

食品を 汚染から保護する

物体、人間、病害虫、化学薬品による食品汚染により、深刻な疾病が発生します。食品事業者は、法により、食品を食べる人々に危害を与えないように注意しなければなりません。

食品の保護は重要です

食品事業が、食品の受け取り、保護、加工、陳列をするときに、食品を汚染の可能性を保護するために、すべての実行可能な手段をとることが法的要件となっています。

「食品安全基準」の基準 3.2.2 および「食品基準規約」の「食品安全対策と一般要件」では、食品事業に関する特定の要件を規定しています。

食品事業の検査期間中、食品安全監督局あるいは地方自治体の認可された職員は、修正の必要は問題について確認することがあります。

検査の結果、あるいは何をいつすべきかについて質問がある場合、食品事業店舗の所有者は、地方自治体の環境衛生官 (EHO) に話すことが必要です。

食品の一般的汚染物質

- 肉やシーフード等の生食品の汁
- 不潔な表面、機器、道具。
- 汚れ、油、不潔な表面。
- 洗っていない手や個人の衛生状態の不良から発生したバクテリアとウイルス。
- 病害虫とその排泄物。
- 洗浄用薬品および他の化学薬品。
- 宝石類、髪の毛、個人用品目。
- 損傷を受けた機器と備品から出たガラス、金属、他の破片。

汚染から食品を守るためのヒント

店舗の所有者は、食品基準規約に準拠するために、責任をもって職場に食品安全プロセスと手順を設置しなければなりません。

店舗の所有者とスタッフは、食品の受け取り、保存、加工、陳列の間に、食品を汚染から保護するために、いくつかの簡単な手順に従うことができます。

- 必要であれば、汚染から保護するために、食品グレードの容器に食品を保存し、カバーをかける。
- 食品と包装を床の上に保存する。
- 特に肉、魚、鶏肉等の生食品は、涼しい室内あるいは冷蔵庫の中で、調理済み食品の下、それから離して保存する。
- 化学薬品と装置は、食品、食品の包装材料、食品取扱場所から十分に離して保存する。
- 全ての付属品、備品、機器を含めた店内を、清潔で損傷のない状態に維持する。
- 食品接触面とまな板、ナイフ等の調理器具を定期的に洗浄し殺菌する。
- 生食品用と調理済み食品用の機器と器具は別のものを使用するか、あるいは生食品と調理済み食品の扱いの間には、完全に機器と器具を洗浄し殺菌する。
- 食品との不必要な接触を避ける例：素手ではなく道具を使用する。
- 作業の前に完全に手を洗い、乾かす。作業を替えたり、休憩から戻る時。例：顧客へのサービスおよび食品調理、生食品やごみ、トイレの使用後。



Department of
Primary Industries
Food Authority

- 見える部分に装身具を装着することを最小限に抑え、長髪は束ねる。
- 適切な包帯で切り傷や傷を覆う。
- 気分の悪い時、あるいは感染性疾患に罹患している場合は、食品を扱わない。
- 食品グレードの容器に食品を保存し、蓋をする。

より詳しい情報

- 食品安全局のウェブサイトをご覧ください。 www.食品管理局.nsw.gov.au
- 電話 1300 552 406 のヘルプラインにお電話ください。

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



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



nswfoodauth

Protecting food from contamination, February 2016
NSW/FA/F1140/1602-Japanese