

審查指南



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

 [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

 [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

JANUARY 2016

目錄

簡介	3
什麼是審查?	5
審查由誰負責執行?	5
審查包括哪些內容?	5
違規情況評估	5
如何確定審查結果?	8
表 1. 審查評定	8
如果企業審查結果為合格，那麼例行審查的頻率將如何?	8
表 2. 合規審查頻率	8
表 3. 不合格的審查頻率	9
表 4. 建議的強制行動	9
不合格的審查結果	9
縮略詞	11
表 5. 審查指南——審查中應當注意的關鍵區域	12
表 6: 普通審查指南	20
表 7. 肉類生產設施	25
表 8. 出口註冊肉類設施	29
表 9. 乳品生產	32
表 10. 出口註冊乳製品設施	34
表 11. 弱勢群體	36
表 12. 海鮮加工	38
表 13. 貝類捕撈	39
表 14. 蛋類生產	42
表 15. 出口註冊蛋類設施	43
表 16. 水果與蔬菜生產	45



簡介

所有持有新南威爾士州食品管理局執照的企業都要接受審查。審查將評估企業的《食品安全計劃》(FSP) 及相應的合規情況，同時還會審查企業是否遵守了《食品條例》中所規定的相關《食品安全計劃》的其他要求。本指南為審查中如何評定不合規事項並出具《改善要求》(CAR) 提供參考。

這份指南旨在為獲授權審查人員提供參考，使其在對持證經營的食品企業進行審查時能夠奉行一致的工作方法。食品企業也可以認真學習本指南，以便更加準確地理解合規審查標準程序，瞭解為何會在審查中發現缺陷以及這些缺陷對食品安全的影響。

本指南以《2015 年食品條例》、《澳洲與新西蘭食品標準法規》(簡稱“法規”) 和以下行業標準規範為基礎：

肉類運輸車輛、屠宰場和肉類生產場所

[AS 4696-2007 - 可食用肉類與肉製品的衛生生產與運輸](#)

[AS 4465-2006 - 可食用禽肉的生產場所建造與生產衛生](#)

肉類零售場所

[新南威爾士州肉類零售場所的建造與衛生經營標準](#)

乳品生產設施 - 巴氏消毒法

[AS 3993-2003 - 牛奶與其他液態乳製品的巴氏消毒設備 - 不間斷作業體系](#)

[ANZDAC - 澳洲熱處理設備與程序檢驗認證手冊](#)

貝類

[新南威爾士州貝類經營手冊](#)

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/shellfish_industry_manual.pdf 此《審查指南》僅涉及部分行業的具體指引，雖未有提及但仍然處於食品管理局管轄之下的其他行業還包括野味交易、老病家畜屠宰場、野生貝類捕撈、食品運輸以及奶蛋禽等初級產品生產等行業。

下方表 6 包含所有計劃的通用內容指南。以下各表分別為針對具體行業的具體計劃要求與事項。

表 7. 肉類生產設施

表 8. 農業部特別規定 - 肉類

表 9. 乳品生產

表 10. 農業部特別規定 - 乳製品

表 11. 弱勢群體

表 12. 海鮮生產

表 13. 貝類捕撈



Department of
Primary Industries
Food Authority



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

 [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

 [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

什麼是審查？

審查是獲授權審查員對設施進行實地檢查，評估其是否遵守食品安全規定的過程。在審查中，審查員將檢查設施，觀察食品處理作業並審閱食品安全文件（包括食品安全計劃和監控）。

審查由誰負責執行？

審查由獲授權的審查員（經《2003 年食品條例》授權）負責執行，審查對象為持有經營執照的企業。獲授權的審查員可以是食品管理員通過合同委託的其他人員（[第三方審查員](#)），也可能是食品管理局的工作人員。根據《2003 年食品條例》的規定，食品管理局所聘用的審查員同時也是獲授權的審查員，可同時行使獲授權審查員和獲授權檢查員的職能。根據《1982 年進口管理條例》的規定，經食品管理局聘用而負責進口登記機構的審查員也是獲授權的檢查員。

審查包括哪些內容？

在審查中，審查員將檢查以下內容：

- 是否有食品安全計劃
- 對所有食品處理作業進行分析，確定是否有重大食品安全隱患，以及是否存在控制這些隱患的程序行動
- 企業所生產的所有產品是否有充分說明
- 是否存在工作指南和程序
- 是否有監控表格
- 企業是否有維修與建造程序，消除可能構成食品安全風險的結構問題
- 企業是否指定了專人負責特定工作，是否制定了良好的生產程序——包括衛生、化學品存放、害蟲控制、訓練、產品召回、內部審查和客戶投訴處理等程序
- 食品企業是否遵守了自身的食品安全計劃以及其他相關法律要求。

違規情況評估

審查員必須要有區域表，並對其進行檢查。審查員如果發現不合格區域，將簽發《改善要求》（CAR）。審查員還將配合 CAR 進行拍照取證，同時也會拍攝其他一般性照片。每份 CAR 都有相應評級與評分。根據審查員所作出的“重大”、“較重”或“輕微”等評定元素，評分會各有不同。不同等級的分值如下所示：

• 重大缺陷 - 64分

重大缺陷即是說：

- 未能遵守作業規範或標準的要求，這很可能會引起，或已經引起生產不衛生食品；
- 未能遵守食品標籤或交易說明標準的要求；
- 未能在限定期限內按照改善要求糾正重大違規事項。

此類缺陷包括：



Department of
Primary Industries
Food Authority

- 嚴重違反衛生操作程序
 - 垃圾設施對食品、水或設備造成污染
 - 食品生產區域的用水（包括蒸汽或冰塊）不符合飲用水標準
 - 嚴重蟲害
 - 用於出售的生產食品不符合食品標準
 - 操作程序違反明文規定，或者存在影響食品安全或衛生標準的違規事項。
- **較重缺陷 - 8分**
- 較重缺陷指未能遵守標準、操作守則和/或法律規定，可能會導致生產不衛生食品，或者使用不準確的食品標籤，但尚不足以構成重大缺陷。此類缺陷包括：
- 無效的害蟲控制，不恰當的清潔計劃
 - 違反現行衛生標準屬較重違規
 - 製備或生產過程中存在不恰當的食品或原料控制
 - 對明文規定程序進行變通執行，校準程序不準確
 - 可能會影響生產食品衛生情況或導致食品標籤不準確的其他缺陷
- **輕微缺陷 - 2分**
- 輕微缺陷指未能遵守法律所要求的標準或操作守則，可能會導致生產不衛生食品，或者使用不準確的食品標籤，但尚不足以構成重大或較重缺陷。

在對違規情況進行評定時，審查員會考慮以下因素：

- 違規情況的食品安全風險等級，包括食品類型、業務規模和配送以及食品消費者（一般群體或者弱勢群體）。
- 企業的整體設施標準、食品安全系統和食品安全文化。
- 企業的整體合規水準和違規紀錄，比如是否曾多次違規。
- 企業採取糾正行動、消除違規情況的能力和態度。

CAR 升級

如果企業在限定時間內未能糾正 CAR 或審查中所發現的缺陷，或者審查員在兩次連續審查中發現同樣問題，那麼 CAR 評定將會升級。也就是說，“輕微”會升級為“較重”，或者“較重”會升級為“重大”。如果未能採取有效糾正行動會危及食品安全，審查員將行使自由裁量權，將違規情況升級定性為“重大”。

此外，不恰當的糾正行動可能會再次被評定為 CAR 或缺陷，這是因為企業未能採取有效的糾正行動來糾正原有問題或者阻止問題再次產生。



下方表格為根據現有知識和資料制定的審查指引，基本適用於當前已知的主要風險區域。應當注意，這些指引僅供參考，在實際情況中還應當結合其他可用資料，以及審查員的專業判斷與知識。



Department of
Primary Industries
Food Authority

如何確定審查結果？

在審查總結時，將單項評分加起來得出總分，根據總分將企業評為“A”至“E”（見表 1）。

表 1. 審查評定

評級	總分值	審查結果
A	0 – 15	合格
B	16 – 31	合格
C	32 – 47	尚可
D	48 – 63	不合格
E	64 分及以上	不合格

如果企業審查結果為合格，那麼例行審查的頻率將如何？

已獲得執照的企業將根據合規審查標準進行定期審查。新企業將根據經營許可標準進行頻率較高的審查，確保所有剛剛獲得經營執照的企業能夠長期遵守法律要求。關於經營許可標準的更多資訊，請參閱食品管理局網站的相關資料。

合規審查標準的審查頻率視業務類型（1 等或 2 等業務）和上次審查的評定結果而定。有關[食品企業等級分類](#)的更多資訊，請參閱食品管理局網站的相關資料。

表 2. 合規審查頻率

評級	1 等	2 等
A	12 個月*	24 個月**
B	6 個月	12 個月
C	3 個月	6 個月

*註冊出口企業為 6 個月

**註冊出口企業為 12 個月



Department of
Primary Industries
Food Authority

表 3. 不合格的審查頻率

評級	後續審查	不合格的后續審查	合格的后續審查
D 或 E	1 個月	保留 1 次月 度審查和額外強制行動	啟用原先審查安排（首次獲得 D 或 E 級評定之前）

表 4. 建議的強制行動

評級	強制行動
A	食品管理局將採取適當的強制行動來控制食品安全風險。下方內容列出了可能採取的強制行動
B	
C	
D	
E	

不合格的審查結果

如果在審查中發現嚴重違規事項，審查員將記錄不合格的審查結果，並將通過拍照、取樣或錄音（面談）的方式進行取證，為採取適當的強制行動提供依據。

強制行動由獲授權工作人員根據《[合規與強制政策](#)》執行。這可能包括但不限於以下行動：

口頭或書面警告——警告企業如果繼續違規，將採取更嚴厲的強制行動。

- 改善通知——限定企業在一定期限內糾正違規事項，獲授權的工作人員將返回再次檢查是否已解決問題並達到合規標準。時間期限由獲授權的工作人員根據違規事由的食品安全风险和糾正行動所需的預期時間進行確定。該時間期限可能短至 24 小時，也可能長達 12 個月。如果在規定期限內未能糾正違規事項，獲授權的工作人員可簽發《懲罰通知》和/或《禁令》（見下方）。所有《改善通知》均附帶 330 元的費用，用於支付後續檢查確保企業已糾正違規事由所需的支出。為確定企業是否按照《改善通知》進行改善而進行的額外檢查，將令成本增加。
- 罰款通知——因審查中發現違規事項而對企業進行罰款。罰款範圍視違規嚴重程度而定，企業可能會被多次罰款。罰款通常與其他強制行動並行，確保企業能夠長期遵守食品安全標準的規定。企業還將被收入《恥辱榜》，並在食品管理局網站上公佈。

- **禁令**——對發現嚴重違規事由的企業簽發。禁令說明企業在一定期限內完全不具備營業、生產特定種類食品、使用特定程序或使用特定設備的條件。該時間期限可短至 24 小時，也可能為禁止營業的永久禁令。
- **起訴**——對於長期持續違反食品安全標準並且/或者生產不安全、不適當食品的企業，食品安全管理局將啟動法律訴訟程式。企業還將被收入《恥辱榜》，並在食品管理局網站上公佈。

如果企業有過一次不合格審查結果的記錄，食品安全管理局將全力展開後續審查，直到控制所有食品安全風險，並且成功採取所有強制行動。食品安全管理局還將維持適當水準的頻繁審查，直到企業表現出食品安全方面的責任感，並具備生產安全與適當食品的能力為止。



Department of
Primary Industries
Food Authority

縮略詞

AA – 批准管理	MICoR – 進口國要求手冊
AO – 獲授權工作人員	MTC – 肉類轉運認證
AQL – 合格品質水準	NATA – 國家檢測機構協會
AS – 澳洲標準	NLIS – 國家牲畜識別系統
AW – 動物福利	NSW – 新南威爾士州
AWO – 動物福利主任	NVD – 國家供應商聲明
CAR – 改善要求	PGOs – 規定貨物訂單
CPU – 中央處理器	PR – 產品記錄
DoAW – 聯邦農業與水資源部	RFP – 申請許可
ERP – 農藥殘留擴展計劃	PHF – 潛在有害食品
EU – 歐盟	RTD – 熱電阻探測器
FSC – 食品標準守則	RTE – 即食
FSO – 食品安全主任	SO ₂ – 二氧化硫 (及其衍生品)
FSP – 食品安全計劃	SRO – 悉尼石蠟
FSSM – 新南威爾士州食品安全計劃手冊	TC – 轉運認證
MAP – 改良充氣包裝	TD – 轉運聲明
GMP – 優質生產守則	UCFM – 發酵生肉末
HTST – 高溫暫態	UV – 紫外線
ID – 識別	VP – 弱勢群體
MHA – 肉類衛生評估	



表 5. 審查指南——審查中應當注意的關鍵區域

設施：	應當注意的關鍵區域
屠宰場	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：AS4696 紅肉、AS4465 禽類、AS4466 兔類，另加《動物福利》。 • 食品安全計劃：是的，由企業制定。 • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 生肉冷藏（依照澳洲標準）。 ○ 溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 生肉表面溫度不得超過攝氏 7 度。 ▪ 有輕微隱患的生肉局部溫度不得超過攝氏 5 度。 ▪ 生產過程中表面溫度應超過攝氏 7 度，或者在不超過攝氏 10 度的環境下進行生產。 ○ 旋轉冷卻裝置（禽類）中的沖洗和冷藏溫度以及氯殘留 ○ 肉類檢查。 ○ 可追溯（如紅肉類的 NLIS）。 • 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 全部 – 水，依據 FSSM。 ○ 檢驗： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 紅肉 – 生肉刷洗。 ▪ 禽類 – 工作表面（澳洲標準的內容）和生肉刷洗。
肉類生產場所	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：AS4696 紅肉、AS4465 禽類。 • 食品安全計劃：是的，由企業制定。

	<ul style="list-style-type: none"> • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 生肉表面溫度不得超過攝氏 7 度。 ▪ 有輕微隱患的生肉局部溫度不得超過攝氏 5 度。 ▪ 生產過程中表面溫度不超過攝氏 7 度，或者在不超過攝氏 10 度的環境下進行生產。 ▪ 烹飪中，攝氏 65 度下持續 10 分鐘（或同等操作）。 ▪ 冷卻： <ul style="list-style-type: none"> • 已熟肉類應在 7 個半小時內從攝氏 52 度降至攝氏 12 度，在烹飪完成後 24 小時內降至攝氏 5 度。 • 未熟肉類應在 6 小時內從攝氏 52 度降至攝氏 12 度，在烹飪完成後 24 小時內降至攝氏 5 度。 ○ 真空或 MAP 包裝 RTE 應對肉類進行李斯特菌管理程序。 ○ UCFM 生產場所的特別要求（根據備案報表，每款產品都要單獨批准）。 • 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢驗： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 工作表面。 ▪ FSSM 中列出了不同產品的病原體。 ○ 認證： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 保質期。
肉類零售商店	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：新南威爾士州肉類零售場所的建造與衛生經營標準守則 • 食品安全計劃：是的，應遵守新南威爾士州食品管理局制定的通用計劃（必須按具體情況執行） • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 溫度：

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 生肉及局部表面溫度不得超過攝氏 7 度。 ▪ 有輕微隱患的生肉局部溫度不得超過攝氏 5 度。 ▪ 生產過程中表面溫度不超過攝氏 7 度，或者在不超過攝氏 10 度的環境下進行生產。 ▪ 烹飪中，攝氏 65 度下持續 10 分鐘（或同等操作）。 ▪ 冷卻： <ul style="list-style-type: none"> • 已熟肉類應在攝氏 7 個半小時內從攝氏 52 度降至攝氏 12 度，在烹飪完成後 24 小時內降至攝氏 5 度。 • 未熟肉類應在 6 小時內從攝氏 52 度降至攝氏 12 度，在烹飪完成後 24 小時內降至攝氏 5 度。 ○ 真空或 MAP 包裝 RTE 應對肉類進行李斯特菌管理程序。 ○ UCFM 生產場所的特別要求（根據備案報表，每款產品都要單獨批准）。 • 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ AO 將對肉類產品進行 SO2 檢驗與抽樣（肉餡、香腸及其他產品）。 ○ 檢驗： <ul style="list-style-type: none"> ▪ FSSM 中列出了不同產品的病原體。 ○ 認證： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 保質期。
乳品生產場所	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：食品標準規範 4.2.4（生產）、3.2.2、3.2.3 條的條件與行動。ANZDAC 食品安全指南：執處理設備的檢驗認證（包括 AS3993:2003 HTST 巴氏殺菌法） • 食品安全計劃：是的，由企業制定。 • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 時間與溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 乳製品巴氏殺菌法應為 72 度至少 15 秒。

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 制乳酪用乳巴氏殺菌法應為攝氏 64.5 度至少 16 秒，而且乳酪產品應在不低於攝氏 7 度條件下至少存放 90 天。 ▪ 或者採用經過驗證的同等時間與溫度。 ▪ 冷藏 - 急冷或在 2 小時內冷卻——從攝氏 60 度降至攝氏 21 度，後續四小時內從攝氏 21 度降至攝氏 5 度。 ▪ 生奶酪產品，參閱食品標準守則4.2.4 的具體控制行動。 <ul style="list-style-type: none"> ● 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 抗生素。 ○ 檢驗： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 巴氏殺菌法檢驗（如對硝基酚、螢光團、Charm 等） ▪ FSSM 中列出了不同產品的病原體。 ○ 認證： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 保質期。
海鮮生產場所	<ul style="list-style-type: none"> ● 法律要求：食品標準規範 3.2.2、3.2.3 條的條件與行動。 ● 食品安全計劃：是的，應遵守新南威爾士州食品管理局制定的通用計劃（必須按具體情況執行） ● 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 潛在有害食品為攝氏 5 度及以下，或攝氏 60 度及以上。 ▪ 冷凍食品應保持冷凍狀態。 ▪ 對病原體控制行動應有合理的瞭解，從而使食品達到微生物方面的安全標準（如攝氏 65 度烹飪 10 分鐘（或同等條件））。 ▪ 食品再加熱時應當迅速使溫度達到攝氏 60 度或以上。 ▪ 冷藏，兩小時內從攝氏 60 度降至攝氏 21 度，後續四小時內從攝氏 21 度降至攝氏 5 度。 ○ 牡蠣生產應遵守特別的可追溯及溫度控制要求。

	<ul style="list-style-type: none"> • 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢驗： <ul style="list-style-type: none"> ▪ FSSM 中列出了不同產品的病原體。 ○ 認證： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 保質期。
貝類捕撈場所	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：食品安全規範 4.2.1 和新南威爾士州貝類行業手冊。 • 食品安全計劃：是的，由新南威爾士州食品管理局制定的通行計劃（必須根據捕撈與留存等實際情況執行）。 • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 所有捕撈均應在開放捕撈的區域內進行。 ○ 必須在產品紀錄（PR）簿中明確記錄捕撈日期、時間和區域。 ○ 溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 悉尼石蠔： <ul style="list-style-type: none"> • 淨化/捕撈後，應在低於攝氏 25 度的溫度下存放 72 小時，此後的存放溫度應低於攝氏 21 度 ▪ 太平洋牡蠣、原生歐洲牡蠣、貽貝和其他貝類： <ul style="list-style-type: none"> • 淨化/捕撈後，應在低於攝氏 10 度的溫度下存放不超過攝氏 24 小時。 ○ 淨化時間不得少於 36 小時。 ○ 淨化開始後，必須記錄全部中轉過程（最少 14 天），或者轉運（最少 60 天）過程。 ○ 特別可追溯性 • 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢驗： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 貝類在淨化期間，應當每月進行一次大腸桿菌檢驗。

弱勢群體設施	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：食品標準守則3.2.1、食品安全計劃 3.2.2、3.2.3 條的條件與行動。 • 食品安全計劃：是的，由企業制定。 • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 潛在有害食品為攝氏 5 度及以下，或攝氏 60 度及以上。 ▪ 冷凍食品應保持冷凍狀態。 ▪ 對病原體控制行動應有合理的瞭解，從而使食品達到微生物方面的安全標準（如攝氏 65 度烹飪 10 分鐘（或同等條件））。 ▪ 食品再加熱時應當迅速使溫度達到攝氏 60 度或以上。 ▪ 冷藏，兩小時內從攝氏 60 度降至攝氏 21 度，後續四小時內從攝氏 21 度降至攝氏 5 度。 ○ 交叉污染（質地有所改變的食品和過敏源） ○ 高風險食品和生產程序應受到嚴格管制（如鮮果和蔬菜、蛋類、李斯特菌控制等）。 • 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 認證： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 保質期較短和超長的熟食冷藏產品（如 CPU）。
蛋類生產場所	<ul style="list-style-type: none"> • 法律要求：食品標準守則3.2.1、食品安全計劃 3.2.2、3.2.3 條的條件與行動。食品標準守則4.2.5 巴氏殺菌設備請參閱《食品安全計劃手冊》第 6 章。 • 食品安全計劃：是的，由企業制定。 • 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 巴氏殺菌法請參見食品安全守則4.2.5。 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 時間與溫度： <ul style="list-style-type: none"> • 加熱：

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 全蛋液（無糖無鹽），攝氏64度持續兩分半鐘，然後立即迅速冷凍。 ○ 蛋黃液，攝氏60度持續三分半鐘，然後立即迅速冷凍。 ○ 蛋清液，攝氏55度持續九分半鐘，然後立即迅速冷凍。 ○ 或者採用經過驗證的同等時間與溫度。 ● 冷卻： <ul style="list-style-type: none"> ○ 迅速立即冷卻至 <攝氏7度。 ○ 或者在兩小時內從攝氏60度降至攝氏21度，後續四小時內從攝氏21度降至攝氏5度（批量巴氏殺菌）。 ○ 或者採用能夠殺死病原有機體的同等生產程序。 ○ 破裂和/或較髒蛋類的識別與存放。 ○ 應在蛋類標籤上註明（為過敏源）。 ● 測試： <ul style="list-style-type: none"> ○ 認證。
<p>水果與蔬菜加工場所</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 法律要求：食品標準守則3.2.1、食品安全計劃3.2.2、3.2.3條的條件與行動。 ● 食品安全計劃：是的，由企業制定。 ● 食品安全控制： <ul style="list-style-type: none"> ○ 溫度： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 潛在有害食品為攝氏5度及以下，或攝氏60度及以上。 ▪ 對病原體控制行動應有合理的瞭解，從而使食品達到微生物方面的安全標準（如消毒濃度、攝氏65度烹飪/熱處理10分鐘（或同等條件））。 ○ 最終產品水活性/pH值。 ● 測試：

- 檢驗：
 - FSSM 中列出了不同產品的病原體。
- 認證。

表 6：普通審查指南

分類		輕微	較重	重大
食品安全計劃	許可		審查中發現許可執照與實際活動不相符（如其他商品、運輸等）。	審查中發現許可執照與高風險活動不相符（如 UCF M）。
	食品安全計劃 (FSP)	FSP 未有獲得經營執照持有人的授權。	審查中發現未有採用任何 FSP，但存在日常監控記錄（僅有通用 FSP）。	審查中未有發現可用的 FSP，並且超過兩個月未有完成監控記錄（僅有通用 FSP）。
				審查中未有發可用的 FSP。
		未有根據現有實際營業情況對 FSP 進行修訂（缺少細節/變更）。	未有根據現有實際營業情況對 FSP 進行修訂（缺少主要程序/變更，如沒有高風險/RTE 產品、類似程序使用類似控制等）。	未有根據現有實際營業情況對 FSP 進行修訂（缺少重要/關鍵程序/變更，高風險/RTE 產品審查、具備進行關鍵步驟的新程序等）。
			未有發現充分的危害、控制行動或糾正行動。	未有發現充分的危害、控制行動或糾正行動（重大食品安全風險）。
衛生與環境衛生	衛生	衛生系統未能有效防止所發現的輕微或少量衛生問題。	衛生系統未能有效防止所發現的嚴重或較多衛生問題，包括食品接觸表面等。	衛生系統未能有效防止所發現的重大衛生問題，表面、固定裝置、活動裝置和設備上存在大量嚴重的可見雜質/污染物，包括 RTE 食品接觸表面。
		衛生計劃和程序規定不充分。	衛生計劃沒有明確和/或糾正所發現的衛生問題。	

分類		輕微	較重	重大
	高風險/RTE 產品			高風險食品接觸表面未有清潔或消毒（切片設備、RTE 砧板和 RTE 存放區域）。
施工與維修	施工與維修	施工與維修系統未能有效防止所發現的輕微或少量衛生問題。通常不會污染食品的問題（牆壁、天花板、地板、扶手）。	施工與維修系統未能有效防止所發現的嚴重或較多衛生問題。這些問題會增加食品受到污染的風險。	施工與維修系統未能有效防止所發現的關鍵或大部分衛生問題。這些問題會隨時造成食品安全風險。沒有糾正重大設備或結構問題的意願。
		施工與維修計劃和程序規定不充分。	施工與維修計劃沒有明確和/或提供及時糾正施工與維護問題的行動。	
	洗手	雖有洗手設施，但缺少以下之中的一項： 1. 乾手設施 2. 自動水龍頭（僅限於肉類行業）。	洗手設施未有提供熱的自來水（暫時問題）。	沒有洗手設施或者不便於使用。 沒有洗手設施，或者已損壞。 洗手設施不能提供熱的自來水。
程序控制	監控	部分監控紀錄缺失或不完整的情況為時少於 1 周（低食品安全風險）。	監控紀錄缺失的情況為時超過 1 周但少於兩個月（低食品安全風險）。	監控紀錄缺失的情況超過兩個月或者根本沒有（低食品安全風險），紀錄缺失或不完整（高/嚴重食品安全風險）。
		企業未能糾正監控中發現的問題。	紀錄未能反映營業場所的真實情況（衛生、維修和程序記錄不準確）。	

分類	輕微	較重	重大
烹飪溫度		沒有有關非 RTE 產品的烹飪/冷藏紀錄 (餅類、湯類和砂鍋等)。	烹飪未有達到攝氏 65 度持續 10 分鐘或同等標準。
		超過 5 批的 RTE 食品沒有烹飪/乾燥紀錄。	5 批及以上的 RTE 食品沒有烹飪記錄。
		沒有按照 FSP 所規定的頻率進行冷藏檢驗紀錄。	沒有可用的冷藏檢驗記錄
			熟食產品未有按照冷藏要求進行冷藏。
			設施中的存放設備損壞，無法維持肉類的溫度控制。
原料		存放或使用過期的產品或原料/鹵汁。	出售過期產品。
交叉污染		盆子放在地板之上，沒有盆蓋，原料袋未有密封。	發現嚴重食品安全風險。
		RTE 產品與固定裝置、活動裝置相接觸，存放方式不能防止交叉污染。	RTE 產品明顯受到初級產品或其他形式的污染。
		企業未有採取防止交叉污染的行動。	
		繫繩/包裝不乾淨、未有使用或者存放條件不	

分類		輕微	較重	重大
			能防止污染。	
	食品處理		即將進行處理的食品未有分開單獨存放或進行標識	
ID 與可追溯性	可追溯性		可追溯計劃未能保證追溯所有進料、原料和出料。	RTE 食品沒有批號代碼
	召回		企業沒有明文規定的召回系統（不適用於零售企業）。	召回系統未能有效召回不安全食品。
	標籤		包裝產品上沒有原產地	標籤上未有說明/聲明過敏源
			包裝產品上缺乏重要產品資料（如企業名稱和地址）	待售產品的日期標籤被塗改/塗抹
			增值產品未有註明原料和/或鹵汁	
		增值產品上沒有營養資料表		
分析	檢測	檢測試劑或設備過期。	企業未有按照其自身的 FSP/FSSM（病原體檢驗檢測、水）進行檢測——缺少 1 項檢測項目	企業未有按照其自身的 FSP/FSSM 進行檢測——缺少兩項以上檢測項目

分類		輕微	較重	重大
		企業未有對檢測進行充分記錄	企業未有在 NATA 註冊的實驗室進行檢測	企業檢測不合格，而且未有採取適當的糾正行動
			企業未有執行 FSP 所規定的保質期檢測/pH 值檢測/水活性檢測。	設施在檢測失敗時未有及時通知食品管理局（24 小時內口頭通知，7 天內書面通知）
首要條件計劃	校準	測溫設備未有按照 FSP 規定的頻率進行校準	溫度計/pH 值檢測儀未按照製造商的說明進行校準或者未執行至少每 12 個月一次的規定。	溫度計無法使用或根本沒有
	害蟲控制	未有按照 FSP 的規定進行處理，或者超過 6 個月未有執行任何害蟲控制行動。	無害蟲控制系統（未有發現害蟲）或者超過 12 個月未有執行任何害蟲控制行動。	害蟲控制計劃無法阻止可見蟲害，或者設施中存在大量害蟲活動跡象； <ul style="list-style-type: none"> 發現隱藏處 發現繁殖跡象 未能阻止害蟲進入 沒有害蟲控制計劃或不足 發現排泄物、污物
		部分害蟲防治報告缺失或不夠詳細（無明確害蟲防治區域以及所使用的化學品）。	無可用的害蟲防治報告。	
	內部審查	內部審查未能找出食品安全系統的缺陷	超過 12 個月未有執行任何內部審查	

分類		輕微	較重	重大
	GMP	洗手時沒有香皂或幹手設備	設施中沒有香皂或紙巾	
		洗手盆未能做到專門用於清洗手部、臂部和面部	員工服裝不乾淨或有破損	
	訓練	員工未能參加訓練	員工不能勝任其崗位。	
	過敏源		生產時未有識別或控制過敏源	
	化學品	<i>備註：在保證不會污染食品或食品接觸表面的情況下，可以使用現成化學品（害蟲控制與清潔）</i>	設施中使用了不穩定的化學品，並且/或者在使用時未有遵守製造商說明	設施中沒有用於清潔的化學品
糾正行動	之前的 CAR	企業未有記錄按照先前審查所出具的 CAR 而執行的改善行動。	企業未能糾正此前審查所簽發的輕微 CAR。	企業未能糾正此前審查所簽發的重大 CAR。

表 7. 肉類生產設施

通用審查指南	紅肉	非紅肉
--------	----	-----



分類		輕微	較重	重大	
	SO ₂			SO ₂ 實地檢測為陽性。將採用抽樣和強制行動。	
程序控制	監控		生肉冷藏記錄不完整。	無生肉冷藏紀錄。	
	溫度	初級產品溫度在臨界值以上，>攝氏5 度但 <攝氏10 度。	初級產品溫度在臨界值以上，>攝氏10 度但 <攝氏15 度。 運輸生肉時，大塊肉類溫度>攝氏7 度，盒裝或小塊肉類溫度>攝氏5 度。	初級產品溫度在臨界值以上，>攝氏15 度。	
	RTE 產品		RTE 產品溫度為 攝氏5 -10 度	RTE 產品溫度>攝氏10 度	
	生產			禽類沖洗用水 >攝氏18 度（短時間單項生產）	禽類沖洗用水 >攝氏18 度（長時間單項生產）
				旋轉冷卻用水 >攝氏4 度（短時間單項生產）	旋轉冷卻用水 >攝氏4 度（長時間多項生產）
				生肉或肉塊未有按照澳洲標準進行冷藏。	旋轉冷卻裝置和/或清洗裝置不能探測餘氯濃度。
	李斯特菌管理		未有記錄包裝後的巴氏消毒溫度。	未有遵守李斯特菌控制規範（如包裝後巴氏消菌操作）	
交叉污染	衣著規定未能防止生肉或肉塊受到明顯的輕微污染（不包括嚴格杜絕的缺陷）。	衣著規定未能防止生肉或肉塊受到中 度污染（包括嚴格杜絕的缺陷）。	衣著規定未能防止生肉或肉塊受到嚴重或者大量嚴格杜絕的缺陷污染。		

		員工未有對刀具進行正確消毒	屠宰和衣著方式不能防止污染	
	AQL/MHA		AQL/MHA 系統未能找出並消除衣著缺陷	
	肉類檢查		肉類檢查員未能正確執行檢查程序或找出疾病與污染	
ID 與可追溯性	可追溯性		未有記錄動物屠宰的方式	屠宰動物無有效的 NVD 或可追溯資訊。
	NLIS		未有向 NLIS 資料庫上傳屠宰資料為期不到 7 天	未有向 NLIS 資料庫上傳資料為期超過 7 天
			未能對所銷售的所有牛隻進行 ERP 檢查	ERP 動物的屠宰與分銷無系統識別與檢測。
	標籤		生肉或肉塊沒有正確標記或不可追溯。	沒有在 24 小時內向食品管理局上報官方標記缺失或被盜的情況
			不可食用的食品和寵物食品標記和標籤不正確 (紅/黃)。	
分析與檢測	檢測		脫水肉類產品未有檢測水活性水平 牛肉乾/乾肉條 - <0.85 aW 火腿/五花肉/香腸 - <0.92 Aw	
先	GMP	員工衣著不當, 未有遮蓋頭髮和鬍鬚		

	刀具不清潔或因保養不當而生鏽或損壞。		
訓練			審查中未發現電棍枷鎖或 AWO 訓練或認證。 #
動物福利 (僅限於屠宰場)	動物福利控制紀錄不充分。	動物在屠宰時未能有效致暈和失去痛感。	動物遭到不人道的屠宰。
	動物福利檢查未有按照 FSP 的規定進行記錄 (不到 1 周) 。	動物福利檢查未有按照 FSP 的規定進行記錄 (超過 1 周) 。	無動物福利監控行動。
	動物滯留區域維修不當。	動物未有有效約束，從而不能採取有效致暈。	發現員工有虐待動物的行為
	驅趕、限制、致暈和屠宰設備維修不當。	動物關押不當，從而未能降低疼痛、壓力或外傷。	致暈、棍棒和枷鎖的採取人員未受過訓練。
	無上報疾病程序。	動物驅趕/懸掛不當，從而未能減輕疼痛、壓力或外傷。	屠宰現場沒有 AWO

注意：採取致暈、驅趕或上鎖的人員只要完成現場訓練並被 AWO 認定為具備資格，在未完成認證課程或取得證書前也可以採取上述操作。人員必須在開始採取這些操作後 6 個月內完成認證課程。

表 8. 出口註冊肉類設施

具體行業指南請參閱聯邦農業與水資源部 (DoAW) 網站內容：

紅肉 – <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/approved-arrangements-guidelines-meat.pdf>

非紅肉 – <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/poultry-meat-workbook.pdf>

通用審查指南		紅肉	非紅肉
分類	輕微	較重	重大
註冊	批准管理		
	註冊認證		
	<p>未有根據出口法律進行組織結構、責任、管理和承諾方面的登記。</p> <ul style="list-style-type: none"> 沒有註冊認證的負責人員、程序或國家清單 (如有需要) 。 沒有註冊認證的 RFP 檢驗員。 進口國的要求不能適用於所有出口目的國。 		



ID 與可追溯性	清真	未有效記錄或審查清真計劃（如有需要）。	清真和非清真肉類未有明確標註和隔離。	
	MTC	未有遵守所有 MTC（21 天內）。	未有遵守 MTC（21 天內）。 未有正確完成 MTC，如產品說明、重量、包裝類型、冷藏或冷凍等。 MTC 簽字人未有獲 AA 批准。 MTC 不具備適當的市場資格。	
	官方標記	官方標記無相應說明或者沒有每週核對。	官方標記和標記設備（印表機）不安全。	官方標記缺失或被盜。
		官方標記和相似度不符合 PGO 的規定。	產品上的官方標記無出口資格（來自於無出口資格的連鎖店/生產場所）。	
分析與檢測	檢測		違反進口國檢測要求的規定。	設施在檢測失敗時未有及時通知食品管理局和 DoAW（24 小時內口頭通知，7 天內書面通知）
		沒有每月進行檢測。	水檢測不合格時未有採取糾正行動（未有發現食品安全風險）。	水檢測不合格時未有採取糾正行動（發現或可能存在食品安全風險）。
		沒有每季對水進行檢測。		



表 9. 乳品生產

分類		輕微	較重	重大
程序控制	監控		不間斷巴氏殺菌設備的分流閥未有執行每日一檢（不到 1 周）。	不間斷巴氏殺菌設備記錄缺失或不完整（超過 1 周）。
				批量巴氏殺菌設備紀錄缺失或不完整（超過 1 周）。
				未有監測液面溫度（超過 1 周）。
	溫度	接收的生牛奶溫度超過攝氏 5 度，未有採取適當的糾正行動。	接收的生牛奶溫度超過攝氏 10 度，未有採取適當的糾正行動。	乳製品未有按照《食品標準守則》的要求（第 4.2.4 章）進行加熱。（攝氏 72 度持續 15 分鐘 – 牛奶/攝氏 64.5 度持續 16 秒，或經過驗證的同等條件）。
			分銷的潛在危險食品超過攝氏 5 度。	乳製品未有按照《食品標準守則》的要求（第 4.2.4 章）的要求進行冷藏。
	生產		乳製品生產不符合 AS3993 和 ANZDAC 指南的要求（監控、時間/溫度、壓力差、洩露監測（僅限於雙板說明））。	發酵成品未有達到 pH <4.5 的規定。
	原料		使用過期的原料或發酵品。	

分析與 檢測	檢測		牛奶和奶油未執行巴氏殺菌檢測（如磷酸酶檢測）。	
	先決條件	校準		溫度計連續 6 個月未有校準（批量巴氏殺菌設備和其他溫度計）。
			巴氏殺菌設備上的溫度計、RTD、記錄筆、壓力計和溫度儀未有按照 AS3993 的規定進行校準（僅限於 HT ST 巴氏殺菌操作）。	巴氏殺菌設備上的溫度計、RTD、記錄筆、壓力計和溫度儀在審查時不可用或損壞。



表 10. 出口註冊乳製品設施

出口設施指南請參閱聯邦農業與水資源部 (DoAW) 網站內容以及《進口國要求手冊》 (MICoR) :

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/pubs-guidelines>

分類		輕微	較重	重大
註冊	批准管理 (AA)	未有根據出口法律進行組織結構、責任、管理和承諾方面的登記。	未有向相關部門通報 AA 或程序方面的重大更改。	
	註冊認證	沒有註冊認證的負責人、程序或國家清單 (如有需要) 。 進口國的要求不能適用於所有出口目的國。		
ID 與可追溯性	TC/TD		未有正確完成轉運認證。 轉運認證未有標明國家資格。 轉運認證不適合所需乳製品原料。	
分析與檢測	檢測		未有遵守進口國檢測要求 (如散裝牛奶、歐盟每批次病原體檢測) 。	設施在檢測失敗時未及時通知食品管理局和 DoAW (24 小時內口頭通知, 7 天內書面通知)
		沒有每月進行檢測。	水檢測不合格時未有採取糾正行動 (未有發現食品安全風險) 。	水檢測不合格時未有採取糾正行動 (發現或可能存在食品安全風險) 。



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

nswfoodauthority

nswfoodauth



表 11. 弱勢群體

分類		輕微	較重	重大
程序控制	監控		烹飪紀錄缺失達到 5 批次。 無可用的冷藏檢驗紀錄達到 5 批次。	烹飪紀錄缺失超過 5 批次。 無可用的冷藏檢驗紀錄超過 5 批次。
	溫度	接收時 PHF 溫度超過 攝氏5 度，未有採取適當的糾正行動。	接收時 PHF 溫度超過 攝氏10 度，未有採取適當的糾正行動（丟棄）。	食品未有按照守則的要求進行冷藏。
		冷凍 PHF 未有按照標籤或冷凍的溫度進行存放。	PHF 存放溫度超過限制範圍（>攝氏5 度- <攝氏60 度）或其他安全條件（4 小時/2 小時）。	
			冷凍熟食未有按照驗證的冷藏程式進行冷藏（如長保質期烹飪冷藏，短保質期烹飪冷藏）。	食品未有按照驗證時間/溫度進行烹飪（如《弱勢群體食品服務指南》或其他規定[如長保質期烹飪冷藏]）。
	生產		PHF 未有在溫度控制或其他安全條件下進行解凍。	企業未有控制高風險食品的相關風險（如生產、保質期、李斯特菌）。
			PHF 解凍、烹飪冷藏、剩餘食物、三明治、液體補劑，未有在有效保質期內使用（參閱弱勢群體食品服務指南或其他類似規定）。	添加維生素的食品/營養補劑未在溫度控制下進行存放。
				添加維生素的食品/營養補劑未有在有效保持期內生產或使

				用。
				添加維生素的食品/營養補劑未有進行充分處理（或再加熱）。
	原料	食品存放超過企業的保質期（如開封後或生產後的使用時間）。		
產品 ID 與可追溯性	標籤	食品未有按照 FSP 添加標籤（如開封食品）		
		解凍食品未有標明 48 小時內使用或解凍（或其他安全規定）。		

表 12. 海鮮加工

分類		輕微	較重	重大
程序控制	監控			任何接收、加工或分銷有缺失牡蠣產品的紀錄。
	溫度	初級產品溫度攝氏 5 -10 度	初級產品溫度攝氏 10 -15 度 RTE 產品溫度為攝氏 7 -10 度	初級產品溫度>攝氏15 度 RTE 產品溫度>攝氏10 度
	烹飪溫度		未有對甲殼類動物進行烹飪驗證。	
	交叉污染		未有開封牡蠣產品含有過多泥、沉澱物或渣滓 (向捕撈場所下達《改善通知》) 。	
產品 ID 與可追溯性	可追溯性	未有開封/待接收的牡蠣產品未有標明種類、捕撈日期和地點、存放條件以及企業名稱和地址 (生產場所或供應商) 。	已開封或未有開封牡蠣產品未有標明批次或 PR 編號。	

表 13. 貝類捕撈

本指南將用於食品管理局按照所提交的捕撈資料，對貝類捕撈者進行合規審查。

分類		輕微	較重	重大
食品安全計劃	許可		審查中發現許可執照與實際活動不相符（如其他商品、運輸等）。	許可執照與實際活動不相符（淨化捕撈和滯留）。
	食品安全計劃		通用 FSP 與實際活動不相符（捕撈與滯留）。	審查中未有發可用的 FSP。
程序控制	監控	PR簿中未有註明河口或區域	PR紀錄中未有註明捕撈時間（無終止日期）	PR 紀錄中未有註明捕撈時間（有終止日期） PR簿中未有註明任何日期。
			淨化部分不完整，未有記錄密度與鹽分	淨化部分不完整，未有記錄時間或日期
			PR 紀錄中未有填寫目的地部分 – 5 次	PR 紀錄中未有填寫目的地部分 - 超過 5 次
			無完整記錄中轉或轉運	牡蠣淨化時間不足 36 小時。
				中轉牡蠣需在 14 天內在受條件限制的批准區域內出售（開封後需滿 14 天）。
				轉運牡蠣需在 60 天內在受條件限制/批准的區域內銷售。

	溫度	存放超過 12 小時的牡蠣無溫度紀錄 – 5 次	存放超過 12 小時的牡蠣無溫度紀錄 – 超過 5 次	牡蠣存放溫度不符規定 (SRO <25 , 其他 <10)。
	交叉污染		牡蠣包裝袋/盒的存放條件不能防止污染。	待售牡蠣 (袋裝) 未有妥善清洗並去泥。
ID與可追溯性	可追溯性		租賃圖譜中不能識別轉運或中轉的牡蠣。	待售牡蠣不能通過 PR 編號進行識別。
	標籤	標籤或包裝袋上無原產地、企業名稱和地址、種類或存放條件。	待售牡蠣標籤上無原產地。	待售牡蠣無捕撈日期和地點。
			待售牡蠣無企業名稱和地址。	
			待售牡蠣無種類資料。	
			待售牡蠣無存放條件。	
分析與檢測	檢測		淨化槽超過三個月未有使用後，再度首次使用時未有進行驗證。	
先決計劃	校準	溫度計未按照製造商的說明進行校準或者沒有執行至少每 12 個月一次的規定。	溫度計無法使用或根本沒有。	
		未有記錄 UV 光照下的保質期。	審查時 UV 燈損壞。	

	化學品	<u>備註</u> ：在保證不會污染食品或食品接觸表面的情況下，可以使用現成化學品（害蟲控制與清潔）。	設施中使用了不穩定的化學品，並且/或者在使用時未有遵守製造商說明。	
--	-----	---	-----------------------------------	--



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

 [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

 [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)



表 14. 蛋類生產

分類		輕微	較重	重大
程序控制	監控		不間斷巴氏殺菌設備的分流閥未有執行每日一檢（不到 1 周）。	不間斷巴氏殺菌設備紀錄缺失或不完整（超過 1 周）。
				批量巴氏殺菌設備紀錄缺失或不完整（超過 1 周）。
				未有監測液面溫度（超過 1 周）。
	溫度		生產蛋類產品（巴氏殺菌）未在溫度控制下存放。	蛋製品未有按照《食品標準守則》的要求（第 4.2.5 章）進行加熱。
			分銷的潛在危險食品超過攝氏 5 度。	蛋製品未有按照《食品標準守則》的要求（第 4.2.5 章）進行冷藏（迅速降溫至 < 攝氏 7 度，或在兩小時內從攝氏 60 度降至攝氏 21 度，後續四小時內從攝氏 21 度降至攝氏 5 度）。
	生產		蛋製品生產不符合新南威爾士州《食品安全計劃手冊》的要求（監控、時間/溫度、壓力差、洩露監測（僅限於雙板說明））。	
先決條件	校準		溫度計連續 6 個月未有校準（批量巴氏殺菌設備和其他溫度計）。	
			巴氏殺菌設備上的溫度計、RTD、記錄筆、壓力計和溫度儀未有按照新南威爾士州《食品安全計劃手冊》第 6 章的規定進行校準。	巴氏殺菌設備上的溫度計、RTD、記錄筆、壓力計和溫度儀在審查時不可用或損壞。

表 15. 出口註冊蛋類設施

出口設施指南請參閱聯邦 DoAW 網站內容和 MICoR :

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

分類		輕微	較重	重大
註冊	批准管理 (A)	未有根據出口法律進行組織結構、責任、管理和承諾方面的登記。	未有向相關部門通報 AA 或程序方面的重大更改。	
	註冊認證	沒有註冊認證的負責人、程序或國家清單 (如有需要)。 進口國的要求不能適用於所有出口目的國。		
ID 與可追溯性	TC/TD		未有正確完成轉運認證。 轉運認證未有標明國家資格。 轉運認證不適合所需蛋製品原料。	
分析與檢測	檢測		違反進口國檢測要求的規定。	設施在檢測失敗時未及時通知食品管理局和 DoAW (24 小時內口頭通知 , 7 天內書面通知)
		沒月每月對水進行檢測。	水檢測不合格時未有採取糾正行動 (未有發現食品安全風險)。	水檢測不合格時未有採取糾正行動 (發現或可能存在食品安全風險)。

表 16. 水果與蔬菜生產

分類		輕微	較重	重大
程序控制	監控		未有記錄病原體控制步驟達到 5 批次 (如消毒)。	未有記錄病原體控制步驟超過 5 批次 (如消毒)。
	溫度		成品未能迅速冷藏。	
	生產			病原體控制步驟未有達到關鍵限制。
	原料		待接收產品未有進行檢查或記錄。	
	新收穫的水果/ 蔬菜		產品在生產前未有充分分級和/或修整。	
			進行分檢與沖洗的地方沒有與加工區域分開。	
	種芽		待接收種子未有進行預篩選。	
			企業未有遵守明文規定的種子預篩選抽樣程序。	
			苜蓿種子未有經過 20,000ppm 次氯酸鈣浸泡 10 分鐘的消毒程式。	
		種子未有經過 2000ppm 次氯酸鈣浸泡 10 分鐘的消毒程式。		
含油蔬菜		企業未有檢測每批產品是否達到 pH <4.6 的標準。		

未經巴氏消毒的 果汁	進行分檢與沖洗作業的地方沒有與加工區域分開。	
	產品在加工前未有進行消毒。	

註：



**Department of
Primary Industries
Food Authority**

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)