

## 我們為何需要新的 《食品安全標準》？

在1995年，各州各領地的衛生部長請澳大利亞新西蘭食品局為澳大利亞制定全國統一的食物安全標準。

他們這麼做的原因是：

- 各州各領地現有的食物衛生條例各有差異
- 有些規則非常過時
- 這給在不同州和領地開展業務的食物企業造成了問題
- 這就意味著消費者和企業要承擔不必要的費用

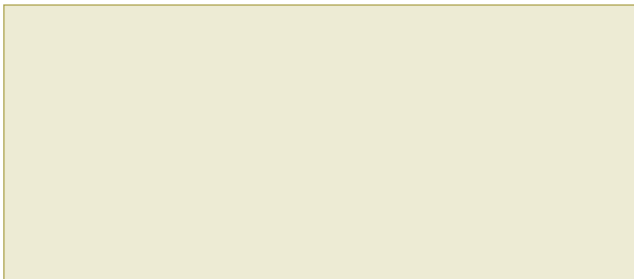
因為發生了數起嚴重的食物中毒事件，有些事件甚至導致中毒者死亡，部長們對澳大利亞食物類疾病的數量表示擔憂。

制定新的標準，目的是幫助企業保持食物的安全，減少澳大利亞食物類疾病的數量。這些新的標準也是根據現代食物安全慣例，並考慮到國際標準後制定的。

最重要的是，制定這些標準，目的是確保我們在澳大利亞購買的食物可以安全食用。

## 主要聯絡機構

您所在地的市政府或公共衛生處：



### Queensland:

Queensland Health Public Health Units or Environmental Health,  
Tel (07) 3234 0938

### NSW:

Food Unit, Department of Health,  
Tel 02 9816 0268

### Victoria:

Your local Environmental Health Officer,  
Food Safety Victoria hotline 1300 364 352

### Tasmania:

State Food Officer, Department of Health and Human Services,  
Tel 1800 671 738

### South Australia:

Food Branch, Department of Human Services,  
Tel 08 8226 7100,  
ehb@dhs.sa.gov.au

### Western Australia:

Food Safety Section,  
Department of Health, Tel 08 9388 4999

### Northern Territory:

Territory Health Services,  
Tel 08 8999 2939

### ACT:

Food Safety Standards Project Officer,  
Health Protection Service, Tel 02 6205 1700

### Australia New Zealand Food Authority

P O Box 7186, Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Visit the ANZFA Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
E-mail ANZFA directly: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Call the ANZFA advice line. 1300 652 166

# 澳大利亞食品企業 必須執行的新食品 安全標準

New Food Safety Standards  
for Food Businesses in Australia

Chinese





本手冊介紹了三項新的強制性食品安全標準，這些標準適用於從事初級生產以外的任何一家澳大利亞食品企業。

食品企業和食品處理者需要瞭解這些將對其產生影響的新要求。

標準包括：

- 食品安全總體慣例
- 食品處理要求
- 健康與衛生事宜
- 食品場所與設備

本手冊列舉了標準中的一些新要求以及各州各領地實施標準的日期。此外，本手冊還解釋了企業從何處可以得到詳細資料，並包括了有關新的食品安全標準方面的綜合資料。

## 採用強制性食品安全標準的時間表

從以下日期開始執行新的標準。

2001年2月24日－除以下情況之外的所有要求：

1. 通知要求：2002年2月24日；以及
2. 食品處理者技術與知識：2002年2月24日。

然而，新的標準要等到各州各領地的食品法律經過修訂，使標準成為法律後，才能全面執行。

## 我們州/領地的新標準何時開始執行？

各州各領地實施新標準的日期不盡相同。本文付印時，這些標準在新南威爾士州和昆士蘭州已經成為法律。對於其他地區，請聯絡當地的市政府或衛生部。聯絡詳情列在本手冊結尾處。

## 我需做的事情在哪些方面會不同於過去？

新標準是根據老的食品法制定出來的。雖然有一些新的要求，但是目前根據老的食品條例，安全開展業務的企業，應該發現新的要求執行起來簡單易行。

此外，只要他們所做的工作是安全的，而且可以對此做出證明，那麼有些食品企業會發現新的標準比老的規定好，這是因為他們在工作方式方面有更多的靈活性。

## 對食品企業的新要求

食品企業必須將其企業的聯絡詳情和資料提供給當地的執行部門；若根據現有註冊規定已經提供了這一資料的企業，則毋需再提供。

食品企業負責確保所購買的食品是安全的，而且適於使用。

食品製造商、批發商和進口商若尚未制定書面的食品收回制度，則必須制定。

食品企業處理食品的方式要能確保危險細菌保持在安全水平之下

處理有潛在危險食品的企業，必須俱備和使用食品溫度計

## 對食品處理者的要求

食品處理者必須確保他們不會以任何方式污染食物，而且他們在個人健康和清潔方面還需承擔一些特定的責任。

食品處理者需要俱備與其工作相關的技術和知識－他們不一定需要經過正規的訓練，‘內部’培訓亦可接受。

## 還有其他新的要求嗎？

對於某些州和領地的食品企業而言，標準中的一些其他規定可能是新的。這要看各州和領地老的衛生條例中包括了什麼內容。各州各領地的衛生部門能夠就這些本地的變化向企業提供資料。

## 食品安全項目

某些州和領地有計劃對某些類別的企業推出食品安全項目。

如果您所在州或領地實行食品安全項目，那麼州或領地衛生部門或地方市政府會發出通知，幫助您了解這些新項目會對您的企業產生什麼影響。

## 我可以到哪裡尋求建議？

各州各領地衛生部門會與當地市政府和公共衛生處合作，確保各企業知道新標準的推出。

各地開始執行標準時，各企業可以向當地市政府或公共衛生處尋求建議。

欲知新標準詳情，  
請訪問ANZFA網站：[www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
直接電郵至ANZFA：[advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
致電ANZFA諮詢專線：1300 652 166

欲知各州各領地衛生部門聯絡詳情，請參閱本手冊背面。

