

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

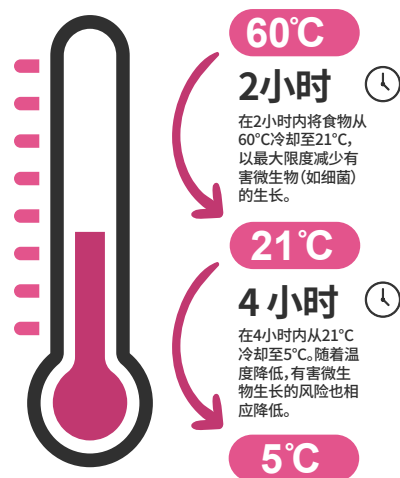
冷却熟食时,确保其内部温度在2小时内从60°C降至21°C,然后在4小时内从21°C降至5°C。

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，使用前后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。

实施期为期三年，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。

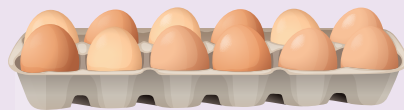
另外，还有一个为期两年的“现有库存”期，允许企业销售在2024年2月25日之前生产的、标识不合规的产品。2026年2月25日后，所有销售的食品产品必须有PEAL标识。



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

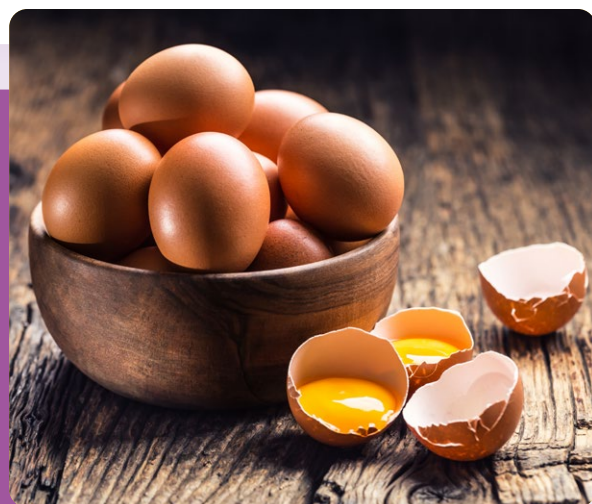


为避免顾客因食用蛋类而导致食物中毒,请遵循以下安全提示:

- 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