

# 食品安全指南

## 零售贝类湿藏专用

湿藏是指将贝类重新浸泡以便贮存、去砂或改善状况。

贝类的湿藏对食品安全构成独特且重大的风险。由于双壳贝类的非选择滤食习性，导致其天生就是一种高风险食品。它们取食的方式是用鳃吸水，鳃表面会捕获水中的颗粒并将这些颗粒输送到它们嘴里供其食用。当它们进食时，水中的细菌、病毒和有害物质就会集聚在贝类体内。用于湿藏的水必须来自清洁水域，且必须以防止病原体和其他污染物集聚的方式进行维护。贝类湿藏系统的合理构建、操作和维护是安全湿藏贝类的关键所在。

### 贝类养护系统设计

- 所有与水接触的设备必须耐用、无毒、无腐蚀性且易于清洗。
- 该系统必须包含一个紫外线消毒装置（或经新州食品管理局批准使用的等效替代水消毒系统），能够在水箱入口（例如在喷淋杆处）保持大肠菌群计数为零。消毒装置必须达到在循环水泵产生的流量下大肠杆菌的杀灭率为 99.9%（3 log）。
- 贝类养护系统必须与其它物种（如鳍类或甲壳类）的水循环系统完全分离。**不得**将贝类与鳍类或甲壳类生物置于同一水槽中。
- 贝类养护系统应水流畅通且无死角。
- 设计中要包括冷却系统；贝类湿藏的水温要保持在 15°C 以下（大多数贝类的建议水温度低于 10°C）。
- 使用水槽或喷水系统均可以接受。

### 贝类养护系统的操作和维护

- 每次使用前都要对整个系统进行清洗和消毒。
- 水源水必须无任何污染物。海水必须来自远离排水口或码头等海滨开发区域的清洁水域。每次用于湿藏的取水都必须进行抽样检测，结果必须等于或低于每 100 毫升 14 个大肠杆菌。海水供应商要就每批产品提供一份实验室检测报告，并声明水来自洁净区域。
- 贝类要经过拣选，除去死亡或损坏的个体，并在湿藏前清除淤泥/碎片。
- 每天至少要对贝类进行一次检查，并除去死亡个体。
- 湿藏贝类期间必须持续使用消毒系统。
- 不同批次的贝类要分开存放，以便保持产品的可追溯性。
- 要保存温度记录（建议每天上午和下午各记录一次）。

新州食品管理局简介：新州食品管理局为政府机构，旨在帮助确保新州食品的安全和正确贴标。食品管理局与消费者、业界及政府其它机构合作，通过提供食品资料，规管食品的安全生产、贮存、运输、宣传及制备，最大限度地减少食物中毒的发生。

注意：本信息为一般摘要，无法涵盖所有情况。食品企业必须遵守 Food Standards Code 和 Food Act 2003(NSW)（新州）的所有规定。