

漁業資訊熱線

1300 550 474

漁民監察

1800 043 536

水生病蟲害防治熱線

(02) 4916 3877

新州食品管理局幫助熱線

1300 552 406

欲了解更多資訊，請造訪：

www.foodauthority.nsw.gov.au



保持低溫

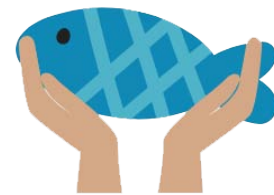
- 根據漁獲物具體情況使用正確配比的冰漿
- 一旦漁獲物冷卻下來，應放冰保存以保持低溫
- 需保持一定碎冰含量水準，以確保漁獲物始終保持帶冰保存（而不是水！）

溫度降得越低，保質期越長——保持在攝氏 5 度 或盡可能接近攝氏 0 度



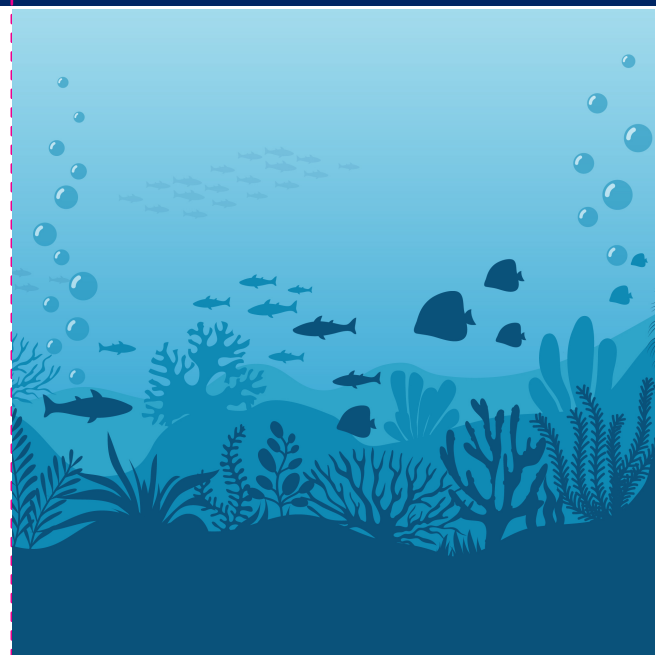
保持清潔

- 每天開工和完工時都要進行清潔
- 使用可安全用於食品區的清潔化學品
- 確保所有冰盒、Esky®和製冷設備保持清潔
- 確保所有桌子、長椅和加工區在不使用時保持清潔
- 確保如鉤子、刀子等所有使用的設備保持清潔



保持安全

- 只能使用飲用水來制冰
 - 不要在受污染的地方捕撈/採集
- 確保化學品和燃料放置於遠離捕撈和加工區地方
- 在整個處理、儲存和運輸過程中避免造成產品受損
 - 只使用適合使用的包裝材料
 - 遵守標籤要求



新州食品管理局幫助熱線

1300 552 406



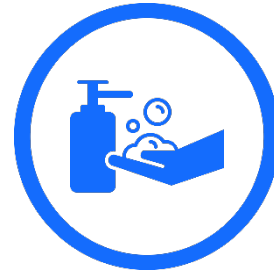
船舶狀況和維護

- 確保船舶的食品接觸區沒有生鏽狀況
- 木材不得在食品接觸區使用
- 在船上使用光滑且不透水的材料和設備
- 如果有刷油漆的地方，應確保沒有油漆剝落
- 裝魚容器應保持良好狀態——提防塑膠破損和泡沫材料外露
- 船舶需要遵守《食品標準法》



寵物禁止上船

- 在捕撈和加工供人食用的海產品過程中，始終不能有寵物上船
- 唯一的例外是服務性動物（如導盲犬）



個人衛生

- 進行以下活動前後和期間也必須用肥皂洗手：
 - 如廁
 - 觸摸鼻子和臉部
 - 吸煙
 - 觸摸生的海產品後再觸摸熟的海產品
- 如果你身體不適，不應上船工作
- 用合適的敷料或繃帶包紮傷口等



在食品加工區禁止吸煙

從捕魚船到顧客

在船上處理新捕撈
的海鮮

