

# 新南威爾斯零售肉類

## 食品安全計畫與零售日誌



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

# 新南威爾斯零售肉類 食品安全計畫

免責聲明：《新南威爾斯零售肉類食品安全計畫與零售日誌》中文譯本中包含資訊僅供參考。在進行審計或稽查時，或遇中文譯本與英文原版有出入之處時，應以英文原版內容為準。



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

## 目錄

引言.....	4
文檔記錄.....	5
1. 食品安全計畫.....	5
保持清潔.....	6
2. 清潔與消毒.....	6
3. 健康與衛生要求.....	7
流程控制/食品保护.....	9
4. 溫度控制.....	9
5. 食品加工.....	12
接收.....	12
儲存.....	12
包裝.....	12
展示.....	12
一般加工.....	12
有害物質.....	12
未熟化發酵肉 (UCFM).....	12
6. 添加劑與防腐劑.....	14
添加二氧化硫 (SO <sub>2</sub> ).....	14
添加硝酸鹽與亞硝酸鹽.....	15
6.8.1 生肉、家禽與野味.....	15
6.8.2 大塊或小塊的加工肉類、家禽及野味.....	16
6.8.3 加工碎肉、家禽與野味產品.....	17
6.8.3.2 香腸與含有生肉或未加工肉類的香腸肉.....	17
7. 標籤.....	18
牛肉標籤.....	19
零售設施.....	20
8. 肉類零售場所的設計與建造.....	20
設計與建造.....	20
地面.....	20
牆壁、天花板、固定裝置、可拆除裝置與設備.....	20
洗手設施.....	20
運輸車輛.....	20
維護.....	20
地面.....	21
牆壁、天花板、固定裝置、可拆除裝置與設備.....	21
洗手設施.....	22
通風.....	22

採光 .....	22
烤箱與煙熏室 .....	23
供水 .....	23
儲存設施 .....	23
衛生間 .....	23
丟棄固體與液體廢棄物 .....	23
維護 .....	24
<b>支持安全加工 .....</b>	<b>25</b>
<b>9. 員工的技能與知識 .....</b>	<b>25</b>
10. 食品的召回 .....	26
11. 害蟲防控 .....	29
12. 校準 .....	30
冰點校準 ( 0°C ) .....	30
水沸點 ( 100°C ) .....	30
13. 過敏原控制 .....	31
14. 測試 .....	32
<b>定義 .....</b>	<b>35</b>
<b>參考文獻 .....</b>	<b>38</b>
<b>附錄 .....</b>	<b>39</b>
附錄 1：烹飪與冷卻監測流程 .....	39
附錄 2：食品安全計畫培訓登記表 .....	41
附錄 3：獲准供應商登記表 .....	43
附錄 4：產品說明與預期用途 .....	44
基本食品組別 .....	44
熟肉與培根 .....	46
真空包裝即食食品 .....	47
未熟化發酵肉 ( UCFM ) .....	47
幹肉/慢醃幹肉 .....	48
其他食品 .....	48
附錄 5：店長責任聲明 .....	49

## 引言

本《新南威爾斯零售肉類食品安全計畫》由新南威爾斯州食品管理局起草，旨在就如何滿足監管要求向肉類零售業者提供資訊與指導。

肉類零售業者開展的一般活動已經納入了本文檔中，編寫本文檔是為了將其作為確定及解決食品業者面臨的日常經營性問題的依據，並幫助食品業者在稽查與檢查的過程中遵守有關規定。

本文檔在格式編排上分為以下幾個重點領域：

- 文檔記錄
- 保持清潔
- 流程控制/食品保護
- 零售設施
- 支持安全加工

在每個重點領域中，下列活動都有具體的“成果”，包括：

- 清潔與消毒
- 溫度控制
- 加工食品
- 肉類零售場所的設計與建造
- 員工的技能與知識
- 害蟲防治

以這種格式編纂上述“成果”能夠說明業者確定需要實現的成果，如何實現相應的成果，並提供與具體成果有關的指引資訊。

本文檔包含的資訊僅為一般摘要，並不涵蓋所有的情況。所有肉類食品零售業者都應遵守《食品標準法典》、《新南威爾斯州肉類零售場所建造與經營衛生標準》以及《2003年食品法》（新南威爾斯州）的全部條款。

許可證持有人有責任確保按要求保持並更新《食品安全計畫》，以始終符合法律的要求。

## 文檔記錄

### 1. 食品安全計畫

#### 成果要求

業者擁有並使用適當的《食品安全計畫》與監測記錄，並在任何時候都將這些文檔保留在經營場所

#### 為實現這一成果

- 在業者經營時間段內，《食品安全計畫》與監測記錄必須全程保存在經營場所。
- 《食品安全計畫》反映了業者實施的流程與實踐，並準確地反映了業者製作與銷售的產品。透過修改本《食品安全計畫》或編寫本業者自身的食品安全計畫可以實現這一成果。
- 《產品描述與預期用途表》請見附錄 4。
- 附錄 5 中的《店長責任聲明書》必須簽署。
- 《零售日誌》中包含的《監測表格》需於業者每個營業的自然日填寫（包括週末、半天或一天的一部分）。

#### 指引資訊

- 透過《食品安全計畫》，你可以確定如何控制業者中的食品風險。這份文檔包含有關下列內容的資訊與流程：
  - 清潔與消毒
  - 設計與建造
  - 健康與衛生要求
  - 溫度控制
  - 加工
  - 食品添加劑與防腐劑
  - 標籤
  - 技能與知識
  - 食品召回
  - 害蟲防治
  - 校正/校準
  - 過敏原控制
  - 驗證測試
  - 監測記錄
- 新南威爾斯食品管理局的合併《零售肉類食品安全計畫與日誌》可從網站下載 <http://www.foodauthority.nsw.gov.au> 或致電 1300 552 406 聯絡食品管理局購買。
- 填寫完成的監測記錄可以電子方式保存，但須隨時可供特派監查員（Authorised Officer）審查。

## 保持清潔

### 2. 清潔與消毒

#### 成果要求

#### 保持肉類零售場所清潔

#### 為實現這一成果

- 包括固定裝置、可拆除裝置及設備在內的肉類零售場所必須保持清潔。
- 食品接觸表面在清潔後可能需要消毒，從而控制可能出現的污染。

#### 指引資訊

- “清潔”是指可以觸摸、無任何可見物質或令人反感的氣味。
- 保持肉類零售場所清潔意味著所有地面、牆壁、天花板、固定裝置、可拆除裝置及設備，並不含下列物質：
  - 垃圾，除非在垃圾箱內
  - 回收物質，除非置於容器內
  - 食品廢棄物
  - 污垢
  - 油脂；以及
  - 其他可見物質。
- 清潔時，應該使用熱水或化學品，或兩者同時使用。請確保食品或食品接觸的表面不被（化學品或水漬等）污染。
- “消毒”是指採用高溫法，或者利用化學品或其他流程將表面的微生物數量減少至下列水準：
  - 不危害與該表面接觸食品的安全性，以及
  - 不容許傳播傳染疾病
- 接觸食品表面的消毒或殺菌可透過下列方式實現：
  - 用熱水沖洗或浸漬（例如 82°C）
  - 使用化學消毒劑（例如季銨化合物、稀釋次氯酸鹽）
  - 加熱（使用烤爐等）
- 用於加工即食食品的設備（例如切片機、肉板）應在使用當天、以及加工出現變化或中斷時定期進行清潔及消毒。
- 用於清潔與消毒的化學品必須來自獲准供應商，並適於在食品業者使用。更多資訊請參閱我們的網站上“食品業者的清潔與消毒”的資訊說明。
- 必須遵守生產商有關稀釋以及使用化學品的說明。
- 獲准化學品供應商應提供適合於你企業慣例的化學品類型的資訊。

#### 烤爐與煙熏室

- 煙熏爐應在每次烹飪之後清潔，以進行維護，而不是放置數天之後再進行清潔。
- 烹飪/煙熏室內的牆壁與天花板上形成的煙霧殘留物需要定期清潔，防止汙漬堆積以及出現潛在污染。

### 3. 健康與衛生要求

#### 成果要求

#### 防止食品與人或動物接觸造成污染

##### 為實現這一成果

- 食品業者必須採取一切實際可行的措施，確保經營場所內包括屠夫、服務人員、清洗人員以及顧客在內的全部人員不造成食品污染。
- 為減少食品污染的風險，處理食品的人員必須：
  - 無傳染病或皮膚病；
  - 無任何暴露在外的傷口或潰瘍，所有使用的敷料或繃帶必須保持清潔、防水，可察覺的並固定妥當；
  - 不在靠近暴露在外的食品或接觸食品表面的區域咳嗽或打噴嚏；
  - 在所有衣物清潔並且暴露在外的身體部位清潔後，方可開始工作；
  - 在即將開始工作之前以及雙手可能被污染的任何時間徹底清潔雙手；
  - 在必要時，穿戴防護衣物以防止食品或食品接觸表面直接接觸食品加工人員的普通衣物、身體或毛髮；
  - 在下列情況下，去除所有在食品處理區域使用的防護衣物、頭飾、設備、手套：
    - 在經營場所之外，但貨品運送過程中穿戴的防護衣物不在此列。
    - 在使用洗手間時。
  - 不得從事任何可能污染食品的活動，例如在加工區域吐痰、吸煙、吃東西或喝飲品；
  - 避免對即食食品進行不必要的加工，僅使用產品專用的設備或手套進行加工；
  - 將化妝品、個人物品、化學品以及電訊設備存放在遠離食品的地方，防止食品或接觸食品的表面因此受到污染。
- 除非得到經營場所管理層授權，否則任何人不得進入經營場所中用於食品加工的區域。
- 除導盲犬外肉類零售企業內不允許有動物，而導盲犬僅可進入顧客區域。



### 指引资讯

- 為減少污染，防護衣物及個人裝備必須：
  - 耐用（即可承受磨損、壓力或損壞）
  - 無毒
  - 耐腐蝕（即不會生鏽）
  - 易於清洗
  - 抗剝落或磨損；以及
  - 產品設計應確保能清楚地看見全部污染物
- 食品處理人員如果出現任何體征或症狀，或被懷疑患有傳染病或出現皮膚症狀，食品加工人員必須在返回工作崗位之前獲得醫生許可。醫生許可可為醫生證明或醫生出具的信函。
- 個人物品（例如珠寶、錢包、包、鎖匙、打火機）、化學品（例如煙草或類似物質）、電信設備（如手機、充電器）不得在食品加工區域儲存或使用。應提供儲物櫃、抽屜、櫥櫃等設施，用於儲存這些物品。
- 除非得到經營場所管理層授權，並符合上述健康與衛生措施（即洗手與穿戴防護衣物），客戶、朋友及/或家人不得進入食品加工區域。

## 流程控制/食品保护

### 4. 溫度控制

#### 成果要求

在溫度控制的條件下接收、儲存、加工、展示、運輸食品

#### 為實現這一成果

- 需要使用精確的溫度計或溫度測量裝置檢查食品的溫度。
- 肉類全胴體、四分體表面溫度不得超過 7°C。
- 家禽全胴體、小塊肉類及其他冷藏食品不得超過 5°C。
- 冷凍食品應保持冰凍的狀態。
- 熱食的溫度應為 60°C 或以上。
- 即食食品應以 65°C 的核心溫度烹飪至少 10 分鐘，並按照正確的時間及溫度、或《澳洲可食肉與肉類產品生產與運輸衛生標準》（澳洲標準 4696）第 13.5 條規定的替代性時間及溫度冷卻。

#### 指引資訊

保持恰當的食品溫度是食品業者在確保食品安全方面可採取的一個重要舉措。檢查及控制溫度時，最重要的時間包括：

##### 1. 在收到食品、儲存及展示食品時，臨界溫度包括：

- 肉類全胴體及四分體表面溫度不得超過 7°C
- 家禽全胴體、小塊肉類及其他冷藏食品不得超過 5°C
- 冷凍食品必須保持冰凍（部分食品需要冷凍以達到保質期）
- 熱食的溫度必須超過 60°C
- 收到食品時，如果食品溫度比臨界溫度高出最多 2°C，產品應立即轉至冷藏室內或冰箱中，並在四小時內冷卻至臨界溫度以下。如果食品溫度比臨界溫度高出 2°C 以上，業者不應接收此種食品。
- 陳列的零售肉類的溫度不得超過 5°C（不包括耐儲存的肉類，如幹肉）。這意味著陳列的肉類的溫度必須低於 5°C，而非進入展櫃的空氣溫度或溫度計的讀數低於 5°C。

##### 2. 在加工期間

在進行不同類型的加工時，保持不同的溫度很重要。

流程	溫度
切割 切片 醃漬 裹麵包粉 包裝	<p>在這些流程中，肉類需要：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 保存在不超過 7°C 的溫度中，或</li> <li>• 在空氣溫度不超過 10°C 的房間內進行加工</li> </ul>

<b>醃制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>醃制必須在控制溫度環境中完成，溫度不得超過 5°C。</li> <li>一旦醃制液製成，必須在不超過 5°C 的溫度中保存。</li> </ul>																		
<b>解凍</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍食品可在冷藏室、冰箱或展櫃中解凍，食品溫度不得超過 5°C，或以符合 2007 版《澳洲可食肉與肉類產品生產與運輸衛生標準》（澳洲標準 4696）第 12 條規定的替代性流程進行解凍。</li> <li>解凍後的食品不得再次冷凍。</li> </ul>																		
<b>烹飪與冷卻</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>所有即食食品必須達到 65°C 的核心溫度烹飪至少 10 分鐘（或按下表所示的同等要求進行） <table border="1" data-bbox="544 526 1249 1167"> <thead> <tr> <th>溫度（攝氏度）</th> <th>最少加工時間（分鐘）</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>少於 1 分鐘</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>肉類必須進行冷卻 <ul style="list-style-type: none"> <li>醃制肉類（火腿等） <ul style="list-style-type: none"> <li>在 7.5 小時內從 52°C 降至 12°C，並且</li> <li>在完成烹飪的 24 小時內降至 5°C</li> </ul> </li> <li>非醃制肉類（烤牛肉/羊肉/豬肉） <ul style="list-style-type: none"> <li>在 6 小時內從 52°C 降至 12°C，並且</li> <li>在完成烹飪的 24 小時內降至 5°C</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>其他肉類必須以下列方式冷卻 <ul style="list-style-type: none"> <li>在兩小時內從 60°C 降至 21°C；並且</li> <li>在接下來的四小時內從 21°C 降至 5°C</li> </ul> </li> <li>或者按照食品管理局書面批准的替代性時間與溫度進行烹飪與冷卻。有關更多資訊，請參閱《附錄 1》</li> </ul>	溫度（攝氏度）	最少加工時間（分鐘）	65	10	66	7	67	6	68	4	69	3	70-72	2	73-75	1	76+	少於 1 分鐘
溫度（攝氏度）	最少加工時間（分鐘）																		
65	10																		
66	7																		
67	6																		
68	4																		
69	3																		
70-72	2																		
73-75	1																		
76+	少於 1 分鐘																		

<b>烘乾</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 未經過保存的幹肉類產品必須以盡可能抑制微生物滋生的溫度烘乾（建議核心溫度為 50-70°C）</li> <li>• 除非另有驗證，幹肉類製成品中的水分活度不得超過 0.85。</li> <li>• 有關烘乾肉類產品的更多資訊，請參閱澳洲肉類及畜牧業協會《熟食安全生產指引》（第二版）。</li> </ul>
<b>發酵</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 製作未熟化發酵肉（UCFM）產品必須在獲得專門許可證後以獲准形式進行。請聯絡食品管理局獲得更多資訊。</li> </ul>

### 3. 在運輸期間

在運輸期間，產品的臨界溫度包括：

- 肉類全胴體及四分體表面溫度不得超過 7°C
- 家禽全胴體、小塊肉類及其他冷藏食品不得超過 5°C
- 冷凍食品必須保持冰冻（部分食品需要達到特定的冷凍溫度，以確保並維持保質期）
- 熟食必須超過 60 °C

在用於配送食品（如配送運輸時間超過 30 分鐘）時，所有獲准運輸車輛必須有冷藏設施。行駛時間為首批產品裝車與最後一批產品卸車之間的時間差。

如果使用非冷藏車輛，食品仍必須保持在上述的臨界溫度。

為確保食品以妥善的溫度保存，你需要能夠檢查食品的溫度。為此，你必須配備**精確**的溫度計或溫度測量設備（例如數據記錄器）：

- 在現場
- 可供使用；
- 運作良好；
- 所有營業日均可用。

必須準備一支數位探頭溫度計（即可插入食品的溫度計），精確度為±1°C。

- 食品類產品的溫度必須定期監測並予以記錄。可以透過在接收食品送貨時（例如在送貨簿、稅務發票、以及你的零售日誌等處）記錄食品溫度來實現。
- 如果應特派監查員要求，必須提供這些記錄。

## 5. 食品加工

### 成果要求

#### 業者應安全地加工食品

#### 为实现这一成果

確保食品在加工的所有階段都是安全的、適合食用的。

#### 接收

業者必須檢查其收到的全部食品。檢查食品時，確保食品：

- 溫度適當。有關更多資訊，請參閱第 4 項成果。
- 狀況良好，無任何包裝損壞，無受污染的跡象。
- 業者收到的全部食品必須來自附錄 3 中的《獲准供應商登記表》中的供應商。
- 肉類必須來自持有許可證的業者，並可進行溯源。
- 在需要時，從持有許可證的車輛收到食品（車輛應貼有現行有效的新南威爾斯食品管理局貼紙）

#### 儲存

- 所有食品均以適當的溫度保存。有關更多資訊，請參閱第 4 項成果。
- 食品的儲存必須使其不會受到生物、化學或物理危害的污染。

#### 包裝

- 包裝食品時，包裝應適合其用途，並不會造成污染。

#### 展示

- 所有食品均以適當的溫度展示。有關更多資訊，請參閱第 4 項成果。
- 食品展示應避免食品受到生物、化學或物理危害污染。

#### 一般加工

- 所有食品均在適當的溫度環境中加工。有關更多資訊，請參閱第 4 項成果。
- 食品的加工必須使其不會受到生物、化學或物理危害污染。

#### 加工熟食及幹肉產品

- 幹肉類產品（例如肉乾與肉條）必須在恰當的條件下（溫度、濕度等）、按照適當的時間進行乾燥，避免不必要的微生物滋生。
- 乾燥流程完成之後，製成品的水分活度（Aw）不得超過 0.85 或經過驗證的替代值。
- 對成品進行驗證測試，確保其安全性。
- 慢幹類肉類產品的產品說明和預期用途監測表格請見《附錄 4》。

#### 有害物質

- 有害物質的使用和儲存須防止食品污染。

#### 未熟化發酵肉 (UCFM)

加工未熟化發酵肉 (UCFM) 產品必須在獲得專門許可證後以獲准形式進行。

請聯絡食品管理局獲得更多資訊。

## 指引資訊

### 接收食品

- 乾燥物品、化學品、包裝為室溫
- 如果在新南威爾斯州之外採購肉類，僅可向該區域中持有同等許可證或認證的業者採購。

### 食品與原料儲存

- 即食食品應與生食分開保存，並避免接觸未消毒的表面。將即食食品存放於生食上方可防止血滴等物質造成污染。
- 確保避免食品或容器與地面直接接觸（例如在使用拖曳式容器時，確保將肉妥善懸掛）。
- 確保所有食品遠離化學品、損壞的設備以及經營場所中需要維修的區域（例如油漆剝落）。
- 遇有液體濺出或破損（例如玻璃）時，儘快清理。
- 打開的食品包裝，尤其是乾貨包裝，應妥善封口，防止被其他食品（例如過敏原）污染，並防止受到粉塵或害蟲污染。

### 食品包裝

包裝必須：

- 不含任何導致食品不安全或不適於食用的物質
- 清潔且不含任何異物；並且
- 之前未使用過（除非包裝可清洗，或更換了包裝襯裡，或包裝用於寵物食品）
- 如果包裝損壞，食品可能被污染，則必須丟棄該食品。

### 食品展示

- 展示設備必須防止公眾接觸未包裝的肉類。所有展示的、公眾可碰觸的肉類必須為預先包裝的肉類。
- 烹飪過的肉類、海鮮或其他即食產品應與生肉分開展示。如果沒有單獨的設備，這些食品應與生肉（包括醃漬食品）妥善分開展示，防止在展示區域內發生交叉污染。

### 一般加工

保持食品安全的示例包括：

- 避免食品因潑灑、滴漏、其他食品、過敏原、蒸汽、煙霧或異味而受到污染。
- 麵包屑、麵糊與醃漬料：
  - 不得重複使用或篩濾，並在當天營業結束時丟棄
  - 在當天不使用時冷藏保存。
- 為每一批食品製作新鮮的醃泡液。
- 寵物食用的肉類應明確標記，並與人類食用的肉類分開保存。
- 脂肪、骨頭與不可食用的食品應有標識，並與人類食用的食品分開保存。
- 任何不安全或不適於食用的、被召回的、需退回給供應商的食品，必須明確標記，並與其他食物分開保存。

### 加工熟食及干肉产品

- 有關具體的指引資訊可參閱澳洲肉類及畜牧業協會制定的《熟食安全生產指引》（第二版）

### 有害物質

- 清潔劑及害蟲防治化學品等有害物質應充分標記。
- 有害物質不得留下殘留物、異味或香味。

## 6. 添加劑與防腐劑

### 成果要求

在食品中使用添加劑與防腐劑應符合《食品標準法典》

### 为实现这一成果

- 確保在產品中允許使用有關添加劑或防腐劑。
- 確保添加劑或防腐劑的數量/水準/劑量符合《食品標準法典》許可的限量。
- 確保在包裝上或有必要時作出準確的聲明。

### 指引资讯

在允許含有防腐劑的產品中僅可使用《食品標準法典》許可範圍之內的規定限量。

以下為可使用及不可使用防腐劑的常見產品清單。如需查閱完整的產品、可使用的添加劑及防腐劑清單，請參閱《食品標準法典》第 1.3.1 条附录 14 与 15。更多資訊可參閱 [《加工肉類中使用的防腐劑：獲許可機構指引》](#)，或查閱新南威爾斯食品管理局網站。

#### 添加二氧化硫 (SO<sub>2</sub>)

二氧化硫 (SASO) 等防腐劑可能會導致敏感的消費者出現過敏反應 (例如哮喘)。這種反應可能為輕度，也可能危及生命，例如出現過敏性休克。為了安全使用防腐劑，需要仔細測量原料。

- 用於製作香腸的肉類必須準確稱重。在對肉類稱重後，根據生產商的說明準備、添加準確的防腐劑粉劑 (或液體) 量。
- 不得在肉類或防腐劑粉劑中突然增加或過量添加防腐劑。
- 包括學徒在內的所有員工都應在製作香腸之前接受有關正確膳食量的培訓。

在稽查與檢查時，將隨機進行現場檢測。如發現業者在禁止的肉類及肉類產品中使用了防腐劑，則該業者可能：

- 被罰款；
- 需進行額外監測；
- 接受更頻繁的稽查與檢查；
- 刊登在食品管理局的點名批評清單中，展示在食品管理局的網站上；
- 食品管理局將對其進行進一步培訓及技能知識評估，並以此作為繼續許可經營的條件；
- 屢次違規者可能被取消經營許可證。

### 添加硝酸鹽與亞硝酸鹽

由於硝酸鹽與亞硝酸鹽在胃中或高溫烹飪的過程中可轉化為可能致癌的化學物質，因此在肉類中這兩種物質的含量存有限制，這兩種物質還受到監管，防止用於與其他生產過程不相容的用途。

亞硝酸鹽在肉類加工中通常具有兩種作用：

- 增加未熟化發酵肉 (UCFM) 常見的紅色，從而提升產品品質；以及
- 防止肉毒桿菌芽孢生長，從而提高產品安全性；

在未熟化發酵肉 (UCFM) 以及慢幹類肉類產品中添加亞硝酸鹽是允許的，但僅限於《食品標準法典》中列出的特定用量。

加工未熟化發酵肉 (UCFM) 產品僅可在獲得專門許可證後以獲准形式進行。請聯絡食品管理局以獲得更多資訊。

產品	硫酸盐 亚硫酸盐	硝酸盐 亚硝酸盐	其他 允許的添加劑與防腐劑	特殊條件
<b>6.8.1 生肉、家禽與野味</b>				
生牛肉餡、雞肉餡、羊肉餡、山羊肉餡、豬肉餡等	不得使用	不得使用	不得使用	除非另有明確許可，否則不得添加《食品標準法典》附錄 15 中所列的添加劑
考夫特肉餅或碎羊肉面餅或其他形式的這些類型產品	不得使用	不得使用	不得使用	
100% 漢堡包肉餅	不得使用	不得使用	不得使用	
整只、半隻或切塊的新鮮生肉、野味或家禽	不得使用	不得使用	不得使用	
新鮮家禽（非肉餡、肉片或肉塊）	不得使用	不得使用	# 262 [醋酸钠 (5000 毫克/千克) *]	



產品	硫酸盐 亚硫酸盐	硝酸盐 亚硝酸盐	其他 允許的添加劑與防腐劑	特殊條件
<b>6.8.2 大塊或小塊的加工肉類、家禽及野味</b>				
加工（或保存） 肉類（例如豬肩 肉或豬腿肉火腿 與牛臀肉）	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（钾盐与钠盐） （125 毫克/千克）*]		這些產品中不允許添加硝酸盐
醃制肉類（例 如培根、臘 腸、熏雞或熏 火雞（非條 塊）	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（钾盐与钠盐） （125 毫克/千克）*]		
幹肉（例如牛 肉幹）	不得使用	# 200, # 201, # 202, # 203 [山梨酸与钠、 钾与钙山梨酸盐（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（钾盐与钠盐） （125 毫克/千克）*]		
慢幹類醃制肉 類（例如義大 利熏火腿、義 大利煙肉、帕 爾馬火腿、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（钾盐与钠盐）（125 毫克/千克）*] # 251, # 252 [硝酸盐（钾盐与钠盐）（500 毫克/千克）*]		

產品	硫酸盐 亚硫酸盐	硝酸盐 亚硝酸盐	其他 允許的添加劑與防腐劑	特殊條件
<b>6.8.3 加工碎肉、家禽與野味產品</b>				
義大利式肉腸	可以使用 *	不得使用	<p>硝酸鹽並不是允許的添加劑。 注意：僅可使用含硝酸鹽的醃制料。 適用《食品標準法典》中的限量。*</p> <p># 249, # 250 [亚硝酸盐 ( 钾盐与钠盐 ) ( 125 毫克/千克 ) *]</p> <p># 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸钾] ( 500 毫 克/千克 ) *]</p> <p># 234 [尼生素 (Nisin) ( 12.5 毫克/千克 ) *] # 243 [月桂酰精氨酸乙酯 ( Ethyl lauroyl arginate ) ( 315 毫克/千克 ) *]</p>	
雞肉條塊/火雞 條塊	可以使用 *	不得使用		
法蘭克福香腸	可以使用 *	不得使用		
午餐肉	可以使用 *	不得使用		
波蘭薩拉米香 腸	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		
<b>6.8.3.2 香腸與含有生肉或未加工肉類的香腸肉</b>				
生的、未加工的香 腸、香腸肉類 香腸	可以使用 *	不得使用	可以使用 *	標籤上必須注 明為香腸肉 ( 例如用香腸 肉製成的漢堡 包肉餅 )
契普拉塔香腸	可以使用 *	不得使用	<p>適用《食品標準法典》中的限量*</p> <p># 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸钾] ( 500 毫克/ 千克 ) *]</p> <p># 243 [月桂酰精氨酸乙酯 ( Ethyl lauroyl arginate ) ( 315 毫克/千克 ) *]</p>	
燒烤香腸	可以使用 *	不得使用		
牛肉/豬肉/雞肉香 腸	可以使用 *	不得使用		
* 最大允許量 ( MP ) 以毫克/千克為單位測量 ( 2016 年 9 月 1 日有效 )				

## 7. 標籤

### 成果要求

所有食品都應正確標記、可識別並可溯源

#### 为实现这一成果

- 所有食品都應正確標記。不同產品有特定要求（例如包裝產品、原產國、成分、過敏原聲明）
- 所有食品標籤必須符合《食品標準法典》的要求
- 所有食品必須能夠正確識別（例如品種、說明、牛肉標籤）
- 所有標牌與標籤必須屬實，不得誤導顧客
- 所有食品從獲准的供應商到你的供應鏈必須全程可溯源（例如從批發商到你的商店）

#### 指引資訊

**包裝食品**（例如紙箱、回收託盤、包裝肉類）必須在標籤中包含下列資訊：

- 業者名稱
- 食品包裝場所的街道地址
- 產品原料中使用的動物種類/類型（例如牛、羊、山羊、豬、家禽）
- 包裝中食品或食品產品的商業名稱或說明
- 重量，以及
- 下列一項或多項內容：
  - 包裝日期與食品保質期聲明
    - 有效期（例如即食肉類）
    - 最佳食用日期（例如生肉與其他食品）

如果食品含有添加成分（例如麵包屑、醃漬料），則標籤上還必須包含下列內容：

- 一份《營養資訊表》（NIP）
- 一份所有添加成分列表；以及
- 產品中存在的任何過敏原必須標明。

**未包裝食品**（例如展示櫃中的肉類、海鮮）可能需要在標籤上包含下列資訊：

- 原產國
- 如果使用了牛肉標籤說明，則說明必須準確（青年牛肉（young）/周歲牛肉（yearling）/經濟牛肉（economy）等。）

**胴體肉**，包括全胴體、二分之一胴體或部分胴體必須蓋章，或軋上適當的可識別特徵（例如加工人員蓋章、檢查蓋章、加工人員貼簽），並有充分的證明可追溯至供應商（例如供應商的稅務發票）。

**寵物肉類產品：**

用作人類食用的產品可標識為修邊肉、下腳料、骨頭，或按此分類出售。此外，在出售寵物肉類以及不適用於人類食用、但最終將用作寵物食品的產品時，必須根據《寵物肉類製作衛生標準》（澳洲標準 4841：2006年）進行製作/包裝/貼標籤。更多資訊請參閱本標準第 7、8、9 條有關下列的內容：

- 用密封的包裝袋製備及標記用於零售的預先包裝的寵物肉類，並貼上帶有“**寵物肉類：非供人類食用**”字樣的標籤，與供人類食用的肉類分開，並以不會令其變質的方式保存。
- 產品標識（染色）要求：使用食用色素亮藍色（CI42090）、獲准的熱處理工藝、或食品管理局書面批准的安排染色。
- 生內臟不得用於寵物肉類產品。

## 牛肉標籤

牛肉標籤有特殊要求。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於未烹飪過的新鮮牛肉的描述。標準零售描述通常貼在紙箱上或胴體標籤上，並且通常附在牛肉訂單的發貨單上。

零售牛肉分類	澳洲肉類描述符 **		標準零售描述
周歲牛肉	*Y*	*YS*	Y = 周歲牛肉，YS = 周歲閹牛肉
青年牛肉	*YGS*	*YG*	YGS = 青年閹牛肉，YG = 青年牛肉
	*YPS* OM≤200	*YP* OM≤ 200	YPS OM≤200 = 中青年閹牛肉，YP OM≤200 = 中青年牛肉
牛肉	*YPS*	*YP*	YPS = 中青年閹牛肉，YP = 中青年牛肉
	*PRS*	*PR*	PRS = 中年閹牛肉，PR = 中年牛肉
	*SS*	*S*	SS = 閹牛肉，S = 公牛肉
經濟牛肉	經濟公牛	廉價公牛	經濟牛肉
	經濟母牛	廉價母牛	
生產用牛肉			生產用牛肉（僅適合做肉餡）

\*\* 《澳洲肉類規格管理局國內牛肉零售登記表：零售牛肉切塊用語與術語》（第三版，2011年）

除“經濟牛肉”一詞之外，“牛肉”一詞可用於替換所有零售描述。必須始終描述成年牛肉。

### 禁用描述

零售商不可使用任何禁止使用的說明語，例如“A級”、“優質”或“養牛場餵養”等詞語。

如果零售商使用澳洲肉類規格管理局的補充性描述語言，例如“穀物餵養”，則這些說明必須準確，並且可以證實。下列描述語尚未定義，因此不允許使用：

✘ *A* 級牛肉	✘ "出口品質"	✘ "穀物補充"
✘ "A 等級"	✘ "出口等級"	✘ "養牛場餵養"
✘ "A 等級"	✘ "出口標準"	✘ "牛奶餵養"
✘ "優質"	✘ "輔以穀物"	✘ "廉價"
✘ "穀物餵養"	✘ "品質"	✘ "優質等級"

下列標籤或類似的標籤不得貼在牛肉產品上或用於描述牛肉產品。



## 零售設施

### 8. 肉類零售場所的設計與建造

#### 成果要求

建造並維護經營場所、設備與運輸車輛，確保食品不被污染

#### 为实现这一成果

##### 設計與建造

- 經營場所的設計、佈局與設備必須確保以以下方式安全加工食品：
  - 為食品製作以及所需用的固定裝置、可拆除裝置與設備提供充足的空間
  - 防止害蟲進入及藏匿
  - 防止灰塵、污垢、煙氣、煙霧及其他污染物進入
- 在建造時，必須：
  - 使用不會成為潛在污染源的材料
  - 確保安全加工（例如，食品不接觸牆或地板等表面）與有效清潔（例如，無非密封接頭、粗糙的表面、有角度的牆角）

##### 地面

- 地面必須：
  - 不得吸收水分、食品或油脂，不得堆積或聚集液體
  - 利於液體自然排幹或用物理手段去除（例如使用拖把或擦刷器）
  - 無任何鋸末、貝類碎粒、紙板或其他類似材料
  - 排水系統通暢，並防止異味、害蟲、令人反感的材料、雨水進入經營場所

##### 牆壁、天花板、固定裝置、可拆除裝置與設備

營業設施內所有表面以及使用的設備必須：

- 為光滑表面
- 非滲透性表面（僅用於切肉の木質砧板除外）
- 易於清潔，在必要時可拆卸進行清潔
- 耐腐蝕，或在經過維護後可實現無腐蝕

##### 洗手設施

- 肉類零售場所必須有適當的洗手設施，可供人員使用並能正常工作。

##### 運輸車輛

- 用於運輸食品的車輛必須擁有清潔、無損壞、密封良好的車廂，並必須可防止食品受到污染
- 如果車輛用於配送肉類產品，且路上行駛時間超過 30 分鐘，則必須有冷藏設施，行駛時間為首批產品裝車與最後一批產品卸車之間的時間差

##### 維護

- 肉類零售場所、所有固定裝置、可拆除裝置及設備必須保持良好的工作狀況、無損壞或如鏽跡或油漆剝落等潛在污染

- 如果肉類零售場所的區域、固定裝置、可拆除裝置或設備不符合要求，業者必須：
  - 發現缺陷並記錄下來
  - 計畫修理或更換有缺陷的物品或區域
  - 記錄維修/更換計畫以及預計完成時間

## 指引资讯

### 地面

- 如果正確安裝，环氧树脂、乙烯基板等地面塗層，以及瓷磚、陶瓷或方磚（塗有非吸收性漿料）都是符合要求的地面覆蓋層。地面如有未密封的混凝土、暴露在外的骨料、裂縫或損壞則不符合要求。如果地面過度磨損，也可能形成水窪，並有可能污染食品。
- 如果你的地面不符合要求，請記錄準備維修或更換的計畫，並確保這些計畫定期更新，並可提交接受稽查。

### 牆壁、天花板、固定裝置、可拆除裝置與設備

設施中所有的表面與使用的設備必須：

- 表面光滑、非滲透性、易於清潔並耐腐蝕；此外
- 耐用；
- 無毒性；
- 耐擊、耐剝落或磨損；
- 具有另污染清晰可見的表面；
- 建造完成後，接頭應有效地密封；
- 建造完成後，應能儘量減少灰塵、水、垃圾或廢料在壁架或窗臺等上堆積；以及
- 牆壁與地面的介面處應進行覆蓋，從而可進行有效清潔。

符合這些要求的材料包括：

- ✓ 有塗層的冷庫面板
- ✓ 不銹鋼（貨架、工作臺、面板）
- ✓ 塑膠（板、桶、面板、貨架）
- ✓ 密封木材（面板、貨架）
- ✓ 密封水泥抹面

不符合要求的材料和設備包括：

- ✗ 暴露在外的木材與刨花板
- ✗ 泡沫
- ✗ 無塗層的低碳鋼
- ✗ 無塗層的石膏板
- ✗ “花鋼板”類型的材料
- ✗ 購物手推車



部分區域與設備需要特別注意，包括：

#### 胴體吊軌

- 胴體吊軌可由低碳鋼製成，但需要經常用食用油處理，從而保持無腐蝕現象。

#### 砧板

- 木質砧板應保持清潔以及良好的狀況。砧板應沒有裂口、裂縫、孔洞或其他損壞。
- 木質砧板必須僅用於切割的目的。



上圖中的砧板已經損壞，所以不符合要求

#### 洗手設施

洗手設施必須滿足下列條件方被視為符合要求：

- 有溫暖的流水；
- 有效的清潔劑（例如皂液）；
- 免提操作的水龍頭；
- 不對雙手或周圍區域造成污染的幹手設施（例如紙巾、垃圾箱或烘乾機）；以及
- 與排水系統直接相連。

#### 洗手設施還必須：

- 可在加工區域方便使用；
- 僅用於洗手、胳膊以及臉部；以及
- 放置於適當的位置，以便在加工時使用；
- 洗手盆不得用於清洗廚具及設備，不得用於保存手套、刀具工具袋或其他物品。

#### 通風

- 肉類零售場所必須通風良好，從而控制過多熱度、蒸汽以及冷凝，防止異味、灰塵、蒸汽或煙霧進入其內。
- 排放物必須以不污染食品的方式排放到經營場所之外。

#### 採光

- 自然或人造光線必須充足，以便進行衛生加工，進行檢查與稽查。有關充足採光的指引資訊，請參閱《澳洲標準（1680.1-2006）室內與工作場所照明：一般原則與建議》。
- 為確保燈具不成為污染源，燈具必須配有防碎的保護罩或防護罩。定期檢查燈具及可拆除裝置，確保無任何昆蟲、水、黴菌或損壞。如果存在這些問題，請即刻採取行動，或記錄處理問題的計畫。

### 烤箱與煙熏室

- 排氣罩中堆積的所有灰塵、污垢、煙霧、木炭或類似於灰的殘留物需要定期清潔，防止可能出現污染。

### 供水

- 供水的來源和使用時不得造成食品污染。如果你使用供水網供水，或“城鎮供水”，則符合水的可飲用性要求。如果你使用其他的供水系統，例如地下水或水箱中的水，則需要對水進行檢測或處理，確保其可飲用。
- 你必須擁有足量的、壓力適當的熱水與冷水，以便清潔營業設施、設備、可拆除裝置與固定裝置。

### 儲存設施

需要為某些物品提供儲存設施。這些設施可根據儲存物品與儲存區域分類，並進行不同處理。

- **食品與單次使用的食品接觸物品**：包括原料、加工與包裝材料以及工具包。這些物品需要最為仔細的維護與保護，防止被污染。在儲存這些物品時，你需要努力保護其不接觸任何潛在的污染源，一般而言，需要與其他組別的物品分開存放。對於即食食品與耐儲存的食品應特別注意，避免其接觸任何未烹飪食品或成分，以及所有其他污染源（清潔用化學品、設備、未清洗設備等）。
- **清潔設備**：包括產品容器、託盤、桶、香腸竹籤、制肉餅機（設備，英文為torpedos）、壓力機、絞肉機、帶鋸。由於這些物品用來接觸食品，因此需要仔細維護與保護，防止被污染。
- **防護衣物**：包括圍裙、袋子、刀組。這些物品可能並不直接接觸食品，但由於可能在食品或食品接觸的物品附近使用，並可能造成污染從源頭向食品傳播，因此需要避免這些物品受到污染。
- **清潔設備與化學品**：包括抹布、拖把、水桶、橡膠掃帚、消毒產品。這些物品可能成為食品及設備的污染來源，因此需要以防止污染的方式存放。
- **個人物品**：包括工作時間內未穿戴的衣物、錢包、手機與包。這些物品也可能成為食品及設備的污染來源，因此需要以防止污染的方式存放。

### 衛生間

- 肉類零售業者必須擁有完善的衛生間設施，可供員工使用。
- 在員工工作期間，衛生間設施必須在任何時候都可供使用。
- 衛生間設施的位置必須適合其目的，不得危及衛生加工，並且不得：
  - 可以直接進入加工區域；
  - 用於任何類型的加工；
  - 用於儲存上述需高度維護的物品，例如包裝或原料。清潔用化學品以及非食品加工設備可儲存在這些區域，前提是這些物品不構成食品安全風險。
- 員工在衛生間內不得穿戴圍裙或工具包。
- 衛生間設施必須保持清潔以及修繕良好。

### 丟棄固體與液體廢棄物

液體與固體廢棄物必須按照下列要求處置、儲存、處理以及丟棄：

- 不對供水造成污染；
- 不影響食品的安全性及適用性；



- 不成為害蟲食物或害蟲的繁殖地；而且
- 不產生異味。

將固體廢棄物放置於恰當的容器（例如垃圾箱）中，並定期清空（至少每天一次），從而可實現上述要求。在清空這些容器時，最好將廢棄物存放在一個單獨的區域，例如零售設施外的“廢料桶”。在儲存垃圾或可回收物品時，確保這些容器：

- 適合於存放垃圾或可回收物品的體積及類型；
- 為封閉式，確保其不成為害蟲的繁殖地；
- 容器的設計及建造可確保進行有效清潔；
- 液體廢棄物可倒入廢水系統中處理（在經過適當分離/處理後，例如使用油脂分離器）。如果使用油脂分離器，請確保根據需要進行清空與維護。你可能需要聯絡你本地的市議會或廢水處理機構獲得更多資訊，並確保你遵守新南威爾斯州其他有關廢水處理的法律。

### 維護

為確保經營場所得有效維護：

- 確定缺陷並進行記錄；
- 為維修或更換有缺陷物品/區域制定計劃；
- 記錄維修/更換計畫以及預計完成時間。

在處理維護問題時，應確保防止食品受到污染。根據食品安全/污染的風險確定處理缺陷的優先次序。這可能包括分兩個階段處理缺陷：

- 處理當前的風險；
- 制定實施長期維修/更換計畫。

例如，如果切割臺上方的天花板出現油漆剝落，立即去除剝落的油漆可應對當時出現的食品污染風險。計畫在數周之後對天花板重新上漆並執行該計畫可應對長期風險，並確保天花板符合標準。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. 員工的技能與知識

#### 成果要求

所有在業者中加工食品的人員必須擁有適當的技能與知識。

#### 為實現這一成果

- 所有員工都需要瞭解如何根據業者的慣例開展工作，從而在所有時候確保食品安全
- 員工進行所有培訓的證明均應記錄在《附錄 2》中的食品安全計畫培訓登記冊中，並附上有關員工的簽名
- 作為發放經營許可證的一項要求，應有一名員工已經完成一項經過認可的食品加工衛生課程，並能在接受稽查時出具證明已完成該課程的證書

#### 指引信息

- 所有員工都需要瞭解如何根據業者的慣例工作，在所有時候確保食品安全。這些內容包括：
  - 清潔與衛生；
  - 原料與防腐劑控制；
  - 生肉加工。
- 在這些區域履行職責的員工需要接受特定培訓：
  - 製作香腸；
  - 即食肉類的處理與加工；
  - 校準；
  - 監測記錄；
  - 內部稽查；
  - 真空包裝的即食肉類；
  - 幹肉加工。
- 員工進行所有培訓的證明和相關員工的簽名均應記錄在附錄 2 的食品安全計畫培訓登記冊中。這包括：
  - 屠夫與學徒
  - 服務人員
  - 清洗人員
  - 家人
- 你或你的員工在簽署上述登記冊後，即表示有能力並知曉如何安全地開展工作，並致力於實現食品安全。
- 作為發放經營許可證的一項要求，應有一名員工已經完成一項經過認可的食品加工衛生課程，並能在接受稽查時出具證明已完成該課程的證書。
  - 確保在經營場所保存一份技工行業證書、行業資格證書或學習成績單，以備查驗
  - 有效的食品安全監督員證書是可接受的

## 10. 食品的召回

### 成果要求

業者必須擁有一套用於召回不安全或不宜食用食品的制度

### 为实现这一成果

從事食品批發、生產或進口的肉類零售經營場所必須：

- 建立用於召回不安全食品的書面制度，並且
- 在召回不安全食品時遵守這一制度

### 指引资讯

為了保護消費者，已經向其他業者以及/或消費者分銷的不安全產品必須從銷售環節撤出。

如果產品屬下列情況，則可能需要召回：

- 標籤內容不完整或不準確
- 受到有害微生物污染
- 受到有害化學品污染
- 受到玻璃、木頭等實體物質的污染；或者
- 產品被動過手腳。

《下列食品召回行動計畫》可用於確定你是否需要進行召回以及召回流程。

在出現產品召回時，將使用澳洲紐西蘭食品標準局（FSANZ）起草的《食品行業召回議定書》中定義的制度。查看本文檔可登錄澳洲紐西蘭食品標準局網站 [www.foodstandards.gov.au](http://www.foodstandards.gov.au)。

在出現產品召回時，食品安全召回計畫將由店長或受委託的員工控制。在出現產品召回時，應致電 1300 552 406 聯絡新南威爾斯食品管理局。

## 食品召回行動計畫

業者名稱 將使用本召回計畫去除市場上的不安全產品。

召回工作將由 名字 姓氏, 職位說明 進行協調。

### 第 1 步：決定是否因為存在公共衛生及安全風險而需要召回

↓	<u>內容：</u>	名字 姓氏 將決定產品是否對公共衛生與安全構成風險。		
	<u>方式：</u>	- 確定產品缺陷；	- 瞭解產品是否對公共衛生或安全構成風險；	
		- 確定有缺陷產品的批次代碼；	- 決定是否需要召回。	
	<u>備註：</u>	如果產品 <b>並不</b> 對公共衛生或安全構成風險，或有關食品安全風險尚未得到確認，則 <b>不需要</b> 召回。 名字 姓氏 將決定是否作為預防措施撤回產品。 如果產品的 <b>確</b> 對公共衛生或安全構成風險，則 <b>需要</b> 召回。		

### 第 2 步：決定召回的類型

↓	<u>內容：</u>	名字 姓氏 將決定是否撤回產品、在經銷商或者消費者層面進行召回。如果有必要，名字 姓氏 將聯絡新南威爾斯食品管理局或澳洲紐西蘭食品標準局以獲得幫助。		
	<u>方式：</u>	如果不存在食品安全風險，或有關食品安全風險尚未得到確認，則名字 姓氏 可能作為預防措施撤回產品。	如果產品尚未直接提供給公眾，例如僅向批發商或餐飲服務商出售食品，則名字 姓氏 將在 <b>經銷商層面</b> 開展召回。	如果產品已經進入零售環節，名字 姓氏 將在 <b>消費者層面</b> 開展召回。
	<u>備註：</u>	名字 姓氏 將與澳洲紐西蘭食品標準局 (FSANZ) 或新南威爾斯食品管理局就需要召回的類型進行商討。		

### 第 3 步：建立分銷清單

↓	<u>內容：</u>	名字 姓氏 將確定產品的分銷物件。
	<u>方式：</u>	名字 姓氏 將利用客戶訂單、發貨單、發票等記錄書寫或列印出一份客戶清單。
	<u>備註：</u>	保持清單內容簡要。需要的資訊包括客戶的姓名、位址、聯絡電話，以及向他們出售的受影響產品的數量。

第 4 步：開展召回		
↓	內容：	名字 姓氏 將開展召回。
	方式：	<p>名字 姓氏 將聯絡所有可能收到不安全產品的客戶，並告訴他們：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 立刻將有關產品從銷售環節去除，以及</li> <li>- 銷毀或退回不安全的產品。</li> </ul> <p>名字 姓氏 將聯絡澳洲紐西蘭食品標準局，並提供詳細的召回資訊。如果需要在消費者層面開展召回，名字 姓氏 將提供下列詳細資訊：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 消費者可以將產品退回何處，以及</li> <li>- 產品的召回將如何進行宣傳。</li> </ul>
	備註：	澳洲紐西蘭食品標準局可協助宣傳召回。
第 5 步：評估與報告		
↓	內容：	名字 姓氏 將確定風險的可能原因（導致問題的原因）並進行整改處理風險。
	方式：	<p>名字 姓氏 將列出可能的原因，並考慮可以採取何種措施防止問題再次出現。</p> <p>名字 姓氏 將聯絡澳洲紐西蘭食品標準局，提交一份召回後報告。</p>
	備註：	有關召回報告資訊，請查看 <a href="http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx">http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx</a>

#### 聯絡電話與資訊

新南威爾斯食品管理局：

電話 – 1300 552 406

澳洲紐西蘭食品標準局 (FSANZ)

電話 – 02 6271 2610

澳洲紐西蘭食品標準局召回資訊：

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

新南威爾斯食品管理局召回資訊：

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



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

## 11. 害蟲防控

### 成果要求 確保業者無昆蟲或害蟲

#### 为实现这一成果

防控害蟲包括下列內容：

- 確保建築與設備得到妥善維護
- 保持經營場所及設備清潔
- 使用害蟲防控設備及化學品
- 記錄害蟲防控措施
- 確定防控措施是否有效

#### 指引资讯

- **確保建築與設備得到妥善維護：**

這一措施旨在防止害蟲進入經營場所，以及在設備內部藏匿。

實現這一目標的方法包括：密封牆壁上的裂縫或孔洞、密封門周圍的縫隙、限制（害蟲）從窗戶進入、或移除舊的或未使用的設備部件。

- **保持經營場所與設備清潔：**

這樣做還能減少害蟲藏匿的區域，並減少可能吸引害蟲的食品。例如：清理乾貨儲存區域濺出的液體，或者丟棄使用過的紙箱。

- **使用害蟲防控裝置及化學品：**

在害蟲找到藏匿地點或造成侵擾之前，這些措施可以控制可能已經進入經營場所的害蟲數量。

例如，可以請專業害蟲防治技術人員進行處理。

如果使用專業人員，請他們出具書面報告，列出使用的設備/化學品、目標害蟲與實施這些措施的區域。

或者你可以自行採取這些措施，包括使用陷阱、誘餌、粘板或化學品。

但是，請始終遵守生產商對產品用途及安全性的說明，並確保在使用化學品時不會造成食品污染。

- **記錄害蟲防控活動：**

無論是你自己還是聘請專業人員，都應在採取這些措施時記錄這些措施。這可能包括經營場所的建築平面圖/地圖。這種記錄可以是一頁簡單的手繪平面圖/地圖。這一平面圖/地圖應與《食品安全計畫》一同保存，並且/或者在害蟲防治文檔/資料夾中附上一份害蟲防控報告。

- **確定防控措施是否有效：**

對於害蟲應密切關注，尤其是在營業之前進行檢查的時候，在發現有害蟲時請員工通知你。你應對採取的害蟲防控措施的有效性進行判斷，並在認為這些措施無效時採取行動。

## 12. 校準

### 成果要求

業者必須擁有、在經營場所準備以及使用經過校準、工作良好的溫度計

#### 为实现这一成果

為了以適當的溫度保存食品，你與你的員工應能夠檢查食品的溫度。

- 業者應在經營場所準備溫度計
- 這一溫度計應能正常工作
- 你與你的員工應能夠正確地使用這一溫度計
- 這一溫度計應定期進行校準
- 校準結果必須進行記錄。《零售日誌》中有專門的頁面可供記錄。

如果你不進行食品烹飪或出售熱食，你只需要將溫度計校準至 0°C。

- 按照冰點進行校準

如果你烹飪食品或出售熱食，你需要將溫度計校準至 0°C 以及 100°C。

- 按照冰點與沸點進行校準

### 指引资讯

#### 冰點校準 ( 0°C )

在校準掌上型溫度計時：

1. 在一隻小容器中裝滿碎冰。
2. 向容器中注入少許水，將碎冰變成冰漿。
3. 將溫度計放置在容器的中心，並用探頭混合冰漿。
4. 大約 1-2 分鐘後，讀取探頭上的溫度（例如，探頭上顯示的溫度可能介於 -0.2°C 與 + 0.5°C 之間）。

如果你的探頭顯示溫度在 - 1.0°C 與 + 1.0°C 之間，則探頭在校準範圍之內。

5. 記錄溫度計探頭上顯示的溫度。至此你已經完成了校準。

如果探頭顯示溫度不在 - 1.0°C 與 + 1.0°C 之間，你可能需要更換溫度計。

經過校準的探頭可用來檢查你的經營場所中的其他溫度計、儀錶或設備（例如展示櫃、冷卻器以及冷藏室等）。可透過將校準過的探頭放置在有關設備探頭旁邊，並比較溫度。如果比較之後溫度超過 ±1°C 的範圍，請調整、維修或更換有關設備。

#### 水沸點 ( 100°C )

在校準掌上型溫度計時：

1. 將盛有水的容器煮至沸點（例如，將一罐自來水放在火爐上）。
2. 將溫度計放置於容器的中心部位，確保探頭的頂端位於中心，並不與容器壁或容器底部接觸。
3. 等待溫度計上的讀數達到穩定，大約需要 1-2 分鐘。

如果你的探頭顯示溫度在 99.0°C 與 + 101.0°C 之間，則探頭在校準範圍之內。

4. 記錄溫度計探頭上顯示的溫度。至此你已經完成了水沸點檢查。

如果你的探頭顯示溫度不在 99.0°C 與 + 101.0°C 之間，你可能需要更換溫度計。

經過校準的探頭可用來檢查你的經營場所中的其他溫度計、儀錶或設備（例如熱展示爐、烤箱、脫水機、煙熏室等）。有關比較校準的過程可參見上文。

在高於海平面的高度進行溫度計校準時，如果你按上述流程進行則校準結果可能不準確。有關更多資訊，請參閱食品管理局網站上《在不同高度校準溫度計》的情況說明。

## 13. 過敏原控制

### 成果要求 業者必須控制與過敏原有關的風險

#### 为实现这一成果

所有在食品中添加成分（例如醃制或加麵包屑）的業者必須能夠識別食品成品中的潛在過敏原，並防止污染其他食品。

潛在過敏原包括：

1. 花生	2. 木本堅果（例如杏仁、腰果）
3. 蛋類	4. 牛奶
5. 魚類	6. 甲殼類動物（貝類，例如蝦、龍蝦）
7. 芝麻	8. 大豆
9. 麸质（例如小麥、麵包屑）	10. 亞硫酸鹽（>10 毫克/千克）

企業必須在成分列表中聲明上表中列出的前八種潛在過敏原及其產品，或如遇有客戶詢問食品中是否存在這八種潛在過敏原中時必須要加以聲明。

#### 指引资讯

食品過敏可能會危及生命，在澳洲已經越來越受到關注。實際上，澳洲是全世界過敏發生率最高的國家之一。

任何含有過敏原的食品必須與不含過敏原的食品分開保存。不含過敏原的食品應先於含有過敏原的食品進行加工。在製作含有過敏原的食品之後與製作其他食品之前，必須徹底清潔所有工作臺及廚具。

含有過敏原的食品在展示過程中應與不含過敏原的食品分開存放（例如，蜜汁雞翅或含麵包屑的食品應與其他不含過敏原的食品分開保存）。

如遇有客戶詢問任一食品中是否含有過敏原，你必須能提供該食品中所有過敏原的資訊。這一點可透過以下方式實現：

- 從你的供應商處獲得一份《產品資訊表》或產品說明，保留食品中的所有過敏原的清單；
- 保留標明所有成分與過敏原的產品包裝

儲存過程中必須防止過敏原造成污染。醃漬、撒粉、調味料、抹料以及麵包屑等乾貨必須保存在乾淨的容器/袋子裡。含有過敏原的乾貨應保存在不含過敏原的貨品下方。

如果食品有包裝，則食品必須帶有成分與過敏原警告聲明的標籤。最常見的食品過敏原（如上所列）與亞硫酸鹽必須始終列在成分清單中，或以單獨的建議聲明列出。含有蜂王漿的產品必須在食品標籤上作出警告聲明。過敏原可透過三種方式進行標注：

#### 1. 在括弧內

小麥粉、糖、人造黃油（含牛奶）、鹽、香精（含小麥澱粉）

#### 2. 用黑體字

**小麥粉、糖、人造黃油（含牛奶）、鹽、香精（含小麥澱粉）**

#### 3. 單獨聲明

小麥粉、糖、人造黃油（含牛奶）、鹽、香精（含小麥澱粉）。含有小麥與牛奶



## 14. 測試

### 成果要求 进行验证测试

#### 為實現這一成果

1. 使用真空包裝法或氣調包裝法進行即食肉類包裝的肉類零售業者必須進行額外的加工與測試，確保控制李斯特菌（*Listeria Monocytogenes*）。
2. 如果你製作或加工下列產品，需要進行測試：
  - a) 進行過包裝後巴氏滅菌的整塊肉或分割肉切塊（例如，真空包裝的火腿）或者
  - b) 未進行過包裝後巴氏滅菌的切片肉或整塊肉（例如，真空包裝的切片肉、多份真空包裝肉）。
3. 使用真空包裝法或氣調包裝法包裝生肉及/或生肉類產品的肉類零售業者不需要進行李斯特菌測試。

#### 指引信息

有經營許可證的肉類業者必須遵守《2015年食品監管條例》中《肉類食品安全計畫》對抽樣與分析的規定。[《新南威爾斯食品安全計畫手冊》](#)概述了所有測試要求。取決於產品類別以及加工流程，有下列三種產品類別：

**類別 1：**以真空包裝法或氣調包裝法包裝、並進行包裝後巴氏滅菌的整塊肉或分割肉切塊

**類別 2：**以真空包裝法或氣調包裝法包裝、但未進行包裝後巴氏滅菌的切片肉或整塊肉

**類別 3：**沒有進一步進行真空包裝或氣調包裝的切片肉或整塊肉。

類別 1	類別 2	類別 3
<b>需要進行進一步測試</b>		<b>無需進行進一步檢測</b>
<b>必須進行巴氏滅菌並進行抽樣檢測</b>	<b>必須進行環境與抽樣檢測</b>	
整條與半條火腿	切片肉	
煮熟的牛臀肉	整只熏雞	
單份牛肉	單份與每包多份的幹香腸（Cabanossi）	
熏雞胸肉（單份）	供未來切片/銷售的整份切塊肉	
	煙熏切片或重新分份的海鮮	

**類別 1：**以真空包裝法或氣調包裝法包裝、並進行包裝後巴氏滅菌的整塊肉或分割肉切塊

這些是指先包裝然後進行包裝後巴氏滅菌整塊肉或分割肉切塊，包括加熱包裝好的產品外表面，直至達到可抑制李斯特菌的溫度。這一方法通常是將包裝好的產品浸入達到指定溫度的熱水中，並浸泡指定的時間。

這一方法僅適用於包裝好的整塊分割肉片（火腿、牛臀肉）或半塊（重要的區域為肉的外表面），但不得用於包裝好的切片產品。

肉類表面溫度 (°C)	浸泡時間 (分鐘)
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	少於一分鐘

要抑制這些產品中的李斯特菌，你必須：

- 將肉的表面加熱至上述表格列出的溫度與時間
- 檢查肉的表面溫度：
  - 將肉從熱水中取出後立即使用紅外線溫度計（例如雷泰（Raytek）溫度計）；或者
  - 測量水溫，測量時間按上述表格執行。
- 加熱之後，產品必須快速冷卻（例如，浸入冰水或在加熱後即刻進行吹風式冷凍），這也有助於殺死李斯特菌。
- 記錄包裝後巴氏滅菌的時間與溫度
- 在每 10 批產品中抽取一包作為樣本進行檢測。
  - 對於支援李斯特菌繁殖的產品，在 25 克產品中未檢出李斯特菌；或者
  - 在不支援李斯特菌繁殖的產品中李斯特菌不超過 100 單位的菌落總數/克。

**重要的注意事項包括：**

- 如果產品裝在包裝內進行巴氏滅菌處理，在產品出售之前，包裝不得再次打開、切片或重新包裝（除非重新進行了巴氏滅菌處理）。
- 一批產品是指在 24 小時內進行了巴氏滅菌處理的產品。

**類別 2：以真空包裝法或氣調包裝法包裝、但未進行包裝後巴氏滅菌處理的切片肉或整塊肉**

這些產品是經過包裝的切片或切塊肉，而不是整塊肉，或者其表面無法透過包裝後巴氏滅菌處理進行加熱。這些產品包括切片的熟肉、多根幹香腸以及整雞。

為了抑制這些產品中的李斯特菌，你必須：

減少加工過程中出現李斯特菌污染的可能性（請參閱經過驗證的行業指導文檔，例如《澳洲肉類及畜牧業協會安全生產熟食指引》（第 2 版））。

- 每個月在操作前和操作後從以下兩類區域中選出五個地點取樣，測試李斯特菌的環境：

- 1 類區域地點：與熟食產品接觸的設備（例如切片機、切肉丁機、料斗）、螺旋冷凍機、熟食產品傳送機、儲存或分割產品使用的桌子與工作臺。
- 2 類區域地點：地面、牆壁、天花板、排水口、積水（例如在製造區域或冷藏室的地面上）、來自製冷冷凝器（冷藏室內）的冷凝水、冷卻器門、開關、地面接縫/裂縫。
- 在每 10 批產品中抽取一包作為樣品進行檢測。
  - 對於支援李斯特菌繁殖的產品，在 25 克產品中未檢出李斯特菌；或者
  - 在不支援李斯特菌繁殖的產品中李斯特菌不超過 100 單位的菌落總數/克。
- 記錄環境結果與成品結果。

#### 如果測試結果呈陽性我該怎麼做

##### 製成品呈陽性

- 在收到測試結果的 24 小時內致電 1300 552 406 口頭通知新南威爾斯食品管理局。
- 隔離仍在經營場所內的所有產品；並召回所有已經離開經營場所的所有產品。
- 在收到測試結果的 7 天之內以書面形式通知新南威爾斯食品管理局。

##### 環境採樣用棉棒呈陽性

- 1 類區功能變數結果呈陽性：
  - 暫停產品供應
  - 將採樣棉棒送至由澳洲國家試驗協會（NATA）認證的實驗室，確認是否為李斯特菌
  - 對所有產品接觸表面進行深入清潔
  - 如果採樣用棉棒上李斯特菌呈陽性，則暫停測試產品
- 2 類區功能變數結果呈陽性：
  - 將採樣棉棒送至由澳洲國家試驗協會（NATA）認證的實驗室，確認是否為李斯特菌
  - 對所有產品接觸表面進行深入清潔
  - 如果採樣用棉棒上李斯特菌呈陽性，則增加 1 類區域採樣用棉棒的數量

#### 如何獲得進一步幫助

聯絡新南威爾斯食品管理局，可致電 1300 552 406 或發送郵件至 [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

#### 類別 3：沒有進一步進行真空包裝或氣調包裝的切片肉或整塊肉

這些指出售時並未進行額外的真空包裝或氣調包裝的整塊肉、切片肉與切塊的即食產品，這些產品不需要進一步測試。

## 定義

屠宰場動物	所有公肉牛、母牛、閩牛、奶牛、小母牛、小牛、公羊、母羊、閩羊、羔羊、山羊、小山羊、豬、水牛、鹿、兔子或任何禽類。
屠宰場肉	來自屠宰場動物並用於人類食用的肉。
便利設施	包括更衣室、餐廳、廁所、洗手盆與淋浴設施。
電器	零售肉類加工場所使用的任何設備。
獲准稽查	新南威爾斯食品管理局批准的稽查。
稽查	一個明確規定的程式化體系，用於驗證某品質體系是否按《食品安全計畫》中規定的標準運作。
授權人員	根據第 9 部分第 3 節任命的人員
清潔	有關於： <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 胴體或肉：是指其不含任何可見污染物（例如食物、灰塵、油脂、羊毛、毛髮、糞便物質、膽汁、排泄物與病理狀況）；以及</li> <li>b) 設備、廚具、衣物：是指其不含任何可見的污染物，經過清洗與消毒，且無令人反感的異味；以及</li> <li>c) 經營場所：是指其地面、牆壁、天花板表面無任何可見的污染物，經過清洗，且無令人反感的異味；以及</li> <li>d) 衣物：是指其不含任何可見的污染物。</li> </ul>
建造	肉類零售場所的設計、建造、設備與維護。
污染	存在令人反感的物質（包括物質或微生物），這些物質令肉類或肉類產品變得不安全或不適於人類食用。
凹處	兩個表面（例如地面與牆壁）彎曲的連接處，以能進行有效清潔。
醃制	如果在產品中加入足以保存產品的醃制用鹽，水相最低鹽含量為 2.5%，加進的亞硝酸鹽量為 100ppm（百萬分率）。
可食用的	安全、適合人類食用。
食品業者	“食品業者”是指涉及下列業務的商業實體、業者或業務活動： <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 處理用於出售的食品，或者</li> <li>b) 銷售食品</li> </ul>
食品安全計畫	書面記錄的計畫，其中列明肉類零售業者的業務活動中對於確保食品安全至關重要的全部步驟，並確保適當的食品安全措施得以識別、實施、維護並進行審查。

狩獵動物	所有脊椎動物：包括哺乳動物、鳥類或爬行動物，但不包括魚類；可合法捕獲的種類；並未以農場養殖的方式飼養並在野外捕殺。
野味肉類	經過在野味加工設施中加工或加料的狩獵動物的任何可食用部分，並經檢查人員檢驗認定適合人類食用。
危害分析與關鍵控制點	危害分析與關鍵控制點的方法由一套結構化的系統組成，包括危害分析、確定危害監測方法以及針對每種危害實施的控制措施。
危害	食品中存在的生物、物理或化學製劑或食品的生物、物理或化學狀態，這種製劑或狀態可能在人體中造成不良的健康影響。
有害物質	在與肉類、肉類產品或肉類接觸表面接觸後，將危害肉類與肉類產品安全性與適用性的任何物質。
不適於食用	不安全或不適於人類食用。
有許可證的	獲得新南威爾斯食品管理局（或其他州/海外管轄區域的同等機構）許可的經營場所。
肉類	用於人類食用的屠宰場動物的可食用部分以及可食用的動物內臟。
營養資訊表（NIP）	營養資訊表。
病原菌	能夠引起人類疾病的細菌。
可飲用水	是指適合人類飲用的水 <sup>1</sup> 。
經營場所	加工或儲存供人類食用肉類的建築或結構。
加工肉類	含有屠宰場肉類或野味肉類、供人類食用的生產加工產品。
加工	儲存、製作、銷售肉類與肉類產品的全部活動。
防護衣物	防止肉類或肉類產品接觸表面與人體的任何部分或普通衣物發生自然接觸的衣物，例如圍裙、頭套、披風、工作服。
即食（RTE）	是指不需進一步加熱或烹飪即可食用的肉類產品，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 煮熟或未熟化發酵肉；和</li> <li>b) 肉醬（pâté）；和</li> <li>c) 幹肉；和</li> <li>d) 慢醃肉；和</li> <li>e) 午餐肉；和</li> <li>f) 煮熟的瘦肉，包括火腿與烤牛肉</li> </ul>

<sup>1</sup> 《2004年澳洲國家衛生與醫學研究理事會飲用水指引》可用於指導對可用水成分的界定。

肉類零售場所	<p>以零售方式出售肉類（包括家禽）、以某種方式對生肉胴體或部分生肉胴體進行某種加工（例如去骨、切片或切塊）的任何經營場所。</p> <p>肉類零售業者並不包括下列場所：</p> <p>a) 在上一個自然年中的任何一個星期內，以批發方式出售的肉類超過一噸（必須是獲得許可證的肉類加工業者），或者</p> <p>b) 所有出售的肉類：</p> <p>(i) 可即刻食用的形式（例如在餐廳或外賣食品店出售的食品），或者</p> <p>(ii) 以通常稱為烹飪冷卻的形式存在（即煮熟的包裝肉，食用前需再次加熱）。</p>
消毒	<p>對表面進行加熱、使用化學品或採取其他工藝，從而將表面的微生物減少至以下水準：</p> <p>a) 不損害可能與其接觸的食品的安全性；以及</p> <p>b) 令其無法傳播傳染性疾病</p>
耐儲存	不需以冷藏或冷凍方式保持食品安全性與適用性的加工肉類產品。
SO <sup>2</sup>	二氧化硫
殺菌	就衛生加工肉類中使用的設備或廚具而言，殺菌是指將這些器具清洗乾淨，並浸入不低於 82 °C 的熱水中直至實現滅菌，或以其他有效的方式處理。就本標準而言，這是指“實現商業滅菌”。
UCFM	未熟化發酵肉
合乎衛生標準	<p>經過檢驗合格確定為安全、適於人類食用的肉類，並且這些肉類：</p> <p>a) 在針對預期用途進行妥善處理與準備後，不會引起食源性感染或者中毒；以及</p> <p>b) 不含超過規定限度的殘留物；以及</p> <p>c) 無任何明顯的污染物；以及</p> <p>d) 無任何通常被認為令客戶反感的缺陷。</p>

## 參考文獻

澳洲肉類規格管理局國內零售牛肉登記表：零售牛肉切塊語言與術語（第3版，2011年）。

澳洲人類食用肉類與肉類產品衛生生產與運輸標準。（澳洲標準 4696：2007）

澳洲寵物肉類衛生生產標準（澳洲標準 4841：2006）

澳洲工作照明標準（澳洲標準 1680：2006）

《2003年食品法》

《2015年食品監管條例》

《澳洲紐西蘭食品標準》（FSANZ）：食品行業召回議定書

《食品標準法典》

《澳洲肉類及畜牧業協會安全生產熟食指引》（第2版，2015年）

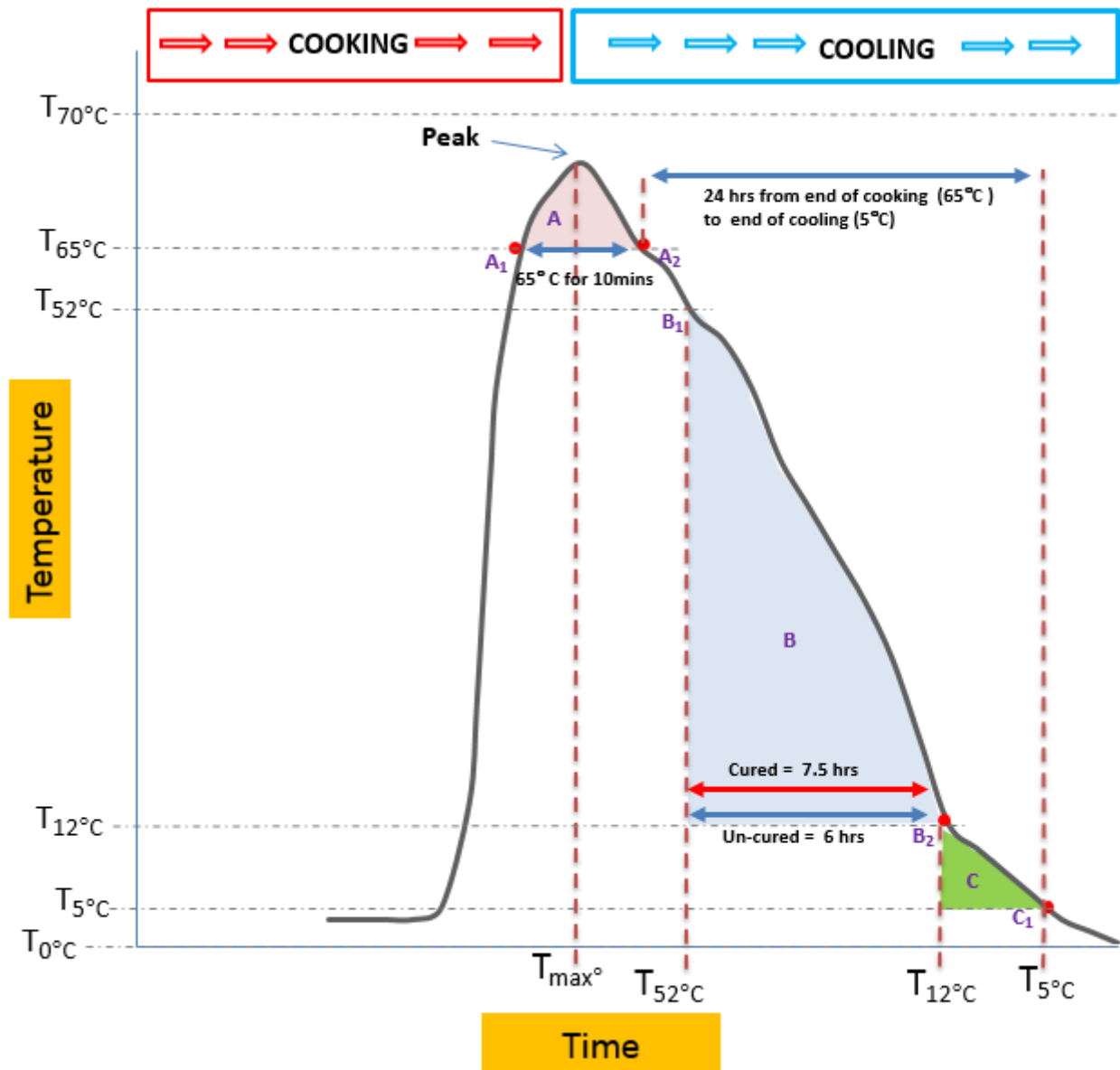
《2004年國家衛生與醫學研究理事會（NHMRC）澳洲飲用水指引》

《新南威爾斯肉類零售場所建造與衛生經營標準》



## 附錄

### 附錄 1：烹飪與冷卻監測流程



#### 为实现这一成果

- 每 6 個月在即食肉類烹煮冷卻驗證表上記錄至少四種煮熟產品，確保冷卻時間與溫度在可接受範圍內。
- **烹飪**：核心溫度必須高於  $65^{\circ}\text{C}$ ，烹飪 10 分鐘（上圖中  $A_1 - A_2$ ），或相當於《食品安全計畫》第 4 項成果所列內容。
- **冷卻**：肉類產品的核心溫度達到  $52^{\circ}\text{C}$ 、 $12^{\circ}\text{C}$ 、 $5^{\circ}\text{C}$ （上圖中的 1、2、 $C_1$ ）時，必須記錄相應的時間點，以確保產品妥善冷卻。



## 指引资讯

### 烹飪

- 1) 記錄產品溫度與烹飪過程的開始時間 ( 例如, 上午 8:42, 5.8°C )
- 2) 在烹飪產品時, 確保溫度升高至 65°C 以上
- 3) 在產品內部核心溫度達到 65°C 時, 你必須將這一溫度保持在至少 65°C 持續至少 10 分鐘。

這在上圖中顯示為(A) ( 曲線下方紅色突出顯示的部分 )。

記錄發生這一情況的實際時間 ( 例如上午 10:00-10:13 )。

### 冷卻：肉類產品

在冷卻煮熟肉類產品時, 為確保產品的安全性, 重要的是要監控產品冷卻的速度。為了準確地監測這一過程：

**醃制產品** ( 例如火腿 )：

這些產品必須在 7.5 小時內從 52°C 冷卻至 12°C ( 上圖中 1 至 2 ), 隨後從 12°C 冷卻至 5°C ( 上圖中 2 至 C<sub>1</sub> )。

整個冷卻過程必須在完成烹飪後的 24 小時內完成。

**非醃制產品** ( 例如烤牛肉/烤羊肉/烤豬肉 )：

這些產品必須在 6 小時內從 52°C 冷卻至 12°C ( 上圖中 1 至 2 ), 隨後從 12°C 冷卻至 5°C ( 上圖中 2 至 C<sub>1</sub> )。

整個冷卻過程必須在完成烹飪後的 24 小時內完成。

使用的烹飪與冷卻過程必須符合上述有關過程。此外, 烹飪與冷卻產品的過程必須每六個月針對至少四 ( 4 ) 種產品進行驗證, 並記錄在《零售日誌》的烹飪冷卻驗證表中。

### 冷卻：其他食品產品

在冷卻其他食品產品時, 為確保產品的安全性, 重要的是要監測產品的冷卻速度。這一過程與冷卻肉類產品的方式稍有不同。為了準確地監測這一過程：

**其他食品產品**：( 例如餡餅、湯等等 )：

在烹飪後, 產品必須在 2 小時內從 60°C 冷卻至 21°C, 然後在其後的 4 小時內進一步從 21°C 冷卻至 5°C。

在這一過程中將產品的核心溫度從 60°C 降至 5°C 總共需要 6 小時。

## 附錄 2：食品安全計畫培訓登記表

### 員工培訓登記表

記錄業者全體員工參加或開展的所有培訓。培訓記錄必須備有文檔證明，並記錄在下表中。

以下由接受培訓的人員填寫：						以下由培訓人員填寫：		
姓名 (接受培訓人員)	職位 (例如，業主、屠夫、學徒、清潔工)	培訓類型 (例如，食品安全計畫、TAFE 課程、顧問、在職培訓)	培訓證明 (例如，證書、文憑、由培訓師測試)	簽名 (接受培訓人員)	工作開始日期 (日/月/年)	培訓人員 (填入培訓人員姓名，例如食品局、屠夫)	簽名 (培訓人員)	培訓日期 (日/月/年)

以下由接受培訓的人員填寫：						以下由培訓人員填寫：		
姓名 (接受培訓人員)	職位 (例如，業主、屠夫、學徒、清潔工)	培訓類型 (例如，食品安全計畫、TAFE 課程、顧問、在職培訓)	培訓證明 (例如，證書、文憑、由培訓師測試)	簽名 (接受培訓人員)	工作開始日期 (日/月/年)	培訓人員 (填入培訓人員姓名，例如食品局、屠夫)	簽名 (培訓人員)	培訓日期 (日/月/年)

## 附錄 3：獲准供應商登記表

<b>获准供应商登记表</b>
-----------------

本業者收到的**所有供貨**均只採購自獲准的供應商。由新南威爾斯經營場所供應的肉類均已獲得新南威爾斯食品管理局的許可。所有獲准的肉類與其他供貨的供應商應記錄在下表中。

所有可能含過敏原的原料在接收時應分開存放。這些產品應該清楚標記，從而確保無交叉污染出現。

供應商	供應貨品	聯絡方式	其他詳情 (例如，新南威爾斯食品管理局許可證號#)

## 《附錄 4：產品說明與預期用途》

### 产品说明与预期用途

#### 基本食品組別

如果你製作下列產品用於銷售（採購自獲准的供應商\*），請填寫本部分。**更多資訊請參閱第 5、6、7、13、14 項成果。**

产品说明	成分	包裝（第一層）	包裝（第二層）	儲存条件	保質期	標籤 (參閱《食品安全計畫》第 7 項 成果獲得資訊)	消費者	預期用途	我製作/出售 本產品(填 入是或否)
香腸與肉餅	新鮮肉類與添加成分(例如防腐劑、鹽、香料、調料、填充料)	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定(例如 3-5 天)，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	須完全煮熟	
新鮮切片肉/碎肉	展示或包裝好供出售的新鮮肉類	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝	< 5°C	保質期由生產商確定(例如 3-5 天)，或經過驗證的其他期限	說明與/或成分	一般人群	須完全煮熟	
醃製生肉	新鮮肉類與添加成分(例如防腐劑、鹽、香料、調料、填充劑)	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定(例如 3-5 天)，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	須完全煮熟	
醃漬肉	新鮮肉類與添加成分(例如添加劑、鹽、香料、調料、水果、蔬菜)	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定(例如 3-5 天)，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	須完全煮熟	

产品说明	成分	包裝 (第一層)	包裝 (第二層)	儲存条件	保質期	標籤 (參閱《食品安全計畫》第7項 成果獲得資訊)	消費者	預期用途	我製作/出售 本產品(填 入是或否)
炒菜混合配料	新鮮肉類與添加成分(例如添加劑、鹽、香料、調料、水果、蔬菜)	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定(例如3-5天),或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群,包括敏感的消費者	須完全煮熟	
整塊或切片即食肉類*	即食肉類與熟食(例如火腿、德文(Devon)牛肉、幹香腸(Cabanossi))	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、膠袋。 不得真空包裝	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定(例如3-5天),或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群,包括敏感的消費者	可即刻食用,無需進一步加工/烹飪	
冷凍產品	家禽、海鮮、紅肉、其他食品	食品級塑膠或真空袋,多數產品置於紙箱中	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC桶或其他二次包裝材料	冷凍(建議溫度為-15°C或更低)	保質期由生產商確定(例如6-12個月)或經過驗證的其他期限	原產地標籤。 成分、過敏原或防腐劑	一般人群,包括敏感的消費者	應由消費者解凍並完全煮熟	
乳製品	牛奶、奶油與乳酪	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定,或經過驗證的其他期限	原產地標籤。	一般人群,包括敏感的消費者	可即刻食用,或進一步加工/烹飪	
包裝雞蛋	全禽蛋	紙板箱或託盤	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC桶或其他二次包裝材料	常溫	保質期由生產商或供應商確定	在每個雞蛋上蓋章,在蛋盒上貼上完整的標籤	一般人群,包括敏感的消費者	須完全煮熟	
新鮮海鮮	新鮮或解凍的海鮮,例如魚、蝦、牡蠣、甲殼類動物	苯乙烯託盤、保鮮膜、塑膠或真空袋	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC桶或其他二次包裝材料	< 5°C	保質期由生產商確定(例如1-2天),或經過驗證的其他期限	原產地標籤。	一般人群,包括敏感的消費者	可即刻食用,或進一步加工/烹飪	

## 熟肉與培根

如果你製作下列產品用於銷售（採購自獲准的供應商\*），請填寫本部分。

產品說明	成分	包裝（初次）	包裝（二次）	儲存條件	保質期	標籤	消費者	預期用途	我製作/出售本產品（填入是或否）
煮熟醃制肉	新鮮或冷凍肉，醃料/鹵料成分，例如添加劑、鹽、香料、調料、填充料	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、膠袋或材料袋。不得真空包裝	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C 與生的產品分開	經過驗證的保質期由生產商確定，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	可即刻食用，無需進一步加工/烹飪	
煮熟的德文香腸、肝泥香腸、雞肉塊、煮熟的鹽醃肉、法蘭克福腸、修美萊腸、水煮香腸等	新鮮肉與一般成分，例如添加劑、鹽、香料、調料、填充料	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、膠袋。不得真空包裝	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C 與生的產品分開	保質期由生產商確定，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	可即刻食用，無需進一步加工/烹飪	
培根	新鮮或冷凍肉，醃料/鹵料成分，例如添加劑、鹽、香料、調料	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、膠袋或真空袋。	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C 與生的產品分開	保質期由生產商確定，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	須完全煮熟	
熟食（其他）	新鮮肉與一般成分，例如添加劑、鹽、香料、調料、填充料	聚苯乙烯託盤、保鮮膜、膠袋。不得真空包裝	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝材料	< 5°C 與生的產品分開	保質期由生產商確定，或經過驗證的其他期限	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	可即刻食用，無需進一步加工/烹飪	

## 真空包裝即食食品

如果你製作下列產品用於銷售，請填寫本部分。這些產品需要進行額外的測試。更多資訊請參閱第 14 項成果。

產品說明	成分	包裝 (初次)	包裝 (二次)	儲存條件	保質期	標籤	消費者	預期用途	我製作/出售本產品 (填入是或否)
切片包裝熟肉	新鮮或冷凍肉以及一般成分，例如添加劑、鹽、香料、調味料、填充料	真空包裝袋或氣調包裝 (MAP)	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝	< 5°C	經過驗證的保質期由生產商確定	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	可即刻食用，無需進一步加工/烹飪	
全筋包裝熟肉	新鮮或冷凍肉以及一般成分，例如添加劑、鹽、香料、調味料、填充料	真空包裝袋或氣調包裝 (MAP)	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝	< 5°C	經過驗證的保質期由生產商確定	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	可即刻食用，無需進一步加工/烹飪	

## 未熟化發酵肉 (UCFM)

如果你製作下列產品用於銷售，請填寫本部分。需要使用獲准的範本。更多資訊請參閱第 5 項成果。

產品說明	成分	包裝 (初次)	包裝 (二次)	儲存條件	保質期	標籤	消費者	預期用途	我製作/出售本產品 (填入是或否)
未熟化發酵肉，例如薩拉米香腸 (Salami)	新鮮肉與一般成分，例如添加劑、鹽、香料、調味料、填充劑、發酵劑	天然腸衣、膠原蛋白、真空包裝膠袋。	膠袋、紙板、紙箱、板條箱、PVC 桶或其他二次包裝	< 5°C，或常溫 (耐儲存產品)	經過驗證的保質期由生產商確定	成分、過敏原或防腐劑 產品為未熟化發酵肉的聲明	一般人群，包括敏感的消費者	可即刻食用，或進一步加工/烹飪	



### 幹肉/慢醃幹肉

如果你製作下列產品用於銷售，請填寫本部分。防腐劑使用限量適用於這些產品。更多資訊請參閱第 6 項成果。

產品說明	成分	包裝 ( 初次 )	包裝 ( 二次 )	儲存條件	保質期	標籤	消費者	預期用途	我製作/出售本產品 ( 填入是或否 )
幹肉，例如牛肉幹、幹肉片	新鮮肉與一般成分，例如添加劑、鹽、香料、調料、防腐劑	膠袋或真空包裝膠袋。	膠袋、新紙箱或 PVC 桶	常溫	經過驗證的保質期由生產商確定(例如 12 個月)	成分、過敏原或防腐劑	一般人群，包括敏感的消費者	即刻食用，無需進一步加工/烹飪	

### 其他食品

如果你製作下列產品用於銷售，請填寫本部分 ( 例如餡餅、乳酪、熏肉、幹的熟成肉、預切蔬菜等 )。

產品說明	成分	包裝 ( 初次 )	包裝 ( 二次 )	儲存條件	保質期	標籤	消費者	預期用途	我製作/出售本產品 ( 填入是或否 )

## 附錄 5：店長責任聲明

### 经理责任声明

#### 食品安全聲明

承諾保持《食品安全計畫》，以便於：

( 食品管理局許可證上的業者實體 )

- 最終產品適合人類食用，並且
- 業者符合《2003 年食品法》與《2015 年食品監管條例》的要求以及本業者需要時刻遵守的所有相關標準。

#### 食品安全計畫的範圍與目的

**範圍** 本《食品安全計畫》包括：

- 接收、加工 ( 包括烹飪 )、儲存、發送、展示供銷售的食品。

**目的** 實施本《食品安全計畫》，是為了在業者控制食品期間將企業處理食品過程中出現危害的風險降至最低，確保產品符合新南威爾斯食品管理局有關《2015 年食品法規》的監管要求。

#### 食品安全計畫團隊

本團隊負責維護《食品安全計畫》、審查以及改進流程以及實施有效的管控措施管理食品安全風險。

本團隊包括：

姓名	業者職務	日期	簽名
	董事/業主		
	店長與品質控制主管		

備註：



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

# 新南威爾斯零售肉類 零售日誌

免責聲明：《新南威爾斯零售肉類食品安全計畫與零售日誌》中文譯本中包含資訊僅供參考。在進行審計或稽查時，或遇中文譯本與英文原版有出入之處時，應以英文原版內容為準。



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

## 前言

本零售日誌由新南威爾斯州食品局編制，旨在幫助肉類零售商達到《新南威爾斯州標準》對肉類零售場所的建造及衛生經營的要求。

作為你的食品安全計畫的一部分，上述《標準》要求你進行溫度及衛生條件監測，並保存記錄。為了證明食品安全計畫得到有效實施，新南威爾斯州食品局的稽查員將要求查看這些記錄。

本零售日誌提供詳實的每週清單以及監測表格，幫助你作十二個月的記錄。在每個星期中，每天都應完成下列監測表格：

- 營業前衛生清單
- 即食肉類烹飪監測表格
- 收貨與發貨溫度監測
- 保存溫度監測表格

食品安全計畫中確定負責監測的員工必須填寫完成這些記錄。在每週結束時，食品安全計畫中確定負責驗證的員工必須驗證這些記錄。

每六個月都必須填寫並驗證下列表格：

- 內部核查與維護清單
- 烹飪與冷卻驗證表
- 校準記錄

本零售日誌必須時刻保存在經營場所，並可應新南威爾斯食品局稽查員的要求出具。

**第 1 周**

**半年度內部核查與維護清單**

日期: ...../...../.....

清單填寫人: .....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

項目	✓ ✗	糾正措施/備註
• 天花板與牆壁無裂縫、無油漆剝落、瓷磚妥善固定		
• 維護經營場所地面/冷藏室/冷凍櫃，確保無裂縫或損壞		
• 門、門封條、門檔框、門把手修繕狀況良好		
• 安裝燈罩		
• 安裝紗窗		
• 工作臺與櫥櫃無損壞或老化		
• 設備、配件無鏽跡、腐蝕或油漆剝落		
• 貨架、掛鉤或欄杆無鏽跡、腐蝕或油漆剝落		
• 冷卻機組無灰塵、鏽跡、腐蝕、剝落油漆，污水得到控制		
• 洗手盆為感應式，方便使用並且能正常工作		
• 妥善保存化學品、清潔設備、乾燥成分與包裝材料，防止交叉污染		
• 經營場所的建造與保存的材料不為害蟲提供藏匿地。應防止害蟲通過外部門或開口進入		
<b>食品安全計畫</b>		
• 食品安全計畫保存在現場並可查閱		
• 在實務中實施的流程		
• 持續更新監測記錄表格		
• 培訓記錄可用於食品加工人員衛生課程		
• 害蟲處理服務記錄		
<b>許可證要求</b>		
• 向新州食品管理局通報準確的商業實體；許可證許可權及展示		

糾正措施： \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 半年度校準

本監測表格應至少每六個月填寫一次，校準物件為所有溫度計/溫度測量裝置，以及用於進行食品產品溫度控制的設備（例如，冷藏室、冷凍櫃、展示櫃、煙熏裝置、烤箱、炊具等等。）

在裝置校準後，記錄裝置上顯示的溫度（例如 0.3°C）

更多關於校準的資訊，請參閱《新州零售肉類食品安全計畫》第 12 項成果。

### 第 1 周

<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (0°C)</b>	校準至 0°C 如果你 <b>沒有</b> 烹飪食品或出售熱食	<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (0°C)</b>
溫度:			溫度:	
日期:			日期:	
簽名:			簽名:	
<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (100°C)</b>	分別校準至 0°C 與 100°C 如果你 <b>有</b> 烹飪食品或出售熱食	<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (100°C)</b>
溫度:			溫度:	
日期:			日期:	
簽名:			簽名:	

<b>冷藏室</b>	# 1	# 2
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>展示櫃</b>	# 1	# 2
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>冷凍櫃</b>	# 1	# 2
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>備註:</b>
_____
_____
_____

<b>冷藏室</b>	# 3	# 4
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>展示櫃</b>	# 3	# 4
溫度:		
日期:		
簽名:		

	<b>煙熏室</b>	<b>烤箱/炊具</b>
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>備註:</b>
_____
_____
_____

**第 1 周**

**半年度即食肉類烹飪冷卻驗證**

應針對下列產品填寫本監測表格：

每六個月應在本表格中記錄至少**四種熟肉產品**（例如，火腿、餡餅、烤肉），確保冷卻時間與溫度達到新州標準。

**烹飪**：以 **65°C** 的核心溫度烹飪 **10 分鐘**（**A1 至 A2**），或《新州零售肉類食品安全計畫》**第 4 項成果**所列同等溫度。

**冷卻**：必須記錄肉類產品核心溫度達到 **52°C、12°C、5°C**（**B1、B2、C1**）時的相應時間。

有關烹飪冷卻監測流程的更多資訊，請參閱《新州零售肉類食品安全計畫》**第 4 項成果**與《**附錄 1**》。

日期	產品批次編號	產品說明	烹飪時間與核心溫度				冷卻時間與核心溫度			簽字	
			時間/溫度 1	時間/溫度 2	時間/溫度 3	時間/溫度 4	達到 52°C 的時間 (B1)	達到 12°C 的時間 (B2)	達到 5°C 的時間 (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	在此簽字	例 1 醃制產品*
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)	在此簽字	例 2 非醃制產品**

**第 1 周**

**半年度即食肉類烹飪冷卻驗證**

每六個月應在本表格中記錄至少兩種“其他”非肉類熟食（例如乳蛋餅、烤蔬菜、濃湯等），確保冷卻時間與溫度達到《食品標準法典》的要求。

**冷卻**：必須記錄核心溫度達到 **60°C、21°C、5°C** 時的時間，確保此類產品得以妥善冷卻。

有關烹飪冷卻監測流程的更多資訊，請參閱《新州零售肉類食品安全計畫》**第 4 項成果**與《**附錄 1**》。

日期	產品批次編號	產品說明	烹飪時間與核心溫度	冷卻時間與核心溫度			簽字
				達到 60°C 的時間	達到 21°C 的時間	達到 5°C 的時間	

備註：

---



---



**第 1 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 1 周 收貨或發貨溫度監測								
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 1 周 保存溫度監測表									
區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 2 周****營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意(✓) 不滿意(✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第3周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意(✓) 不滿意(✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 4 周****營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意(✓) 不滿意(✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 4 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 4 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 5 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 5 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/ 供應商	產品說明	目視檢 查(是/ 否)	溫度 (°C)	接受/ 拒絕	糾正措施/備註	姓名首 字母縮 寫

第 5 周		保存溫度監測表							
區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首 字母縮 寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 6 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 7 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 8 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 8 周 收貨或發貨溫度監測								
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 8 周 保存溫度監測表									
區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									





**第 9 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 10 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 11 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 11 周 收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 11 周 保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									





**第 12 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 12 周****收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 12 周****保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 13 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 14 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---



第 14 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 14 周		保存溫度監測表							
區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 15 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 15 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 15 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 16 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 17 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 17 周 收貨或發貨溫度監測								
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 17 周 保存溫度監測表									
區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 18 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意(✓) 不滿意(✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 18 周****收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 18 周****保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 19 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 19 周

收貨或發貨溫度監測

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 19 周

保存溫度監測表

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									





## 第 20 周

## 營業前衛生清單

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 21 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





## 第 22 周

## 營業前衛生清單

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---



第 22 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 22 周		保存溫度監測表							
區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 23 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 24 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 24 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/ 供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 24 周		保存溫度監測表							
區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									





## 第 25 周

## 營業前衛生清單

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 25 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 25 周		保存溫度監測表							
區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



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		
<b>食品安全计划</b>		
• 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		
<b>许可证要求</b>		
• 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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 半年度校準

本監測表格應至少每六個月填寫一次，校準物件為所有溫度計/溫度測量裝置，以及用於進行食品產品溫度控制的設備（例如，冷藏室、冷凍櫃、展示櫃、煙熏裝置、烤箱、炊具等等。）

在裝置校準後，記錄裝置上顯示的溫度（例如 0.3°C）

更多關於校準的資訊，請參閱《新州零售肉類食品安全計畫》第 12 項成果。

### 第 26 周

<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (0°C)</b>	校準至 0°C 如果你 <b>沒有</b> 烹飪食品或出售熱食	<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (0°C)</b>
溫度:			溫度:	
日期:			日期:	
簽名:			簽名:	
<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (100°C)</b>	分別校準至 0°C 與 100°C 如果你 <b>有</b> 烹飪食品或出售熱食	<b>溫度計編號 #</b> _____	<b>校準 (100°C)</b>
溫度:			溫度:	
日期:			日期:	
簽名:			簽名:	

<b>冷藏室</b>	# 1	# 2
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>展示櫃</b>	# 1	# 2
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>冷凍櫃</b>	# 1	# 2
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>備註:</b>
_____
_____
_____

<b>冷藏室</b>	# 3	# 4
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>展示櫃</b>	# 3	# 4
溫度:		
日期:		
簽名:		

	<b>煙熏室</b>	<b>烤箱/炊具</b>
溫度:		
日期:		
簽名:		

<b>備註:</b>
_____
_____
_____

**第 26 周**

**半年度即食肉類烹飪冷卻驗證**

應針對下列產品填寫本監測表格：

每六個月應在本表格中記錄至少**四種熟肉產品**（例如，火腿、餡餅、烤肉），確保冷卻時間與溫度達到新州標準。

**烹飪**：以 **65°C** 的核心溫度烹飪 **10 分鐘**（**A1 至 A2**），或《新州零售肉類食品安全計畫》**第 4 項成果**所列同等溫度。

**冷卻**：必須記錄肉類產品核心溫度達到 **52°C、12°C、5°C**（**B1、B2、C1**）時的相應時間。

有關烹飪冷卻監測流程的更多資訊，請參閱《新州零售肉類食品安全計畫》**第 4 項成果**與《**附錄 1**》。

日期	產品批次編號	產品說明	烹飪時間與核心溫度				冷卻時間與核心溫度			簽字	
			時間/溫度 1	時間/溫度 2	時間/溫度 3	時間/溫度 4	達到 52°C 的時間 (B1)	達到 12°C 的時間(B2)	達到 5°C 的時間 (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	在此簽字	例 1 醃制產品*
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)	在此簽字	例 2 非醃制產品**

**第 26 周**

**半年度即食肉類烹飪冷卻驗證**

每六個月應在本表格中記錄至少兩種“其他”非肉類熟食（例如乳蛋餅、烤蔬菜、濃湯等），確保冷卻時間與溫度達到《食品標準法典》的要求。

**冷卻**：必須記錄核心溫度達到 **60°C、21°C、5°C** 時的時間，確保此類產品得以妥善冷卻。

有關烹飪冷卻監測流程的更多資訊，請參閱《新州零售肉類食品安全計畫》**第 4 項成果**與《**附錄 1**》。

日期	產品批次編號	產品說明	烹飪時間與核心溫度	冷卻時間與核心溫度			簽字
				達到 60°C 的時間	達到 21°C 的時間	達到 5°C 的時間	

備註：

---



---

**第 26 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

<b>第 26 周 收貨或發貨溫度監測</b>								
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

<b>第 26 周 保存溫度監測表</b>									
區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									





**第 27 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 28 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 29 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 30 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 31 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 32 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 32 周 收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 32 周 保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 33 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 34 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 35 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 35 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 35 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 36 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 36 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 36 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 37 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---



**第 37 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 37 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 38 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 39 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 40 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 40 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 40 周		保存溫度監測表							
區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 41 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 41 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/ 供應商	產品說明	目視檢 查(是/ 否)	溫度 (°C)	接受/ 拒絕	糾正措施/備註	姓名首 字母縮 寫

第 41 周		保存溫度監測表							
區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首 字母縮 寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 42 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 42 周

收貨或發貨溫度監測

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 42 周

保存溫度監測表

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									





**第 43 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 43 周 收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 43 周 保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 44 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 44 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 44 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 45 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---



**第 45 周 收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 45 周 保存溫度監測表**

區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



**第 46 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 46 周		收貨或發貨溫度監測						
日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度(°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 46 周		保存溫度監測表							
區域	溫度(°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃(冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱(> 60°C)									



# 更新提示

你的《新南威爾斯食品管理局零售日誌》將於六周後到期

你可付費領取新的《零售日誌》。

購買日誌請聯繫：

新南威爾斯食品管理局服務專線

電話: 1300 552 406

傳真: 02 9741 4888

電郵: [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

(惠留兩周時間處理投遞與發票)

**第 47 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

第 47 周

收貨或發貨溫度監測

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查 (是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

第 47 周

保存溫度監測表

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									





**第 48 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 49 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---

**第 49 周**

**收貨或發貨溫度監測**

日期	收貨或發貨	承運人/供應商	產品說明	目視檢查(是/否)	溫度 (°C)	接受/拒絕	糾正措施/備註	姓名首字母縮寫

**第 49 周**

**保存溫度監測表**

區域	溫度 (°C)							糾正措施/備註	姓名首字母縮寫
	一	二	三	四	五	六	日		
冷藏室									
冷藏室									
冷凍櫃 (冰凍食品)									
展示箱/櫃									
高溫展示箱 (> 60°C)									



**第 50 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







**第 51 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---





**第 52 周**

**營業前衛生清單**

在每一班次/每天開始時填寫

開始日期：...../...../.....

滿意 (✓) 不滿意 (✗) 並填寫糾正措施/備註欄

清單填寫人 .....

項目	一	二	三	四	五	六	日	糾正措施/備註
1. 洗手盆清潔；可以使用流動的熱水、幹手設施與肥皂								
2. 所有洗手盆；盆塞清潔								
3. 工作臺面、櫃檯、砧板、展示櫃等清潔								
4. 刀、鋸、鏈、手套、工具袋、圍裙/衣物清潔								
5. 溫度計工作良好								
6. 帶鋸、切片機、灌腸機、碎肉機等設備清潔								
7. 經營場所（包括準備/展示/保存區域）清潔								
8. 冷藏室（包括貨架、掛鉤、門把手/密封條）清潔；託盤、容器、箱子與所有肉類、紙箱不得放在地上								
9. 冷凍櫃/冰庫清潔；冷凍櫃有足夠容量								
10. 排水系統安裝格柵，工作狀態良好								
11. 便利設施、裝卸、保存區域清潔，工作狀態良好								
12. 成分與產品應妥善保存，防止污染								
13. 不可食用的材料保存在有明確標識的容器中								
14. 拖把、掃帚與其他清潔設備清潔，妥善保存，防止污染								
15. 生的與即食產品妥善保存，防止交叉污染								
16. 包裝清潔，妥善保存，防止污染								
17. 食品運輸車輛清潔，工作狀態良好								
18. 視野內無害蟲活動								
19. 建築、固定裝置與設備工作狀態良好								

糾正措施:

---



---



---



---



---







## 顧客投訴

### 顧客資料

記錄投訴人的詳細資訊

姓名：

地址：

電話：

手機：

非工作时段電話：

傳真：

### 投訴詳情

說明投訴的性質：

### 產品詳情

產品名稱及說明：

批次代碼：

生產/加工日期：

產品尺寸：

生產/加工批次數量：

產品分銷：

### 採取的措施

說明顧客投訴是如何處理的，以及因此所作出的更改（如適用）：

## 顧客投訴

### 顧客資料

記錄投訴人的詳細資訊

姓名：

地址：

電話：

手機：

非工作时段電話：

傳真：

### 投訴詳情

說明投訴的性質：

### 產品詳情

產品名稱及說明：

批次代碼：

生產/加工日期：

產品尺寸：

生產/加工批次數量：

產品分銷：

### 採取的措施

說明顧客投訴是如何處理的，以及因此所作出的更改（如適用）：



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](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

NSW retail meat FSP & retail diary, October 2016  
NSW/FA/FI274/1610-CHT