

关于食品企业食品标准法规的变更

2023年12月8日星期五起, 澳大利亚的食品服务、餐饮承包和相关零售企业将开始执行新的食品安全规定。

根据标准中 3.2.2A 条款 - 食品安全管理措施 (Standard 3.2.2A - Food Safety Management Tools), 企业需要实施下列两到三项食品管理措施, 具体取决于其经营类型:

1. 确保有一名合格的食品安全监督员 (Food Safety Supervisor) 合理地监督食品操作人员。
2. 确保所有食品操作人员接受食品安全和卫生培训, 或能证明他们具备足够的技能和知识。
3. 对重要的食品安全信息进行记录, 或能证明其食品是安全的。

类别一

加工和供应有潜在危害的即食食品企业

例如: 餐馆、外卖店、咖啡馆、流动食品供应商、餐饮承包商、面包店、托儿所和学校餐厅等。

所需措施: 1, 2 和 3

类别二

出售非自主制作或加工, 但有潜在危害的即食食品 (仅需切片、称重、重新包装、加热或保温的食品除外) 企业。

例如: 熟食店、超市、加油站和海鲜零售商。

所需措施: 1 和 2

下一步

新规定将于 2023 年 12 月 8 日生效, 请立即行动起来, 确保合规。请访问网址 foodauthority.nsw.gov.au/safetytools 或扫描二维码, 获取更多信息。

