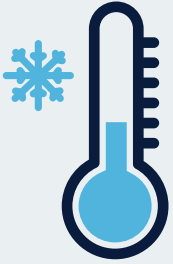


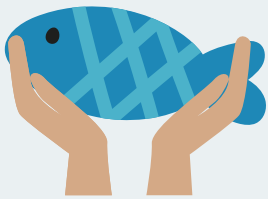
从捕获到顾客

在船上处理新鲜捕捞的海产品



根据渔获物的具体情况按比例使用冰浆来保持低温，并在初步冷却后放冰包装保存。鲜活渔获物不可直接放在冰上。

保持清洁和良好的维护状态，确保所有设备都安全且状况良好，船舶上与食物接触的地方没有生锈，也没有未密封的木材。



保持安全，使用饮用水制冰，从渔获物中挑出损坏的海产品，不在受污染的水域捕捞。

经常洗手，不得在船上或吸烟，不能让宠物上船*或在渔获物周围。

*允许辅助性动物上船



新州食品管理局帮助热线 1300 552 406