良好的房间或橱柜中
- 运输食品时,确保车内无宠物,或设置物理屏障,防止食品被污染。

更多信息,请参阅:《标准3.2.2-食品安全操作和一般要求》

www.foodstandards.gov.au

如何正确冷却熟食

食物中毒与不当的冷却过程密切相关。

冷却含有潜在危险的熟食时,食物会在一段时间内处于温度危险区间(5°C-60°C)。

此“危险区间”有利于引起食物中毒的细菌和毒素(如沙门氏菌和蜡样芽胞杆菌)的生长。

因此,缩短食物在温度危险区间的停留时间,有害细菌和毒素的生长就越少!

冷却过程

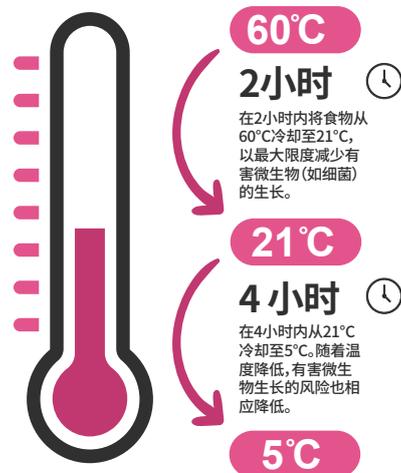
冷却熟食时,确保其内部温度在2小时内从60°C降至21°C,然后在4小时内从21°C降至5°C。

以下方法有助于冷却:



- 使用较小、较浅的容器
- 搅拌食品(确保用具清洁卫生)
- 在冰水中冷却食物
- 将食品容器置于冷藏室顶层(最大化空气流通)
- 避免叠放食物
- 使用探针温度计确保达到时间和温度要求。

冷却过程



使用经消毒的数字温度计探头进行检查。

病菌简介： 弯曲杆菌



弯曲杆菌可引发一种称为弯曲菌病的肠道感染。

有哪些症状？

患者可能会出现腹泻、发热、胃痉挛、恶心和呕吐。症状通常在感染后五天出现，持续1至2周。少数情况下可能出现严重症状。

病菌如何传播？

- 食用受污染或未煮熟的鸡肉或肉类，或饮用未经巴氏杀菌的牛奶
- 饮用受污染的水
- 接触感染者的手
- 通过接触被污染的表面和设备，导致即食食品交叉污染

谁有风险？

所有人都可能被感染并发病。婴幼儿、老年人和免疫力低下者更容易出现严重症状。

如何在您的食品经营单位 中预防感染？



安全处理食品和正确洗手，防止感染传播

- 将生食(如鸡肉和肉类)置于密封容器中，存放在冰箱或冷冻柜底层，防止液体滴落污染即食食品
- 在冰箱和冷冻柜中覆盖食品，避免交叉污染
- 使用不同颜色的砧板、托盘、用具和盘子处理生熟食品。如仅有一个砧板，使用前需用肥皂水彻底清洗并消毒
- 将鸡肉和肉类彻底煮熟至75°C，或直至肉汁变清、不呈粉红色
- 避免清洗生鸡肉
- 上厕所后，处理生食、熟食或即食食品前，应立即洗手
- 使用前后清洁并消毒所有准备台面和设备
- 冷食保持在5°C以下，热食保持在60°C以上。

简明英文过敏原标识 (Plain English Allergen Labelling, PEAL)

2021年2月，澳大利亚新西兰食品标准局引入了新的简明英文过敏原标识(PEAL)立法，并将其纳入食品标准规范。

实施期为三年，企业须在2024年2月25日前完成整改。

PEAL的规定现已生效，请确保满足所有标识要求。

食物过敏是指免疫系统对特定食物和成分产生反应，可能引发过敏反应，包括过敏性休克。食物也可能引起其他免疫反应，如乳糜泻。

硫酸盐等物质也可能导致哮喘患者出现不良健康反应。这就是为什么食品标准规范要求，当食品中含有某些物质(如食品添加剂或加工助剂)时，必须声明这些物质的存在。

这些法规旨在引入简化且一致的全国性过敏原标识系统。

PEAL立法显著改变过敏原在食品标签上的标识方式，强调清晰易懂的过敏原标识，使消费者能够做出更安全的食品选择。

这一转变不仅是法规上的变化，更是朝着让消费者做出更安全、更明智的食品选择迈出的重要一步。

另外，还有一个为期两年的“现有库存”期，允许企业销售在2024年2月25日之前生产的、标识不合规的产品。2026年2月25日后，所有销售的食品产品必须有PEAL标识。



更多信息：

www.foodstandards.gov.au/business/labelling/allergen-labelling

蛋类和沙门氏菌



过去20年来,沙门氏菌引发的食源性疾病显著增加,超过70%的病例与受污染食品有关,其中蛋类和蛋制品不当处理是引起食源性疾病的重要原因。

在过去的二十年里,由沙门氏菌引起的食源性疾病病例显著增加,其中超过70%的病例是由于受污染的蛋类和蛋制品引起的。

沙门氏菌存在于蛋壳表面,处理不当可能导致生蛋类产品受到污染。

以下因素导致沙门氏菌在含生蛋类的食物中引发食源性疾病。

包括:

- 蛋壳上的沙门氏菌污染蛋的内部
- 生蛋类食品的处理(酸化或加热)不充分,无法消除沙门氏菌风险
- 未能清洁和消毒设备及接触食品的台面
- 产品温度控制不当(储存温度高于5°C)
- 在冷藏条件下,生蛋类食品存放超过推荐时长(最长24小时)

蛋类安全提示



为避免顾客因食用蛋类而导致食物中毒,请遵循以下安全提示:

- 不购买或使用破裂、损坏或脏污的蛋类
- 始终将蛋类存放在冰箱内,保持原包装
- 存放和处理蛋类时,采取与处理生鸡肉、肉类、海鲜或乳制品相同的预防措施
- 始终购买和使用在保质期内的蛋类
- 处理蛋类后,尤其是在蛋类溢出后,彻底清洗双手、食品区域、工作台面、餐具、器具和清洁抹布
- 使用消毒过的蛋黄分离器分离蛋黄和蛋清,避免使用蛋壳,因为蛋壳外表面可能被沙门氏菌污染
- 含蛋热菜应立即上桌,或迅速在冰箱中冷却,并保持冷藏直至食用
- 彻底煮熟蛋类和含蛋食物,确保内部完全熟透
- 对不需烹饪或轻微烹饪的食品,使用巴氏消毒蛋制品或改用无生蛋配方
- 在食品卫生培训中纳入蛋类安全信息
- 对荷兰酱或蛋黄酱等生蛋类产品,若不在5°C或以下,需记录遵守“2小时/4小时”原则

2小时/4小时原则

- 即食食品置于5°C至60°C之间的时间若低于2小时,可冷藏至5°C以下,保持60°C以上,或立即使用
- 2至4小时,必须立即使用
- 超过4小时或更久,食物必须丢弃。





感觉不舒服?

准备食物时, 确保食物安全可食用至关重要。

保持良好的饮食和个人卫生, 可以防止食物被食源性疾病污染。如果在处理食物后感觉不适(如出现流感样症状或肠胃炎), 请停止处理食物, 并居家隔离, 直至症状消失后48小时, 以避免污染。

更多信息: www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/fact-sheets/health-and-hygiene-advice-for-food-handlers

清洁和消毒的区别

你知道清洁和消毒台面及器具是两个独立的过程吗? 台面必须在彻底清洁后才能进行消毒。



清洁和消毒接触食品的台面和设备的六个步骤:



预清洁:

刮掉、擦拭或扫除食物残渣, 然后用水冲洗



清洗:

使用热水和洗涤剂去除油脂和食物残留



冲洗:

冲洗掉洗涤剂和所有松散的残留物



消毒:

使用消毒剂杀死剩余的细菌



最后冲洗:

如有必要, 洗掉消毒剂(请参阅制造商的说明)



干燥:

让其风干

消毒: 指在干净的台面上施加高温(通常是非常热的水)、化学品或高温和化学品的组合, 以将细菌和其他微生物的数量降至最低水平。

化学消毒剂: 包括四级铵化合物或氯基化合物(次氯酸盐或漂白剂)。

不建议使用醋、柠檬汁和甲基化酒精作为消毒剂, 除非经过测试验证其有效性。

如果使用漂白剂消毒:

- 每 24 小时配制一次漂白剂和水溶液, 因为化学物质会分解并失效
- 使用家用漂白剂(4% 氯)消毒时, 将 2.5 毫升(半茶匙)漂白剂加入 1 升水中
- 使用商用漂白剂消毒时, 请按照供应商标签上的说明检查稀释比例
- 如需咨询稀释比例, 请联系您的环境卫生官员



测试购买计划

在澳大利亚, 吸食烟草是可预防死亡和疾病的主要致病原因之一, 也是导致癌症、呼吸道疾病和心血管疾病等多种慢性疾病的主要风险因素。青少年时期开始吸烟的人, 日后更有可能每天吸烟。

蒙纳士市议会每年都会参与香烟试购计划 (Cigarette Test Purchasing Program)。该计划由维多利亚州市政协会与卫生部烟草控制部门联合资助。

试购的目的是监督并确保烟草零售商遵守《1987年烟草法》(Tobacco Act 1987) 中有关烟草产品销售的法律规定。

试购计划由卫生部向市议会推荐18岁以下的、经过适当培训的人员, 让这些人员尝试从烟草零售商处购买香烟。



零售商必须遵守《1987年烟草法》(Tobacco Act 1987) 的要求, 确保他们:

- 不向18岁以下人员出售烟草
- 若购买者看似未满25岁, 则要求提供带照片的身份证明。(可接受的身份证明包括驾驶证、学习驾照、Keypass卡、护照或年龄证明卡)
- 展示正确的标识
- 不得在零售店内外向公众展示烟草制品和包装 (经认证的专业烟草店有限制性展示要求)

2024年4月, 蒙纳士环境卫生官员 (EHOs) 进行了39次试购, 结果有两例向18岁以下的人销售香烟 (合规率达95%)。

一旦发生销售, 市议会的环境卫生官员将立即与销售者/经理面谈, 确认销售细节, 并询问员工培训等相关问题。

销售或违规后, 将视情况采取适当措施, 可能包括教育访问、正式警告或发出违章处罚通知书。

业主有义务遵守法规, 应定期对员工进行培训、教育, 保存培训记录。

对员工进行定期培训并记录在案非常重要, 以确保他们了解《烟草法》的要求。

烟草零售商应熟悉《2017年烟草零售商指南》(Tobacco Retailers Guide 2017), 以帮助企业负责任地销售烟草。

更多信息: www.health.vic.gov.au/publications/tobacco-retailer-guide

www.health.vic.gov.au/publications/specialist-tobacconist-guide

蒙纳士文娱中心

📍 293 Springvale Road, Glen Waverley ☎ 9518 3555 🌐 www.monash.vic.gov.au

蒙纳士口译服务

| | | | | | | | | | |
|-----|-----------|----------|-----------|----------|-----------|-------|-----------|-----------------|-----------|
| 普通话 | 4713 5001 | Việt Ngữ | 4713 5003 | हिंदी | 4713 5005 | 한국어 | 4713 5010 | தமிழ் | 4713 5021 |
| 廣東話 | 4713 5002 | Ελληνικά | 4713 5004 | Italiano | 4713 5008 | සිංහල | 4713 5020 | Other languages | 4713 5000 |



食品企业 实用链接

食品处理人员免费在线课程

🌐 dofoodsafely.health.vic.gov.au/index.php/en

食品安全监督员要求

🌐 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-training-skills-and-knowledge

过敏原

🌐 www.foodstandards.gov.au/business/labelling/allergen-labelling

标签

🌐 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-labelling

食品安全计划

🌐 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-programs

食品贸易商

🌐 www.foodtrader.vic.gov.au

食品召回

🌐 www.foodstandards.gov.au/food-recalls/alerts

食品标准守则

🌐 www.foodstandards.gov.au/food-standards-code

FoodSmart 食品安全计划

🌐 www.foodsmart.vic.gov.au

蒙纳士市议会网站食品经营场所

🌐 www.monash.vic.gov.au/food-premises