

渔业信息热线

1300 550 474

渔民救护队

1800 043 536

水生病虫害防治热线

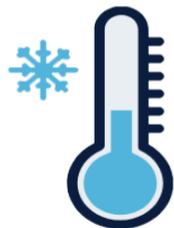
(02) 4916 3877

新州食品管理局帮助热线

1300 552 406

了解更多信息，请访问：

www.foodauthority.nsw.gov.au



保持低温

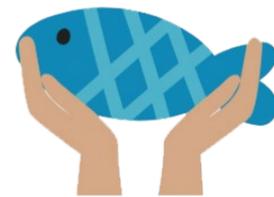
- 根据渔获物具体情况使用正确配比的冰浆
- 一旦渔获物冷却下来，应放在碎冰上保存以保持低温
- 需将碎冰保持在一定水平，以确保渔获物始终保存在碎冰上（而不是在冰水中！）

海产品的温度越低，保质期越长——保持在**5°C**，或尽可能接近**0°C**



保持清洁

- 每天开工和完工时都要进行清洁
- 使用可安全用于食品区的化学清洁剂
- 确保所有冰盒、Esky®和冷藏设备保持清洁
- 确保所有桌子、工作台和加工区在不使用时保持清洁
- 确保如钩子、刀子等所有使用的设备保持清洁



保持安全

- 只能使用饮用水来制冰
- 不要在受污染的水域捕捞/采集
- 确保化学品和燃料远离渔获和加工区
- 在整个处理、储存和运输过程中避免造成产品受损
- 只使用适合使用的包装材料
- 遵守标签要求

新州食品管理局帮助热线

1300 552 406



船舶状况和维护

- 确保船舶的食品接触区无锈
- 不得在食品接触区使用木材
- 在船上使用光滑且不透水的材料和设备
- 如果有刷油漆的地方，应确保没有油漆剥落
- 装鱼容器应保持良好状态——提防塑料破损和泡沫材料外露
- 船舶需要遵守《食品标准守则》



宠物禁止上船

- 在捕捞和加工供人食用的海产品过程中，始终不能让宠物上船
- 唯一的例外是服务性动物（如导盲犬）



个人卫生

- 在以下活动前后和期间要用肥皂洗手：
 - 如厕
 - 触摸鼻子和脸部
 - 吸烟
 - 触摸生的海产品后又再触摸熟的海产品之前
- 如果你身体不适，不要上船工作
- 用合适的敷料或绷带包扎伤口等创伤



在食品加工区禁止吸烟

从捕获到顾客

在船上处理新鲜捕捞的海产品

