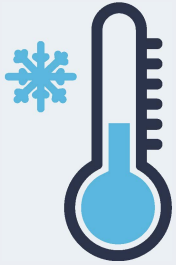


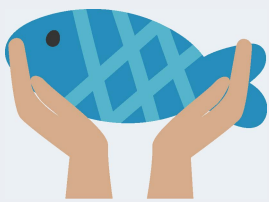
# 從捕魚船到顧客

## 在船上處理新捕撈的海鮮



根據漁獲物的比例使用冰漿來保持低溫，並在初步冷卻後放冰包裝保存。鮮活產品不應直接放在冰上。

保持清潔和良好的維護狀態，確保所有設備都安全且狀況良好，船舶上與食物接觸的地方沒有生鏽，也沒有未封邊的木材。



保持安全，使用飲用水制冰，將受損海鮮與漁獲物分開，不要在受污染的地方捕撈。

經常洗手，不得在船上或漁獲物周圍吸煙，或是帶寵物上船\*。



\*允許協助性動物。

**新南威爾士州食品管理局求助熱線 1300 552 406**