

食品安全指南

零售貝類存養

存養是指將貝類重新浸入儲存、去砂或改善狀況。

貝類的存養對食品安全構成獨特且重大的風險。由於雙殼貝類的非選擇濾食習性，導致其天生就是一種高風險食品。它們餵食的方式是從鰓表面吸水，鰓表面會捕獲水中的顆粒並將這些顆粒輸送到它們嘴裡供其食用。當它們進食時，水中的細菌、病毒和有害物質就會聚集在貝類體內。用於存養的水必須來自清潔水域，且必須以防止病原體和其他污染物聚集的方式進行維護。貝類存養系統的合理構造、操作和維護是貝類存養安全的關鍵所在。

貝類養殖系統設計

- 所有與水接觸的設備必須耐用、無毒、無腐蝕性且易於清洗。
- 該系統必須包含一個紫外線消毒裝置（或經新南威爾士州食品管理局批准使用的等效代替水體消毒系統），能夠在水箱入口（例如在噴管處）保持大腸桿菌計算為零。消毒裝置必須達到在迴圈水泵產生的流量下大腸桿菌的殺滅率為 99.9%（3 log）。
- 貝類養殖系統必須與其他物種（如鱈類或甲殼類）的水循環系統完全分離。切勿將貝類與鱈類或甲殼類海產置於同一水槽中。
- 貝類養殖系統應具備暢通的水流且無死角位。
- 設計中應包括冷卻系統；貝類存養的水溫應保持在 15°C 以下（大多數貝類建議水溫度低於 10°C）。
- 水缸或噴灑系統均可以接受。

貝類養殖系統的操作和維護

- 每次使用前都應對整個系統進行清洗和消毒。
- 水源水體必須無任何污染物。海水必須來自遠離排水口或碼頭等海濱開發區域的清潔水域。每次用於存養的取水都必須進行抽樣檢測，結果必須等於或低於每 100 毫升 14 個大腸桿菌。海水供應商應就每批海水提供一份實驗室檢測報告，並聲明海水來自潔淨區域。
- 貝類應經過揀選，剔除死亡或損壞貝類，並在存養前清除淤泥/碎片。
- 應對貝類進行檢查，並至少每天剔除死亡貝類。
- 存養貝類時必須啟用消毒系統。
- 不同批次的貝類應分開存放，以便保持產品的可追溯性。
- 應保存溫度記錄（建議每天上午和下午記錄）。

關於新南威爾士州食品管理局：新南威爾士州食品管理局為政府機構，旨在幫助確保新南威爾士州食品的安全和正確標籤。並攜手與消費者、業界及其他政府機構，透過提供資料，規管食品的安全生產、儲存、運輸、宣傳及製備，以盡量減少食物中毒的情況發生。

注意：此資訊為一般摘要，無法涵蓋所有情況。食品企業必須遵守《食品標準法》和《2003 年食品法》（新南威爾士州）的所有規定。