

新州零售肉类

食品安全计划与零售日志



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

新州零售肉类 食品安全计划

免责声明：《新州零售肉类食品安全计划与零售日志》中文译本中包含的信息仅供参考。在开展审计或稽查时，或遇中文译本与英文原版间存有出入之处时，应以英文原版内容为准。



Department of
Primary Industries
Food Authority

目录

引言.....	4
文件记录.....	5
1. 食品安全计划.....	5
保持清洁.....	6
2. 清洁与消毒.....	6
3. 健康与卫生要求.....	7
流程控制/食品保护.....	9
4. 温度控制.....	9
5. 食品加工.....	12
接收.....	12
储存.....	12
包装.....	12
展示.....	12
一般加工.....	12
有害物质.....	12
未熟化发酵肉（UCFM）.....	12
6. 添加剂与防腐剂.....	14
添加二氧化硫（SO ₂ ）.....	14
添加硝酸盐与亚硝酸盐.....	14
6.8.1 生肉、家禽与野味.....	15
6.8.2 大块或小块的加工肉类、家禽及野味.....	16
6.8.3 加工碎肉、家禽与野味产品.....	17
6.8.3.2 香肠和含有生肉或未加工肉类的香肠肉.....	17
7. 标签.....	18
牛肉标签.....	19
零售设施.....	20
8. 肉类零售场所的设计与建造.....	20
设计与建造.....	20
地面.....	20
墙壁、天花板、固定装置、可拆除装置和设备.....	20
洗手设施.....	20
运输车辆.....	20
维护.....	20

地面	21
墙壁、天花板、固定装置、可拆除装置和设备	21
洗手设施	22
通风	22
采光	22
烤箱和烟熏室	22
供水	23
储存设施	23
卫生间	23
丢弃固体和液体废弃物	23
维护	24
支持安全加工	25
9. 员工的技能与知识	25
10. 食品的召回	26
11. 害虫防控	29
12. 校准	30
冰点校准 (0°C)	30
水沸点 (100°C)	30
13. 控制过敏原	31
14. 测试	32
定义	35
参考文献	38
附录	39
附录 1: 烹饪和冷却监测流程	39
附录 2: 食品安全计划培训登记表	41
附录 3: 经过批准的供应商登记表	43
附录 4: 产品描述与预期用途	44
基本食品组	44
熟肉和培根	46
真空包装即食食品	47
未煮熟的发酵肉 (UCFM)	47
干肉/慢腌干肉	48
其他食品	48
附录 5: 经理责任声明	49

引言

本《**新南威尔士零售肉类食品安全计划**》由新南威尔士食品管理局起草，旨在就如何满足监管要求向肉类零售企业提供信息与指导。

肉类零售企业开展的一般活动已经纳入了本文件中，编写本文件是为了将其作为确定及解决食品企业面临的日常经营性问题的依据，并帮助食品企业在稽查与检查的过程中遵守有关规定。

本文件在格式编排上分为以下几个重点领域：

- 文件记录
- 保持清洁
- 流程控制/食品保护
- 零售设施
- 支持安全加工

在每个重点领域中，下列活动都有具体的“成果”，包括：

- 清洁与消毒
- 温度控制
- 加工食品
- 肉类零售场所的设计与建造
- 工作人员的技能与知识
- 害虫防治

以这种格式编纂上述“成果”能够帮助你的企业确定需要实现的成果，如何实现相应的成果，并提供与具体成果有关的指导信息。

本文件包含的信息仅为一般摘要，并不涵盖所有的情况。所有肉类食品零售企业都应遵守《食品标准法典》、《新南威尔士州肉类零售场所建造与经营卫生标准》以及《2003年食品法》（新南威尔士）的全部条款。

许可证持有人有责任确保按要求保持并更新《**食品安全计划**》，确保其始终符合法律的要求。

文件记录

1. 食品安全计划

成果要求

企业拥有并使用适当的《食品安全计划》与监测记录，并在任何时候都将这些文件保留在营业场所

为实现这一成果

- 在企业经营时间段内，《食品安全计划》与监测记录必须全程保存在营业场所。
- 《食品安全计划》反映了企业实施的流程与实践，并准确地反映了企业制作与销售的产品。通过修改本《食品安全计划》或编写本企业自身的食品安全计划可以实现这一成果。
- 《产品描述与预期用途表》请见《附录 4》。
- 附录 5 中的《经理责任声明书》必须签署。
- 《零售日志》中包含的《监测表格》需于企业每个营业的自然日填写（包括周末、半天或一天的一部分）。

指导信息

- 通过《食品安全计划》，你可以确定如何控制企业中的食品风险。这份文件包含有关下列内容的信息与流程：
 - 清洁与消毒
 - 设计与建造
 - 健康与卫生要求
 - 温度控制
 - 加工
 - 食品添加剂与防腐剂
 - 标签
 - 技能与知识
 - 食品召回
 - 害虫防治
 - 校准
 - 过敏原控制
 - 验证测试
 - 监测记录
- 新南威尔士食品管理局的合并《零售肉类食品安全计划与日志》可从我们的网站下载 <http://www.foodauthority.nsw.gov.au> 或致电 1300 552 406 联系食品管理局购买。
- 填写完成的监测记录可以电子方式保存，但须随时可供特派监查员（Authorised Officer）审查。

保持清洁

2. 清洁与消毒

成果要求 保持肉类零售场所清洁

为实现这一成果

- 包括固定装置、可拆除装置及设备在内的肉类零售场所必须保持清洁。
- 接触食物的表面在清洁后可能需要消毒，从而控制可能出现的污染。

指导信息

- “**清洁**”是指可以触摸、无任何可见物质或令人不快的气味。
- 保持肉类零售场所清洁意味着所有地面、墙壁、天花板、固定装置、可拆除装置及设备都没有：
 - 垃圾，除非在垃圾箱内
 - 回收物质，除非置于容器内
 - 食品废弃物
 - 污垢
 - 油脂；以及
 - 其他可见物质。
- 清洁时，应该使用热水或化学品，或两者同时使用。请确保食品或食品接触表面不被（化学品或水渍等）污染。
- “**消毒**”是指采用高温法，或者利用化学品或其他流程将表面的微生物数量减少至下列水平：
 - 不危害可能接触该表面的食品的安全性，以及
 - 不为传染病的传播提供条件。
- 食品接触表面的消毒或杀菌可通过下列方式实现：
 - 用热水冲洗或浸渍（例如 82°C）
 - 使用化学消毒剂（例如季铵化合物、稀释次氯酸盐）
 - 加热（使用烤炉等）
- 用于加工即食食品的设备（例如切片机、肉板）应在使用当天、以及加工出现变化或中断时定期进行清洁及消毒。
- 用于清洁与消毒的化学品必须来自经过批准的供应商，并适合于在食品企业使用。更多信息请参阅我们网站上的“**食品企业的清洁与消毒**”的信息说明。
- 必须遵守生产商有关稀释以及使用化学品的说明。
- 经过批准的化学品供应商应提供适合于企业惯例的化学品类型的信息。

烤炉与烟熏室

- 烟熏炉应在每次烹饪之后清洁，以进行维护，而不是放置数天之后再行清洁。
- 烹饪/烟熏室内的墙壁和天花板上形成的烟雾残留物需要定期清洁，防止污渍堆积以及潜在的污染。

3. 健康与卫生要求

成果要求 防止食品与人或动物接触造成污染

为实现这一成果

- 食品企业必须采取一切切实可行的措施，确保营业场所内包括屠夫、服务员、清洗人员以及顾客在内的所有人员不会造成食品污染。
- 为减少食品污染的风险，处理食品的人员必须：
 - 无传染病或皮肤病；
 - 无任何暴露在外的伤口或溃疡，所有使用的敷料或绷带必须清洁、防水、可察觉的并固定妥当；
 - 不在靠近暴露在外的食品或接触食品表面的区域咳嗽或打喷嚏；
 - 在所有衣物清洁并且暴露在外的身体部位清洁后，方可开始工作；
 - 在即将开始工作之前以及双手可能被污染的任何时间彻底清洁双手；
 - 在必要时，穿戴防护衣物以防止食品或食品接触表面直接接触食品加工人员的普通衣物、身体或毛发；
 - 在下列情况下，除去所有在食品处理区使用的防护衣物、头饰、装备、手套：
 - 在营业场所之外，但货物运送过程中穿戴的防护衣物不在此列。
 - 在使用洗手间时。
 - 不得从事任何可能污染食品的活动，例如在加工区域吐痰、吸烟、吃东西或喝饮品；
 - 避免对即食食品进行不必要的触摸，仅使用产品专用的设备或手套进行处理；
 - 将化妆品、个人物品、化学品以及电讯设备存放在远离食品的地方，防止食品或接触食品的表面因此受到污染。
- 除非得到营业场所管理人员授权，否则任何人不得进入营业场所中用于食品加工的区域。
- 除导盲犬外肉类零售企业内不允许有动物，而导盲犬仅可进入顾客区域。

指导信息

- 为减少污染，防护衣物及个人装备必须：
 - 耐用（即可承受磨损、压力或损坏）
 - 无毒
 - 耐腐蚀（即不会生锈）
 - 容易清洗
 - 抗剥落或磨损；以及
 - 产品设计应确保能清楚地看见任何污染物
- 食品处理人员如果出现任何体征或症状，或怀疑患有传染病或皮肤病，食品处理人员必须在返回工作岗位之前获得医生许可。医生许可可为医生证明或医生出具的信函。
- 个人物品（例如珠宝、钱包、包、钥匙、打火机）、化学品（例如烟草或类似物质）、电信设备（如手机、充电器）不得在食品加工区域存放或使用。应提供储物柜、抽屉、橱柜等设施，用于存放这些物品。
- 除非得到营业场所管理人员授权，并遵从上述健康与卫生措施（即洗手与穿戴防护衣物），顾客、朋友及/或家人不得进入食品加工区域。

流程控制/食品保护

4. 温度控制

成果要求

在控制温度的情况下接收、储存、加工、展示和运输食品

为实现这一成果

- 需要使用精确的温度计或温度测量装置检查食品的温度。
- 肉类全胴体和四分体表面温度不得超过 7°C。
- 家禽全胴体、小块肉类及其他冷藏食品不得超过 5°C。
- 冷冻食品应保持冰冻状态。
- 热食的温度应在 60°C 或以上。
- 即食食品应以 65°C 的核心温度烹饪至少 10 分钟，并按照正确的时间及温度或《澳大利亚可食肉与肉类产品生产和运输卫生标准》（澳大利亚标准 4696）第 13.5 条规定的其他时间及温度冷却。

指导信息

保持恰当的食品温度是食品企业为确保食品安全可以采取的一个重要举措。检查及控制温度的最重要时间包括：

1. 在收到食品、储存及展示食品时，临界温度包括：

- 肉类全胴体及四分体表面温度不得超过 7°C
- 家禽全胴体、小块肉类及其他冷藏食品不得超过 5°C
- 冷冻食品必须保持冰冻（部分食品需要冷冻以达到保质期）
- 热食的温度必须超过 60°C
- 收到食品时，如果食品温度比临界温度高出最多 2°C，产品应立即转至冷藏室内或冰箱中，并在四小时内冷却至临界温度以下。如果食品温度比临界温度高出 2°C 以上，企业不应接收该食品。
- 陈列的零售肉类的温度不得超过 5°C（不包括耐储存的肉类，如干肉）。这意味着陈列的肉类的温度必须低于 5°C，而非进入展柜的空气温度或温度计的读数低于 5°C。

2. 在加工期间

在进行不同类型的加工时，保持不同的温度很重要。

流程	温度
切割 切片 腌渍 裹面包粉 包装	在这些流程中，肉类需要： <ul style="list-style-type: none"> • 保存温度不得超过 7°C，或 • 在空气温度不超过 10°C 的房间内进行加工
腌制	<ul style="list-style-type: none"> • 腌制必须在温度控制环境中进行，温度不得超过 5°C。 • 腌制液一旦制成，必须在不超过 5°C 的温度中保存。
解冻	<ul style="list-style-type: none"> • 冷冻食品可在冷藏室、冰箱或展柜中解冻，食品温度不得超过 5°C，或以符合 2007 版《澳大利亚可食肉与肉类产品生产和运输卫生标准》（澳大利亚标准 4696）第 12 条规定的替代性流程进行解冻。

	<ul style="list-style-type: none"> 解冻后的食品不得再次冷冻。 																		
烹饪与冷却	<ul style="list-style-type: none"> 所有即食食品必须达到 65°C 的核心温度烹饪至少 10 分钟（或按下表所示的同等要求进行） <table border="1" data-bbox="544 286 1249 853"> <thead> <tr> <th>温度（摄氏度）</th> <th>最少加工时间（分钟）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>65</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>66</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>67</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>68</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>69</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>70-72</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>73-75</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>76+</td> <td>少于 1 分钟</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> 肉类必须进行冷却 <ul style="list-style-type: none"> 腌制肉类（火腿等） <ul style="list-style-type: none"> 在 7.5 小时内从 52°C 降至 12°C，并且 在完成烹饪的 24 小时内降至 5°C 非腌制肉类（烤牛肉/羊肉/猪肉） <ul style="list-style-type: none"> 在 6 小时内从 52°C 降至 12°C，并且 在完成烹饪的 24 小时内降至 5°C 其他肉类必须以下列方式冷却 <ul style="list-style-type: none"> 在两小时内从 60°C 降至 21°C；并且 在接下来的四小时内从 21°C 降至 5°C 或者按照食品管理局书面批准的替代性时间与温度进行烹饪和冷却。有关更多信息，请参阅《附录 1》 	温度（摄氏度）	最少加工时间（分钟）	65	10	66	7	67	6	68	4	69	3	70-72	2	73-75	1	76+	少于 1 分钟
温度（摄氏度）	最少加工时间（分钟）																		
65	10																		
66	7																		
67	6																		
68	4																		
69	3																		
70-72	2																		
73-75	1																		
76+	少于 1 分钟																		
烘干	<ul style="list-style-type: none"> 未经过腌制的干肉类产品必须以尽可能抑制微生物滋生的温度烘干（建议核心温度为 50-70°C） 除非另有验证，干肉类制品中的水分活度不得超过 0.85。 有关烘干肉类产品的更多信息，请参阅澳大利亚肉类及畜牧业协会《熟食安全生产指南》（第二版）。 																		
发酵	<ul style="list-style-type: none"> 制作未熟化发酵肉（UCFM）产品必须在获得专门许可证后以经过批准的形式进行。请联系食品管理局获得更多信息。 																		

3. 在运输期间

在运输期间，产品的临界温度包括：

- 肉类全胴体及四分体表面温度不得超过 7°C
- 家禽全胴体、小块肉类及其他冷藏食品不得超过 5°C

- 冷冻食品必须保持冰冻（部分食品需要达到特定的冷冻温度，以确保并维持保质期）
- 热食必须超过 60 °C

在用于配送食品（如配送运输时间超过 30 分钟）时，所有获准运输车辆必须有冷藏设施。行驶时间为首批产品装车与最后一批产品卸车之间的时间差。

如果使用非冷藏车辆，食品仍必须保持在上述的临界温度。

为确保食品以妥善的温度保存，你需要能够检查食品的温度。为此，你必须配备**精确**的温度计或温度测量设备（例如数据记录器）：

- 在现场；
- 可供使用；
- 运作良好；
- 所有营业日均可用。

必须准备一支数字探头温度计（即可插入食品的温度计），精确度为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

- 食品类产品的温度必须定期监测并予以记录。可以通过在接收食品送货时（例如在送货簿、税务发票、以及你的零售日志等处）记录食品温度来实现。
- 如果应特派监查员要求，必须提供这些记录。

5. 食品加工

成果要求 企业须安全加工食品

为实现这一成果

确保食品在加工的所有阶段都是安全的、适合食用的。

接收

企业必须检查其收到的全部食品。检查食品时，确保食品：

- 温度适当。**有关更多信息，请参阅第 4 项成果。**
- 状况良好，无任何包装损坏，无受污染的迹象。
- **企业收到的全部食品必须来自《附录 3》中的《经过批准的供应商登记表》中的供应商。**
- 肉类必须来自持有许可证的企业，并可进行溯源。
- 在需要时，从持有许可证的车辆收到食品（车辆应贴有现行有效的新南威尔士食品管理局贴纸）

储存

- 所有食品均以适当的温度保存。**有关更多信息，请参阅第 4 项成果。**
- 食品的储存必须使其不会受到生物、化学或物理危害的污染。

包装

- 包装食品时，包装应适合其用途，并不会造成污染。

展示

- 所有食品均以适当的温度展示。**有关更多信息，请参阅第 4 项成果。**
- 食品展示应避免食品受到生物、化学或物理危害污染。

一般加工

- 所有食品均在适当的温度环境中加工。**有关更多信息，请参阅第 4 项成果。**
- 食品的加工必须使其不会受到生物、化学或物理危害污染。

加工熟食及干肉产品

- 干肉类产品（例如肉干与肉条）必须在恰当的条件下（温度、湿度等）、按照适当的时间进行干燥，避免不必要的微生物滋生。
- 干燥流程完成之后，制成品的水分活度（Aw）不得超过 0.85 或经过验证的替代值。
- 对成品进行验证测试，确保其安全性。
- 慢干类肉类产品的**产品描述和预期用途监测表格**请见《附录 4》。

有害物质

- 有害物质的使用和储存须防止食品污染。

未熟化发酵肉（UCFM）

加工未熟化发酵肉（UCFM）产品必须在获得专门许可证后以经过批准的形式进行。
请联系食品管理局获得更多信息。

指导信息

接收食品

- 干燥物品、化学品，包装为室温
- 如果在新南威尔士州之外采购肉类，仅可向该区域中持有同等许可证或认证的企业采购。

食品与原料储存

- 即食食品应与生食分开保存，并避免接触未消毒的表面。将即食食品存放于生食上方可防止血滴等物质造成污染。
- 确保避免食品或容器与地面直接接触（例如在使用拖曳式容器时，确保将肉妥善悬挂）。
- 确保所有食品远离化学品、损坏的设备以及营业场所中需要维修的区域（例如油漆剥落）。
- 遇有液体溅出或破损（例如玻璃）时，尽快清理。
- 打开的食品包装，尤其是干货包装，应妥善封口，防止被其他食品（例如过敏原）污染，并防止受到粉尘或害虫污染。

食品包装

包装必须：

- 不含任何导致食品不安全或不适于食用的物质
- 清洁且不含任何异物；并且
- 之前未使用过（除非包装可清洗，或更换了包装衬里，或包装用于宠物食品）
- 如果包装损坏，而且食品可能被污染，则必须丢弃该食品。

食品展示

- 展示设备必须防止公众接触未包装的肉类。所有展示的、公众可碰触的肉类必须为预先包装的肉类。
- 烹饪过的肉类、海鲜或其他即食产品应与生肉分开展示。如果没有单独的设备，这些食品应与生肉（包括腌渍食品）妥善分开展示，防止在展示区域内发生交叉污染。

一般加工

保持食品安全的示例包括：

- 避免食品因泼洒、滴漏、其他食品、过敏原、蒸汽、烟雾或异味而受到污染。
- 面包屑、面糊和腌渍料：
 - 不得重复使用或筛滤，并在当天营业结束时丢弃
 - 在当天不使用时冷藏保存。
- 为每一批食品制作新鲜的腌泡液。
- 宠物食用的肉类应明确标记，并与人类食用的肉类分开保存。
- 脂肪、骨头与不可食用的食品应有标识，并与人类食用的食品分开保存。
- 任何不安全或不适于食用的、被召回的、或需退回给供应商的食品，必须明确标记，并与其他食物分开保存。

加工熟食及干肉产品

- 有关具体的指导信息可参阅澳大利亚肉类及畜牧业协会制定的《熟食安全生产指南》（第二版）

有害物质

- 清洁剂及害虫防治化学品等有害物质应充分标记。
- 有害物质不得留下残留物、异味或香味。

6. 添加剂与防腐剂

成果要求

在食品中使用添加剂与防腐剂应符合《食品标准法典》

为实现这一成果

- 确保有关添加剂或防腐剂在产品中是允许使用的。
- 确保添加剂或防腐剂的量/水平/剂量符合《食品标准法典》许可的限量。
- 确保在包装上或有必要时作出准确的声明。

指导信息

在允许含有防腐剂的产品中仅可使用《食品标准法典》许可范围内的规定限量。

以下为可使用及不可使用防腐剂的常见产品清单。如需查阅完整的产品、可使用的添加剂及防腐剂清单，请参阅[《食品标准法典》第 1.3.1 条附录 14 与 15](#)。更多信息可参阅[《加工肉类中使用的防腐剂：获许可机构指南》](#)，或查阅新南威尔士食品管理局网站。

添加二氧化硫 (SO₂)

二氧化硫 (SASO) 等防腐剂可能会导致敏感的消费者出现过敏反应 (例如哮喘)。这种反应可能为轻度，也可能危及生命，例如出现过敏性休克。为了安全使用防腐剂，需要仔细测量原料。

- 用于制作香肠的肉类必须精确称重。在对肉类称重后，根据生产商的说明准备、添加准确的防腐剂粉剂 (或液体) 量。
- 不得在肉类或防腐剂粉剂中突然增加或过量添加防腐剂。
- 包括学徒在内的所有员工都应在制作香肠之前接受有关正确膳食量的培训。

在稽查与检查时，将随机进行现场检测。如果发现企业在禁止的肉类及肉类产品中使用了防腐剂，则该企业可能：

- 被罚款；
- 需进行额外监测；
- 接受更频繁的稽查与检查；
- 刊登在食品管理局的点名批评清单中，展示在食品管理局的网站上；
- 食品管理局将对其进行进一步培训及技能知识评估，并以此作为继续许可经营的条件；
- 屡次违规者可能被取消经营许可证。

添加硝酸盐与亚硝酸盐

由于硝酸盐和亚硝酸盐在人的胃中或在高温烹饪的过程中可转化为可能致癌的化学物质，因此在肉类中这两种物质的含量受到限制，这两种物质还受到监管，以防止用于与其他生产工艺不相容的用途。

亚硝酸盐在肉类加工中通常具有两种作用：

- 增加未熟化发酵肉 (UCFM) 常见的红色，从而提升产品品质；以及
- 防止肉毒杆菌芽孢生长，从而提高产品安全性；

在未熟化发酵肉 (UCFM) 以及慢干类肉类产品中添加亚硝酸盐是允许的，但仅限于《食品标准法典》中列出的特定用量。

加工未熟化发酵肉（UCFM）产品仅可在获得专门许可证后以经过批准的形式进行。请联系食品管理局以获得更多信息。

产品	硫酸盐 亚硫酸盐	硝酸盐 亚硝酸盐	其他 允许的添加剂和防腐剂	特殊条件
6.8.1 生肉、家禽与野味				
生牛肉馅、鸡肉馅、羊肉馅、山羊肉馅、猪肉馅等	不得使用	不得使用	不得使用	除非另有明确许可，否则不得添加《食品安全法典》附录 15 中所列的添加剂
考夫特肉饼或碎羊肉面饼或其他形式的这些类型产品	不得使用	不得使用	不得使用	
100%汉堡包肉饼	不得使用	不得使用	不得使用	
整只、半只或切块的新鲜生肉、野味或家禽	不得使用	不得使用	不得使用	
新鲜家禽（非肉馅、肉片或肉块）	不得使用	不得使用	# 262 [醋酸钠（5000 毫克/千克）*]	

产品	硫酸盐 亚硫酸盐	硝酸盐 亚硝酸盐	其他 允许的添加剂和防腐剂	特殊条件
6.8.2 大块或小块的加工肉类、家禽及野味				
加工（或腌制） 肉类（例如猪肩 肉或猪腿肉火腿 和牛臀肉）	不得使用	# 234 [尼生素（Nisin）（12.5 毫克/千克）*] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯（Ethyl lauroyl arginate）（200 毫克/千克）*] # 249, # 250 [亚硝酸盐（钾盐和钠盐）（125 毫克/千克）*]		这些产品中不允许添加硝酸盐
腌制肉类（例 如培根、腊 肠、熏鸡或熏 火鸡（非条 块）	不得使用	# 234 [尼生素（Nisin）（12.5 毫克/千克）*] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯（Ethyl lauroyl arginate）（200 毫克/千克）*] # 249, # 250 [亚硝酸盐（钾盐和钠盐） （125 毫克/千克）*]		
干肉（例如牛 肉干）	不得使用	# 200, # 201, # 202, # 203 [山梨酸和钠、钾 和钙山梨酸盐（1,500 毫克/千克）*] # 234 [尼生素（Nisin）（12.5 毫克/千克）*] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯（Ethyl lauroyl arginate）（200 毫克/千克）*] # 249, # 250 [亚硝酸盐（钾盐和钠盐） （125 毫克/千克）*]		
慢干类腌制肉 类（例如意大 利熏火腿、意 大利烟肉、帕 尔马火腿、西 班牙火腿）	不得使用	# 234 [尼生素（Nisin）（12.5 毫克/千克）*] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯（Ethyl lauroyl arginate）（200 毫克/千 克）*] # 249, # 250 [亚硝酸盐（钾盐和钠盐）（125 毫克/千克）*] # 251, # 252 [硝酸盐（钾盐和钠盐）（500 毫克/千克）*]		

产品	硫酸盐 亚硫酸盐	硝酸盐 亚硝酸盐	其他 允许的添加剂和防腐 剂	特殊条件
6.8.3 加工碎肉、家禽与野味产品				
意大利式肉肠	可以使用 *	不得使用	硝酸盐并不是允许的添加剂。 注意：仅可使用含硝酸盐的腌制料。 适用《食品标准法典》中的限量。* # 249, # 250 [亚硝酸盐（钾盐和钠盐）(125 毫克/千克)*] # 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸钾] (500 毫 克/千克)*] # 234 [Nisin（尼生素）(12.5 毫克/千克)*] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯（Ethyl lauroyl arginate）(315 毫克/千克)*]	
鸡肉条块/火鸡条块	可以使用 *	不得使用		
法兰克福香肠	可以使用 *	不得使用		
午餐肉	可以使用 *	不得使用		
波兰萨拉米香肠	可以使用 *	不得使用		
德文火腿	可以使用 *	不得使用		
加工火腿	可以使用 *	不得使用		
6.8.3.2 香肠和含有生肉或未加工肉类的香肠肉				
生的、未加工的香肠、香肠肉类 香肠	可以使用 *	不得使用	可以使用 *	标签上必须注明为香肠肉（例如用香肠肉制成的汉堡包肉饼）
契普拉塔香肠	可以使用 *	不得使用	适用《食品标准法典》中的限量* # 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [二 氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸钾] (500 毫克/千 克)*] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯（Ethyl lauroyl arginate）(315 毫克/千克)*]	
烧烤香肠	可以使用 *	不得使用		
牛肉/猪肉/鸡肉香肠	可以使用 *	不得使用		

* 最大允许量（MPL）以毫克/千克为单位测量（2016年9月1日有效）

7. 标签

成果要求

所有食品都应正确标记、可识别并可溯源

为实现这一成果

- 所有食品都应正确标记。不同产品有特定要求（例如包装产品、原产国、成分、过敏原声明）
- 所有食品标签必须符合《食品标准法典》的要求
- 所有食品必须能够正确识别（例如品种、描述、牛肉标签）
- 所有标牌和标签必须属实，不得误导顾客
- 所有食品从经过批准的供应商到你的供应链必须全程可溯源（例如从批发商到你的商店）

指导信息

包装食品（例如纸箱、回收托盘、包装肉类）必须在标签中包含下列信息：

- 企业名称
- 食品包装场所的街道地址
- 产品原料中使用的动物种类/类型（例如牛、羊、山羊、猪、家禽）
- 包装中食品或食品产品的商业名称或描述
- 重量，以及
- 下列一项或多项内容：
 - 包装日期与食品保质期声明
 - 有效期（例如即食肉类）
 - 最佳食用日期（例如生肉和其他食品）

如果食品含有添加成分（例如面包屑、腌渍料），则标签上还必须包含下列内容：

- 一份《营养信息表》（NIP）
- 一份所有添加成分列表；以及
- 产品中存在的任何过敏原必须标明。

未包装食品（例如展示柜中的肉类、海鲜）可能需要在标签上包含下列信息：

- 原产国
- 如果使用了牛肉标签描述，则描述必须准确（例如青年牛肉（young）/周岁牛肉（yearling）/经济牛肉（economy）等。）

胴体肉，包括全胴体、二分之一胴体或部分胴体必须盖章，或轧上适当的可识别特征（例如加工人员盖章、检查盖章、加工人员贴签），并有充分的证明可追溯至供应商（例如供应商的税务发票）。

宠物肉类产品：

用作人类食用的产品可标识为修边肉、下脚料、骨头，或按此分类出售。此外，在出售宠物肉类以及不适用于人类食用、但最终将用作宠物食品的产品时，必须根据《宠物肉类制作卫生标准》（**澳大利亚标准 4841：2006年**）进行制作/包装/贴标签。更多信息请参阅本标准第7、8、9条有关下列的内容：

- 用密封的包装袋制备及标记用于零售的预先包装的宠物肉类，并贴上带有“**宠物肉类：非供人类食用**”字样的标签，与供人类食用的肉类分开，并以不会令其变质的方式保存。
- 产品标识（染色）要求：使用食用色素亮蓝色（CI42090）、经过批准的热处理工艺、或食品管理局书面批准的安排染色。
- 生内脏不得用于宠物肉类产品。

牛肉标签

牛肉标签有特殊要求。有一些可以使用和不得使用的特定描述。下列表格列出了可用于未烹饪过的新鲜牛肉的描述。标准零售描述通常贴在纸箱上或胴体标签上，并且通常附在牛肉订单的发货单上。

零售牛肉分类	澳大利亚肉类描述符**		标准零售描述
周岁牛肉	*Y*	*YS*	Y=周岁牛肉, YS= 周岁阉牛肉
青年牛肉	*YGS*	*YG*	YGS=青年阉牛肉, YG=青年牛肉
	YPS OM≤200	*YP* OM≤200	YPS OM≤200= 中青年阉牛肉, YP OM≤200= 中青年牛肉
牛肉	*YPS*	*YP*	YPS =中青年阉牛肉, YP= 中青年牛肉
	PRS	*PR*	PRS=中年阉牛肉, PR=中年牛肉
	SS	*S*	SS=阉牛肉, S=公牛肉
经济牛肉	经济公牛	廉价公牛	经济牛肉
	经济母牛	廉价母牛	
生产用牛肉			生产用牛肉（仅适合做肉馅）

** 《澳大利亚肉类规格管理局国内牛肉零售登记表：零售牛肉切块用语与术语》（第三版，2011年）除“经济牛肉”一词之外，“牛肉”一词可用于代替所有零售描述。必须始终描述经济牛肉。

禁用描述

零售商不得使用任何禁止使用的描述语，例如“A级”、“优质”或“养牛场喂养”等词语。

如果零售商使用澳大利亚肉类规格管理局的补充性描述语言，例如“谷物喂养”，则这些描述必须准确，并且可以证实。下列描述语尚未定义，因此不允许使用：

✘ *A* 级牛肉	✘ "出口品质"	✘ "谷物补充"
✘ "A 等级"	✘ "出口等级"	✘ "养牛场喂养"
✘ "A 等级"	✘ "出口标准"	✘ "牛奶喂养"
✘ "优质"	✘ "辅以谷物"	✘ "廉价"
✘ "谷物喂养"	✘ "品质"	✘ "优质等级"

下列标签或类似的标签不得贴在牛肉产品上或用于描述牛肉产品。



零售设施

8. 肉类零售场所的设计与建造

成果要求

建造并维护营业场所、设备与运输车辆，确保食品不被污染

为实现这一成果

设计与建造

- 营业场所的设计、布局与设备必须确保以以下方式安全加工食品：
 - 为食品制作以及所使用的固定装置、可拆除装置和设备提供充足的空间
 - 防止害虫进入及藏匿
 - 防止灰尘、污垢、烟气、烟雾及其他污染物进入
- 在建造时，必须：
 - 使用不会成为潜在污染源的材料
 - 确保安全加工（例如，食品不接触墙或地板等表面）和有效清洁（例如，无非密封接头、粗糙的表面、有角度的墙角）

地面

- 地面必须：
 - 不得吸收水分、食品或油脂，不得堆积或聚集液体
 - 利于液体自然排干或用物理手段去除（例如使用拖把或擦刷器）
 - 无任何锯末、贝类碎粒、纸板或其他类似材料
 - 排水系统通畅，并防止异味、害虫、令人反感的材料、雨水进入营业场所

墙壁、天花板、固定装置、可拆除装置和设备

营业设施内所有表面以及使用的设备必须：

- 为光滑表面
- 非渗透性表面（仅用于切肉的木质砧板除外）
- 易于清洁，在必要时可拆卸进行清洁
- 耐腐蚀，或在经过维护后可实现无腐蚀

洗手设施

- 肉类零售场所必须有适当的洗手设施，可供人员使用并能正常工作。

运输车辆

- 用于运输食物的车辆必须拥有清洁、无损坏、密封良好的车厢，并必须可防止食品受到污染
- 如果车辆用于配送肉类产品，且路上行驶时间超过 30 分钟，则必须有冷藏设施，行驶时间为首批产品装车与最后一批产品卸车之间的时间差

维护

- 肉类零售场所、所有固定装置、可拆除装置及设备必须保持良好的工作状态、无损坏或如锈迹或油漆剥落等潜在污染

- 如果肉类零售场所的区域、固定装置、可拆除装置或设备不符合要求，企业必须：
 - 发现缺陷并记录下来
 - 计划修理或更换有缺陷的物品或区域
 - 记录维修/更换计划以及预计完成时间

指导信息

地面

- 如果正确安装，环氧树脂、乙烯基板等地面涂层，以及瓷砖、陶瓷或方砖（涂有非吸收性浆料）都是符合要求的地面覆盖层。地面如有未密封的混凝土、暴露在外的骨料、裂缝或损坏则不符合要求。如果地面过度磨损，也可能形成水洼，并有可能污染食品。
- 如果你的地面不符合要求，请记录准备维修或更换的计划，并确保这些计划定期更新，并可提交接受稽查。

墙壁、天花板、固定装置、可拆除装置和设备

设施中所有的表面和使用的设备必须：

- 表面光滑、非渗透性、易于清洁并耐腐蚀；此外
- 耐用；
- 无毒性；
- 耐凿、耐剥落或磨损；
- 具有另污染清晰可见的表面；
- 建造完成后，接合处应有效地密封；
- 建造完成后，应能尽量减少灰尘、水、垃圾或废料在壁架或窗台等上堆积；以及
- 墙壁和地面的接合处应进行覆盖，从而可进行有效清洁。

符合这些要求的材料包括：

- ✓ 有涂层的冷库面板
- ✓ 不锈钢（货架、工作台、面板）
- ✓ 塑料（板、桶、面板、货架）
- ✓ 密封木材（面板、货架）
- ✓ 密封水泥抹面

不符合要求的材料和设备包括：

- ✗ 暴露在外的木材和刨花板
- ✗ 泡沫
- ✗ 无涂层的低碳钢
- ✗ 无涂层的石膏板
- ✗ “花钢板”类型的材料
- ✗ 购物手推车



部分区域和设备需要特别注意，包括：

胴体吊轨

- 胴体吊轨可由低碳钢制成，但需要经常用食用油处理，从而保持无腐蚀现象。

砧板

- 木质砧板应保持清洁以及良好的状况。砧板应没有裂口、裂缝、孔洞或其他损坏。
- 木质砧板必须仅用于切割的目的。



上图中的砧板已经损坏，所以不符合要求

洗手设施

洗手设施必须满足下列条件方被视为符合要求：

- 有温暖的流水；
- 有效的清洁剂（例如皂液）；
- 免提操作的水龙头；
- 不对双手或周围区域造成污染的干手设施（例如纸巾、垃圾箱或烘干机）；以及
- 与排水系统直接相连。

洗手设施还必须：

- 可在加工区域方便使用；
- 仅用于洗手、胳膊以及脸部；以及
- 放置于适当的位置，以便在加工时使用；
- 洗手盆不得用于清洗厨具及设备，不得用于保存手套、刀具工具袋或其他物品。

通风

- 肉类零售场所必须通风良好，从而控制过多热度、蒸汽以及冷凝，防止异味、灰尘、蒸汽或烟雾进入其内。
- 排放物必须以不污染食品的方式排放到营业场所之外。

采光

- 自然或人造光线必须充足，以便进行卫生加工，进行检查与稽查。有关充足采光的指导信息，请参阅《澳大利亚标准（1680.1-2006）室内与工作场所照明：一般原则与建议》。
- 为确保灯具不成为污染源，灯具必须配有防碎的保护罩或防护罩。定期检查灯具及可拆除装置，确保无任何昆虫、水、霉菌或损坏。如果存在这些问题，请即刻采取行动，或记录处理问题的计划。

烤箱和烟熏室

- 排气罩中堆积的所有灰尘、污垢、烟雾、木炭或类似于灰的残留物需要定期清洁，防止可能出现污染。

供水

- 供水的来源和使用不得造成食品污染。如果你使用供水网供水，或“城镇供水”，则符合水的可饮用性要求。如果你使用其他的供水系统，例如地下水或水箱中的水，则需要对水进行检测或处理，确保其可饮用。
- 你必须拥有足量的、压力适当的热水和冷水，以便清洁营业设施、设备、可拆除装置与固定装置。

储存设施

需要为某些物品提供储存设施。这些设施可根据储存物品与储存区域分类，并进行不同处理。

- **食品和单次使用的食品接触物品：**包括原料、加工和包装材料以及工具包。这些物品需要最为仔细的维护和保护，防止被污染。在储存这些物品时，你需要努力保护其不接触任何潜在的污染源，一般而言，需要与其他组别的物品分开存放。对于即食食品和耐储存的食品应特别注意，避免其接触任何未烹饪食品或成分，以及所有其他污染源（清洁用化学品、设备、未清洗设备等）。
- **清洁设备：**包括产品容器、托盘、桶、香肠竹签、制肉饼机（设备，英文为 torpedos）、压力机、绞肉机、带锯。由于这些物品用来接触食品，因此需要仔细维护和保护，防止被污染。
- **防护衣物：**包括围裙、袋子、刀组。这些物品可能并不直接接触食品，但由于可能在食品或食品接触的物品附近使用，并可能造成污染从源头向食品传播，因此需要避免这些物品受到污染。
- **清洁设备与化学品：**包括抹布、拖把、水桶、橡胶扫帚、消毒产品。这些物品可能成为食品及设备的污染源，因此需要以防止污染的方式存放。
- **个人物品：**包括工作时间内未穿戴的衣物、钱包、手机和包。这些物品也可能成为食品及设备的污染源，因此需要以防止污染的方式存放。

卫生间

- 肉类零售企业必须拥有完善的卫生间设施，可供工作人员使用。
- 在工作人员工作期间，卫生间设施必须在任何时候都可使用。
- 卫生间设施的位置必须适合其目的，不得危及卫生加工，并且不得：
 - 可以直接进入加工区域；
 - 用于任何类型的加工；
 - 用于储存上述需高度维护的物品，例如包装或原料。清洁用化学品以及非食品加工设备可储存在这些区域，前提是这些物品不构成食品安全风险。
- 工作人员在卫生间内不得穿戴围裙或工具包。
- 卫生间设施必须保持清洁以及修缮良好。

丢弃固体和液体废弃物

液体和固体废弃物必须按照下列要求处置、储存、处理以及丢弃：

- 不对供水造成污染；
- 不影响食品的安全性及适用性；
- 不成为害虫的食物或害虫的繁殖地；而且
- 不产生异味。

将固体废弃物放置于恰当的容器（例如垃圾箱）中，并定期清空（至少每天一次），从而可实现上述要求。在清空这些容器时，最好将废弃物存放在一个单独的区域，例如零售设施外的“废料桶”。在储存垃圾或可回收物品时，确保这些容器：

- 适合于垃圾或可回收物品的体积及类型；
- 为封闭式，确保其不成为害虫的繁殖地；

- 容器的设计及建造可确保进行有效清洁；
- 液体废弃物可倒入废水系统中处理（在经过适当分离/处理后，例如使用油脂分离器）。如果使用油脂分离器，请确保根据需要进行清空和维护。你可能需要联系本地的市议会或废水处理机构获得更多信息，并确保遵守新南威尔士州其他有关废水处理的法律。

维护

为确保营业场所得得到有效维护：

- 确定缺陷并进行记录；
- 为维修或更换有缺陷物品/区域制定计划；
- 记录维修/更换计划以及预计完成时间。

在处理维护问题时，应确保防止食品受到污染。根据食品安全/污染的风险确定处理缺陷的优先次序。这可能包括分两个阶段处理缺陷：

- 处理当前的风险；
- 制定实施长期维修/更换计划。

例如，如果切割台上方的天花板出现油漆剥落，立即去除剥落的油漆可应对当时出现的食品污染风险。计划在数周之后对天花板重新上漆并执行该计划可应对长期风险，并确保天花板符合标准。记录这一过程可向食品管理局证明，你正在管理因维护问题产生的风险。

支持安全加工

9. 员工的技能与知识

成果要求

所有在企业中处理食品的人员必须拥有适当的技能和知识。

为实现这一成果

- 所有工作人员都需要了解如何根据企业的惯例开展工作，从而在所有时候确保食品安全
- 工作人员进行**所有培训的证明**均应记录在《附录 2》中的食品安全计划培训登记册中，并附上有关工作人员的签名
- 作为发放经营许可证的一项要求，有一名工作人员已经完成一项经过认可的食品加工卫生课程，并能在接受稽查时出具证明已完成该课程的证书

指导信息

- 所有工作人员都需要了解如何根据企业惯例工作，在所有时候确保食品安全。这些内容包括：
 - 清洁和卫生；
 - 原料和防腐剂控制；
 - 生肉加工。
- 在这些区域履行职责的工作人员需要接受特定培训：
 - 制作香肠；
 - 即食肉类的处理和加工；
 - 校准；
 - 监测记录；
 - 内部稽查；
 - 真空包装的即食肉类；
 - 干肉加工。
- 工作人员进行**所有培训的证明**和相关工作人员的签名均应记录在《附录 2》的食品安全计划培训登记册中。这包括：
 - 屠夫和学徒
 - 服务人员
 - 清洗人员
 - 家人
- 你或你的工作人员在签署上述登记册后，即表示有能力并知晓如何安全开展工作，并致力于实现食品安全。
- 作为发放经营许可证的一项要求，应有一名工作人员已经完成一项经过认可的食品加工卫生课程，并能在接受稽查时出具证明已完成该课程的证书。
 - 确保在营业场所保存一份技工行业证书、行业资格证书或学习成绩单，以备查验
 - 有效的食品安全监督员证书是可接受的

10. 食品的召回

成果要求

企业必须拥有一套用于召回不安全或不宜食用食品的制度

为实现这一成果

从事食品批发、生产或进口的肉类零售营业场所必须：

- 建立用于召回不安全食品的书面制度，并且
- 在召回不安全食品时遵守这一制度

指导信息

为了保护消费者，已经向其他企业及/或消费者分销的不安全产品必须从销售环节撤回。

如果产品属下列情况，则可能需要召回：

- 标签内容不完整或不准确
- 受到有害微生物污染
- 受到有害化学品污染
- 受到玻璃、木头等实体物质的污染；或者
- 产品被动过手脚。

下列《食品召回行动计划》可用于确定你是否需要进行召回以及召回流程。

在出现产品召回时，将使用由澳大利亚新西兰食品标准局（FSANZ）起草的《食品行业召回议定书》定义的制度。可登录澳大利亚新西兰食品标准局网站 www.foodstandards.gov.au 查看该文件。

在出现产品召回时，食品安全召回计划将由企业经理或受委托的员工控制。在出现产品召回时，应致电 1300 552 406 联系新南威尔士食品管理局。

食品召回行动计划

企业名称 将使用本召回计划去除市场上的不安全产品。

召回工作将由 名字 姓氏, 职位描述 进行协调。

第 1 步: 决定是否因为存在公共卫生及安全风险而需要召回

↓	内容:	名字 姓氏 将决定产品是否对公共卫生与安全构成风险。	
	方式:	<ul style="list-style-type: none"> - 确定产品缺陷; - 确定有缺陷产品的批次代码; 	<ul style="list-style-type: none"> - 了解产品是否对公共卫生或安全构成风险; - 决定是否需要召回。
	备注:	<p>如果产品并不对公共卫生或安全构成风险, 或有关食品安全风险尚未得到确认, 则不需要召回。</p> <p>名字 姓氏 将决定是否作为预防措施撤回产品。</p> <p>如果产品的确对公共卫生或安全构成风险, 则需要召回。</p>	

第 2 步: 决定召回的类型

↓	内容:	名字 姓氏 将决定是否撤回产品、在经销商或者消费者层面进行召回。如果有必要, 名字 姓氏 将联系新南威尔士食品管理局或澳大利亚新西兰食品标准局以获得帮助。		
	方式:	<p>如果不存在食品安全风险, 或有关食品安全风险尚未得到确认, 则名字 姓氏 可能作为预防措施撤回产品。</p>	<p>如果产品尚未直接提供给公众, 例如仅向批发商或餐饮承办商出售食品, 则名字 姓氏 将在经销商层面开展召回。</p>	<p>如果产品已经进入零售环节, 名字 姓氏 将在消费者层面开展召回。</p>
	备注:	名字 姓氏 将与澳大利亚新西兰食品标准局 (FSANZ) 或新南威尔士食品管理局就需要召回的类型进行商讨。		

第 3 步: 建立分销清单

↓	内容:	名字 姓氏 将确定产品的分销对象。
	方式:	名字 姓氏 将利用客户订单、发货单、发票等记录书写或打印出一份客户清单。
	备注:	保持清单内容简要。需要的信息包括客户的姓名、地址、联系电话, 以及向他们出售的受影响产品的数量。

第 4 步：开展召回		
↓	内容：	名字 姓氏 将开展召回。
	方式：	<p>名字 姓氏 将联系所有可能收到不安全产品的客户，并告诉他们：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 立刻将有关产品从销售环节去除，以及 - 销毁或退回不安全的产品。 <p>名字 姓氏 将联系澳大利亚新西兰食品标准局，并提供详细的召回信息。如果需要在消费者层面开展召回，名字 姓氏 将提供下列详细信息：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 消费者可以将产品退回何处，以及 - 产品的召回将如何进行宣传。
	备注：	澳大利亚新西兰食品标准局可协助宣传召回。
第 5 步：评估与报告		
↓	内容：	名字 姓氏 将确定风险的可能原因（导致问题的原因）并进行整改处理风险。
	方式：	<p>名字 姓氏 将列出可能的原因，并考虑可以采取何种措施防止问题再次出现。</p> <p>名字 姓氏 将联系澳大利亚新西兰食品标准局，提交一份召回后报告。</p>
	备注：	有关召回报告的信息，请查看 http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx

联系电话与信息

新南威尔士食品管理局：

电话 – 1300 552 406

澳大利亚新西兰食品标准局（FSANZ）

电话 – 02 6271 2610

澳大利亚新西兰食品标准局召回信息：

<http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/pages/default.aspx>

新南威尔士食品管理局召回信息：

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/recalls>



11. 害虫防控

成果要求 确保企业无昆虫或害虫

为实现这一成果

防控害虫包括下列内容：

- 确保建筑与设备得到妥善维护
- 保持营业场所及设备清洁
- 使用害虫防控设备及化学品
- 记录害虫防控措施
- 确定防控措施是否有效

指导信息

- **确保建筑与设备得到妥善维护：**

这一措施旨在防止害虫进入营业场所，以及在设备内部藏匿。

实现这一目标的方法包括：密封墙壁上的裂缝或孔洞、密封门周围的缝隙、限制（害虫）从窗户进入、或移除旧的或未使用的设备部件。

- **保持营业场所和设备清洁：**

这样做还能减少害虫藏匿的区域，并减少可能吸引害虫的食品。例如：清理干货储存区域溅出的液体，或者丢弃使用过的纸箱。

- **使用害虫防控装置及化学品：**

在害虫找到藏匿地点或造成侵扰之前，这些措施可以控制可能已经进入营业场所的害虫数量。

例如，可以请专业害虫防治技术人员进行处理。

如果使用专业人员，请他们出具书面报告，列出使用的设备/化学品、目标害虫和实施这些措施的区域。

或者你可以自行采取这些措施，包括使用陷阱、诱饵、粘板或化学品。

但是，请始终遵守生产商对产品用途及安全性的说明，并确保在使用化学品时不会造成食品污染。

- **记录害虫防控活动：**

无论是你自己还是聘请专业人员，都应在采取这些措施时记录这些措施。这可能包括营业场所的建筑平面图/地图。这种记录可以是一页简单的手绘平面图/地图。这一平面图/地图应与《食品安全计划》一同保存，并且/或者在害虫防治文件/文件夹中附上一份害虫防控报告。

- **确定防控措施是否有效：**

对于害虫应密切关注，尤其是在营业之前进行检查的时候，在发现有害虫时请工作人员通知你。你应对采取的害虫防控措施的有效性进行判断，并在认为这些措施无效时采取行动。

12. 校准

成果要求

企业必须拥有并在营业场所准备并使用经过校准、工作良好的温度计

为实现这一成果

为了以适当的温度保存食品，你和你的工作人员应能够检查食品的温度。

- 企业应在营业场所准备温度计
- 该温度计应能正常工作
- 你和工作人员应能够正确地使用该温度计
- 该温度计应定期进行校准
- 校准结果必须进行记录。《零售日志》中有专门的页面可供记录。

如果你不进行食品烹饪或出售热食，你只需要将温度计校准至 0°C。

- 按照冰点进行校准

如果你烹饪食品或出售热食，你需要将温度计校准至 0°C 以及 100°C。

- 按照冰点和沸点进行校准

指导信息

冰点校准 (0°C)

在校准手持式温度计时：

1. 在一只小容器中装满碎冰。
2. 向容器中注入少许水，将碎冰变成冰浆。
3. 将温度计放置在容器的中心，并用探头混合冰浆。
4. 大约 1-2 分钟后，读取探头上的温度（例如，探头上显示的温度可能介于 -0.2°C 与 +0.5°C 之间）。

如果探头显示温度在 -1.0°C 与 +1.0°C 之间，则探头在校准范围之内。

5. 记录温度计探头上显示的温度。至此你已经完成了校准。

如果探头显示温度不在 -1.0°C 与 +1.0°C 之间，你可能需要更换温度计。

经过校准的探头可用来检查营业场所中的其他温度计、仪表或设备（例如展示柜、冷却器以及冷藏室等）。可通过将校准过的探头放置在有关设备探头旁边，并比较温度。如果比较之后温度超过 ±1°C 的范围，请调整、维修或更换有关设备。

水沸点 (100°C)

在校准手持式温度计时：

1. 将盛有水的容器煮至沸点（例如，将一罐自来水放在火炉上）。
2. 将温度计放置于容器的中心部位，确保探头的顶端位于中心，并不与容器壁或容器底部接触。
3. 等待温度计上的读数达到稳定，大约需要 1-2 分钟。

如果探头显示温度在 99.0°C 与 +101.0°C 之间，则探头在校准范围之内。

4. 记录温度计探头上显示的温度。至此你已经完成了水沸点检查。

如果显示温度不在 99.0°C 与 +101.0°C 之间，你可能需要更换温度计。

经过校准的探头可用来检查你的营业场所中的其他温度计、仪表或设备（例如热展示炉、烤箱、脱水机、烟熏室等）。有关比较校准的过程可参见上文。

在高于海平面的高度进行温度计校准时，如果按上述流程进行则校准结果可能不准确。有关更多信息，请参阅食品管理局网站上《在不同高度校准温度计》的情况说明。

13. 控制过敏原

成果要求 企业必须控制与过敏原有关的风险

为实现这一成果

所有在食品中添加原料（例如腌制或加面包屑）的企业必须能够识别食品成品中的潜在过敏原，并防止污染其他食品。

潜在过敏原包括：

1. 花生	2. 木本坚果（例如杏仁、腰果）
3. 蛋类	4. 牛奶
5. 鱼类	6. 甲壳类动物（贝类，例如虾、龙虾）
7. 芝麻	8. 大豆
9. 麸质（例如小麦、面包屑）	10. 亚硫酸盐（>10 毫克/千克）

企业必须在成分列表中声明上表中列出的前八种潜在过敏原及其产品，或如遇有客户询问食品中是否存在这八种潜在过敏原时必须加以声明。

指导信息

食品过敏可能会危及生命，在澳大利亚已经越来越受到关注。实际上，澳大利亚是全世界过敏发生率最高的国家之一。

任何含有过敏原的食品必须与不含过敏原的食品分开保存。不含过敏原的食品应先于含有过敏原的食品进行加工。在制作含有过敏原的食品之后和制作其他食品之前，必须彻底清洁所有工作台及厨具。

含有过敏原的食品在展示过程中应与不含过敏原的食品分开存放（例如，蜜汁鸡翅或含面包屑的食品应与其他不含过敏原的食品分开保存）。

如遇有客户询问任何食品中是否含有过敏原，你必须能提供该食品中所有过敏原的信息。这一点可通过以下方式实现：

- 从供应商处获得《产品信息表》或产品说明，保留食品中的所有过敏原清单；
- 保留标明所有成分和过敏原的产品包装

储存过程中必须防止过敏原造成污染。腌渍、撒粉、调味料、抹料以及面包屑等干货必须保存在干净的容器/袋子里。含有过敏原的干货应保存在不含过敏原的货品下方。

如果食品有包装，则食品必须带有成分和过敏原警告声明的标签。最常见的食品过敏原（如上所列）和亚硫酸盐必须始终列在成分清单中，或以单独的建议声明列出。含有蜂王浆的产品必须在食品标签上作出警告声明。**过敏原可通过三种方式进行标注：**

1. 在括号内

小麦粉、糖、人造黄油（含牛奶）、盐、香精（含小麦淀粉）

2. 用黑体字

小麦粉、糖、人造黄油（含牛奶）、盐、香精（含**小麦**淀粉）

3. 单独声明

小麦粉、糖、人造黄油（含牛奶）、盐、香精（含小麦淀粉）。含有小麦和牛奶

14. 测试

成果要求 进行验证测试

为实现这一成果

1. 使用真空包装法或气调包装法进行即食肉类包装的肉类零售企业必须进行额外的加工和测试，确保控制李斯特菌（*Listeria Monocytogenes*）。
2. 如果制作或加工下列产品，需要进行测试：
 - a) 进行过包装后巴氏灭菌的整块肉或分割肉切块（例如，真空包装的火腿）或者
 - b) 未进行过包装后巴氏灭菌的切片肉或整块肉（例如，真空包装的切片肉、多份真空包装肉）。
3. 使用真空包装法或气调包装法包装生肉与/或生肉类产品的肉类零售企业不需要进行李斯特菌测试。

指导信息

有经营许可证的肉类企业必须遵守《2015年食品监管条例》中《肉类食品安全计划》对抽样和分析的规定。[《新南威尔士食品安全计划手册》](#)概述了所有测试要求。根据产品类别以及加工流程的不同，产品类别有下列三种：

类别 1：以真空包装法或气调包装法包装、并进行包装后巴氏灭菌的整块肉或分割肉切块

类别 2：以真空包装法或气调包装法包装、但未进行包装后巴氏灭菌的切片肉或整块肉

类别 3：没有进一步进行真空包装或气调包装的切片肉或整块肉。

类别 1	类别 2	类别 3
需要进行进一步测试		无需进行进一步检测
必须进行巴氏灭菌并进行抽样检测	必须进行环境和抽样检测	
整条和半条火腿	切片肉	
煮熟的牛臀肉	整只熏鸡	
单份牛肉	单份和每包多份的干香肠（Cabanossi）	
熏鸡胸肉（单份）	供将来切片/销售的整份切块肉	
	烟熏切片或重新分份的海鲜	

类别 1：以真空包装法或气调包装法包装、并进行包装后巴氏灭菌的整块肉或分割肉切块

这些是指先包装然后进行包装后巴氏灭菌的整块肉或分割肉切块，包括加热包装好的产品外表面，直至达到可抑制李斯特菌的温度。这一方法通常是将包装好的产品浸入达到指定温度的热水中，并浸泡指定的时间。

这一方法仅适用于包装好的整块分割肉片（火腿、牛臀肉）或半块（重要的区域为肉的外表面），但不得用于包装好的切片产品。

肉类表面温度 (°C)	浸泡时间 (分钟)
60	44
61	33
62	24
63	18
64	13
65	10
66	7
67	6
68	4
69	3
70-72	2
73-75	1
76 或更高	少于一分钟

要抑制这些产品中的李斯特菌，你必须：

- 将肉的表面加热至上述表格列出的温度和时间
- 检查肉的表面温度：
 - 将肉从热水中取出后立即使用红外线温度计（例如雷泰（Raytek）温度计）；或者
 - 测量水温，测量时间按上述表格执行。
- 加热之后，产品必须快速冷却（例如，浸入冰水或在加热后即刻进行吹风式冷冻），这也有助于杀死李斯特菌。
- 记录包装后巴氏灭菌的时间和温度
- 在每 10 批产品中抽取一包作为样本进行检测。
 - 对于支持李斯特菌繁殖的产品，在 25 克产品中未检出李斯特菌；或者
 - 在不支持李斯特菌繁殖的产品中李斯特菌不超过 100 单位的菌落总数/克。

重要的注意事项包括：

- 如果产品装在包装内进行巴氏灭菌处理，在产品出售之前，包装不得再次打开、切片或重新包装（除非重新进行了巴氏灭菌处理）。
- 一批产品是指在 24 小时内进行了巴氏灭菌处理的产品。

类别 2：以真空包装法或气调包装法包装、但未进行包装后巴氏灭菌处理的切片肉或整块肉

这些产品是经过包装的切片或切块肉，而不是整块肉，或者其表面无法通过包装后巴氏灭菌处理进行加热。这些产品包括切片的熟肉、多根干香肠以及整鸡。

为了抑制这些产品中的李斯特菌，你必须：

减少加工过程中出现李斯特菌污染的可能性（请参阅经过验证的行业指导文件，例如《澳大利亚肉类及畜牧业协会安全生产熟食指南》（第 2 版））。

- 每个月在操作前和操作后从以下两类区域中选出五个地点取样，测试李斯特菌的环境：
 - 1类区域地点：与熟食产品接触的设备（例如切片机、切肉丁机、料斗）、螺旋冷冻机、熟食产品传送机、储存或分割产品使用的桌子和工作台。
 - 2类区域地点：地面、墙壁、天花板、排水口、积水（例如在制造区域或冷藏室的地面上）、来自制冷冷凝器（冷藏室内）的冷凝水、冷却器门、开关、地面接缝/裂缝。
- 在每 10 批产品中抽取一包作为样品进行检测。
 - 对于支持李斯特菌滋生的产品，在 25 克产品中未检出李斯特菌；或者
 - 在不支持李斯特菌滋生的产品中，李斯特菌不超过 100 单位的菌落总数/克。
- 记录环境结果和成品结果。

如果测试结果呈阳性我该怎么办？

制成品呈阳性

- 在收到测试结果的 24 小时内致电 1300 552 406 口头通知新南威尔士食品管理局。
- 隔离仍在营业场所内的所有产品；并召回所有已经离开营业场所的所有产品。
- 在收到测试结果的 7 天之内以书面形式通知新南威尔士食品管理局。

环境采样用棉棒呈阳性

- 1类区域结果呈阳性：
 - 暂停产品供应
 - 将采样棉棒送至由澳大利亚国家试验协会（NATA）认证的实验室，确认是否为李斯特菌
 - 对所有产品接触表面进行深入清洁
 - 如果采样用棉棒上李斯特菌呈阳性，则暂停测试产品
- 2类区域结果呈阳性：
 - 将采样棉棒送至由澳大利亚国家试验协会（NATA）认证的实验室，确认是否为李斯特菌
 - 对所有产品接触表面进行深入清洁
 - 如果采样用棉棒上李斯特菌呈阳性，则增加 1 类区域采样用棉棒的数量

如何获得进一步帮助？

联系新南威尔士食品管理局，可致电 1300 552 406 或发送邮件至 contact@foodauthority.nsw.gov.au

类别 3：没有进一步进行真空包装或气调包装的切片肉或整块肉

这些是指出售时并未进行额外的真空包装或气调包装的整块肉、切片肉与切块的即食产品。这些产品不需要进一步测试。

定义

屠宰场动物	所有公肉牛、母牛、阉牛、奶牛、小母牛、小牛、公羊、母羊、阉羊、羔羊、山羊、小山羊、猪、水牛、鹿、兔子或任何禽类。
屠宰场肉	来自屠宰场动物并用于人类食用的肉。
便利设施	包括更衣室、餐厅、厕所、洗手盆和淋浴设施。
电器	零售肉类加工场所使用的任何设备。
经过批准的稽查	新南威尔士食品管理局批准的稽查。
稽查	一个明确规定的程序化体系，用于验证某质量体系是否按《食品安全计划》中规定的标准运作。
授权人员	根据第 9 部分第 3 节任命的人员
清洁	有关于： <ul style="list-style-type: none"> a) 胴体或肉：是指其不含任何可见污染物（例如食物、灰尘、油脂、羊毛、毛发、粪便物质、胆汁、排泄物与病理状况）；以及 b) 设备、厨具、衣物：是指其不含任何可见的污染物，经过清洗和消毒，且无令人反感的异味；以及 c) 营业场所：是指其地面、墙壁、天花板表面无任何可见的污染物，经过清洗，且无令人反感的异味；以及 d) 衣物：是指其不含任何可见的污染物。
建造	肉类零售场所的设计、建造、设备与维护。
污染	存在令人反感的物质（包括物质或微生物），这些物质令肉类或肉类产品变得不安全或不适于人类食用。
凹处	两个表面（例如地面和墙壁）弯曲的连接处，以能进行有效清洁。
腌制	如果在产品中加入足以保存产品的腌制用盐，水相最低盐含量为 2.5%，加入的亚硝酸盐量为 100ppm（百万分率），则该产品被腌制。
可食用的	安全、适合人类食用。
食品企业	“食品企业”是指涉及下列业务的商业实体、企业或业务活动： <ul style="list-style-type: none"> a) 处理用于出售的食品，或者 b) 销售食品
食品安全计划	书面记录的计划，其中列明肉类零售企业的业务活动中对于确保食品安全至关重要的全部步骤，并确保适当的食品安全措施得以识别、实施、维护并进行审查。
狩猎动物	所有脊椎动物：包括哺乳动物、鸟类或爬行动物，但不包括鱼类；可合法捕获的种类；并未以农场养殖的方式饲养并在野外捕杀。
野味肉类	经过在野味加工设施中加工或加料的狩猎动物的任何可食用部分，并经检查人员检验认定适合人类食用。
危害分析和关键控制点	危害分析和关键控制点的方法由一套结构化的系统组成，包括危害分析、确定危害监测方法以及针对每种危害实施的控制措施。

危害	食品中存在的生物、物理或化学制剂或食品的生物、物理或化学状态，这种制剂或状态可能在人体中造成不良的健康影响。
有害物质	在与肉类、肉类产品或肉类接触表面接触后，将危害肉类和肉类产品安全性和适用性的任何物质。
不适于食用	不安全或不适于人类食用。
有许可证的	获得新南威尔士食品管理局（或其他州/海外管辖区域的同等机构）许可的营业场所。
肉类	用于人类食用的屠宰场动物的可食用部分以及可食用的动物内脏。
营养信息表（NIP）	营养信息表。
病原菌	能够引起人类疾病的细菌。
可饮用水	是指适合人类饮用的水 ¹ 。
营业场所	加工或储存供人类食用肉类的建筑或结构。
加工肉类	含有屠宰场肉类或野味肉类、供人类食用的生产加工产品。
加工	储存、制作、销售肉类和肉类产品的全部活动。
防护衣物	防止肉类或肉类产品接触表面与人体的任何部分或普通衣物发生自然接触的衣物，例如围裙、头套、披风、工作服。
即食（RTE）	是指不需进一步加热或烹饪即可食用的肉类产品，包括： <ul style="list-style-type: none"> a) 煮熟或未熟化发酵肉；和 b) 法式肉酱（pâté）；和 c) 干肉；和 d) 慢腌肉；和 e) 午餐肉；和 f) 煮熟的瘦肉，包括火腿和烤牛肉
肉类零售场所	以零售方式出售肉类（包括家禽）、以某种方式对生肉胴体或部分生肉胴体进行加工（例如去骨、切片或切块）的任何营业场所。 肉类零售企业并不包括下列场所： <ul style="list-style-type: none"> a) 在上一个自然年中的任何一个星期内，以批发方式出售的肉类超过一吨（必须是获得许可证的肉类加工企业），或者 b) 所有出售的肉类： <ul style="list-style-type: none"> (i) 可即刻食用的形式（例如在餐厅或外卖食品店出售的食品），或者 (ii) 以通常称为烹饪冷却的形式存在（即煮熟且包装好的肉，食用前需再次加热）。
消毒	对表面进行加热、使用化学品或采取其他工艺，从而将表面的微生物减少至以下水平： <ul style="list-style-type: none"> a) 不损害可能与其接触食品的安全性；以及

¹ 《2004年澳大利亚国家卫生与医学研究理事会饮用水指南》可用于指导对可用水成分的界定。

	b) 令其无法传播传染性疾病
耐储存	不需以冷藏或冷冻方式保持食品安全性和适用性的加工肉类产品。
SO ²	二氧化硫
杀菌	就卫生加工肉类中使用的设备或厨具而言，杀菌是指将这些器具清洗干净，并浸入不低于 82 °C 的热水中直至实现灭菌，或以其他有效的方式处理。就本标准而言，这是指“实现商业灭菌”。
UCFM	未熟化发酵肉
合乎卫生标准	<p>经过检验合格确定为安全、适于人类食用的肉类，：</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 在针对预期用途进行妥善处理和准备后，不会引起食源性感染或者中毒；以及 b) 不含超过规定限度的残留物；以及 c) 无任何明显的污染物；以及 d) 无任何通常被认为令顾客反感的缺陷。

参考文献

澳大利亚肉类规格管理局国内零售牛肉登记表：零售牛肉切块用语和术语（第3版，2011年）。

澳大利亚人类食用肉类和肉类产品卫生生产和运输标准。（澳大利亚标准 **4696**：2007）

澳大利亚宠物肉类卫生生产标准（澳大利亚标准 **4841**：2006）

澳大利亚工作照明标准（澳大利亚标准 **1680**：2006）

《2003年食品法》

《2015年食品监管条例》

《澳大利亚新西兰食品标准》（FSANZ）：食品行业召回议定书

《食品标准法典》

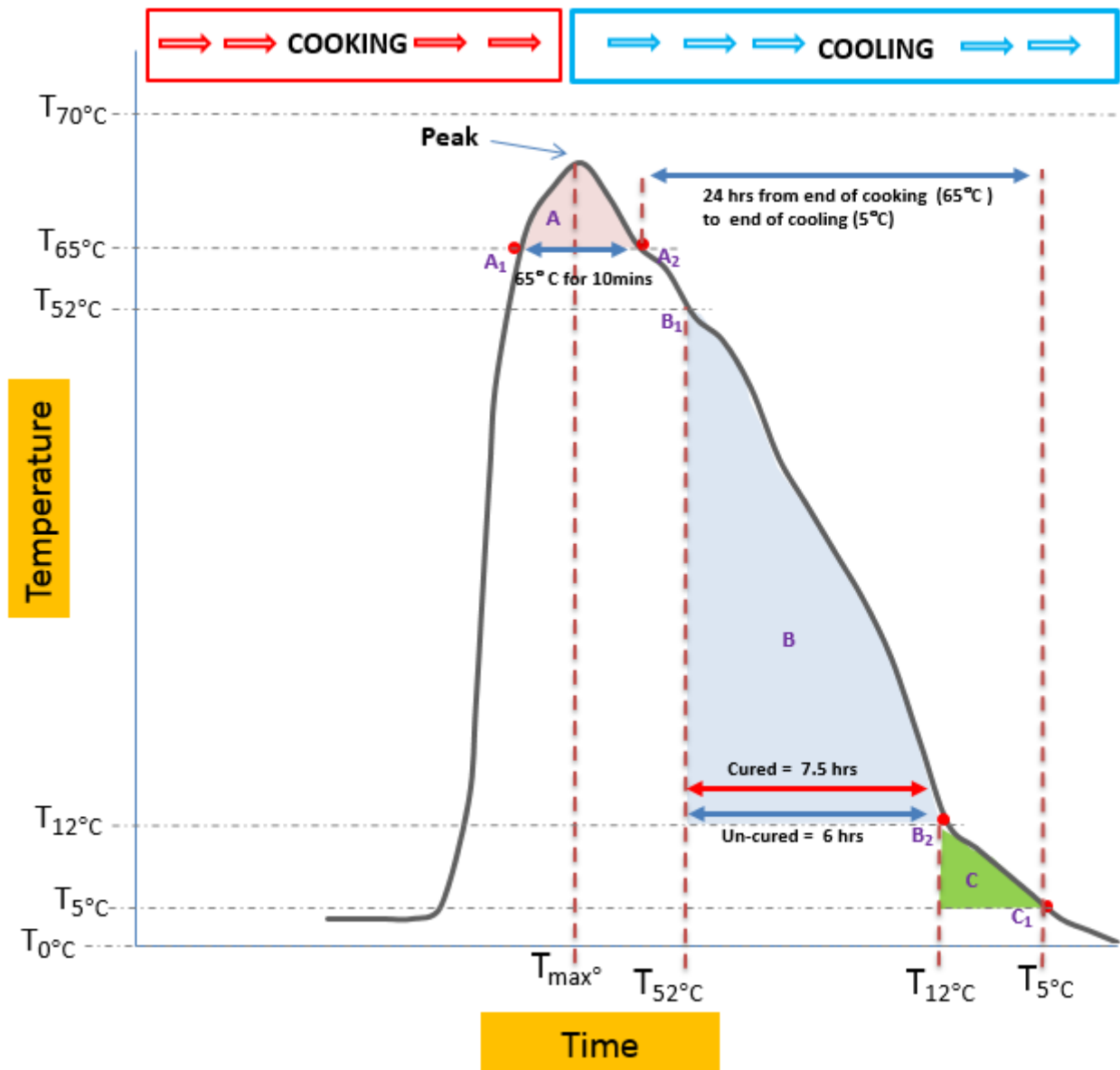
《澳大利亚肉类及畜牧业协会安全生产小食品指南》（第2版，2015年）

《2004年澳大利亚国家卫生与医学研究理事会（NHMRC）饮用水指南》

《新南威尔士州肉类零售场所建造与卫生经营标准》

附录

附录 1: 烹饪和冷却监测流程



为实现这一成果

- 每6个月在即食肉类烹饪冷却验证表上记录至少四种煮熟产品，确保冷却时间和温度在可接受范围内。
- **烹饪：**核心温度必须高于 65°C ，烹饪10分钟（上图中 A1 - A2），或《食品安全计划》第4项成果所列同等的温度。
- **冷却：**肉产品的核心温度达到 52°C 、 12°C 、 5°C （上图中的 B1、B2、C1）时，必须记录相应的时间点，以确保产品妥善冷却。

指导信息

烹饪

- 1) 记录**产品温度**和烹饪过程的**开始时间**（例如，上午 8:42，5.8°C）
- 2) 在烹饪产品时，确保温度升高至 **65°C 以上**
- 3) 在产品**内部核心温度**达到 **65°C** 时，必须将这一温度保持在至少 **65°C** 持续至少 **10 分钟**。

这在上图中显示为(A)（曲线下方红色突出显示的部分）。

记录发生这一情况的实际时间（例如上午 **10:00-10:13**）。

冷却：肉类产品

在冷却煮熟肉类产品时，为了确保产品的安全性，重要的是要监控产品冷却的速度。为了准确地监测这一过程：

腌制产品（例如火腿）：

这些产品必须在 **7.5 小时**内从 **52°C** 冷却至 **12°C**（上图中 **B₁ 至 B₂**），随后从 **12°C** 冷却至 **5°C**（上图中 **B₂ 至 C₁**）。

整个冷却过程必须在完成烹饪后的 24 小时内完成。

非腌制产品（例如烤牛肉/烤羊肉/烤猪肉）：

这些产品必须在 **6 小时**内从 **52°C** 冷却至 **12°C**（上图中 **B₁ 至 B₂**），随后从 **12°C** 冷却至 **5°C**（上图中 **B₂ 至 C₁**）。

整个冷却过程必须在完成烹饪后的 24 小时内完成。

使用的烹饪和冷却过程**必须符合**上述有关过程。此外，烹饪和冷却产品的过程**必须每六个月**针对至少四（4）种产品进行**验证**，并记录在《零售日志》的烹饪冷却**验证表**中。

冷却：其他食品产品

在冷却其他食品产品时，为确保产品的安全性，重要的是要监测产品的冷却速度。这一过程与冷却肉类产品的方式稍有不同。为了准确地监测这一过程：

其他食品产品：（例如馅饼、汤等等）：

在烹饪之后，这些产品必须在 **2 小时**内从 **60°C** 冷却至 **21°C**，然后在**其后的 4 小时**内进一步从 **21°C** 冷却至 **5°C**。在这一过程中将产品的核心温度从 **60°C** 降至 **5°C** 总共需要 6 小时。

附录 2: 食品安全计划培训登记表

工作人员培训登记表

记录企业全体工作人员参加或开展的所有培训。培训记录必须备有文件证明，并记录在下表中。

以下由接受培训的人员填写:						以下由培训人员填写:		
姓名 (接受培训人员)	职位 (例如, 业主、屠夫、学徒、清洁工)	培训类型 (例如, 食品安全计划、TAFE 课程、顾问、在职培训)	培训证明 (例如, 证书、文凭、由培训人员测试)	签名 (接受培训人员)	工作开始日期 (日/月/年)	培训人员 (填入培训人员姓名, 例如食品管理局、屠夫)	签名 (培训人员)	培训日期 (日/月/年)

以下由接受培训的人员填写:						以下由培训人员填写:		
姓名 (接受培训人员)	职位 (例如, 业主、屠夫、学徒、清洁工)	培训类型 (例如, 食品安全计划、TAFE 课程、顾问、在职培训)	培训证明 (例如, 证书、文凭、由培训人员测试)	签名 (接受培训人员)	工作开始日期 (日/月/年)	培训人员 (填入培训人员姓名, 例如食品管理局、屠夫)	签名 (培训人员)	培训日期 (日/月/年)

附录 3：经过批准的供应商登记表

经过批准的供应商登记表

本企业收到的**所有供货**均只采购自经过批准的供应商。由新南威尔士州营业场所供应的肉类均已获得新南威尔士食品管理局的许可。所有经过批准的肉类和其他供货的供应商应记录在下表中。

所有可能含过敏原的原料在接收时应分开存放。这些产品应该清楚地标记，从而确保不出现交叉污染。

供应商	供应货物	联系方式	其他详情 (例如，新南威尔士食品管理局许可证号#)

附录 4: 产品描述与预期用途

产品描述与预期用途

基本食品组

如果你制作下列产品用于销售（采购自经过批准的供应商*），请填写本部分。更多信息请参阅第 5、6、7、13、14 项成果。

产品描述	成分	包装（初次）	包装（二次）	储存条件	保质期	标签 (参阅《食品安全计划》第 7 项成果获得信息)	消费者	预期用途	我制作/出售本产品（填入是或否）
香肠和肉饼	新鲜肉类和添加成分（例如防腐剂、盐、香料、调料、填充料）	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定（例如 3-5 天），或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	须完全煮熟	
新鲜切片肉/碎肉	展示或包装好供出售的新鲜肉类	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定（例如 3-5 天），或经过验证的其他期限	描述和/或成分	一般人群	须完全煮熟	
腌制生肉	新鲜肉类和添加成分（例如防腐剂、盐、香料、调料、填充剂）	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定（例如 3-5 天），或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	须完全煮熟	
腌渍肉	新鲜肉类和添加成分（例如添加剂、盐、香料、调料、水果、蔬菜）	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定（例如 3-5 天），或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	须完全煮熟	
炒菜混合配料	新鲜肉类和添加成分（例如添加剂、盐、香料、调料、水果、蔬菜）	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定（例如 3-5 天），或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	须完全煮熟	

产品描述	成分	包装（初次）	包装（二次）	储存条件	保质期	标签 (参阅《食品安全计划》第7项 成果获得信息)	消费者	预期用途	我制作/出售 本产品（填 入是或否）
整块或切片即食 肉类*	即食肉类和熟食 (例如火腿、德文 (Devon) 牛肉、 干香肠 (Cabanossi))	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、 塑料袋。 <u>不得真空包装</u>	塑料袋、纸板、纸箱、 板条箱、PVC 桶或其他 二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定 (例如 3-5 天), 或经 过验证的其他期限	成分、过敏原或 防腐剂	一般人群, 包括 敏感的消费者	可即刻食 用, 或进 一步加工/ 烹饪	
冷冻产品	家禽、海鲜、红 肉、其他食品	食品级塑料或真空袋, 多 数产品置于纸箱中	塑料袋、纸板、纸箱、 板条箱、PVC 桶或其他 二次包装材料	冷冻 (建议温度 为 -15 °C 或更低)	保质期由生产商确定 (例如 6-12 个月) 或经 过验证的其他期限	原产地标签。 成分、过敏原或 防腐剂	一般人群, 包括 敏感的消费者	应由消费 者解冻并 完全煮熟	
乳制品	牛奶、奶油和奶酪	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、 塑料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、 板条箱、PVC 桶或其他 二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定, 或经过验证的其他期限	原产地标签。	一般人群, 包括 敏感的消费者	可即刻食 用, 或进 一步加工/ 烹饪	
包装鸡蛋	全禽蛋	纸板箱或托盘	塑料袋、纸板、纸箱、 板条箱、PVC 桶或其他 二次包装材料	常温	保质期由生产商或供应 商确定	在每个鸡蛋上盖 章, 在蛋盒上贴 上完整的标签	一般人群, 包括 敏感的消费者	须完全煮 熟	
新鲜海鲜	新鲜或解冻的海 鲜, 例如鱼、虾、 牡蛎、甲壳类动物	苯乙烯托盘、保鲜膜、塑 料或真空袋	塑料袋、纸板、纸箱、 板条箱、PVC 桶或其他 二次包装材料	< 5°C	保质期由生产商确定 (例如 1-2 天), 或经 过验证的其他期限	原产地标签。	一般人群, 包括 敏感的消费者	可即刻食 用, 或进 一步加工/ 烹饪	

熟肉和培根

如果你制作下列产品用于销售（采购自经过批准的供应商*），请填写本部分。

产品描述	成分	包装（初次）	包装（二次）	储存条件	保质期	标签	消费者	预期用途	我制作/出售本产品（填入是或否）
煮熟腌制肉	新鲜或冷冻肉，腌料/卤料成分，例如添加剂、盐、香料、调料、填充料	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料袋或材料袋。 不得真空包装	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C 与生的产品分开	经过验证的保质期由生产商确定，或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	可即刻食用，无需进一步加工/烹饪	
煮熟的德文香肠、肝泥香肠、鸡肉条块、煮熟的盐腌肉、法蘭克福腸、修美莱肠、水煮香肠等	新鲜肉和一般成分，例如添加剂、盐、香料、调料、填充料	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料袋。 不得真空包装	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C 与生的产品分开	保质期由生产商确定，或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	可即刻食用，无需进一步加工/烹饪	
培根	新鲜或冷冻肉，腌料/卤料成分，例如添加剂、盐、香料、调料	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料袋或真空袋。	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C 与生的产品分开	保质期由生产商确定，或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	应安全煮熟	
小食品（其他）	新鲜肉和一般成分，例如添加剂、盐、香料、调料、填充料	聚苯乙烯托盘、保鲜膜、塑料袋。 不得真空包装	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C 与生的产品分开	保质期由生产商确定，或经过验证的其他期限	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	可即刻食用，无需进一步加工/烹饪	

真空包装即食食品

如果你制作下列产品用于销售，请填写本部分。这些产品需要进行额外的测试。更多信息请参阅第 14 项成果。

产品描述	成分	包装 (初次)	包装 (二次)	储存条件	保质期	标签	消费者	预期用途	我制作/出售本产品 (填入是或否)
切片和包装熟肉	新鲜或冷冻肉以及一般成分，例如添加剂、盐、香料、调料、填充剂	真空包装袋或气调包装 (MAP)	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	经过验证的保质期由生产商确定	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	可即刻食用，无需进一步加工/烹饪	
全筋和包装熟肉	新鲜或冷冻肉以及一般成分，例如添加剂、盐、香料、调料、填充剂	真空包装袋或气调包装 (MAP)	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5°C	经过验证的保质期由生产商确定	成分、过敏原或防腐剂	一般人群，包括敏感的消费者	可即刻食用，无需进一步加工/烹饪	

未煮熟的发酵肉 (UCFM)

如果你出售下列产品，请填写本部分。需要使用经过批准的模板。更多信息请参阅第 5 项成果。

产品描述	成分	包装 (初次)	包装 (二次)	储存条件	保质期	标签	消费者	预期用途	我制作/出售本产品 (填入是或否)
未煮熟的发酵肉，例如萨拉米香肠 (Salami)	新鲜肉和一般成分，例如添加剂、盐、香料、调料、填充剂、发酵剂	天然肠衣、胶原蛋白、真空包装塑料袋。	塑料袋、纸板、纸箱、板条箱、PVC 桶或其他二次包装材料	< 5 °C，或常温 (耐储存产品)	经过验证的保质期由生产商确定	成分、过敏原或防腐剂 产品为未煮熟的发酵肉的声明	一般人群，包括敏感的消费者	可即刻食用，无需进一步加工/烹饪	

干肉/慢腌干肉

如果你制作下列产品用于销售，请填写本部分。防腐剂使用限量适用于这些产品。更多信息请参阅第 6 项成果。

产品描述	成分	包装 (初次)	包装 (二次)	储存条件	保质期	标签	消费者	预期用途	我制作/出售本产品 (填入是或否)
干肉, 例如牛肉干、干肉片	新鲜肉和一般成分, 例如添加剂、盐、香料、调料、防腐剂	塑料袋或真空包装塑料袋。	塑料袋、新纸箱或 PVC 桶	常温	经过验证的保质期由生产商确定(例如 12 个月)	成分、过敏原或防腐剂	一般人群, 包括敏感的消费者	可即刻食用, 无需进一步加工/烹饪	

其他食品

如果你制作下列产品用于销售，请填写本部分 (例如馅饼、奶酪、熏肉、干的熟成肉、预切蔬菜等)。

产品描述	成分	包装 (初次)	包装 (二次)	储存条件	保质期	标签	消费者	预期用途	我制作/出售本产品 (填入是或否)

附录 5：经理责任声明

经理责任声明

食品安全声明

_____ 承诺保持《食品安全计划》，以便：

(食品管理局许可证上的企业实体)

- 最终产品适合人类食用，并且
- 企业符合《2003 年食品法》和《2015 年食品监管条例》的要求以及本企业需要时刻遵守的所有相关标准。

食品安全计划的范围和目的

范围 本《食品安全计划》包括：

- 接收、加工（包括烹饪）、储存、发送、展示供销售的食物。

目的 实施本《食品安全计划》，是为了在企业控制食品期间将企业处理食品过程中出现危害的风险降至最低，确保产品符合新南威尔士食品管理局涉及《2015 年食品监管条例》的监管要求。

食品安全计划团队

本团队负责保持《食品安全计划》、审查以及改进流程，以及实施有效的管控措施管理食品安全风险。

本团队包括：

姓名	在企业的职位	日期	签名
	董事/业主		
	经理和质量控制经理		

备注



新州零售肉类 零售日志

免责声明：《新州零售肉类食品安全计划与零售日志》中文译本中包含的信息仅供参考。在开展审计或稽查时，或遇中文译本与英文原版间存有出入之处时，应以英文原版内容为准。



Department of
Primary Industries
Food Authority

前言

本零售日志由新南威尔士食品管理局编制，旨在帮助肉类零售商达到《新南威尔士州标准》对肉类零售场所的建造及卫生经营的要求。

作为你的食品安全计划的一部分，上述《标准》要求你进行温度及卫生条件监测，并保存记录。为了证明食品安全计划得到有效实施，新南威尔士食品管理局的稽查人员将要求查看这些记录。

本零售日志提供详实的每周清单以及监测表格，帮助你作十二个月的记录。在每个星期中，每天都应完成下列监测表格：

- 营业前卫生清单
- 即食肉类烹饪监测表格
- 收货与发货温度监测
- 储存温度监测表格

这些记录必须由食品安全计划中确定的负责监测的员工填写。在每周结束时，食品安全计划中确定的负责验证的员工必须验证这些记录。

每六个月都必须填写并验证下列表格：

- 内部稽查和维护清单
- 烹饪和冷却验证表
- 校准记录

本零售日志必须时刻保存在营业场所，并可应新南威尔士食品管理局稽查人员的要求出具。

第 1 周

半年度内部稽查和维护清单

日期:/...../.....

清单填写人:

满意 (✓) 不满意 (✗) 请填写纠正措施/备注栏

项目	✓ ✗	纠正措施/备注
• 天花板和墙壁无裂缝、无油漆剥落、瓷砖妥善固定		
• 维护营业场所地面/冷藏室/冷冻柜, 确保无裂缝/损坏		
• 门、门封条、门档框、门把手维修状况良好		
• 安装灯罩		
• 安装纱窗		
• 工作台和橱柜无损坏或老化		
• 设备、可拆除装置无锈迹、腐蚀或油漆剥落		
• 货架、挂钩或栏杆无锈迹、腐蚀或油漆剥落		
• 冷却机组无灰尘、锈迹、腐蚀、剥落油漆、污水排放得到控制		
• 洗手盆为感应式, 可供使用并且能正常工作		
• 妥善储存化学品、清洁设备、干燥原料和包装材料, 防止交叉污染		
• 营业场所的建造和储存的材料不得为害虫提供藏匿地。外部的门和开口应防止害虫进入		
食品安全计划		
• 食品安全计划保存在现场并可查阅		
• 在实践中实施的程序		
• 持续更新监测记录表格		
• 有培训记录可用于食品处理人员卫生课程		
• 害虫处理服务记录		
许可证要求		
• 向新南威尔士食品管理局通报正确的商业实体; 许可证权限并展示		

纠正措施: _____

半年度校准

本监测表格应至少每六个月填写一次，对象为所有温度计/温度测量装置，以及用于进行食品产品温度控制的设备（例如，冷藏室、冷冻柜、展示柜、烟熏装置、烤箱、炊具等等。）

在装置校准后，记录装置上显示的温度（例如 0.3°C）

更多关于校准的信息，请参阅《新南威尔士零售肉类食品安全计划》第 12 项成果。

第 1 周

温度计编号 # _____ 校准(0°C)	校准至 0°C 如果你 没有 烹饪食品或出售热食	温度计编号 # _____ 校准(0°C)	
温度： _____		温度： _____	
日期： _____		日期： _____	
签名： _____		签名： _____	

温度计编号 # _____ 校准(100°C)	分别校准至 0°C 和 100°C 如果你 有 烹饪食品或出售热食	温度计编号 # _____ 校准(100°C)	
温度： _____		温度： _____	
日期： _____		日期： _____	
签名： _____		签名： _____	

冷藏室	# 1	# 2	
温度： _____			
日期： _____			
签名： _____			

展示柜	# 1	# 2	
温度： _____			
日期： _____			
签名： _____			

冷冻柜	# 1	# 2	
温度： _____			
日期： _____			
签名： _____			

备注： _____ _____ _____

冷藏室	# 3	# 4	
温度： _____			
日期： _____			
签名： _____			

展示柜	# 3	# 4	
温度： _____			
日期： _____			
签名： _____			

	烟熏室	烤箱/炊具
温度： _____		
日期： _____		
签名： _____		

备注： _____ _____ _____

第 1 周

半年度即食肉类烹饪冷却验证

应针对下列产品填写本监测表格：

每六个月应在本表格中记录至少**四种熟肉产品**（例如，火腿、馅饼、烤肉），确保冷却时间和温度达到新南威尔士标准。

烹饪：以 **65°C** 的核心温度**烹饪 10 分钟 (A1 至 A2)**，或《新南威尔士零售肉类食品安全计划》**第 4 项成果**所列同等温度。

冷却：必须记录肉类产品核心温度达到 **52°C、12°C、5°C (B1、B2、C1)** 时的相应时间。

有关烹饪冷却监测流程的更多信息，请参阅《新南威尔士零售肉类食品安全计划》**第 4 项成果**和《附录 1》。

日期	产品批次 编号	产品说明	烹饪时间和核心温度				冷却时间和核心温度			签字	
			时间/温度 1	时间/温度 2	时间/温度 3	时间/温度 4	达到 52°C 的 时间 (B1)	达到 12°C 的 时间(B2)	达到 5°C 的 时间 (C1)		
05/03/15	5678-B	火腿*	10:02am/65.2°C (A1)	10:12am/66.1°C (A2)	N/A	N/A	11:13am	06:15pm	09:12am	在此签字	例 1 腌制产品*
09/04/15	5679-C	烤牛肉**	09:47am/63.7°C	09:57am/64.9°C	09:59am/65.1°C (A1)	10:15am/65.4°C (A2)	10:34am	04:30pm	10:00am (10/04)	在此签字	例 2 非腌制产品**

第 1 周

半年度即食肉类烹饪冷却验证

应每六个月在本表格中记录至少两种“其他”的非肉类熟食（例如乳蛋饼、烤蔬菜、浓汤等等），确保冷却时间和温度达到《食品标准法典》的要求。

冷却：必须记录核心温度达到 **60°C、21°C、5°C** 的时间，确保这类产品得以妥善冷却。

有关烹饪冷却监测流程的更多信息，请参阅《新南威尔士零售肉类食品安全计划》**第 4 项成果**和《附录 1》。

日期	产品批 次编号	产品说明	烹饪时间和核心温度	冷却时间和核心温度			签字
				达到 60°C 的 时间	达到 21°C 的 时间	达到 5°C 的 时间	

备注：

第1周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第2周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第3周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 请填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施：

第3周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第3周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第4周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施：

第4周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查(是/否)	温度(°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第4周		储存温度监测表							
区域	温度(°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜(食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱(> 60°C)									

第5周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第6周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施：

第7周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施：

第7周 收货或发货温度监测								
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第7周 储存温度监测表									
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第8周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第9周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 请填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施：

第 9 周 收货或发货温度监测								
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 9 周 储存温度监测表									
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 10 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 10 周 收货或发货温度监测								
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 10 周 储存温度监测表									
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 11 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 12 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 12 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 12 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 13 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 14 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 14 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查(是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 14 周		储存温度监测表							
区域	温度(°C)							纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜(食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱(> 60°C)									

第 15 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 16 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 17 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 17 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 17 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 18 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 18 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 18 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 19 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 19 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查 (是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 19 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 20 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 21 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 21 周**收货或发货温度监测**

日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查(是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 21 周**储存温度监测表**

区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 22 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 22 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 22 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 23 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 23 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 23 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 24 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 请填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 24 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查 (是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 24 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 25 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 25 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 25 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 26 周

半年度内部稽查和维护清单

日期:/...../.....

清单填写人:

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

项目	✓ ✗	纠正措施/备注
• 天花板和墙壁无裂缝、无油漆剥落、瓷砖妥善固定		
• 维护营业场所地面/冷藏室/冷冻柜，确保无裂缝/损坏		
• 门、门封条、门档框、门把手修缮状况良好		
• 安装灯罩		
• 安装纱窗		
• 工作台和橱柜无损坏或老化		
• 设备、可拆除装置无锈迹、腐蚀或油漆剥落		
• 货架、挂钩或栏杆无锈迹、腐蚀或油漆剥落		
• 冷却机组无灰尘、锈迹、腐蚀、剥落油漆、污水排放得到控制		
• 洗手盆为感应式，可供使用并且能正常工作		
• 妥善储存化学品、清洁设备、干燥原料和包装材料，防止交叉污染		
• 营业场所的建造和储存的材料不得为害虫提供藏匿地。外部的门和开口应防止害虫进入		
食品安全计划		
• 食品安全计划保存在现场并可查阅		
• 在实践中实施的程序		
• 持续更新监测记录表格		
• 有培训记录可用于食品处理人员卫生课程		
• 害虫处理服务记录		
许可证要求		
• 向新南威尔士食品管理局通报正确的商业实体；许可证权限并展示		

纠正措施: _____

半年度校准

本监测表格应至少每六个月填写一次，对象为所有温度计/温度测量装置，以及用于进行食品产品温度控制的设备（例如，冷藏室、冷冻柜、展示柜、烟熏装置、烤箱、炊具等等。）

在装置校准后，记录装置上显示的温度（例如 0.3°C）

更多关于校准的信息，请参阅《新南威尔士零售肉类食品安全计划》第 12 项成果。

第 26 周

温度计编号 # _____	校准(0°C)	校准至 0°C 如果你 没有 烹饪食品或出售热食	温度计编号 # _____	校准(0°C)
温度：			温度：	
日期：			日期：	
签名：			签名：	

温度计编号 # _____	校准(100°C)	分别校准至 0°C 和 100°C 如果你 有 烹饪食品或出售热食	温度计编号 # _____	校准(100°C)
温度：			温度：	
日期：			日期：	
签名：			签名：	

冷藏室	# 1	# 2
温度：		
日期：		
签名：		

冷藏室	# 3	# 4
温度：		
日期：		
签名：		

展示柜	# 1	# 2
温度：		
日期：		
签名：		

展示柜	# 3	# 4
温度：		
日期：		
签名：		

冷冻柜	# 1	# 2
温度：		
日期：		
签名：		

	烟熏室	烤箱/炊具
温度：		
日期：		
签名：		

备注：

备注：

第 26 周

半年度即食肉类烹饪冷却验证

应针对下列产品填写本监测表格：

每六个月应在本表格中记录至少**四种熟肉产品**（例如，火腿、馅饼、烤肉），确保冷却时间和温度达到新南威尔士标准。

烹饪：以 **65°C** 的核心温度烹饪 **10 分钟 (A1 至 A2)**，或《新南威尔士零售肉类食品安全计划》**第 4 项成果**所列同等温度。

冷却：必须记录肉类产品核心温度达到 **52°C、12°C、5°C (B1、B2、C1)** 时的相应时间。

有关烹饪冷却监测流程的更多信息，请参阅《新南威尔士零售肉类食品安全计划》**第 4 项成果**和《附录 1》。

日期	产品批次编号	产品说明	烹饪时间和核心温度				冷却时间和核心温度			签字	
			时间/温度 1	时间/温度 2	时间/温度 3	时间/温度 4	达到 52°C 的时间 (B1)	达到 12°C 的时间(B2)	达到 5°C 的时间 (C1)		
05/03/15	5678-B	火腿*	10:02am/65.2°C (A1)	10:12am/66.1°C (A2)	N/A	N/A	11:13am	06:15pm	09:12am	在此签字	例 1 腌制产品*
09/04/15	5679-C	烤牛肉**	09:47am/63.7°C	09:57am/64.9°C	09:59am/65.1°C (A1)	10:15am/65.4°C (A2)	10:34am	04:30pm	10:00am (10/04)	在此签字	例 2 非腌制产品**

第 26 周

半年度即食肉类烹饪冷却验证

应每六个月在本表格中记录至少两种“其他”的非肉类熟食（例如乳蛋饼、烤蔬菜、浓汤等等），确保冷却时间和温度达到《食品标准法典》的要求。

冷却：必须记录核心温度达到 **60°C、21°C、5°C** 的时间，确保这类产品得以妥善冷却。

有关烹饪冷却监测流程的更多信息，请参阅《新南威尔士零售肉类食品安全计划》**第 4 项成果**和《附录 1》。

日期	产品批次编号	产品说明	烹饪时间和核心温度	冷却时间和核心温度			签字
				达到 60°C 的时间	达到 21°C 的时间	达到 5°C 的时间	

备注：

第 26 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 27 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 27 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查 (是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 27 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 28 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 29 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 30 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 31 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 32 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 32 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 32 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 33 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 33 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 33 周		储存温度监测表							
区域	温度 (°C)							纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷冻柜 (食品冰冻)									
展示箱/柜									
高温展示箱 (> 60°C)									

第 34 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 34 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查(是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 34 周		储存温度监测表								
区域	温度(°C)								纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 35 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 36 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 36 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 36 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 37 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 38 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 39 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 39 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查(是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 39 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 40 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 40 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 40 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 41 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 42 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 43 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 44 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 44 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 44 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 45 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 46 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

更新提醒

你的《新南威尔士食品管理局零售日志》将于六周后到期

你可以付费领取新的《零售日志》。

购买日志请联系：

新南威尔士食品管理局服务电话

电话: 1300 552 406

传真: 02 9741 4888

电邮: contact@foodauthority.nsw.gov.au

(请预留两周的投递和处理发票时间)

第 47 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 47 周

收货或发货温度监测

日期	收货或发货	承运人/供应商	产品说明	目视检查 (是/否)	温度 (°C)	接受/拒绝	纠正措施/备注	姓名首字母缩写

第 47 周

储存温度监测表

区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

第 48 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 49 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 50 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 51 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 52 周

营业前卫生清单

在每个班次/每天开始时填写

开始日期：...../...../.....

满意 (✓) 不满意 (✗) 并填写纠正措施/备注栏

清单填写人

项目	一	二	三	四	五	六	日	纠正措施/备注
1. 洗手盆清洁；可使用流动的热水、干手设施和肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清洁								
3. 工作台面、柜台、砧板、展示柜等清洁								
4. 刀、锯、链、手套、工具袋、围裙/衣物清洁								
5. 温度计工作正常								
6. 带锯、切片机、灌肠机、碎肉机等设备清洁								
7. 营业场所（包括准备/展示/储存区域）清洁								
8. 冷藏室（包括货架、挂钩、门把手/密封条）清洁；托盘、容器、箱子和所有肉类、纸箱不得放在地上								
9. 冷冻柜/冰库清洁；冷冻柜有足够容量								
10. 排水系统安装格栅，工作状态良好								
11. 便利设施、装卸、储存区域清洁，工作状态良好								
12. 原料和产品应妥善储存，防止污染								
13. 不可食用的材料储存在有明确标识的容器中								
14. 拖把、扫帚和其他清洁设备清洁，妥善储存，防止污染								
15. 生的和即食产品妥善储存，防止交叉污染								
16. 包装材料清洁，妥善储存，防止污染								
17. 食品运输车辆清洁，工作状态良好								
18. 视线内无害虫活动								
19. 建筑、固定装置和设备工作状态良好								

纠正措施:

第 52 周		收货或发货温度监测						
日期	收货或 发货	承运人/ 供应商	产品说明	目视检 查 (是/ 否)	温度 (°C)	接受/ 拒绝	纠正措施/备注	姓名首字 母缩写

第 52 周		储存温度监测表								
区域	温度 (°C)								纠正措施/备注	姓名首字 母缩写
	一	二	三	四	五	六	日			
冷藏室										
冷藏室										
冷冻柜 (食品冰冻)										
展示箱/柜										
高温展示箱 (> 60°C)										

顾客投诉

顾客资料

记录投诉人的详细信息

姓名：

地址：

电话：

手机：

非工作时间电话：

传真：

投诉细节

说明投诉的性质：

产品细节

产品名称及说明：

批次代码：

生产/加工日期：

产品尺寸：

生产/加工批次数量：

产品分销：

采取的措施

说明顾客投诉是如何处理的，以及因此所作出的更改（如适用）：

顾客投诉

顾客资料

记录投诉人的详细信息

姓名：

地址：

电话：

手机：

非工作时间电话：

传真：

投诉细节

说明投诉的性质：

产品细节

产品名称及说明：

批次代码：

生产/加工日期：

产品尺寸：

生产/加工批次数量：

产品分销：

采取的措施

说明顾客投诉是如何处理的，以及因此所作出的更改（如适用）：



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

NSW retail meat FSP & retail diary, September 2016
NSW/FA/FI274/1609-CHS