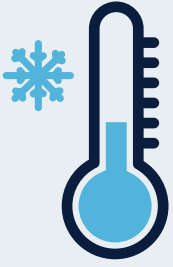


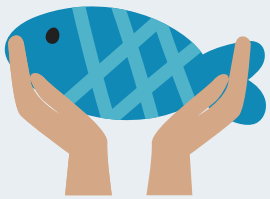
Từ thủy sản đánh bắt được đến khách hàng

Xử lý thủy sản tươi, mới đánh bắt được, trên tàu



Giữ lạnh bằng cách sử dụng hỗn hợp nước đá vụn và nước mặn theo tỉ lệ tùy thuộc lượng thủy sản đánh bắt được, và đóng gói cho vào thùng nước đá sau thời gian làm lạnh ban đầu. Không được phép đặt sản phẩm còn sống trực tiếp trên đá lạnh.

Giữ cho thủy sản sạch sẽ và bảo quản tốt bằng cách bảo đảm tất cả các thiết bị đều an toàn, trong tình trạng tốt và các khu vực tiếp xúc với thực phẩm trên tàu thuyền không bị gỉ và không tiếp xúc với gỗ không tráng lớp bảo vệ.



Giữ an toàn bằng cách làm nước đá bằng nước có thể uống được, tách các loại thủy sản bị hư ra khỏi thủy sản đánh bắt được và không đánh bắt thủy sản ở các khu vực bị ô nhiễm.

Rửa tay thường xuyên và không cho phép hút thuốc hoặc có thú cưng* trên tàu thuyền hoặc xung quanh thủy sản đánh bắt được.



*động vật hỗ trợ thì được phép.

Đường dây trợ giúp của Cơ quan Thực phẩm NSW 1300 552 406