



食品安全標準－食品處理技術與知識

澳大利亞新西蘭食品安全準則第三章（僅限於澳大利亞）

注意：新的《食品安全標準》不適用於新西蘭。澳新兩國之間的食物標準條例規定中不包括食品衛生標準。

根據《食品安全慣例與總體要求》(Food Safety Practices and General Requirements)中第3.2.2項標準，食品企業業主有責任確保自己企業中處理食物的人或者處理易觸及食品表面物品的人、以及監督這一類工作的人，都具備安全處理食物的技術和知識。

在這個要求中，唯一的例外是慈善或社區募捐活動；這些活動中出售沒有潛在危險的食物或者經過正確烹調後立即食用的食物。

標準中包括技術與知識方面的要求是爲了確保工作人員正確處理食物，以及保持食物的食用安全性。

‘技術’和‘知識’對您的企業意味著什麼？

技術：您的工作人員和主管人員開展工作的方式必須能夠確保您的企業生產出安全的食物。

知識：您的工作人員和主管人員必須瞭解與食品安全有關的問題、瞭解與您的企業和他們爲您所做工作有關的安全處理食品的方法。

工作人員和和主管人員必須知道什麼？

食品處理者完成自己所負責的工作時，必須具備安全處理食物的技術和知識。他們不需要具備企業中其他工作的技術和知識。比如，在飲食公司中，做三明治的人與公司中做清潔工作的人所具備的技術和知識相當不同。

然而，如果公司有人不在時，其他人幫忙做其工作，或者有時要監督其他的食物處理者，那麼他們除了具備自己常規工作的技術和知識以外，還必須具備做這些工作的技術和知識。

工作人員的技術和知識必須包括食品安全和食品衛生的內容。食品安全問題涵蓋的內容包括，若要保持食品的安全，工作人員必須做些什麼。食品衛生方法涵蓋的內容包括，工作人員必須做些什麼才能保持物件的清潔，避免食物受到污染。以下的範例說明食品安全問題與食品衛生方法之間的差異。

某個商店的食物處理者準備、填塞和烹調整雞。做這項工作的工作人員必須具備相應的食品安全和食品衛生知識與技術，確保出售的雞是以安全的方式準備的。

這項工作中所需要的食品安全技術和知識包括：

- 知道生雞有可能受到危險細菌的污染、進食未做熟的雞肉可能會引起食物中毒；
- 知道所需要的烹調時間和溫度，確保雞肉和填塞物徹底做熟；
- 掌握檢查雞肉、確保雞肉完全做熟所需要的技術；
- 知道生雞和熟雞的正確貯藏溫度；以及
- 掌握正確設置設備溫度所需要的技術。

這項工作中所需要的食品衛生技術和知識包括：

- 知道手、手套或用來處理生雞的設備可能會污染熟雞；
- 掌握洗手和洗滌設備的技巧，減少潛在污染；
- 知道可能會污染熟雞肉的其他物品，比如髒衣服或不乾淨的灶台；以及
- 掌握保持工作區域清潔的技術。

我如何確保工作人員具備相應的技術和知識？

不一定需要正規的培訓。要確保工作人員具備工作中所需要的技術和知識，您可以做許多不同的工作，而且可以考慮許多不同的因素。一些範例是：

- 企業中其他工作人員或業主主持的‘內部’培訓；
- 發給工作人員食品安全和食品衛生資料，供他們閱讀；
- 在操作規則中規定食品處理人及其主管人員的責任；
- 派工作人員參加由其他人舉辦的食品安全課程；
- 聘請顧問為企業中的工作人員開設課程；以及
- 聘用具備正規的行業培訓資歷的工作人員。

各個企業只要能夠確信他們的工作人員擁有工作所需要的技術和知識，就可以自行選擇最適合自身業務的方法。

我何時必須執行這一要求？

這一要求在2002年2月才開始生效。某些州和領地的生效日期可能還會在此日期之後。每個轄區全面實施新標準的時間取決於各州各領地完成食品法律和條例修訂的時間。您所在州或領地的情況，在《各州各領地食品安全標準的執行》(State & Territory Enforcement of the Food Safety Standards)情況說明單中有所說明。

我如何執行技術與知識規定？

如果企業已經確保其食品處理者具備安全食品處理技術和知識、已經監督其工作人員的工作、已經定期提醒工作人員注意食品安全處理方法，那麼在執行技術和知識規定時，應該發現很容易。

為了幫助各個企業和執行官員瞭解新出臺的這一規定，2001年下半年將提供額外的指導。與此同時，現在就準備採用這一規定的企業，會發現把以下問題考慮在內會很有用。

- 您是否明確企業中食品處理和安全方面存在的危險？
- 不同的工作人員所做的食品處理工作分別是什麼？
- 是否向工作人員講述或展示過如何在您的企業中安全處理食品？
- 是否有人負責確保所規定的步驟或準則得到了遵循？
- 您的企業是否具備必要的設備和空間，方便工作人員保持工作場所的清潔？

欲知詳情？

標準、標準指導和其他情況說明單以及輔助材料可從ANZFA網站中得到(www.anzfa.gov.au)。隨著這些標準在各州各領地的生效，食品企業也可直接諮詢當地市政府環境衛生官員，有關州領地的衛生部門或衛生服務部以及公共衛生處。

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571