



New Zealand Food Safety

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua

食品控制计划模板 安全且适用

本模板适合以下经营者使用：

- 配制或制作并销售食品的食品零售企业——例如肉铺、鱼店、零售面包店、食品杂货店或超市，
- 食品服务企业，例如餐馆、咖啡店、外卖店或现场或场外大宗膳食制备服务商，
- 护理院经营者，包括医院、临终安养院、养老院、监狱，以及教育机构。

这是一份法律文件。

您不可在本计划中添加任何程序。

日流程

模板格式是基于工作日从开门到关门期间所发生的活动而制定的。下面的示意图代表了这一点。



目录

深蓝色卡:前期准备

- 02 日流程
- 05 指示
- 07 企业详情
- 11 企业场所布局
- 14 了解和管理附近活动的风险
- 15 承担责任
- 20 检查计划确保其运行良好
- 23 培训与能力
- 26 管理场所和设备
- 29 管理来自注册饮用水供应单位的供水
- 31 管理自供水

蓝色卡:开始

- 35 管理个人卫生和健康
- 39 检查有害生物

绿色卡:备制

- 41 安全地备制食品
- 44 分开存放食品
- 47 采购、接收和贮存食物
- 52 保持食物低温

洋红色卡:制作 + 烹饪

- 55 彻底煮熟食品
- 57 烹饪家禽、绞肉馅和肝脏
- 59 证明您所使用的办法次次有效
- 62 食物再加热
- 64 冷却新鲜烹制好的食品
- 68 食物解冻
- 70 利用水活性来抑制细菌微生物
- 74 利用酸来抑制细菌微生物
- 77 热熏来抑制细菌微生物

目录

橙色卡:提供食用 + 销售

- 80 保持食物高温
- 82 食物运输
- 85 陈列食品, 顾客自助
- 87 知晓您的食品中含有什么
- 89 包装您的食品和加贴标签
- 92 向其它企业销售食品

紫色卡:收尾

- 95 打扫清理和收尾
- 98 维护设备和设施

红色卡:查出和解决问题

- 101 当出现问题时
- 103 处理顾客投诉
- 105 追踪您的食品
- 108 召回您的食品

蓝绿色卡:特种食品

- 112 制作寿司
- 117 制作中式烤鸭
- 119 制作土耳其旋转烤肉
- 121 使用真空低温烹调法烹饪
- 126 准备红肉用于制作绞肉馅以及略微烹制后食用或生食

说明

这是您和您的员工必须阅读、遵循和实施的计划，以确保您制作和销售安全且合适的食品。

如何使用此计划

您的计划列出了制作安全和合适的食品所需采取的步骤。您必须使用它来识别风险并演示您如何管理风险。这意味着客户将知道您提供的是安全的食品——它可以帮助您的食品生意兴旺。您的计划被分解到多张卡片中，卡片中概述了您和您的员工必须做哪些工作。

每张卡片中均有三个部分：**知晓**、**行动**、**演示**。



"知晓" 部分包含有用的信息，告诉您为什么这个主题对于食品安全很重要，并就如何遵守 **"行动"** 部分中的规则给您出主意。



"行动" 包含您必须遵守的食品安全规则。



"演示" 概述了审核人将会要求您演示证明什么内容或者他们期望看到哪些记录。

您的计划只需要包含与您相关的卡片，即用您制作的食品和饮料以及您为了制作和销售它们而使用的程序相关的卡片。您可以删除任何不需要的卡片。例如，如果您不制作和销售寿司，则可以删除 **'制作寿司'** 【蓝绿色】卡片如果您不能确定某一章节是否适用于您的企业，请向您的审核人或负责登记的主管机构、新西兰食品安全局 (info@mpi.govt.nz) 或者咨询顾问咨询。

在整个计划中，有一些部分是需要您填写的（例如 **"我的企业详情"** 【深蓝色】，**"承担责任"** 【深蓝色】，**"重新加热食物"** 【洋红色】卡）。

为帮助您确保遵守相关规则、进行必要的检查、保存正确的记录并能够找到指导，我们在本文件中通篇放置了图标：



(粉色铅笔图标)
这些记录您必须保留



(橙色贝壳图标)
经营贝类的企业需提供的信息



(棕色小船图标)
进口商需提供的信息



(黑色二维码图标)
扫描这些以获得更多指导

保存记录

您的记录是一种演示方式，表明您知晓规则并且一切经营工作都很顺利。如果有投诉或者有食源性疾病爆发，它们还能提供证据。新西兰食品安全局有空白记录表格（即“模板”），您可以下载和使用，或者您可以制作更适合您业务的自己的版本。记录信息可以用不同的方式（例如，可以给您的白板拍张照片并存在网上）。

如果出现问题

有时候可能会发生意外，您的食品会变得不安全或不宜食用。您和您的员工需要能够找出问题出自哪里并能够解决它。为了防止它再次发生，您需要有一个预定计划。遵照 **“当问题出现时”** 【红色】卡中的指示。

获得核准

您的审核人在登门检查时将检查您如何按照计划来制作安全和适用的食物。您将需要有一个准备好的计划来给您的审核人看。

存放您的计划

这份计划您不一定需要打印出来。作为替代办法，您可以使用计划的电子版（例如 PDF 或网页）。本计划包含有用信息的网页链接，如果您使用计划的电子版，将更容易访问这些信息。计划必须让所有员工都能够很容易地看到。

企业详情

请在下方填写您的企业详情

企业详情	
正式注册名称	
商业名称	
经营内容【勾选合适选项】	
食品服务： 堂食 外卖 现场大宗膳食制备 场外大宗膳食制备 其他【请说明】：	
食品零售： 肉店 熟食店 面包店 鱼店 新鲜农产品 超市 运输/送货 移动食品服务或零售 运输/物流 进口商 其他【请说明】：	
邮政地址	
电话	
电子邮件	
所在地点	
街道地址 (1) (食品企业经营场所)	
供水	

额外场所【如需要,可用另外的页面继续填写并附后】在下方列出用于食品企业业务的其它相关场所(例如,用于贮存或备制食品的场所)。您的计划也包括这些活动和场所。记录将进行的任何活动以及您将用于食品目的的供水来源(请参阅“**管理自供水**”和“**管理来自注册饮用水供应单位的供水**”)。

街道地址 (2)	
经营活动/供水来源	
街道地址 (3)	
经营活动/供水来源	
街道地址 (4)	
经营活动/供水来源	
<p>经营者: 经营者是业主或其他管理食品企业的人。如果您的计划适用于一个以上的食品企业,那么由经营者来负责确保每一个食品企业都遵守食品控制计划的要求。</p>	
姓名	
所在地址 (营业地址或居住地址)	
电话	
电子邮件	

每个食品企业的经营者 （如果计划适用于多个食品企业的话）。 根据需要添加行数。	
姓名	
所在地址 (营业地址或居住地址)	
电话	
电子邮件	
日常经理 【如果日常经理就是经营者, 则写“as above (同上)”】 日常经理全面负责确保执行食品控制计划以及完成恰当的检查 和记录工作。需要在此处列明日常经理姓名和/或职务。这在 整个计划全文中不再需要重复。	
姓名和/或职务	
电话	

注册主管部门（一般是您当地的市议会，除非您的计划包括多个场所并分别位于不同的市议会辖区；那样的话，则为初级产业部）。

注册主管部门	初级产业部 市议会 【市议会名称】: _____
联系人	
地址	
电话	
电子邮件	
审核人 （如果不是本地议会的话）	
审核机构	
联系人	
地址	
电话	
电子邮件	

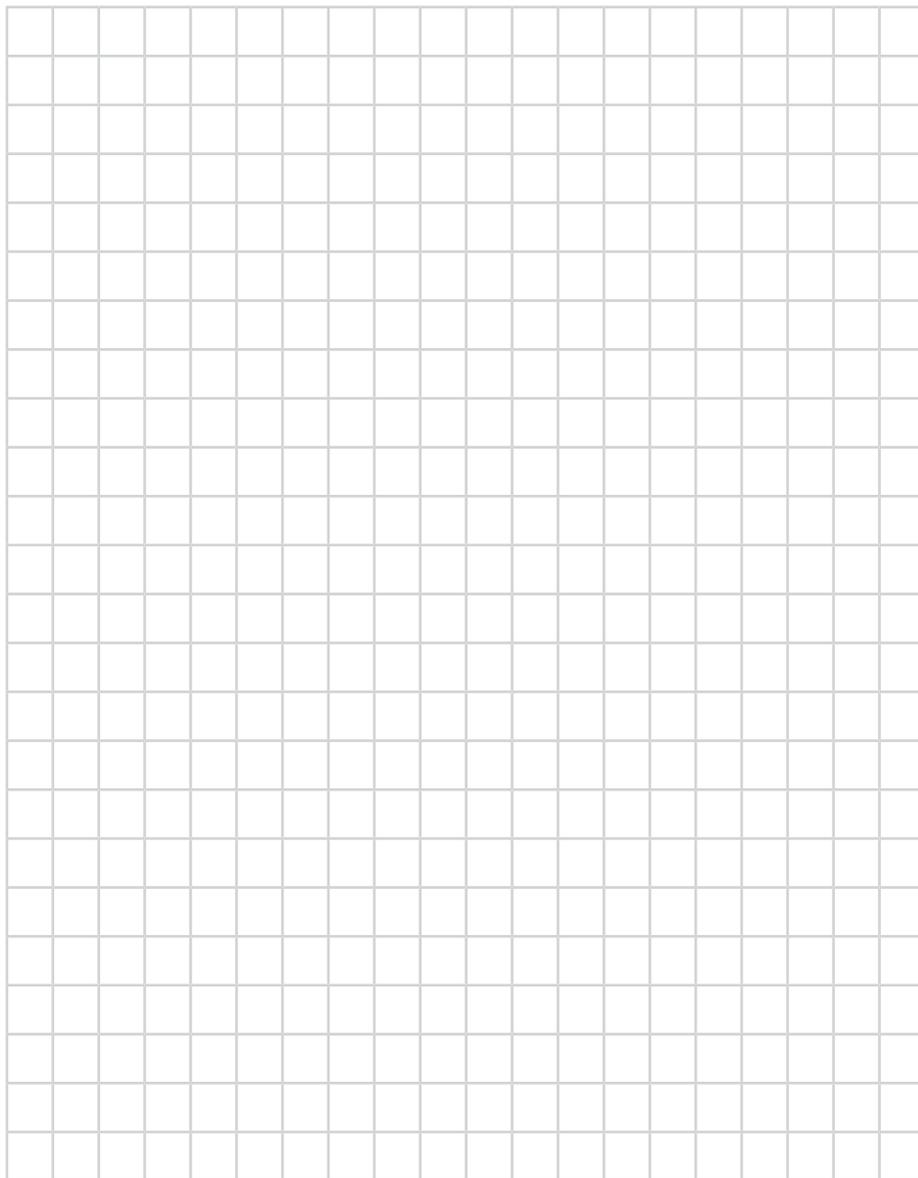
企业场所布局

您的食品企业的设计及所在位置必须使您具有条件生产安全并适宜的食品。

- 为帮助您识别任何需要管理的潜在或现有的食品安全危险隐患，请遵循“**承担责任**”【深蓝色】卡中的规则。您需要出示一张内部(室内)平面图和一张外部(室外)地图(这些可以是手绘、数码绘制的或照片)，其中包括：
 - 您的楼房，
 - 其周围的楼房，
 - 地图中各个不同区域的功能，包括您的食品备制区域(例如您的厨房)，
 - 楼房内的各种活动，包括与食品无关的活动，
 - 楼房中不同区域的功能，
 - 任何在同一栋或相邻的楼房/物业里所进行的与食品无关但可能影响食品安全的活动，
 - 如果使用自供水，请指明水的来源(例如房顶/雨水、水井或溪流)以及现场是否有任何处理或储存地点。

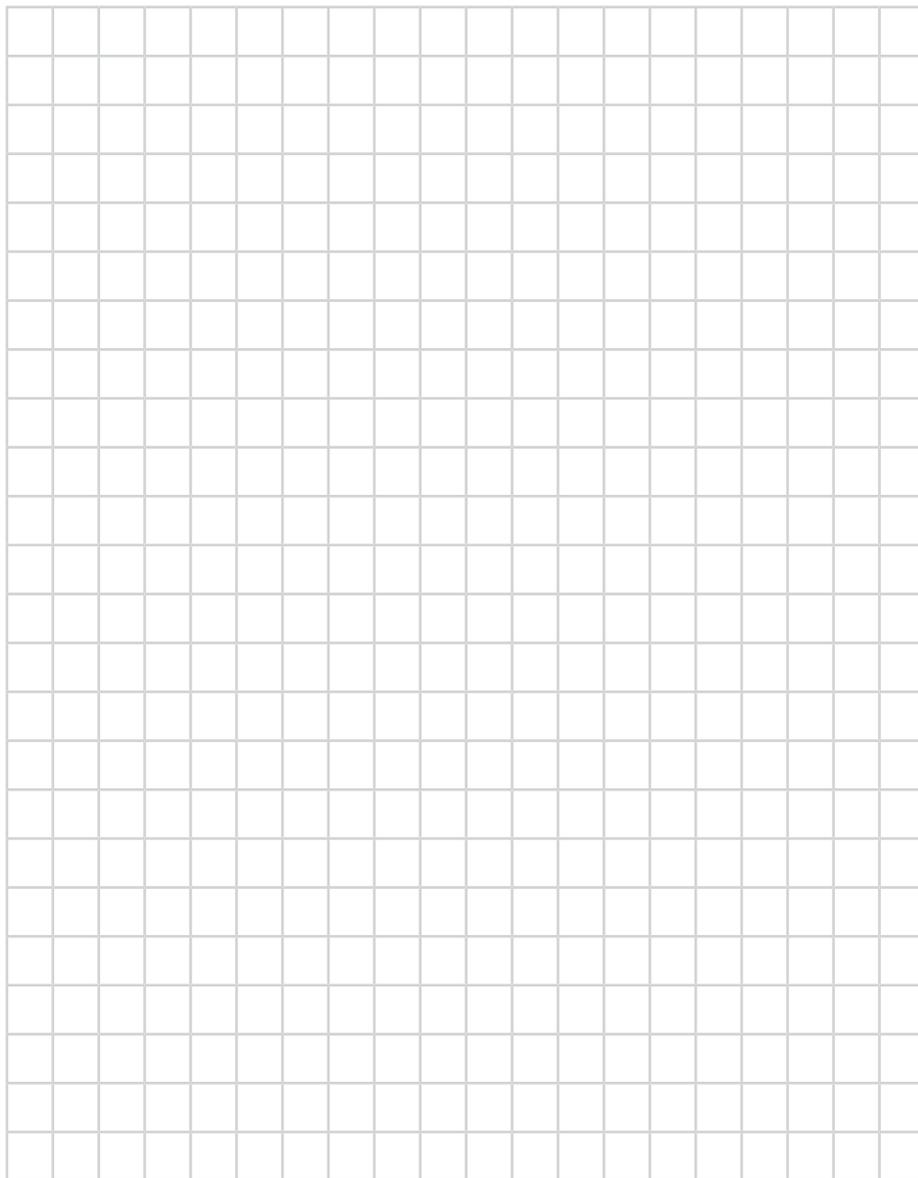
布局——您的企业场所内部

这可以是一张手绘的布局、一张数码绘图或一张布局的照片。



布局——您的企业场所外部

这可以是一张手绘地图、数码绘图或从上空拍摄的照片(例如谷歌地图图像)。



了解和管理附近活动的风险

有时, 邻近场所的活动会对您和您的员工管理您的企业的食品安全和适用性有影响。记下在您的楼房之内或在周围的楼房/物业中发生的可能会影响到您企业的食品安全或适用性的所有活动, 以及您和您的员工如何来控制这些风险。遵守 **“承担责任”** 【深蓝色】卡片中的规则, 了解有关风险的信息。如果您没有发现任何风险, 则写上“none identified (未发现)”。

威胁食品安全的风险	我们如何控制风险
示例: 附近一家食品企业放在外面的垃圾可能会吸引老鼠等有害动物或害虫, 它们可能会进入楼房并污染食品。	示例: 尽可能让门窗保持关闭, 并定期检查有害动物和害虫 (请参阅 “维护设备和设施” 和 “检查有害生物” 卡)。



承担责任

有用的知识

- 您和您的员工无须成为食品安全专家，但是一定要了解足够的知识来做出正确的食品安全和适用性决定。遵循这个计划将有助于做出这些决定，并确保您的食品安全且适合食用。
- 食品安全的主要目标是要防止食品引起的疾病或危害。食品如含有某些“危险隐患”，就会不安全。有3种类型的危险隐患：
 - ① **生物类 (细菌微生物)**: 如果食物中或食物上有某些微生物 (例如细菌), 就会使人生病。
 - ② **化学类**: 很多化学物质 (例如清洁用化学品) 如果存在于食品之内或表面, 会导致疾病。
 - ③ **物理类 (异物)**: 玻璃、金属、塑料或其他尖锐物品有时候会进入食品而造成伤害。
- 食品适用性的关键是要知道您的食品符合消费者的期待、并且不含有任何不应有的或导致人不质的物质。
- 您作为经营者有责任确保您的企业生产、经营和/或销售安全和适用的食品。您有责任以身作则来证明食品安全。
- 承担起食品安全的责任, 意味着清楚地了解那些可能影响您的食品安全的潜在危险隐患, 并且采取措施以:
 - 不让微生物、有害化学物质和异物进入食品,
 - 将微生物数量降低到安全的程度,
 - 消灭或清除微生物。

- 针对食品的适用性承担责任意味着：
 - 仅使用适合其预期用途的食品或配料，
 - 给食品贴上正确的标签，
 - 确保所有关于您的食品的宣传说法都是真实的，并且符合规定。

保护消费者的安全

- 遵守规则将会对您的企业有帮助，因为：
 - 大约有86%的因食品致病的人并不举报——但是他们仍然要归咎于某人，
 - 大约有75%的人认为生病不是因为吃了自己做的饭，他们要责怪把食品卖给他们的人，
 - 大部分人认为让他们致病的是他们最后吃的某样食品——但实际上可能是他们几天前或几星期前吃的东西，
 - 大约40%的生病的人不会再购买被他们归咎为致病之因的食品（并且可能会告诉他们的朋友们不要买），
 - 如果有人报告生病或其他问题（例如标签、异物），食品安全官员会调查他们的投诉——这意味着即使您没有导致任何人生病，您也可能被调查。

保存记录

- 妥善记录您和您的员工如何遵循了您的计划并检查过您的做法生产出来的是安全的食品,这将帮助您证明您的食品未导致人生病,并且您的食品与您所保证的相一致。
- 您需要把做过的一些检查记录下来,这些在计划的“演示”部分中有明确说明。有些不需要记录下来的检查项目您也可以选择保留记录,这可以帮助您跟踪您管理食品安全和适用性的工作做得怎么样。
- 没有记录的话,要想证明您一直在遵循您的计划来生产安全适用的食品就更困难,那就可能会造成:
 - 召回食品,
 - 停止食品销售,
 - 不得不对您的流程或做法进行某种改进,
 - 被罚款或起诉。
- 所有以上这些都可能会给您的企业造成时间、金钱或声誉的损失。

建议和指导

- MPI 网站上提供了有用的指导和工具 (www.mpi.govt.nz/food-business/), 这些都通过这个计划联系在一起。
- 您可以从其他人那里获得建议和指导,例如,审核人和咨询顾问:
 - 审核人可以就遵循您的计划提供建议和指导,以确保您已布置就绪了良好的实践,但他们不能为您做决定——生产安全适用的食品是由您承担的责任。
 - 咨询顾问可以为您设计系统、流程和步骤——但是承担责任的仍然是您自己。他们的工作之一就是帮助您了



解如何针对食品的做出正确的决定——特别是如果发生意外的话。有关咨询顾问的更多信息可在此处找到：

www.mpi.govt.nz/food-business/starting-a-food-business/hiring-a-food-consultant/



您必须遵守的规则

- 指定某个人来负责确保您的计划得到遵守：
(勾选您的计划的负责人)

日常经理, 或

被指定者的姓名和/或职务：

- 始终遵循您计划中的“**行动**”和“**演示**”部分。
- 培训员工, 使他们有能力生产、提供和销售安全适用的食品。
- 注册后 6 周内通过审核。您必须为您的审核人提供方便来接触设施和记录以使他们能够履行职责。
- 将所有需要的文件或记录副本保留至少4年。
- 所有记录必须：
 - 准确,
 - 易读,
 - 清楚说明都做了什么,
 - 是什么时候做的,
 - 是谁做的。

D

行动

- 应要求向您的审核人或注册机构(即市议会或 MPI) 提供所有记录。
- 如果您的企业有任何变动(例如更改营业地址), 您必须在做出变动之前通知您的注册机构(市议会或MPI)。

S

演示

给您的审核人看的事项

- 您的审核人可能会询问：
 - 您有没有把任何食品安全职责交托给其他人(包括加工承包商), 如果有的话, 您如何知道他们是在圆满地完成工作以保证食品的安全适用;
 - 自从上次审核人来过之后, 您和您的员工所做的、生产的或销售的项目是否出现过什么变化;
 - 查看**记录**来了解您 和您的员工都做过哪些检查。





检查计划确保其运行良好

您需要知晓些什么？

- 您作为计划的执行人，有责任定期检查您企业的食品管理工作运行良好。
- 您或者您的一名员工须担任您企业的内部审核人。这是您自己企业中负责检查计划是否得到正确执行的人员。

自我审核为什么很重要？

- 您对您的企业以及您生产和销售的食品的负责。如果依靠别人来告诉您出现了什么问题，您就可能会为此付出高昂的代价，而且您的食品还可能致人生病。
- 通过以下办法(举几个例子)来检查您的计划是否运行良好：
 - 检查规则得到了遵守并且按要求保存了**记录**（例如测量食物温度的记录），
 - 查看**记录**以检查您的程序是否得到了遵守以及您的系统是否如期望的那样运行，
 - 复查**“当出现问题时”**【红色】卡中的规则，并检查是否已采取步骤以防止问题再度发生；
 - 组织员工开展食品安全知识问答竞赛；
 - 根据本模版中的**“演示”**部分，询问或检查审核人将要询问或检查的问题与项目；
 - 检测环境或食品中是否存在某些微生物或化学物质，以演示各项程序(如清洁和消毒)都有效。

关于检测的一些注意事项：

- 在某些情况下 (例如, 自供水), 对于检测有一些具体的要求。
- 在《澳大利亚新西兰食品标准法典》(《法典》) 中, 对微生物或化学物质有一些含量限度的规定 www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx。存在含量限度并不意味着您总是需要检查食品是否有该微生物或化学物质。
- 如果您正在考虑使用取样和检测的方式来证明您的计划行之有效, 这不应当是您使用的唯一检查方式。不可能仅仅依靠检测就达到食品安全的目标。可以用检测来对其它定期进行的检查方法予以支持和确认。检测不能替代它们, 您不能单单依靠检测来确保食品安全。开展对食品环境的检测会有帮助, 例如:
 - 如果检测结果发现了细菌微生物, 则可能意味着您的流程的某些部分没有起到应有的作用, 您需要遵循**“当出现问题时”**【红色】卡来解决。得出一个否定的检测结果未必能证明您的计划完美无缺, 也不能证明食品就是安全的。微生物在食品中通常都不是均匀分布的——有可能在检测一些食品时得到的是否定的结果, 但是同一批里面的食品的另一部分却有很高含量的细菌微生物。
- 如果您把取样和检测作为您的检查程序的一部分, 那么我们强烈建议检测方案由专家来设计。如您的企业内部没有专家, 审核人或者咨询顾问可以提供如何制定取样和检测计划的信息。



D

行动

您需要做什么？

- 您必须建立起定期检查的程序, 确保您和您的员工生产安全适用的食品, 并且遵循和履行《2014年食品法》项下的要求和义务。
- 您必须确保:
 - 接触食品的员工和外部人员 (例如送货人员、供应商) 理解并能够遵守计划中 **“行动”** 部分的规则, 并且遵守这些规则,
 - 您制定的程序得到遵守并且有效;
 - 您的设施设备始终适合您企业的食品经营活动;
 - 员工拥有必要的设备和信息来帮助他们安全处理食品;
 - 员工对食品安全毫不懈怠。感到受重视并对食品安全毫不懈怠的员工更有可能将良好的食品安全付诸于实践,
 - 您的经营范围与您当前的业务活动相符 (例如, 如果您现在销售冷冻/冷藏的即食食品或制作干肉条, 则此计划不再适合您, 您必须和您的注册机构联系)。
- 如果您在自我审核中发现存在错误或做法可能导致食品不安全或不适用, 请依照 **“当出现问题时”** 【红色】卡的程序行事。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看:
 - 您如何检查您的程序以确保其运行良好;
 - 记有您在自我审核时所做检查的结果的**记录**。





培训与能力

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 人们的学习方式和理解方法各不相同。您需要知道哪些方法最能够有效地为员工和访客提供他们需要的信息以确保食品安全适用。
- 员工也会包括在您的企业中做一些与食品相关的工作的老板/经营者、经理、志愿者、家人和朋友。访客可以包括食品送货员、维修人员等。
- 员工和访客需要有足够的知识来管理那些威胁食品的风险。
- 并非所有的员工和访客都需要接受所有内容的培训，但他们在从事他们的具体工作的时候需要知道如何保护食品安全适用。
- 如果您有员工，您需要在以下的时候培训他们：
 - 在触碰食品之前，
 - 在您引进或改变一个程序之前，
 - 每当您认为您或您的员工需要培训时（例如，在出现问题之后）。
- 如果您是个体经营者，您无需保留培训记录。您的审核人将确保您能够满足您计划中的所有规则。

为什么培训和能力很重要？

- 人们需要知道什么会影响安全，以及如果发现某个地方开始出现问题了怎么办。

- 并非所有影响食品安全适用性的事情都属于“常识”，所以，接受正确的培训以避免无心之失是值得的。
- 您需要确保员工和访客正在把您提供的培训付诸于行动。
- 您可以通过以下方式帮助人们信心十足地应用良好的实践来保护食品的安全适用性：
 - 向他们演示怎么做，并支持他们练习，直到把事情做对；
 - 让他们与有经验的人结伴，由有经验的人来检查确保他们能够理解并遵守计划，然后再独立上岗。
- 如果您是您企业中的唯一员工，那么您可以使用在线工具进行培训（例如食品安全课程）或寻求帮助（例如向您的审核人或咨询顾问寻求帮助）。

您需要做什么？

- 日常经理，或 _____ 被指定人员的姓名和/或职务：
_____（勾选您的计划的负责人）
确保所有员工和访客都知道需要怎么做来满足您计划中对以下事项的相关要求：
 - 健康和卫生，
 - 处理有可能致病的高风险食品，
 - 清洁与消毒，
 - 安全采购和接收食品，
 - 在食品制备区域将食品分开存放（其中包括：控制过敏原，把生的/未烹饪的食品与已烹饪的食品分开存放，以及管理化学品和毒物），
 - 您的食品企业特有的其他程序，
 - 处理客户投诉，

D

行动

- 出现问题时如何应对，
- 处理食品的召回。
- 检查确保员工将培训付诸应用：
 - 当他们在您的食品企业里上岗之前，
 - 当一道程序被引进或被改变的时候。
- 保留记录记下您、您的员工或访客所接受的培训事项以及何时完成的培训。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您如何知道员工和访客有能力完成交派给他们的任务。
 - 一份**记录**，记载着员工如何以及何时接受了遵循计划的培训。具体包括：
 - 谁参加了培训，
 - 他们何时受到了培训，
 - 培训涉及了计划中哪些内容，
 - 培训教员和学员的签字。





管理场所和设备

您需要知晓些什么？

- 在为您的企业选择场所和设备时，有些您应当考虑的因素，例如：
 - 该场所以前曾被用来做过什么，
 - 房间和设备应便于清洗维护，
 - 应当有足够的照明、通风和基础设施（例如水和电），
 - 设备应当是为食品用途并且是为您打算用其来做的那个工序而设计的。

为什么选择良好的场所和设备很重要？

- 场所和设备是您企业的基础，您所做的选择决定了您和您的员工将要付出多大努力才能确保您的食品始终安全适用。
- 有些事情能够造成食品污染并导致疾病，但却很容易被轻易忽略。例如：
 - 建筑覆面上的洞可能会让有害动物和害虫（老鼠）进入并污染食物，
 - 难于清洁的设备导致微生物滋生并污染食物，
 - 楼房的建筑材料可能成为进入您食品的微生物、化学物质或异物的来源。
- 采购的设备最好是专门为食品用途设计的，而且适合于您打算用其来做的工序。

- 如果使用测量设备,您需要确保它的测量精确。确保设备精确的一种方法是校准。这里有一个如何校准温度计的示例:

www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31407-Thermometer-calibration-guidance



- 最好是所选择的场所和设备能够让您恰当地管理威胁食品安全适用性的隐患。

您需要做什么?

- 管理与场所和设备相关的任何食品安全适用性风险隐患。
- 检查土地和建筑物的既往使用情况,并且仅使用能够让您安全生产和销售合适食品的区域。
- 如果您的邻居所从事的事情可能会造成您的食品不安全或不适用,找出应对方法以减少发生这类事故的可能性。
- 运营的地方必须有足够的空间容纳您计划安排在那里工作的全部员工,并满足良好的工作流程所需要的条件。
- 在设计工作流程时要考虑到让食品可以安全地在您的企业内流动(例如,通过设计来避免使您需要携带生鸡肉经过那些正在处理已烹制食品或即食食品的区域)。
- 在可能的情况下,不能让楼房、设施、固定装置或设备所使用的原材料成为微生物、化学物质或异物进入您的食品的污染源,或者需要想办法减少或消除这些污染源给食品造成污染的可能性。
- 确保所有将用于处理或贮存食品的区域在需要的时候均便于清洗和消毒。
- 对能够进入处理、生产或贮存食品的楼房的灰尘尘土、有害悬浮颗粒或有害生物的数量予以控制。
- 清洁用化学品和维护用化合物存放在远离食品的地方。

- 在食品处理区附近提供洗手的地方。
- 垃圾区要设在远离食品加工/准备区的地方。
- 您必须使用精确、工作正常的仪器设备来测量所有的控制点(例如,检查冰箱/冷柜温度的温度计或测量寿司米pH值的仪器)。
- 自动售货机必须能够保护食品安全(例如,将冷食品保持在5°C 或以下)。

您需要演示什么?

- 您的审核人可能会询问：
 - 您如何知道该场地以前未曾用于某些危害食品安全的用途；
 - 您/您的员工如何管理邻居的活动所带来的风险；
 - 您为何会选择您现在所使用的设备；
 - 您如何知道楼房、固定装置、配件和设备不会对食品构成危险隐患。
- 您的审核人将会观察工作流程以及员工是否能够不费力地工作并保持良好的有利于食品安全的做法。

D

行动

S

演示



管理来自注册饮用水 供应单位的供水

您需要知晓些什么？

- 水可能携带致病的细菌微生物和化学物质。您必须且只能使用安全、无污染的水来制备食品。
- “安全水”指的是不会致人生病或死亡的水。
- 当水被贮存于现场并在各个食品场所被分配使用的过程中,可能会受到污染。
- 建议您在当天第一次打开水龙头时,用一个大杯子装满水然后倒掉,用这个方法来冲洗水龙头。这是由于随着时间的推移,您的管道中可能会逐渐积累起越来越多的重金属(例如铅、铜)。
- 您需要有足够的安全用水来确保能够清洁您的食物准备区、器具和设备,并且工作人员可以在需要时洗手。
- 如果您的注册饮用水供应单位通知您,您的水不安全,您需要听从他们提供的建议。
- 如果您担心所供应的水的安全性,那么您应该联系您的注册饮用水供应单位。
- 注册饮用水供应单位拥有或经营供水,有责任确保水的安全性。供水单位必须在 2025 年 11 月之前在 Taumata Arowai (供水服务管理局) 注册。您可以在这里搜索经注册供水单位:

www.taumataarowai.govt.nz/for-communities/public-register/



D

行动

您需要做什么？

- 提供您的注册饮用水供应单位的名称 (例如当地市议会)。供水单位名称：_____
- 永远使用安全的水来制备食品、清洁打扫和洗手。如果您的注册供水单位表示水不安全但是没有向您提供可遵循的建议, 那么您必须：
 - 停止使用水, 或
 - 在使用之前将水烧开并保持沸腾至少一分钟, 或
 - 在使用之前用氯进行灭菌, 或
 - 使用另一个您确定是安全的水源 (例如瓶装水, 或来自一个注册供水车的水)。
- 凡是被不安全的水污染过的食品, 须一律扔掉。
- 凡是被不安全的水污染的与食物接触的案台表面一定要清洁和消毒。
- 仅使用连接到安全水源的水箱、管道和水龙头。

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您的所有维护工作的记录 (参看：“**维护设备和设施**”【紫色】卡)。



S

演示



管理自供水

您需要知晓些什么？

- 如果您使用自供水,则需要确保它是安全的。
- 水可能携带致病的细菌微生物和化学物质。您必须仅使用安全的水来制备食品。
- “安全水”指的是不会致人生病或死亡的水。
- 水在食品场所的现场贮存和在那里分配使用时,可能会受到污染。
- 您需要知道您的水中可能含有哪些污染物(例如污垢、石头、化学物质等)以及需要进行何种处理以确保其安全。
- 您需要有足够的安全用水,以确保您能够清洁食物准备区、器具和设备,并且工作人员可以在需要时洗手。
- 您需要知道附近有哪些活动和天然存在的化学物质(例如,地下水中的硝酸盐,或屋顶水中的铅)可能会影响您的水源安全。
- 使用的任何水处理设备都需要维护,请参看 **“维护设备和设施”【紫色】卡**。
- 初级产业部网站有关于获认证的实验室的信息。

K

知晓

您需要做什么？

- 勾选您从何处获得供水：
 - 屋顶水源
 - 地表水源
 - 地下水源
- 永远使用安全的水来制备食品、清洁打扫和洗手。如果您的供水水源变得不安全的话，您必须：
 - 停止使用它，或
 - 在使用之前将水烧开并保持沸腾至少一分钟，或
 - 在使用之前用氯进行灭菌，或
 - 使用另一个您确定是安全的水源（例如瓶装水）。
- 凡是被不安全的水污染过的食品，须一律扔掉。
- 凡是被不安全的水污染的与食物接触的案台表面一定要清洁和消毒。
- 您必须使用一个水处理系统以确保用于食品加工、洗手和清洁打扫的水在使用的那一刻是安全的。勾选您使用哪种方法：
 - 过滤
 - 加氯
 - 紫外线杀菌
 - 其它_____
- 以下情况下，您或您的员工必须检测您的水：
 - 水在您的企业里初次使用之前，或
 - 如果您没有自供水检测的任何记录。

- 您的用水必须符合下表中所列的全部标准：

测量	标准
大肠杆菌	每100毫升样品中不到1**
浊度	不得超过5个散射浊度单位
氯(加氯后)	在接触时间不少于30分钟的情况下,游离有效氯不低于0.2毫克/升(兆比率)
pH值(加氯后)	6.5 - 8.0

**大肠杆菌检测必须由经认证的实验室来进行。

- 在以下事件发生后的一周内,您必须再次测量水质:
 - 从一个新的自供水源取水,或
 - 获知周围环境或活动出现变动,可能会影响到水的安全适用性(例如,一次灾害事件,比如洪水或地震)。
- 您必须维护供水设备,请参看 **“维护设备和设施”【紫色】卡**。
- 如果水龙头、蓄水罐以及管道里的水不是安全的水,必须将其醒目标识出来。这些水不得用于加工食品、洗手和清洁打扫。
- 对于地表水源和地下水源,取水口必须:
 - 距离家畜至少有10米远;
 - 距离潜在的污染源至少有50米,包括青贮饲料垛、动物内脏填埋坑、人和动物排泄物、潜在的化学仓库和贮存罐(例如燃料罐)。
- 您必须查明附近任何可能影响您的供水安全的活动和化学危险隐患(包括天然的),并恰当地控制这些因素。



您需要演示什么？

- 向您的审核人出示这些**记录**：
 - 您的水质测试结果，
 - 一份可能会影响您的供水安全的附近所有活动的清单。
- 向您的审核人展示您如何知道您的水处理系统运作正常。
- 向您的审核人展示您发现的任何化学危险隐患以及您如何控制这些危险隐患。



管理个人卫生和健康

您需要知晓些什么？

- 个人卫生和健康很重要，因为它有助于防止食品被污染成不安全和不适用的食品。
- 保护食品不受到人员污染的办法包括：
 - 洗手，
 - 当患有任何引起呕吐、腹泻或黄疸的疾病时，不从事接触食品的工作，
 - 穿干净的衣服（例如围裙、帽子和发网）。
- 洗手有助于将微生物挡在食品备制区之外。勤洗手有助于防止您的食品受到污染。
- 用肥皂水彻底清洗双手并擦干后，可以施用消毒液。消毒液不能代替洗手。
- 您和您的员工如果出现以下情况，应去就医：
 - 患有黄疸，或
 - 一天之内呕吐或腹泻两次或以上，或
 - 肠胃感染引起不适已经超过24小时。
- 肠胃感染的员工除非症状（例如呕吐、腹泻）已消失超过48小时，否则不应当从事接触食品的工作。
- 如果工作人员因生病或不注意卫生而污染了食物，您可能不得不将食物扔掉或召回。参看 **“召回您的食品”【红色卡】**。

为什么个人卫生很重要？

- 微生物进入食品的最常见渠道之一就是来自于人——主要是来自于他们的手。
- 定期用肥皂和水洗手20秒钟，冲洗干净然后将手好好地擦干或烘干（使用纸巾、一次性毛巾或空气干手机）是帮助防止微生物进入您的食品的最佳也是最简单的方法之一。
- 未包扎的伤口、疮口和疖子可以传播微生物，致使食品不安全和不适用，特别是如果它们有液体渗出或有感染的话。
- 戴手套的人（无论是为了在处理食物时遮盖膏药、疮口还是出于偏好）在接触食物以外的东西（例如鼻子或垃圾桶盖）后需要更换手套；并且每当他们摘下脏手套后，和在戴上干净手套之前，都要洗手。
- 有害细菌微生物会通过病人的排泄物、呕吐物和其他体液（例如血和鼻涕）传播到食品上。
- 脏衣服会污染食品、案台表面和设备。

您需要做什么？

- 在肥皂水中洗手20秒钟，然后使用纸巾、一次性毛巾，或空气烘干机将手彻底擦干烘干。
- 在洗手池边必须有常备的肥皂、纸巾、一次性毛巾或空气烘干机。
- 您必须保持您的洗手区清洁。
- 在以下情况下您和您的员工必须洗手：
 - 进入食品准备区时，
 - 触碰食品之前，
 - 在触碰生食和熟食之间，
 - 在触碰含有过敏原的食物和不含过敏原的食物之间，

- 在触碰清洁产品或化学品和触碰食品之间,
- 咳嗽或打喷嚏之后,
- 如厕之后,
- 使用了电话之后,
- 倒垃圾之后,
- 触摸了您认为脏的东西之后。
- 您和您的员工必须通过以下方式处理任何割伤、溃疡或疔疮:(勾选您将采取的措施)
 - 完全覆盖任何伤口、溃疡或疔疮, 或
 - 如果伤口、溃疡或疔疮部位正在渗出液体或受到感染并且无法完全包住, 不要触碰食品。
- 接触食物以外的东西后以及接触生食/烹饪材料和熟食/烹饪材料之间必须更换手套。脱下脏手套后和戴上干净手套之前, 必须洗手。

生病员工的管理

- 您或您的员工在患有可能通过食物传播的疾病时, 绝不要从事接触食品的工作。
- 任何员工或访客在进入您的企业前 48 小时内出现呕吐、腹泻或黄疸的, 或在您的场所出现这些症状的, 必须立即报告给:(勾选负责您的计划的人)
 - 日常经理, 或
 - 被指定者的姓名和/或职务:

- 员工必须远离食品制作区, 直到症状消失 48 小时之后。
- 患病员工也许可以从事不需要进入食品准备区或不需要直接与食品接触的工作。

D

行动

处理和准备食品时穿干净的衣服

- 必须身穿干净衣服 (例如围裙、帽子和发网等) 才可以接触食品或进入食品制备区 (此规定也适用于来访者)。
- 您必须确保员工: (勾选您和您的员工将按照哪一项去做):
 - 或者穿他们自己的干净衣服, 或
 - 穿公司提供的干净衣服。
- 在离开食品制备区 (例如上厕所、外出等) 之前脱掉防护服 (例如围裙等)。

S

演示

您需要演示什么?

- 您的审核人到达您的企业时将会洗手, 以检查洗手所需用品是否配备齐全。
- 您的审核人会询问:
 - 由谁负责确保您的洗手区用具齐全并清洁,
 - 您如何知道人们在应该洗手时会洗手,
 - 询问员工他们什么时候洗手, 并且还要求他们演示一下如何洗手,
 - 如果有人肠胃感染或生病该怎么办,
 - 检查每位接触食品的人都在每班工作开始时 (或者根据要求在当班时) 穿戴上干净的衣服/围裙,
 - 您如何确保穿上的是干净的衣服,
 - 一些与您的清洁服装相关规定有关的问题, 或者您的规定有没有遇到过什么问题。
- 给您的审核人看:
 - 记载着员工何时生病的**书面记录**。





检查有害生物

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 老鼠和蟑螂等有害生物可以传播疾病。他们可以从垃圾中携带微生物并通过它们的粪便和尿液将微生物传播到食物、案台表面和设备上,从而传播疾病。
- 用于控制有害动物的杀虫剂/化学品如果污染了食物就会让人生病。

D

行动

您需要做什么？

- 每天检查内部和外部区域,包括垃圾收集和存放区域,看是否有有害动物和害虫的踪迹。清空陷阱,清除粪便和死昆虫,扔掉任何受影响的食物。
- 清洁并消毒所有受影响的设备以及与食品和包装有接触的区域。
- 您必须处理和控制在鼠蝇等有害生物,您可以:
 - 聘请灭鼠杀虫专家,也可以
 - 由您自己来处理这些风险。
- 使用杀虫剂/化学品时注意不要污染食物、设备或案台表面。按照制造商的说明储存、调制和使用化学品。
- 如果您在您的食品企业场所里发现了有害生物的踪迹,遵照 **“当出现问题时”** 【红色卡】中的程序来处理。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您和您的员工如何检查有害生物，
 - 您和您的员工如何控制有害生物并管理它们带来的风险(例如受污染的食品或包装)。



安全地备制食品

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 食品中的细菌微生物以及过敏原能够经污染的食品、污物、手、衣服和表面等传播扩散。一个不清洁或凌乱的制作区会使细菌微生物滋长并迅速、轻易地传播扩散。
- 许多食品投诉都与发现异物有关(例如食品中有死虫、粘附膏药/创可贴)。由人或有害生物带入的异物进入食品会损害声誉并可能导致人们生病。
- 让食品保持合适的温度可以防止细菌微生物迅速滋生。您需要知道如何保持恰当的食品(包括自动售货机里的食品)温度以预防微生物滋生。

D

行动

您需要做什么？

- 在使用前检查案台表面和设备是否清洁和已消毒。
- 在一天中经常不断地清洁和消毒您的工作区。
- 您必须提供适当的清洁设备和存放这些设备的场所。
- 实施办法来防止异物进入食品。
- 确保您的流程不会有机会让食品受到污染。
- 按照制造商的说明准备食物, 或遵循本计划的适用部分(例如, 如果您准备冷藏食物, 则必须遵守“**保持食物低温**”【绿色】卡中的规则。

- 准备食物时, 如果让食物逗留在危险温度区间 (5°C 至 60°C), 那么您和您的员工必须遵守2小时/4小时规则:

食物处于危险温度区间 (5°C 至 60°C) 的总时间	该怎么办
4小时以上	扔掉
2至4小时	提供食用, 或加热至 75°C, 不要冷藏
0到2小时	提供食用, 或冷藏, 或加热至 75°C

适用于类似这样的食品:



软奶酪或
鲜奶酪



蔬菜汤



咖喱



肉类



鲜豆腐



鸡蛋三明治



非醋化大米



已开封的酱料

- 危险温度区间是 5°C 到 60°C 之间, 此期间有害细菌会快速生长。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您和您的员工如何随时做清洁，
 - 您和您的员工如何防止异物进入食品，
 - 您和您的员工如何检查食物的温度。



分开存放食品

您需要知晓些什么？

- 将生的/未烹饪食品与烹饪过的/即刻食用的食品分开放置（例如，把生鸡肉与做熟的食物分开）将会阻止细菌微生物蔓延。
- 将食物与化学品（例如清洁产品）分开存放。
- 有些食品/原料可能会引起过敏反应。将不含有过敏原的食品与下面所列的含有过敏原的食品分开放在不同的地方，将会防止人们患病乃至死亡。
- 有一些常见的食物过敏原您应该知道。它们是：花生、甲壳类动物、软体动物、鱼、牛奶、鸡蛋、麸质、小麦、大豆、芝麻、羽扇豆、亚硫酸盐、杏仁、巴西坚果、腰果、榛子、澳洲坚果、山核桃、松子、开心果、核桃。
- 知晓您出售的食品中含有哪些过敏原（遵循 **“知晓您的食品中有什么”** 【橙色】卡中的规则）——如果客户询问，您需要能够使用规定所要求的过敏原名称告知客户，或在包装上包含此信息。遵循 **“包装与标签”** 【橙色】卡中的规定。
- 液体中（例如，解冻食品的汁液）可能含有有害细菌微生物。如果这些汁液沾染到其他食品和台面，可能会致病。

为什么将食品分开放置很重要？

- 食品遭意外污染是食品变得不安全的一个最常见的原因之一。
- 分开放置食品能够防止人们生病乃至死亡。

K

知晓

- 有毒和危险的化学物质如进入食物, 会危害人体健康。
- 先制作所有不含有过敏原的食品, 然后再制作含有过敏原的食品, 这样能提供额外的保障。

您需要做什么?

- 您和您的员工必须有一套办法来管理如何备制:
 - 生食和熟/即食的食品, 以及
 - 含有在“**知晓**”部分所列的过敏原的食品, 和不含有那些过敏原的食品。
- 勾选您和您的员工用来管理上述事项的方法:
 - 使用不同的空间和设备 (砧板、刀和器皿), 或
 - 在每次使用之后, 彻底清洗和消毒 (如果需要的话) 案台表面、案板、刀具和其他器皿, 或
 - 在每次使用、每道程序之前、之后和在不同的时间彻底清洁和消毒 (如果需要的话) 台面和设备。
- 在处理以下不同的两者的中间要洗手 (遵循“**管理个人健康和卫生**”【浅蓝色】卡中的规定), 并且如果需要的话, 更换防护服 (例如围裙):
 - 生的和熟的/即食的食品, 或
 - 含有在“**知晓**”部分所列的过敏原的食品, 和不含有那些过敏原的食品, 或
 - 危险化学物质或毒物和食品。

D

行动

- 把所有不是供人食用的产品(例如宠物食品)都存放在远离食品 and 食品备制区的地方。
- 给毒物和危险化学品贴上醒目的标签,储存在远离食品 and 食品设备的地方,并确保在使用它们时要保护好食品。
- 将所有可能引起过敏反应的食品贴上标签并分开存放。
- 如果顾客询问,告诉他们您制作或销售的哪些食品中含有过敏原。
- 运输您的食品时,将以下食品分隔开:
 - 生的和熟的/即食的食品,或
 - 含有在“**知晓**”部分所列的过敏原的食品,和不含有那些过敏原的食品。

S

演示

您需要演示什么?

- 您的审核人会要求您和您的员工解释您/他们如何知道制作或提供食用的食物中是否含有过敏原,以及考核您/您的员工是否知道描述它们时所规定使用的过敏原名称。
- 向您的审核人展示凡是含有“**知晓**”中所列的任何过敏原的食品,以及毒物和危险化学物品,都贴有醒目标签。
- 向您的审核人展示或解释您如何分开存放:
 - 生的和熟的/即食的产品,或
 - 含有在“**知晓**”部分所列的过敏原的食品,和不含有那些过敏原的食品,或
 - 危险化学物质或毒物和食品。



采购、接收和贮存食品

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 您需要知道您从供应商或其他来源接收的食品，是安全并适合食用的。
- 您还需要知道食物是从哪里来的，以防万一出问题。
- 有些食品需要保持低温（冷藏或冷冻）才能够阻止细菌微生物滋生。



- 如果您接收的是活贝类，则在接收时需要遵守某些规则，这些规则在“**行动**”部分有概述。
- 如果在自动售货机里贮存热食或冷食，将食物保持在正确的温度以阻止细菌微生物滋生。
- 食品或烹饪原料一旦过了“此日期前使用”的那个时间，就不应使用或销售（这包括自动售货机里面的食品）。有关使用“此日期前使用”或“此日期前最佳”日期标记的使用指南，请参看此处：www.mpi.govt.nz/food-safety-home/how-read-food-labels/



- 如果您进口食品，您则需要或者向 MPI 注册为食品进口商，或者仅从注册食品进口商处购买进口食品。
- 如果您是注册进口商，那么您进口的食品在进口前需要进行安全性和适用性评估，请参看 www.mpi.govt.nz/import/food/advice-for-food-importers/responsibilities-of-a-registered-food-importer/food-importers-must-assess-and-confirm-safety-and-suitability-of-imported-food/ 了解更多信息。



K

知晓

为什么采购渠道、接收过程很重要？

- 使用可信赖的供应商使您能够放心地知道您使用的食品和原材料是安全适用的。这可以防止有人食用您的食品之后生病, 并节省您的时间和金钱。
- 可信赖的供应商可以是根据《食品法》或《动物产品法》注册的企业。MPI 有一个登记册, 您可以在其中查找供应商: www.mpi.govt.nz/food-business/food-safety-registers-lists/
- 您的企业收货时您最好在场。如果冷藏或冷冻食品在下班时间之外送达, 您需要知道它是按照与您的供应商商定的方式在正确的温度下送达的, 并存放在正确的地方 (例如冰箱或冰柜), 并且仍然能够安全使用。



D

行动

您需要做什么？

- 只从可信赖的供应商处采购食物。
- 如果您要进口食品, 您必须向 MPI 注册为食品进口商, 或签约使用一家注册食品进口商的服务。
- 在进口食品之前, 您必须对食品进行安全性和适用性评估。请参看“**知晓**”部分了解更多信息。
- 在食品取货或接收时, 您必须检查:
 - 冷食品是冷的,
 - 冷冻食品是冷冻的,
 - 包装没有被损坏或弄脏,
 - 食品未过“此日期前使用”的日期。





- 如果您在食品取货后运输食品, 您需要遵循 **“食物运输”** **【橙色】**卡中的指示。
- 接收活贝类时, 您必须:
 - 确保它已冷却到 10°C 或更低的温度,
 - 检查确保它不含有异物 (例如泥土和石头),
 - 与您的供应商核实该贝类是否可以安全地生食或略煮之后食用,
 - 拿到一份捕捞声明。
- 当接收食品时, 记录下:
 - 您的供应商的名称和联系方式,
 - 食品的品种和数量,
 - 食品的温度, 食品是否需要按照特定温度保存以确保其安全和适合食用。
- 接收食物时, 请检查标签上是否有足够的信息, 以便您可以准确地使用或标记您的食物。向您的供应商询问没有标签的产品的信息或索要进口产品的翻译文本。
- 遵守生产商的贮存食物的指示。
- 安全地贮存食品。先把冷藏食品存放好, 接着是冷冻食品, 最后是可以在室温下贮存的食物。
- 妥善摆放您的存货, 以便“此日期前使用”或“此日期前最佳”的日期最近的食物最先使用。
- “此日期前使用”的日期一过, 就把食品扔掉。
- 食品要遮盖好并贴上醒目的标签来存放。

- 遵守2小时/4小时规则, 如以下图解所示:

食物处于危险温度区间 (5°C 至 60°C) 的总时间	该怎么办
4小时以上	扔掉
2至4小时	提供食用, 或加热至 75°C, 不要冷藏
0到2小时	提供食用, 或冷藏, 或加热至75°C

适用于类似这样的食品:



- 危险温度区间是 5°C 到 60°C 之间, 此期间有害细菌会快速生长。
- 如果在采购或接收食物的过程中出现问题, 请遵循**“当出现问题时”**【红色】卡的指示。

您需要演示什么？

- 您的审核人将会检查：
 - 您和您的员工如何知道您收到的食物是安全和合适的，
 - 您的可信赖供货商名单及供货商保证的**记录**，
 - 以下的**记录**：
 - 您的供应商的名称和联系方式，
 - 食品的品种和数量，
 - 食品的温度，食品是否需要按照特定温度保存以确保其安全和适合食用。
- 给您的审核人看您和您的员工如何按照您的计划储存、标记和分开置放食品。
- 向您的审核人出示您的食品进口商注册证书。
- 向您的审核人展示对您进口的食品所做的安全性和适用性评估。





保持食物低温

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 让食品保持合适的温度可以防止细菌微生物迅速滋生。
- 有些食品必须保持低温(冷藏或冷冻)才能够阻止细菌微生物迅速滋生。
- 您和您的员工需要知晓以下两者的区别：
 - 保持低温才能保证安全的食品(例如牛奶), 以及
 - 保持低温可以使其可口怡人的食品(例如啤酒)。
- 您和您的员工需要知道哪些食品必须低温保存。询问您的供应商或遵循生产商的说明。
- 您需要确保温度监测设备(例如温度计)精确(即经过校准)。您不能依赖冰箱/冷柜上显示的温度。

D

行动

您需要做什么？

- 每天检查确定您冰箱里的食品储藏于5°C 或以下。
- 用以下方式检测您冰箱中的食品温度：
 - (勾选您将使用的方式)
 - 使用一个经校准的探针温度计来检查食品或其他东西(例如, 一罐水)的温度, 或
 - 使用一台经校准的红外线测温仪来测量食品的表面温度, 或
 - 使用一套经校准的自动系统(蓝牙温度监测系统)来监测您的食品的内部或表面温度。

- 检查冷冻柜中的食品仍然处于冷冻状态。您无须记录冷冻食品的温度。
- 您和您的员工必须遵守冷藏食品存放在危险带的2小时/4小时规则，如以下的图解所示：

冷食物处于危险温度区间(5°C 至 60°C)的总时间	该怎么办
4小时以上	扔掉
2至4小时	提供食用, 或加热至75°C, 不要冷藏
0到2小时	提供食用, 或冷藏, 或加热至75°C

一些适用食品的示例：



软奶酪或鲜奶酪



蔬菜汤



咖喱



肉类



鲜豆腐



鸡蛋三明治



非醋化大米



已开封的酱料

D

行动

- 危险温度区间是 5°C 到 60°C 之间, 此期间有害细菌会快速生长。
- 如果冷藏食物出现问题 (例如, 食物在冰箱中开始解冻), 则遵循 **“当出现问题时”** 【红色】卡中的指示。

S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工如何检查食品的温度或您的冰箱的内部温度,
 - 您的温度检查**记录**。





彻底煮熟食品

您需要知晓些什么？

- 有些食品容易被致病或致命的细菌微生物污染。
- 烹饪是杀死这些细菌微生物并使食物能够安全食用的常见办法。
- 有些食物需要彻底煮熟才能杀死细菌微生物。您和您的员工需要知道您的哪些食物属于高风险，因而每次都需要彻底煮熟烹透。
- 需要煮熟煮透才会安全的食物，例子包括家禽、绞肉馅和肝脏。

为什么把食物彻底煮熟很重要？

- 彻底煮熟煮透可以杀死微生物，让您的食物可以安全食用。
- 使用经校准的温度计来检查温度十分重要，因为食品可能会看上去熟了但是实际上却没有，或者看起来是没有煮熟而实际上已经熟了。使用经过校准的温度计以确保温度准确非常重要。

您需要做什么？

- 使用 **“烹制家禽、绞肉馅和肝脏”** 【洋红色】卡来烹制家禽、绞肉馅（例如香肠，肉饼等）和肝脏。
- 牛肉、羊肉和鹿肉等肉类可以生食，但在食用前必须先用快火煎烤一下然后立即食用（即在餐馆/外卖店）。
- 猪肉必须做到半熟或全熟。

K

知晓

D

行动

D

行动

- 如果您和您的员工正在 **使用真空低温烹调法烹饪**, 或 **准备红肉用于制作绞肉馅然后略微烹制后或提供生食**, 则您必须遵守相关卡中的规定。
- 遵守生产商关于烹制食物的指示。
- 每次都要检查菜肴是否有局部未热的冷点。食物必须均匀并彻底地煮熟煮透。
- 不断搅动菜肴使其全面受热。
- 用以下方式检测您食品的温度: (勾选您将使用的方式)
 - 使用一台经校准的探针温度计来检查食品的内部温度, 或
 - 使用一台经校准的红外线测温仪来测量食品的表面温度, 或
 - 使用一套经校准的自动系统来检测您的食品内部或表面温度 (例如, 数据记录器)。
- 食品彻底煮熟之后:
 - 立即将食品呈上供食用,
 - 保持食物炙热 (60°C 以上) 直到上桌或供食用, 遵循 **“保持食物高温”** 【橙色】卡中的指示, 或
 - 按照 **“冷却新鲜烹制好的食品”** 【洋红色】卡中的规则快速冷却食物。

S

演示

您需要演示什么?

- 用以下方法向您的审核人展示您和您的员工如何知道您的食物每次都煮熟了:
 - 测量您所烹饪的每份食品的温度, 和/或
 - 使用生产商的指示。



烹饪家禽、绞肉馅和肝脏

您需要知晓些什么？

- 彻底把食品煮熟煮透可以杀死细菌微生物。
- 将肉剁碎成馅意味着任何表面的微生物都可能会扩散到整个产品。绞肉馅产品需要彻底煮熟煮透。
- 您和您的员工无需测量切成薄片的家禽和肝脏或未成型的绞碎的肉馅（例如，炒鸡肉块、切片肝脏或绞肉馅）的温度。
- 肝脏内部和外部都可能被细菌微生物污染，因此需要彻底煮熟煮透。MPI 已制定指南以帮助安全烹制肝脏：

www.mpi.govt.nz/food-business/food-safety-codes-standards/good-operating-practice/documents/safe-cooking-of-livers/



- 将家禽（例如，鸡、鸭、肝脏）和搅碎或磨碎的肉馅（例如，香肠、肉馅饼）烹制至特定的温度达一定的时间，以确保它们可以安全食用。

您需要做什么？

- 只要您是在烹饪家禽、绞碎或磨碎的肉馅，或肝脏，就一定要使用以下的一种时间/温度的组合：

内部温度	该温度下的最短烹制时间
65°C	15分钟
70°C	3分钟
75°C	30秒钟

K

知晓

D

行动

D

行动

- 使用经校准的温度计来检查家禽、肉馅或肝脏最厚部位的中心部位是否达到了上述的一个时间/温度的组合。
- 您和您的员工必须：
 - 在您每次制作之后，从每批中至少记录其中一件的温度，或
 - 按照 **“证明您使用的方法次次有效”** 【洋红色】卡的方法来证明您的烹饪方法有效。
- 烹饪家禽、肝脏和绞肉馅之后：
 - 立即提供给客人食用，或
 - 保持食物炙热 (60°C 以上) 直到上桌或供食用，遵循 **“保持食物高温”** 【橙色】卡中的指示，或
 - 按照 **“冷却新鲜烹制好的食品”** 【洋红色】卡中的规则快速冷却食物。
- 如果您要重新加热已烹饪过的家禽、肝脏或绞肉馅，请遵循 **“重新加热食物”** 【洋红色】卡中的指示。

S

演示

您需要演示什么？



- 向您的审核人出示您和您的员工如何安全地烹制肝脏、家禽和绞肉馅的记录。记录：
 - 食品
 - 烹制日期，
 - 食品烹制达到的温度以及在该温度上烹制的时长。



- 如果您能够证明您的烹饪方法有效，向您的审核人出示 **“证明您使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡中所要求的记录。



证明您所使用的办法次次有效

您需要知晓些什么？

- 证明您的方法有效意味着您不必在每次制作食品时都对每一件食品逐一测试，它让您有信心知道自己的方法能够有效地预防或杀死微生物。
- 一旦您有了经验证的方法，您就不需要每次都对每一份食品做逐一检测。这样您或您的员工只需要每周检查一次按照您经验证的方法制作的食品，以确认您的方法仍然有效。
- 如果您或您的员工遵循以下任何一个卡中的指示来制作或烹饪食品，您可以对您的方法进行证明，证明其次次有效：
 - **“烹饪家禽、绞肉馅和肝脏”** 【洋红色卡】，
 - **“利用水活性来抑制细菌微生物”** 【洋红色卡】，
 - **“利用酸来抑制细菌微生物”** 【洋红色卡】，
 - **“热熏来抑制细菌微生物”** 【洋红色卡】，
 - **“制作寿司”** 【蓝绿色卡】，
 - **“制作中式烤鸭”** 【蓝绿色卡】，
 - **“使用真空低温烹调法烹饪”** 【蓝绿色卡】。
- 如果您或您的员工是在冷却新鲜烹制好的食品或重新加热食物，您可以对您的方法进行证明，证明其次次有效。

您需要做什么？

- 确定您将证明的方法：(勾选您和您的员工将证明哪个方法)
 - “烹饪家禽、绞肉馅和肝脏”【洋红色卡】
 - “利用水活性来抑制细菌微生物”【洋红色卡】
 - “利用酸来抑制细菌微生物”【洋红色卡】
 - “热熏来抑制细菌微生物”【洋红色卡】
 - “制作寿司”【蓝绿色卡】
 - “制作中式烤鸭”【蓝绿色卡】
 - “使用真空低温烹调法烹饪”【蓝绿色卡】
 - “冷却新鲜烹制好的食品”【洋红色卡】
 - “食物再加热”【洋红色卡】
- 您和您的员工必须每次都使用同样的设备、程序和原料（类型、重量、尺寸、醋溶液等）来采用您所使用的那个方法制作食品。
- 使用相关的卡中的标准程序制作或烹饪食品/使用设备。
- 检查/检测食品/烹饪设备以确保其达到所需的限度（例如，家禽和绞肉馅产品在75°C 温度至少烹饪30秒钟，制作寿司的醋饭的pH值介于4.3和3.0之间，真空低温烹调法使用正确的水浴温度）。
- 使用不同批次的同一食品来连续3次检查您的方法有效，以证明您的控制方法带来安全和适用的食品。如果您的3次检查中有任何一次表明您的方法不起作用，您必须重新设计您的方法，直到您连续3次都检查成功为止。
- 证明完之后，您必须每周检查一批食物，以此来检查您的方法是否继续有效。

S

演示



您需要演示什么？

- 向您的审核人展示您和您的员工如何证明了您的方法
- 向您的审核人出示以下**记录**：
 - 您的方法，
 - 您每星期的批次检查。



食物再加热

您需要知晓些什么？

- 您和您的员工须安全地再加热食物，避免其停留在危险温度区间（5°C至60°C）。
- 自动售货机需要安全地再加热食物。
- 自助餐保温炉和保温柜并不对食物重新加热。它们仅在食物已煮熟或再加热之后保持食物的热度。

为什么将食物再加热很重要？

- 如果食物没有适当地重新加热，它可能会在危险温度区间（5°C到60°C）停留太久，并且可能滋生细菌微生物。这可能会致人生病或死亡。

您需要做什么？

- 使用正确的设备迅速再加热食品：
(勾选您和您的员工使用哪一项)

微波炉

炉灶

烤箱

其他 _____

- 如果制造商提供了说明书，请按照其指示进行再加热。
- 对食物再加热，直到最凉的部位（如果是液体的话），或者中间部位（如果是固体的话）蒸汽腾腾（至少达到75°C），并将其保持在60°C以上直至食用。

K

知晓

D

行动

D

行动

- 再加热过并保持在5°C 和60°C 之间不超过4小时的食物，可以再次再加热到75°C 以上并趁热 (60°C 以上) 端上食用。如果重新加热的食物在 5°C 和 60°C 之间放置超过 4 小时，则必须将其扔掉。
- 如果重新加热使用真空低温烹调法烹饪的整块红肉或家禽，请遵循 **“使用真空低温烹调法烹饪”** 【蓝绿色卡】卡的指示。
- 重新加热食物的自动售货机必须将其重新加热到至少 75°C 或遵循制造商的说明。它还必须将食物保持在 60°C 以上，直到食用。
- 如果您和您的员工定期重新加热您的食物，您可以对您的方法进行证明，然后您只需要按确定的频率检查批次即可。参阅 **“证明您所使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您和您的员工如何安全地重新加热食物，
 - 您和您的员工如何知道您的自动售货机安全地再加热食物。



冷却新鲜烹制好的食品

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 您和您的员工须正确地冷却食品，避免其在危险温度区间（5°C到60°C）停留时间过长以致细菌微生物滋长到不安全的程度。
- 如果过早将热的食物放入冰箱，则可能会升高冰箱中其他食物的温度并使其不安全。
- 需要快速冷却的食物的举例包括：未醋化的米饭、汤、肉、肉馅饼、砂锅菜、咖喱、面食、乳蛋饼。

为什么把新鲜烹制的食物冷却很重要？

- 如果食物没有适当地冷却，它可能会在危险温度区间（5°C到60°C）停留太久，使细菌微生物得以滋生。这可能会致人生病或死亡。

您需要做什么？

- 迅速冷却食品，以阻止细菌微生物滋长或产生毒素。
- 食物必须：
 - 在6小时之内从60°C降至5°C（或以下），否则必须扔掉，
 - 为此，您必须在2小时内将食物从60°C冷却到21°C或室温（以较冷者为准）。然后在不到4小时内从21°C或室温（以较冷者为准）降至5°C（或以下）。
- 此冷却过程仅在您的食物达到60°C时才开始计算。这是您开始检查它的时候。

D

行动

D

行动

- 一旦您的食品达到室温或21°C (以较冷者为准), 将其放入冰箱或冷藏柜。
- 过4小时后检查食品温度是否在5°C 或以下。
- 使用以下任何方法 (或多个并用):
(勾选您和您的员工将使用哪个):
 - 将您的食品放在一个浅容器中,
 - 冰镇,
 - 将您的食品分隔成小份,
 - 使用冷却架,
 - 将您的食品放入吹风冷却机。
- 如果您和您的员工定期重新冷却您的食物, 您可以对您的方法进行证明, 然后您只需要按确定的频率检查批次即可。参看 **“证明您所使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡。
- 如果食物未在 6 小时内安全冷却, 按照 **“当出现问题时”** 【红色】卡的操作程序进行操作。

冷却食物

如果食品未在 6 小时内冷却至 5°C，则将其丢弃

1

刚烹饪好



食物在烹饪



食物从热炉灶上拿走

60°C

2

60°C

⌚ 开始计时

食物使用冰镇、
冷却架或浅盘等方法冷却2小时或
以内

食物放入冰箱

21°C 或室温
(以较冷者为准)

3

21°C



食物放入冰箱

再过 4 小时或
更短时间

食物在冰箱中冷却

5°C 或以下

⌚ 结束计时

适用于类似这样的食品：



千层面



含米的菜肴



汤



乳蛋饼



馅饼

(总计) 有 6 小时时间将食物从 60°C 降至 5°C

S

演示

您需要演示什么？

- 向您的审核人展示或描述您和您的员工如何迅速冷却新鲜烹制好的食品。
- 向您的审核人出示**记录**，显示您和您的员工如何安全地冷却每个批次的新鲜烹制的食品（例如，在2小时之内从60°C降至21°C或室温（以较冷者为准），然后在4小时之内从21°C或室温（以较冷者为准）降至5°C（或以下））。
- 记录下：
 - 有关食品，
 - 食品的烹饪日期，
 - 食品冷却所用的时间。
- 如果您和您的员工能够证明您的冷却方法有效，向您的审核人出示 **“证明您使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡中所要求的**记录**。



食物解冻

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 如果您将食物长时间放置在室温下解冻，则在中间部分解冻之前，外部可能会在危险温度区间 (5°C-60°C) 停留过久。
- 在冰箱中解冻食物可确保其不在危险温度区间并处于最佳供使用状态。
- 如果食品只是部分解冻，在烹饪过程中就可能达不到灭菌所需要的温度。

D

行动

您需要做什么？

- 如使用冷冻食品，需要提前计划，以便您有充足的时间在冰箱或冷藏柜中将其安全解冻。
- 如果生产商提供有指示，按照其指示来解冻。
- 清楚地标记正在解冻的食物 (例如开始解冻的日期)。
- 把正在解冻的食品放在容器中，置于冰箱/冷藏柜的底部，以防止其汁水滴溅到表面以及其他食品上。
- 如果您不能够在冰箱/冷藏箱中解冻食品，您可以使用这些方法之一 (或多个的组合)：
(勾选您和您的员工使用哪个)

食品在微波炉中解冻并立即使用，

置于不透气的容器中，放在流动的凉水下面解冻，

在案板上解冻，时间不超过4小时。

D

行动

- 一旦解冻, 对于通常以低温或高温形式 保存的食品, 必须或者予以冷藏、烹饪, 或者保持高温。
- 食品必须彻底解冻之后才能再加热或烹饪。

S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工如何解冻您的食品,
 - 您和您的员工如何让解冻后的食品保持安全。



利用水活性来抑制 细菌微生物

您需要知晓些什么？

- 这个程序适用于对食品进行浓缩或干燥脱水处理。
- 可以使用此卡脱水的食物举例包括：肉干、干果和蔬菜（例如干柠檬、酸橙、橙子）。
- 有害细菌微生物需要有水分才能滋长。降低您食物中的水分含量（水活性）将有助于阻止它们的滋生。
- 水活性与您食物中滋养微生物生长的水量有关。它与某个食品中的水份总含量不同，因为食品中的有些水份无法被微生物利用来滋生。
- 要降低水分活度，您需要降低水分含量，使细菌微生物更难生长。这可以通过给食物脱水或添加盐或糖来完成。
- 如果食物不打算储存在冰箱中，也不使用其他保存方法（例如控制 pH 值），则水分活度必须为 0.85 或更低。
- 干咸肉条不能使用本计划来生产和销售。请联系初级产业部 (foodactinfo@mpi.govt.nz) 寻求进一步帮助。
- 降低食品的水份含量也会有提高食品中的盐或糖含量的效果——这样也能杀灭许多微生物。
- 您使用的浓缩或干燥方法应该能够从食品中均匀地脱除水份，这很重要。如果有些部位的水活性较高，微生物仍然可以在这些部位滋生，并致使食品变得不安全或不适用。

K

知晓

- 一旦您的食物的水活性降低到0.85以下, 务必要保护好食物不要让它货架期内从空气中或其他食品中吸收水份, 这很重要。这可以通过以下方法做到:
 - 使用防止吸收水份的包装材料, 或
 - 将食品储存在具有湿度控制的环境里。
- 如果水活性再次升高, 任何仍旧活着的微生物都可以再次开始滋长, 并导致食品变得不安全或不适用。
- 在《澳大利亚新西兰食品标准法典》(简称《法典》) 中对于您可以往某些食品中添加哪些种类的食品添加剂 (例如防腐剂) 制定有相关规定。请查阅法典, 或向您的审核人了解更多信息。
- 如果您和您的员工正在采用 **“制作中式烤鸭”** 【蓝绿色】卡中的办法, 则您无需遵循此卡中的指示。

D

行动

您需要做什么?

干燥脱水

- 脱水产品的水活性必须在0.85或更低, 除非产品用以下两个办法之一保存: (如有适用选项请打勾)
 - 在5°C 或更低的温度下冷藏贮存一直到使用,
 - 采用其他有效保存方法 (例如, 降低 pH 值)
- 所有干燥脱水设备 (例如, 烘干机、风扇、加湿器) 必须定期检查, 确保工作正常。
- 我给我的食物干燥脱水是: (勾选为食物干燥脱水的场所)
 - 在有温度控制的空间里,
 - 在环境空气温度下。

- 如果您在危险温度区间 (5°C 至 60°C) 干燥那些通常需要有温度控制的食物, 则必须遵循 2 小时/4 小时规则。参阅 **“安全地制备食品”【绿色】卡**。
- 如果您在制作水活性为 0.85 或更低的食物产品, 您必须对其进行检测, 以确保它们达到要求。
- 如果您和您的员工采用一个被证明有效的食物脱水方法来使水活性达到 0.85 或更低, 您必须把三个批次的产品送到一个经认证的实验室进行水活性检测。在一开始必须至少进行一次检测, 然后您可以使用您自己的办法来计算水活性 (例如, 减重法)。参阅 **“证明您所使用的办法次次有效”【洋红色】卡**。

盐腌和盐制

- 在盐水浸没腌制过程中, 肉必须完全浸没在盐水里。
- 定期倒空并清洗盐水腌制罐 (例如, 在每批之后)。
- 每次使用之前和使用之后, 检查注射设备, 查看是否有损坏或缺失的部件。
- 注射器在使用前必须清洁。
- 撒盐或揉盐时, 确保盐均匀地覆盖于食物表面。

盐腌和盐制的溶液

- 仅使用许可的食品添加剂。查阅法典中的规定, 从中寻找您可以使用的食品添加剂的名单。
- 遵照生产商的指示, 或者使用自己经过试验和检测的配方来制作和使用制剂。
- 盐腌和盐制对食品添加剂 (例如, 亚硝酸盐) 和盐的浓度含量有要求, 不要将其稀释。

D

行动

- 冷藏的制剂在5°C 或以下的温度保存。使用前须将其遮盖好。
- 在5°C 或以下的温度来进行盐腌和盐制。
- 在每个批次结束或当日工作结束时, 扔掉任何再循环的或多次使用过的制剂, 以及有可能被污染了的制剂, 例如在注射中使用过的。

S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 实验室检测或者是采用您自己的方法(例如, 减重法)检测的水活性结果(如适用),
 - 您和您的员工如何安全地干燥脱水或用盐水腌制您的食品,
 - 一份允许使用的食品添加剂**记录**以及您如何满足准则中的规定。





利用酸来抑制 细菌微生物

您需要知晓些什么？

- 如果您和您的员工对您的食品进行发酵或酸化以保护其安全，则需要遵守一些 pH 值的规定。
- 酸化指的是往食品里加酸以阻止或减缓细菌微生物的滋长（例如腌制洋葱）。
- 发酵是指有目的地培养食品中的良性微生物，使其与细菌微生物对抗并减慢后者的滋生速度。
- 可以用这张卡制作的食物举例包括：腌制的蔬菜、水果和肉类；康普茶；泡菜；酸菜；酱汁等；
- 很多细菌微生物在酸性环境（pH 值在 4.6 或更低）中无法滋长或滋长很慢。将 pH 值降低到 3.6 以下会杀灭大部分细菌微生物。
- 如果您和您的员工正在采用以下两卡之一中的方法，则您无需遵循此卡中的做法。
 - **制作中式烤鸭【蓝绿色卡】**，或
 - **制作寿司【蓝绿色卡】**。
- 您需要掌握好食物的 pH 值，以免伤害您的顾客，也就是说，如果食物太酸（pH 值小于 3.0），您可能会灼伤人家的喉咙。如果食物的酸度不够（pH 值超过 4.6），就会滋生出太多有害细菌。
- 您用来对食品进行酸化的方法一定要在食品各部位都取得均匀的 pH 值以阻止微生物滋生，这很重要。

K

知晓

- 您可能需要计算您的酸化或发酵产品的货架期, 请遵循**“包装您的食品和加贴标签”**【橙色】卡中的规则。
- 您不能使用此计划制作未烹饪过的粉碎发酵肉 (UCFM) 产品 (例如未烹饪过的意大利腊肠或香肠)。如果您想生产这些产品, 则需要注册一套专门制定的食品控制计划。进一步的信息请见此处:
www.mpi.govt.nz/food-business/running-a-food-business/food-control-plans/custom-food-control-plans/create-custom-food-control-plan/
- 如果您希望将酸化或发酵产品销售给其他企业 (例如酱汁、康普茶等), 您需要遵守**“向其他企业销售食品”**【橙色】卡中的规定。



您需要做什么?

- 确定哪些食品需要进行发酵或酸化。
- 如果您和您的员工是在对食品进行酸化, 但不是为了给食品增添风味, 您必须使用一种能够取得一致的 pH 值的方法。
- 如果您和您的员工是在对食品进行发酵, 您使用的方法必须确保良性微生物能够在您的食品的所有部位迅速、良好而均匀地生长。
- 使用以下方法之一测量 pH 值:
(勾选您和您的员工将使用的方法)
使用经校正的 pH 值检测仪, 或者
将样品送到一家经认证的实验室。

D

行动

D

行动

- 每次制作时都对您的最终食品进行检测, 确保 pH 值稳定地保持在:
 - 3.6或更低, 或者
 - 腌制产品 (如腌制蔬菜) 4.6或更低。
- 如果您希望将酸化或发酵产品销售给其他企业, 那么您必须遵守 **“向其他企业销售食品”**【橙色】卡中的规定。
- 如果您和您的员工定期酸化或发酵您的食物产品, 您可以对您的方法进行证明, 然后您只需要按确定的频率检查批次即可。参阅 **“证明您所使用的办法次次有效”**【洋红色】卡。

S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工如何对食品进行发酵或酸化,
 - 您和您的员工如何知道食物中的 pH 值是否均匀, 并且是:
 - 在 3.0 到 3.6 之间, 或
 - 如果是腌制品, 低于4.6。
 - 如果您和您的员工采用发酵的办法, 您如何知道发酵有效。



热熏来抑制细菌微生物

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 您可以用热烟熏食物来烹饪或增加风味。取决于您要做什么，它将决定您需要在这张卡的“**行动**”部分遵守哪些规则。
- 在《澳大利亚新西兰食品标准法典》(简称《法典》)中有关于您可以往某些食品中添加的食品添加剂(例如防腐剂)的种类规定。请查阅法典, 或向您的审核人了解更多信息。

为什么热熏对控制细菌微生物很重要？

- 热熏法能帮助阻止细菌微生物在您的食品中滋生, 但是可能还需要进一步加工或低温贮存以确保食品的安全。

D

行动

您需要做什么？

- 选择您采用热熏的目的：
热熏烹制食品，
热熏来为食物添加风味。

热熏海鲜食品

- 热熏海鲜时, 您只能使用新鲜(非冷冻)的海鲜。
- 如果热熏是海鲜产品烹饪过程的一部分, 则必须使用以下时间温度组合之一进行烹饪：

内部温度	贻贝	三文鱼/ 油性鱼	Hoki/ 少脂鱼	其他 (如贝类、 甲壳类)
63°C	6 分钟	8.5 分钟	4.25 分钟	13 分钟
65°C	2.25 分钟	4.5 分钟	2.25 分钟	6 分钟
68°C	30 秒	2 分钟	1 分钟	2 分钟
70°C	5 秒	35 秒	10 秒	1.5 分钟
75°C	1 秒	5 秒	2 秒	15 秒

热熏肉类

- 如果热熏是肉类产品烹制程序的一部分，必须加热至75°C并烹制至少30秒钟。或来自 **“烹饪家禽、绞肉馅和肝脏”** 【洋红色】卡中的等效时间温度组合。
- 所有熏制设备（例如，加热、热气循环、木片）都必须安全并正常运行。
- 进行热熏必须：（勾选您和您的员工将采用哪种）
在有温度控制的空间里，
熏制温度由人工控制。
- 食品产品必须有间隔地均匀摆放，以帮助空气循环并使食品到均匀熏制。
- 当使用烟雾液熏制时，要遵循生产商的指示。
- 您的食品熏制完毕之后，如果是需要低温存放的食品，必须在5°C 或以下的温度存放，并且必须：（勾选您的方式）
注明熏制日期和时间，然后在熏制后的5天之内食用或售出以供食用，或者
注明“此日期前使用”的日期。
- 有关日期标记的更多信息，请遵循 **“包装您的食品和加贴标签”** 【橙色】卡中的规则。

D

行动

- 烹制过程包括热熏的食品, 每一个批次您都必须做记录, 遵循“**演示**”部分中的规则。
- 通过热熏来添加风味的食品, 每一个批次您都必须做记录, 遵循“**演示**”部分中的规则。
- 如果您和您的员工进行热熏是为了增添风味, 那么您必须遵循 2 小时/4 小时规则。遵循“**安全地备制食品**”【绿色】卡中的规则。
- 如果您和您的员工正在冷却热熏食品, 那么您必须遵循“**冷却新鲜烹制好的食品**”【洋红色】卡中的要求。
- 如果您和您的员工经常热熏您的食品产品, 您可以对您的方法进行证明, 然后您就只需要每星期做一次批次检验就可以了。参阅“**证明您所使用的办法次次有效**”【洋红色】卡。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您和您的员工如何安全地热熏您的食品。
 - 如果热熏是正常烹制程序的一部分, 请演示您如何知道您的食品已经煮熟了, 并且出示一份以下内容的文字记录：
 - 烟熏室/盒的空气温度,
 - 熏制开始时间,
 - 熏制结束时间,
 - 在烹制过程结束时食品的内部核心温度,
 - 是否曾需要加长烹制时间。
 - 如果热熏是为了给食物添加风味, 一份以下内容的文字记录：
 - 烟熏室/盒的空气温度,
 - 熏制的时间长度。



保持食物高温

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 对于通常需要低温或高温存放的食品，您需要避免将其存放于危险温度区间 (5°C - 60°C)，以防止细菌微生物滋生并导致疾病。
- 热食需要在60°C 以上存放以阻止细菌微生物滋生。
- 食物煮熟后，如果意图是要保持其高温，务必要将其置于可能滋生细菌微生物的危险温度区间之外直至食用或将其迅速冷却。

D

行动

您需要做什么？

- 按照制造商的设备使用说明来保持食物高温 (例如：自助餐保温炉或保温柜)。
- 按照 **“彻底煮熟食品”**【洋红色】，**“烹饪家禽、绞肉馅和肝脏”**【洋红色】和 **“使用真空低温烹调法烹饪”**【蓝绿色】等卡中的指示烹饪食物，然后再将其放入热保温设备中。
- 遵循 **“食物再加热”**【洋红色】卡中的指示来重新加热食物，然后再放入热保温设备 (例如自助餐保温炉或保温柜) 中。
- 您的设备必须将食品温度保持在60°C 以上。使用一个经过校准的温度计来检查食品的温度。
- 搅动液体食品以确保食品从内到外都热透，没有冷的部位。

D

行动

- 当食品被高温保存超过2小时以上时,须每2小时检查一次温度,以确定食品温度在60°C 以上。
- 如果每2小时的检查发现食品温度已经降到了60°C 以下,将食品再加热到75°C 以上并将自助餐保温炉或保温柜的温度调高(遵循 **“食物再加热”** 【洋红色】卡中的指示)。如果下次检查时发现食品温度在60°C 以下,将其扔掉。
- 在低于 60°C 的温度下放置超过 4 小时的热食必须扔掉。
- 如果热食在60°C 以下放置了不到2小时,可以对其:
 - 再次彻底热透并趁热(60°C 以上)供应给顾客食用,或
 - 按照 **“冷却新鲜烹制好的食品”** 【洋红色】卡的指示快速冷却至 21°C 以下。
- 不要将新旧不同批次的再加热的食品或热食、即食的食品混在一起。

S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工如何让食品保持高温,
 - 您和您的员工如何测量温度,
 - 您如何知道您和您的员工是在所要求的时间内检查温度的,
 - 如果您发现热食的温度低于 60°C,您会怎么做。



食物运输

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 对于通常需要低温或高温存放的食品，运输时您须采取措施避免其暴露于危险温度区间 (5°C - 60°C)，以阻止细菌微生物滋生。遵循 **“保持食物低温”** 【绿色】和/或 **“保持食物高温”** 【橙色】卡中的规则
- 食品在运输时，运输食品的交通工具应被视为是一个食品场所——要保持其清洁并将食品分隔，就像您在厨房或储藏室里会做的那样。
- 如果您承包给他人来运输食品，您需要确保他们会安全地运输食品 (例如在适当的时间/温度参数范围内运输)。
- 如果您使用送货服务 (例如在线食品订购和送货公司) 来送递您的食品，您和您的员工仍有责任确保您的食品在送达时安全且适用。
- 食品和非食品 (例如化学品) 需要分开置放，以防止食品受到污染。
- 此卡中的要求适用于所有运输冷藏/冷冻/环境温度的食物，并使用此计划的企业。

为什么安全运输食品很重要？

- 在运输过程中，食物可能会变得不安全和不适合食用，因为它可能会损坏、受到污染或出现温度波动。

您需要做什么？

将热食保持高温，将冷食保持低温

- 食品在运输中和送货时必须保持正确的温度。
- 冷食要低温 (5°C 或以下) 运输，而热食则要高温 (60°C 以上) 运输。您必须定期对此进行检查。
- 保持冷冻食品处于冷冻之中，使其呈坚硬状态。
- 使用适当的设备运输食物，这样您就知道您的食物送达时温度正确：(勾选您和您的员工使用的设备)

隔热袋/箱，

便携式冰箱，

热保温设备，

其它 _____

运输之前做好计划

- 您必须控制任何可能造成污染的事项 (例如，不能让动物进入车辆的食物专用区域，化学品要远离食品)。
- 您用于运输食品或食品设备的车辆的每个部位，如果会与即食食品 (例如整盘的面包或水果) 直接接触，都必须干净清洁并经过消毒。
- 扔掉：
 - 任何已被污染的食品，
 - 已经在危险温度区间停留了4小时以上的食品。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 运输食品时，您和您的员工如何确保食品保持正确的温度，
 - 运输食品时您和您的员工用什么方法来保持温度并将食品分隔开，
 - 您用于运输食品的车辆，
 - 您和您的员工如何知道您的食物在由第三方运送时一直被保持在安全和适用状态，
 - 您的冷藏/冷冻或热食品运输温度的**记录**，如果食品没有在进入危险温度区间的4小时之内食用的话。





陈列食品, 顾客自助

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 陈列的食品能够被生病的人或脏衣服所污染。
- 您的顾客能把细菌微生物带入您的食品企业场所。有害细菌微生物会通过生病的人的排泄物、呕吐物和其他体液（例如血、鼻涕）传播到食品上。
- 自助食品陈列台, 如安排不当, 会增加顾客把细菌微生物传播到食品上的风险 (例如, 从食品上方探手去取食品)。
- 请勿陈列或销售超过保质期的食品。
- 与食品接触的物品 (如取食用具、包装) 必须清洁且不会污染食品, 这一点很重要。
- 人们会因食用生贝类而生病。如果您出售的贝类生吃不安全, 则您需要告知您的客户。
- 如果您陈列活的贝类供销售, 则需要遵守某些规则, 这些规则在“**行动**”部分做了概述。



您需要做什么？

- 供顾客自选的即食食品必须 (勾选您和您的员工采用的方式) :
 在陈列之前预先包装, 或
 用挡喷嚏的防护罩和盖子保护起来。
- 如果您在陈列热食, 您必须遵守 **“保持食品高温”**【橙色卡】中的规则。如果您在陈列冷食, 您必须遵守 **“保持食品低温”**【绿色卡】中的规则。

D

行动

D

行动

- 永远要提供干净的取食用具。用具把手不得接触到食品。用具脏了(例如,顾客把汤匙掉在地上)或者在换批次或菜品的时候,须更换用具。
- 对于含有 **“分开存放食品”** 【绿色】卡中“知晓”部分所列的过敏原的食品和不含有这些过敏原的食品,要分别提供专用取食用具。
- 定期检查所陈列的供顾客自助的食品是否在保质期内。
- 如果您有一个活贝类陈列柜,那么您必须:
 - 遵照生产商的指示来操作,
 - 保持3.3%的盐度(这是33克盐溶于1立升水的溶液),
 - 定期换水以保持水质并清除异物(如泥土、石头、贝壳等),
 - 检查温度不超过 10°C,
 - 清除死亡或破损的贝类。
- 如果您的顾客在食用贝类之前需要先煮一下,那么您必须告知他们。请遵守 **“包装您的食品和加贴标签”** 【橙色】卡中的规则了解更多信息。



S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工如何确保供顾客自助的食品是安全的(例如检查保质期、遵循食品的保热或保冷要求)。
 - 您和您的员工如何防止供顾客自助的食物受到污染。
 - 您和您的员工如何检查和维护陈列的活贝类。
 - 您如何确保顾客知道有些生贝类是不经烹饪就不能安全食用的。





知晓您的食品中 含有什么

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 您和您的员工须知道并且能够告诉您的顾客他们的食品中含有什么，以使顾客能够知道情况再做决定。对于有食品过敏反应的人，这尤为重要。
- 您和您的员工需要知道您使用的成分和您销售的食品中含有什么，才能准确地告诉客户。
- 有一些常见的食物过敏原您应该知道。它们是：花生、甲壳类动物、软体动物、鱼、牛奶、鸡蛋、麸质、小麦、大豆、芝麻、羽扇豆、亚硫酸盐、杏仁、巴西坚果、腰果、榛子、澳洲坚果、山核桃、松子、开心果、核桃。
- 您和您的员工需要知道过敏原的指定名称，以便能够描述上面列表中的食物中的过敏原。
- 食品过敏会导致危及生命的过敏反应，这种反应在食用食品之后数分钟就可能发生。知晓您销售的哪种食品可能会引起过敏反应。
- 如果您更改一项成分或换供应商（例如更改成分品牌），则需要检查成分并确保没有新的或额外的过敏原。
- MPI 制定了一份指南，帮助您了解有关过敏原声明的规则。关注 www.mpi.govt.nz/dmsdocument/50725-Allergen-labelling-Knowing-whats-in-your-food-and-how-to-label-it
- 在《澳大利亚新西兰食品标准法典》（简称《法典》）中有关于您可以往某些食品中添加的食品添加剂（例如防腐剂）的种类的规定。如果您使用食品添加剂，请查阅法典（第1.3部分），或向您的审核人了解更多信息。



K

知晓

- 法典中有一些食品成分的规定仅适用于您可能制作的部分食品(例如,香肠、肉馅饼等)。请查阅法典,或向您的审核人了解更多信息。

D

行动

您需要做什么?

- 检查您的食品原料标签。您必须能够理解它们的意思。
- 保留您使用的原料详细资料(例如,记录并遵守您的配方),确保您知道其中含有哪些过敏原和获允许的食品添加剂)。
- 告诉您的员工哪些食品中包含“知晓”部分所列的过敏原。他们需要了解过敏和过敏原的知识,他们必须知道这有多重要。
- 日常经理,或者 _____ 有关指定人员的姓名/职务:
_____ (勾选合适选项) 必须能够与顾客讨论他们的食品中都含有什么。
- 您和您的员工必须检查食物中的所有成分,以及与食物一起提供食用或添加到食物中的酱汁、配菜中的成分,以便您知道哪些含有过敏原。
- 如果您使用食品添加剂(例如,防腐剂)来制作您的食物,请查阅法典中的添加剂规定,并确保您使用的食品添加剂不超过法典中规定的限度。
- 检查法典中的食品成分的规定得到了遵守(如果适用)。

S

演示

您需要演示什么?

- 向您的审核人证明您如何知道您使用的原料中含有什么。
- 您的审核人有可能会要求员工告诉他们哪些食品中含有过敏原。
- 您的食谱,以表明您如何满足添加剂和成分规定,如果这些规定适用于您的话。



包装您的食品和 加贴标签

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 并非所有的食品都需要标签,但是对于那些需要标签的食品,其标签必须符合《澳大利亚新西兰食品标准法典》(《法典》)中的规定。
- 以下情况,无须给您的食品加贴标签:
 - 未包装的食品,
 - 在同一场所制作、包装和销售的食品,
 - 在您的顾客面前包装的食品,
 - 完整或新鲜切好的水果和蔬菜(除非您出售种子豆芽),
 - 送货到您的企业场所时已包装好并准备按原样出售的即食食品,
 - 在慈善筹款活动上出售的食品,
 - 在顾客接触不到的服务柜中陈列的食品。
- 即使您的食品无需加贴标签,您也必须能够告诉您的顾客或者在食品近旁用标牌显示:
 - 食品中含有什么;
 - 任何警告声明(需要显示)、信息指示和过敏声明。
 - 食品制作材料是否使用或含有辐照食品(需要显示)或转基因原料。
- 在一个场所制作之后在另外一个场所包装的食品需要加贴标签。

- 初级产业部编写有若干指南来帮助您制作食品标签。请见这里：www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/documents/



- 某些食品放久了会变得不安全，即使它们仍然可能看起来、闻起来和尝起来都并无异常。应计算出货架期并提供一个“此日期前最佳”，“此日期前食用”或烘烤日期/烘烤食用日期（这仅适用于面包），使您的顾客明确在什么日期之前食用您的食品，这很重要。您需要确认这个日期的计算正确无误。

为什么要计算食品的货架期？

- 如果您的食物不是立即食用的，并且随着时间的推移可能会变得不安全，您可能需要计算出食物的货架期，以便您可以加贴一个日期标记。
- 以下指南可以帮助您计算货架期。

遵循“如何确定食品的货架期”

www.mpi.govt.nz/dmsdocument/12540-How-to-determine-the-shelf-life-of-food-Guidance-document



- 不安全和/或不合适的包装材料会使您的食品不安全。您需要知道您使用的包装材料适用于食品，因此可以保护您的食品安全。

为什么标签很重要？

- 标签帮助您的顾客做出良好和安全的选项。它们还告诉您的顾客如何贮存、使用食物，以及需要在何日期之前食用（如果适用的话）。
- 您的某些顾客可能有某种健康原因（例如，过敏反应），需要在饮食中含有或避开某些食品。

D

行动

您需要做什么？

- 如果您的食品必须加贴标签，您必须在标签里包括：
 - 食品名称，
 - 批次识别号，
 - 您的新西兰或澳大利亚企业的名称和地址，
 - 任何相关的信息公告、警示说明及过敏原声明，
 - 贮存和使用的条件，
 - 原料清单，
 - 日期标注（例如，保质期、最佳使用日期等），
 - 营养成分表，
 - 关于营养、健康的信息以及相关的声称（仅适用于有声称的情况）的信息，
 - 关于特色原料和成分的信息，
 - 产品生产过程中是否使用了或曾使用转基因食品或辐照食品。
- 保存您在您的食品中使用的原料的详细信息。
- 为了方便您的员工和顾客，给食品正确地加贴标签（例如食品需要在什么日期前食用）。
- 使用有利于食品安全的包装和包装附件（例如，别针）以防止细菌微生物和过敏原侵入食品。

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您和您的员工如何知道在您的食品标签上应该包括什么信息，
 - 您的食品标签。
- 您的审核员可能会问您如何计算食品的货架期。

S

演示



向其它企业销售食品

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 只有在以下情况下您才可以向另一家企业出售您制作的食品：
 - 这不会改变您的主要业务性质 (例如, 直接向消费者销售您的食品), 以及
 - 您无须对您的食品做任何变更 (例如, 改变您对其进行包装或加贴标签的方式)。
 - 所有您向其供货的企业都只可以将您的食品直接出售给他们的顾客, 不得出售给其他企业。可以使用本计划者包括向咖啡馆出售馅饼、糕点、切片蛋糕的面包店、或者为餐馆提供香肠/肉排等的零售肉铺。
- 一旦您的食品离开了您的营业场所, 您就无法再保护其安全适用性了——您需要其他人的协助来帮助您做到这一点。
- 您需要知道您经常向其供货的企业的名字和联系方式, 以便一旦出现任何问题, 您能够召回食品。
- 您的食品的所有消费者都需要知道食品中含有什么。如果您是向其它销售您的食品的企业供货, 您需要向他们提供充分的信息, 以便一旦有人询问您的食品中含有什么的时候, 他们能够回答这个问题。
- 如果您发现您大多数情况下生产的都是向其它企业出售的食品, 那么本计划可能对您并不适用。请联系初级产业部 (foodactinfo@mpi.govt.nz) 寻求帮助。

- 如果您希望向另外一家企业提供您的产品，使用他们指定的包装（例如，用他们的品牌），而不是使用您目前的销售方式，那么您不能使用这个计划。请联系初级产业部 (foodactinfo@mpi.govt.nz) 寻求帮助。

您需要做什么？

- 如果您供应另一家食品企业，则您必须保留以下详细信息：
 - 任何您明确知道向其供应食品的企业，
 - 您已向他们供应的产品，
 - 您已向他们供应的数量，
 - 您向他们供应的日期。
- 您必须向所有销售您的食品的企业提供充分的信息，以便一旦有人询问您的食品中含有什么的时候，他们能够回答这个问题。遵循 **“包装您的食品和加贴标签”**【橙色】和 **“知晓您的食品中含有什么”**【橙色】卡中的指示。
- 您必须告诉您向其供货的任何企业如何使您的食品保持安全，以及在食用或丢弃之前可以保存多久。
- 您包装食品或加贴标签的方式必须与您平时为您自己的顾客所做的方式相同，不可改变，即使您向其供货的企业提出这种要求。如果您这样做的话，您必须更改您的商业登记。
- 如果您发现您向一家企业供应的食品有问题，您必须遵循 **“召回您的食品”**【红色】和 **“当出现问题时”**【红色】卡中的指示。

S

演示



您需要演示什么？

- 向您的审核人出示一份您在“**行动**”部分中所**记录的**详细信息的记录。
- 向您的审核人出示或者解释：
 - 您如何知道您向其供应食品的任何企业是只将食品直接销售给其顾客的；
 - 所有您向其它企业供应的食品是如何包装以及(如适用)如何加贴标签的。



打扫清理和收尾

您需要知晓些什么？

- 细菌微生物会在肮脏的表面和设备（例如排气扇、门把手、扫帚等）上滋生，并可能传播到您的食物中，致使您的顾客生病。
- 清洗与消毒是两码事。您必须首先进行清洗，否则无法进行消毒。
 - 清洗过程将尘土、油污和大部分微生物从表面清除掉。
 - 消毒过程灭除残存于清洁的表面的有害微生物。
- 清走垃圾会减少人/衣服被污染、您的食品被污染以及招来有害动物和害虫的风险。
- 您和您的员工需要使用干净的水进行清洁。
- 与食品相接触的表面和设备需要在使用期间每天清洁。如果与食品相接触的表面有数天没有使用，或者不是各个季度之间连续使用，那么可以在再次使用之前对其进行清洗，以去除在中间不用时积聚起来的尘埃和泥土。
- 建议使用一次性抹布或每次用完后把抹布洗干净。
- 您和您的员工需要确保您的食物在一天结束时仍然安全且适合食用。任何不安全不适合食用的食物，都需要妥善处理。

K

知晓

为什么清洗和消毒很重要？

- 污垢和细菌微生物可能会通过肮脏的与食物接触的表面传播到食物上，因此保持这些表面清洁很重要。
- 清洗过程并不能去除所有的细菌微生物，因此您需要对与食物相接触的表面进行消毒，以杀死清洗之后仍残留的所有细菌微生物。
- 消毒剂在不洁净的表面上不完全起作用，因此您需要先清洗好之后再消毒。
- 肮脏的场所会招来老鼠、蟑螂等传播疾病的有害动物和害虫。

您需要做什么？

在一天结束时检查您的食物

- 扔掉任何已到了“此日期前食用”日期的存货。
- 对于任何保持在高温中陈列的食品，请遵循**“保持食品高温”【橙色】卡**的指示。
- 扔掉所有被污染了的食品或原料。
- 扔掉所有残留的腌泡汁或涂层用料。
- 扔掉所有残留的盐腌或醋浸溶液。
- 扔掉所有接触到不清洁的水的食品。
- 所有以后仍可安全使用的剩余食品，都必须加贴标签并妥当地贮存起来（比如，冷食放入冰箱，保护食品不受污染（即放入容器中））。

清洗干净您的食品备制区域

- 污垢和细菌微生物可能会通过肮脏的与食物接触的表面传播到食物上，因此保持这些表面清洁很重要。

D

行动

- 一天结束时, 或者当垃圾桶装满时, 把加工区的垃圾桶清空并把垃圾运走。
- 定期清走垃圾。
- 定期清洗垃圾桶和垃圾区。
- 您和您的员工必须清洗和消毒与食品接触的所有表面。
- 您和您的员工必须使用热肥皂水或恰当的 (例如, 食品等级的) 化学清洗剂。
- 一定要遵照制造商的指示来使用化学清洗剂。
- 您和您的员工必须使用干净的水来清洁您的食物准备区域和设备, 以及冲洗掉热肥皂水和清洁用化学品。
- 分别归类并/或清洗脏衣物 (如果您选择为您的员工提供干净衣服的话)。

S

演示

您需要演示什么？

- 给您的审核人看：
 - 您的“下班收尾”常规程序, 包括库存管理,
 - 您的清洁程序以及您如何知道表面和设备已经做了清洁和消毒,
 - 您和您的员工如何运走垃圾,
 - 您和您的员工如何清洗您的垃圾桶和垃圾区, 以及由谁负责,
 - 您的场所和设备干净整洁, 需要洗的衣物都及时清洗,
 - 您和您的员工如何清洗和消毒您的食品制备区和设备,
 - 您和您的员工如何安全地使用化学制品。



维护设备和设施

您需要知晓些什么？

- 如果您的场所和设备不是为食品用途设计的、状况不好以及/或者不好使用，您可能就会生产出不安全和/或不适用的食品。
- 损坏的设备以及维护不当的建筑物（例如，地上和墙上有洞）会使苍蝇、蟑螂等有害生物以及细菌微生物侵入您的食品中。这会导致食品不安全以及不适合食用。
- 您必须始终使用干净水来制备食品、洗手和清洁打扫。您需要定期检查和维护水管、水箱和水处理系统。

为什么维护您的设备和设施很重要？

- 从防止出现问题的角度来说，定期维护设施和设备很重要。
- 细菌微生物或其他有害物质（例如，化学物质、玻璃或金属碎片等）进入食品的一个常见渠道是东西破损、失灵或毁坏。细菌微生物特别喜欢在凹凸不平、裂纹缝隙或有孔洞处藏身和滋生，如果它们在贮存、制作、加工或处理食品的地方找到藏身之处，通常就会进入食品并致使其不安全。
- 诸如冷藏柜、冷冻柜一类的设备有时会变得低效或失灵，导致温度上升，进而使细菌微生物得以在存放于这些设备中的食品中滋生。
- 有时是某些您看不见的东西（例如，水管）或不常看见的东西（例如有些设备的内部）损坏或变脏/遭污染，导致食品不安全或不适用。谨记不定时地检查这些不是一眼就能看见的东西，这很重要。
- 测量设备（例如温度计）的准确性时间久了可能会降低。您需要确知您的设备给出的是准确的温度读数，这样您才能知道食物中不会滋生细菌微生物。

您需要做什么？

- 检查您的场所，看看有没有老旧损坏迹象（例如，地面和墙上是否有洞），需要的话就加以修补。
- 检查新的或现有的设备，看看有没有老化磨损迹象，需要的话就加以维修。
- 定期保养您的设备，并依照您的校准计划（例如，温度计，pH 计，等）视需要来校准。
- 用于保养维护的化合物和化学制品必须：
 - 按照生产商的指示加贴完整标签、贮存、密封和使用，
 - 使用与食品容器明显不同的容器来贮存和运输。

针对所有的供水

- 水管必须状态良好，以阻止动物、鸟类、污垢和垃圾污染您的水。
- 以下事件之后一定要冲洗水管：
 - 维修保养之后，
 - 7天未使用，因而水在里面滞留不动，
- 保持水箱：
 - 清洁并状态良好，以阻止沉淀物积聚，并且
 - 遮盖好，以阻止动物、鸟类和污垢污染里面的水。

仅对于地表水或地下水

- 您必须按照制造商的指示来安装、操作和维护水处理系统。
- 您必须遵守制造商的更换和清洗滤水装置的指示。
- 取水井的设计和都必须能保护其免受表面污染。

D

行动

仅对于屋顶水源

- 采集水必须从干净的屋顶以及使用安全的材料(例如,不得有含铅涂料、沥青、裸露的木材或铜制檐槽)制作的檐槽来采水。
- 您必须尽可能地减少污染风险。这包括:
 - 在檐槽上安装罩网,并且
 - 剪掉垂于其上方的树枝和草木,以及
 - 将天线和卫星接收器安装在远离采水区的地方,并且
 - 安装第一股水流转道装置(一种在下雨时把第一股水流改道转走的装置)。
- 您必须按照制造商的指示来安装、操作和维护水处理系统(例如,更换过滤装置)。

S

演示

您需要演示什么?

- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工采用什么办法来确认您的场所和设备是为食品用途而设计的并且处于良好工作状态,
 - 您多久做一次保养检查,
 - 做保养检查时您和您的员工都检查什么项目,
 - 您的定期保养任务或维修**记录**,由谁做的,什么时候做的,
 - 您检查和保养供水系统和水箱的频率。同时也**记录**下来由谁做的,什么时候做的。
- 您的审核人将会检查您和您的员工是否按照要求来校准您的设备。



仅对于自供水(地表水、地下水或屋顶水)

- 您检查和保养(例如,更换过滤装置)水处理系统的频率。



当出现问题时

您需要知晓些什么？

- 事情并不总是称心如意。您必须备有一套方法来处理您的计划中出现的纰漏。
- 您需要查明出了什么问题、涉及到谁、问题是如何解决的，以及您和您的员工为确保错误不再发生而采取的步骤。
- 如果在处理或制作食物时出现问题，可能需要召回未立即食用的食物（例如酱汁、生肉等），您需要遵循 **“召回您的食品”** 【红色】卡的指示。
- 您需要记录下来出现问题的时间。您必须把记录至少保存4年。

您需要做什么？

- 一旦发现有影响食品安全和/或适用性的问题，立即采取行动。记录下来您和您的员工采取了哪些行动。
- 如果出现了问题，查明问题最初发生在哪里以及发生了多少次。查明您的计划中是否有什么疏漏。
- 用您的记录来查看过去一周/数天的情况。查明您的计划中是否出了什么问题，例如：
 - 冰箱温度过高，
 - 有鼠蝇蟑螂等有害生物的踪迹，
 - 接收到的食品温度不对，
 - 家禽没有在至少65°C 的温度里烹饪15分钟，
 - 食品没有被再加热至75°C 以上，

K

知晓

D

行动

D

行动

- 食品冷却的速度过慢,
- 食品运输时没有保持正确的温度。
- 您生产的食品是否不安全或不适合食用?您是否需要告诉您的顾客?您对不安全或不合适的食物如何处理?
- 您自行解决问题,或者把问题告诉相关负责人。如果您无法自行解决,则可能需要寻求专家帮助。
- 采取行动防止问题再次发生。
- 保持清楚、准确、完整的记录至少4年。
- 在执行计划中的任何程序时,如发现您的任何食品变得不安全或不适合食用,请通知您的审核人。

S

演示



您需要演示什么?

- 向您的审核人出示从出现问题时开始的记录。
- 您必须向您的审核人出示以下**记录**:
 - 出现的是什么问题,
 - 您和您的员工采取了什么办法来即刻解决问题,
 - 您和您的员工做了哪些改变来防止问题再次发生,
 - 您和您的员工如何让食品保持在安全状态或确保不安全和不适合食用的食品不会被售出。



处理顾客投诉

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 您必须能够区分这是关于食品安全、适用性还是质量的投诉。
- 客户对您所制作或销售的食品的食品安全和/或适合食用性的投诉必须立即得到处理。
- 如果投诉的事项影响食品安全和/或适用性,您可能需要将其召回。遵守“**召回您的食品**”【红色】卡中的规则。
- 您必须有专人负责处理客户投诉。

D

行动

您需要做什么？

- 确定谁负责处理投诉 (勾选由谁负责您的计划):
日常经理, 或
被指定者的姓名和/或职务:

- 确定这是关于食品安全、适用性还是关于质量的投诉。
- 如果投诉涉及的是一个批次或个别食品/菜肴的食品安全和/或适用性, 您必须:
 - 分开放置, 直到被证明为安全为止, 或者扔掉受影响的食物和相关配料,
 - 检查在同一个区域存放过的或同一时间备制的食品,
 - 查明问题是从哪里开始的,

D

行动

- 解决问题,
- 采取行动防止问题再次发生。
- 通知您的审核人：
 - 如果有人食用了您的食品后不适, 或
 - 如果他们食用了您的食品后可能会生病。

S

演示



您需要演示什么？

- 如果投诉是与食品安全或适用性有关, 向您的审核人出示以下所有内容的**记录**:
 - 投诉者的联系方式,
 - 购买的日期和时间,
 - 您的受影响食品, 包括批号,
 - 投诉内容,
 - 问题的起因,
 - 您和您的员工当即采取的行动以及您和您的员工为防止此事再次发生而采取的措施。



追踪您的食品

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 追踪意味着您需要能够识别和追踪您销售的食品，追溯至供应商，并在您的企业里找到它放在何处。
- 如果您向另一家企业出售食品，您需要能够追踪您提供给他们的食品。
- 如果您生产和销售的食品变得不安全或不合适，您和您的员工将需要追踪您的食品和配料。
- 您有2个选择方案来追踪您的食品：
 - 1 **记录**有关您产品的所有信息，以便可以对其进行全面追溯和召回(如有必要)，或
 - 2 仅**记录**所要求的最低限度的信息，以便如果出现问题，您可以召回全部食品。
- 您的员工必须知道如何按计划行事(即，**记录**上述信息)，以及在哪里寻找这个信息。
- 第二个选择代价昂贵，因为如果出现食品安全问题，您就不得不召回或处理掉在您的场所生产的并有可能受到影响的所有食品。
- 有关召回您的食品的进一步信息，遵守 **“召回您的食品”【红色】**卡中的规则。
- 对于您进口的食品，有些特定信息您必须保存。



您需要做什么？

- 对于所有食物, 请选择(勾选您将要做什么):
 - 方法1: 记录全部信息以便能够定向召回; 或
 - 方法2: 记录最低限度的信息并召回所有可能受影响的食品。
- 如果您选择第一个方法:
 - 您必须备有一个书面计划, 以便能够追踪到您的食品、配料和/或添加物, 万一您的产品或产品中的配料出现食品安全问题, 能够将其召回。
 - 您必须保留记录, 包括供应商详细信息、品牌和批次号、最佳食用日期和使用期限(如果有要求的话)。
- 如果您选择第二个方法:
 - 您必须记录以下信息:
 - 您的供应商的名称和联系方式,
 - 食品的品种和数量,
 - 食品的温度(仅适用于需要按照特定温度保存以使其安全和适合食用的食品)。
 - 召回或处理掉有可能受到影响的全部食品。
- 如果您进口食品, 您必须保留以下记录:
 - 以下各方的名称和联系方式:
 - 您的供应商,
 - 食品的生产商,
 - 食品的描述包括商品大类、品牌和批次识别号,



D

行动

- 任何有助于追踪食品的信息, 追踪其:
 - 从供应商到注册进口商,
 - 当仍由注册进口商持有时,
 - 到下一任接手食品的人 (除了最终消费者以外)。

S

演示

您需要演示什么?

- 如果您进口食品的话, 一份包含“行动”部分概述的全部信息的**记录**。
- 如果您选择第一个方法, 一份包含所有批次识别号信息的**记录**。
- 如果您选择第二个方法, 要求有一份包含最基本信息的**记录**。





召回您的食品

您需要知晓些什么？

- 不安全或不适合的食品会致病。
- 如果您的食品出现问题,您可能需要召回它。
- 召回有两种方式:
 - ① 消费者层面——涉及到从供应链中移除受影响的产品并与消费者沟通;或者
 - ② 商业店家层面——涉及从供应链中移除受影响的产品。
- 召回食品可能出于两个原因:
 - 您的供应商可能需要召回:
 - ① 一种您使用的食品或包装,或
 - ② 您可能需要召回您为客户制作的食品,因为某些原因导致您的食品变得不安全或不适用。
- 如果食物已被立即食用,则无需召回(例如面包店的热馅饼或咖啡馆提供的餐点)。如果存在一项安全或适用性问题,则该食品应停止销售并丢弃或放在一边,并清楚地标明不得食用。
- 一旦需要召回产品,您保存的记录将会帮助您。
- MPI 网站上有关于召回食品的信息可供参考: www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/food-recall-guidance-for-businesses/
- 有关进行模拟食品召回的信息很有帮助,请参见: www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/doing-food-recall/



K

知晓

为什么做完备的记录和有一个召回程序很重要？

- 做完备的记录意味着召回可以更快、更有效地进行，从而最大限度地减少成本和对您声誉的影响。

D

行动

您需要做什么？

- 如果您和您的员工发现您公司存有的食品是供应商已召回的食品，您必须：
 - 能够查明您的食品是否受到了影响，
 - 查明被召回的食品是在陈列柜里、在贮存库，还是被作为原料已经用于另一食品，
 - 查明您的企业中是否正在使用被召回的食品，
 - 将召回产品分开放置并加贴标签，注明“Recalled - do not use (召回产品，勿用)”，
 - 告诉您的供货商在您的食品企业里有多少他们的受影响产品，
 - 安排把受影响的产品取走和/或处理掉。
- 如果您和您的员工制作并销售了不安全或不适用的食品，您必须采取以下所有的行动：
 - 收集信息，了解问题。
 - 查明哪些产品和批次受到 (或可能) 受到了影响。
 - 查明受影响的产品在何处。
 - 停止出售受影响的产品。
 - 将问题告知您的审核人，或拨打 0800 00 83 33 找食品协调员交谈，或发送电子邮件 Food.Recalls@mpi.govt.nz。

- 做一次风险评估。决定一项措施。填写食品召回风险评估表(见此处: www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/food-recall-documents/) 并用电子邮件发送给新西兰食品安全局 (NZFS) Food.Recalls@mpi.govt.nz



- 您必须在 24 小时内向 NZFS 报告您的召回决定, 将您的风险评估结果用电子邮件发给 Food.Recalls@mpi.govt.nz 或拨打 0800 00 83 33 找食品协调员通话。
- 准备一份召回公告分发给各个销售点(消费者级召回)。
- 与已收到您的产品的企业(消费者和商业店家)联系。
- 将情况告知消费者。
- 检查退回的产品数量。
- 评估情况并确定纠错/预防措施。
- 通知 NZFS 食品合规官召回的进展情况。
- **模拟召回:** 自 2023 年 7 月 1 日起, 您必须每 12 个月使用一种可能的场景来测试您的召回程序。
- 评估模拟召回的有效性并确定任何需要改进的地方。
- 如果您在 12 个月内进行过一次真正的召回行动并且很成功, 那么您就不需要进行一次模拟召回演练。

S

演示

您需要演示什么？



- 如果一个供应商的食品被召回了，您必须向您的审核人出示以下**记录**：

- 您和您的员工所采取的从您的企业中移除该食品的行动。



- 如果您的食品需要被召回，您必须向您的审核人出示以下**记录**：

- 您和您的员工所采取的从您的企业中移除该食品的行动，

- 一份填写好的食品召回风险评估表，

- 召回公告的副本。

- 从 2023 年 7 月 1 日起，您的年度模拟召回记录，如果您有那种可能需要召回的食品的话（例如烘焙食品、冷冻肉等）。



制作寿司

您需要知晓些什么？

- 您可以用醋饭或是非醋化的一般米饭来制作寿司。用一般米饭制作的寿司，其保存时间不如用醋饭制作的寿司长。
- 往米饭中加醋溶液会使其醋化。有害细菌微生物在醋饭中无法滋长得很好。
- 您和您的员工必须掌握好您的米饭的 pH 值，以免伤害您的顾客（就是说，如果醋饭太酸（pH 值低于3.0），您可能会烧灼顾客的咽喉，如果不够酸（即超过了4.3），则有害微生物会滋长）。
- 糙米饭不能够醋化，因为米粒坚硬的表壳阻止了醋溶液浸透到里面。
- 对于寿司可以在没有温度控制的环境下（5°C至60°C之间）放多长时间，有一些规定。2-小时/4-小时规则不适用于使用醋饭制作的寿司。

为什么寿司的陈放时间不同：

- 将醋饭包裹在配料周围（例如紫菜卷）可以减少食物表面暴露于细菌微生物的面积。置于醋饭上方的配料（如手握寿司）更容易受到微生物的侵害，因此陈列的时间不能相同。
- 用于制作寿司的配料（例如鸡肉）必须根据其特定要求进行准备和储存（例如鸡肉必须按照 **“烹饪家禽、绞肉馅和肝脏”**【洋红色】和 **“冷却新鲜烹制好的食品”**【洋红色】卡的指示进行烹饪）。

您需要做什么？

使用白米或糙米制作非醋化一般米饭

- 遵循 **“冷却新鲜烹制好的食品”** 【洋红色】卡来冷却做好的米饭。
- 不要将寿司和/或饭团置于5°C 之上超过4小时。

制作醋饭

- 您必须只能对白米进行醋化。
- 制作醋溶液, 等米煮熟之后, 立即将醋溶液加入米饭中。您必须记录您使用的醋溶液的量。
- 在米饭加醋之后30分钟, 您必须对 pH 值进行检测, 方法是将1份清水与3份米饭混合在一起 (例如, ¼杯清水混合¾杯含醋米饭)。
- 使用校准过的 pH 计测试您的混合后的醋饭的 pH 值。
- 每个批次的米饭, 其 pH 值都必须介于3.0和4.3之间。
- 您和您的员工必须检测您醋化过的每个批次的米饭, 除非您能够证明您的醋化方法总是有效。参阅 **“证明您所使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡。
- 您和您的员工必须将醋饭在2小时之内从60°C 降低到室温或21°C (二者选较冷者), 然后另用4小时将其冷却到15°C 或以下。
- 您和您的员工必须将已准备好立即用于寿司的醋饭贮存在5°C 到15°C 的温度之间不超过8小时, 在那之后必须将其扔掉。
- 您和您的员工绝不可以把残剩的米饭与新做的米饭混合在一起。

安全地陈列用醋饭制作的寿司

- 您和您的员工必须：
 - 不得将饭团贮存于5°C 到15°C 之间超过8小时，否则必须将其扔掉，
 - 不得将海苔卷贮存于5°C 到15°C之间超过12小时，否则必须将其扔掉。

（上述时间不包括大米处于15°C 以上时的冷却时间。这些时间仅在大米达到 15°C 或更低时才开始计时。）

1

新鲜烹饪好



米饭在烹饪中 → 米饭移离热灶

60°C

2

60°C

⌚ 开始计时



冷却米饭可以使用以下方法，降温架子或浅托盘

2小时或更短

室温或 21°C
(取二者中温度低者)



米饭放入冰箱

3

21°C

⌚ 结束计时

15°C或以下

⌚ 再加4个小时或更短



食物放入冰箱



米饭在冰箱中冷却

将醋饭从 60°C 降到 15°C 总共需要 6 小时

储存醋饭和陈列寿司



醋饭保持在 15°C 或以下 - 长达 8 小时



手握寿司 - 长达 8 小时
包括米饭被储存在 15°C 以下的时间



紫菜卷 - 最多至 12 小时
包括米饭被储存在 15°C 以下的时间

S

演示

您需要演示什么？

给您的审核人看：

- 您和您的员工如何使用非醋化的一般米饭来安全地制作寿司，
- 您和您的员工如何使用醋饭来安全地制作寿司，包括：
 - 你们如何制作醋溶液，
 - 你们如何测量米饭的 pH 值，
 - 您的米饭 pH 值测量记录，
 - 一份你们如何安全地冷却每一批醋饭的记录。
- 您和您的员工如何安全地陈列寿司。
- 如果您能够证明您的醋化方法有效，向您的审核人出示**“证明您所使用的办法次次有效”**【洋红色】卡中所要求的记录。





制作中式烤鸭

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 细菌等有害微生物在危险温度带滋长迅速。
- 煮沸的水能灭菌。当鸭子被干燥脱水时，醋有助于防止细菌微生物滋生。
- 保持表皮完整可以防止细菌沾染到鸭肉并在那里滋生。

D

行动

您需要做什么？

备制

- 彻底解冻冷冻鸭子
- 将鸭子浸泡在开水、醋和其他原料(根据您的配方)中。
- 将鸭子挂在一个凉爽的地方干燥脱水不超过6小时。
- 在干燥脱水过程开始以及进行到一半的时候,使用经校准的温度计检查鸭子的温度。内部温度不得超过25°C。

烹制

- 鸭子必须烤制。(参阅 **“烹制禽肉、绞肉馅和肝脏”**【洋红色】卡。

陈列/贮存

- 使用挂钩来搬运鸭子。不得用手触碰鸭子。
- 保持鸭皮完好无损。鸭皮在陈列和贮存期间不得被损坏。如鸭皮破损,将鸭肉切好,保持在60°C以上,直到供应给顾客食用。

D

行动

- 只在通风良好、凉爽干燥的地方陈列和贮存鸭子，以防止水汽积聚（即不要放在封闭的玻璃柜里）。
- 在陈列或贮存期间，鸭子不能彼此触碰也不能触碰到任何其他产品。
- 如果鸭子意外地长时间相互触碰，您必须将鸭子切好并将鸭肉再加热到75°C。然后：
 - 或者将鸭肉保持在60°C 或以上直到供应给顾客食用，或
 - 遵循 **“冷却新鲜烹制好的食品”** 【洋红色】卡来冷却鸭肉。
- 用食品薄膜等包起来的鸭子陈列不得超过5小时。
- 任何已经被陈列了22小时以上的鸭子，要撤下来并处理掉。

干燥脱水

您必须：

- 用于浸泡鸭子的泡料水如果已经冷却，必须再次煮开，
- 将在干燥脱水过程中其核心温度高于25°C 的鸭子放入冰箱，直到温度降到25°C以下，
- 任何被挂着进行干燥脱水超过6小时的鸭子都要扔掉。

S

演示



您需要演示什么？

- 向您的审核人出示包含以下内容的书面**记录**：
 - 每只鸭子在被挂起来干燥脱水时的温度以及干燥脱水开始的时间，
 - 干燥脱水过程进行到一半时鸭子的温度，以及如果温度高于25°C 的话，您采取了什么办法降温，
 - 鸭子从干燥脱水区被送去烤制的时间。



制作土耳其旋转烤肉

K

知晓

您需要知晓些什么？

- 生的土耳其旋转烤肉可能含有会污染即食食品的细菌微生物。
- 您必须把肉彻底烤透以灭菌。
- 您只能从已经彻底烤熟的烤肉扦上切肉。

您需要做什么？

制作一扦旋转烤肉

- 只使用可信的供应商所提供的新鲜肉。
- 将肉贮存在5°C 以下直到需要用时为止。
- 制作旋转烤肉的地方要与存放色拉、蘸酱、酱料和熟食的区域分开。
- 在往旋转烤肉扦上面串肉的时候，只使用薄片。
- 保护制作好的肉扦不沾污垢也不受到其他污染。
- 串好的肉的长度不得长于烤炉的长度。

烤制和提供食用

- 用直立烤架烤制的旋转烤肉必须烤熟了才能提供食用。
- 旋转烤肉的外层必须彻底烤透之后才能从外层往下削薄片。
- 削下来的肉必须接住取走，不要让它掉进接油盘。
- 当旋转烤肉开始烤制的时候，电热元件必须开着并且不能调低温度。

D

行动

D

行动

- 碎肉扞如果是从冷冻状态开始烤制, 切削的肉片必须在圆烤盘/电烤盘上进一步烧烤, 然后才能食用。
- 任何没有被彻底烤熟的切削肉片都必须用电烤盘或烤架进一步烤制。
- 如果旋转烤肉在营业结束时尚未完全被食用掉, 您必须:
 - 将其扔掉, 或
 - 把所有烤得半熟的肉从串肉的扞子上切下来。把薄片在烤架/电烤盘上烤制。把烤好的削肉片冷却, 遮盖好, 放入冰箱贮存。次日可以将其再加热供食用。
- 留在烤肉叉上的熟肉必须冷却, 请遵循 **“冷却新鲜烹制好的食品”**【洋红色】卡的指示。

您需要演示什么?

- 给您的审核人看或描述:
 - 您和您的员工如何快速冷却热食品。
 - 您如何知道您再加热过的食品的温度在75°C 以上。
 - 您和您的员工如何让食品保持高温。
 - 您和您的员工如何测量温度。
- 给您的审核人看:
 - 您和您的员工如何安全地烤肉的一份**书面记录**, 包括记录:
 - 烤制的食物,
 - 烤制的日期。



S

演示



使用真空低温烹调法烹饪

您需要知晓些什么？

- 真空低温烹调法意味着食物通常是在危险温度带内烹制（在60°C 或以下）。用这种方法安全地烹制是可能的——但必须非常严谨地控制烹制过程。疏失可能导致人们生病或危及生命。
- 在较低的温度下烹制食品就需要更长的时间才能灭菌。
- 如果烹制温度过低，细菌就无法杀灭。
- 如果您不遵循以下的时间和温度，有害微生物就将存活并滋长。
- 这个程序仅适用于切成块的肉类和家禽。
- 这个程序不适用于在真空低温烹调烤箱内烹制或者在55°C 之下烹制整只家禽（例如，鸡、鸭）、鱼。如果您希望这样做，请联系初级产业部 (foodactinfo@mpi.govt.nz) 寻求帮助。
- 在烹饪过程中测量肉类或家禽的内部温度时，不得破坏真空密封。在袋子外面放一条闭孔泡沫胶带，然后将温度探头穿过它，这将有助于防止任何破损。

您需要做什么？

- 在制作用于真空低温烹调法的肉类和家禽肉块时，您和您的员工必须：
 - 将生的和即食的食物用以下两种方式之一分开：
(勾选适当的)
 - 如果您的真空密封机被用于生肉的话，不要将其用于即食食品，或

K

知晓

D

行动

- 在每次真空密封机被用于即食食品之前和之后，对其进行清洗和消毒，
 - 将肉和家禽切成均匀的切块，以便它们的大小、重量和形状都相同，
 - 在使用之前把为真空低温烹调准备的真空密封食品贮存在冰箱里。
- 在为水浴做前期准备的时候，您和您的员工必须：
 - 至少每月一次对水浴锅进行校准，
 - 确保水一直能够循环无阻，
 - 只使用具有准确恒定的温度调节功能的烹制设备，
 - 烹制红肉时要将您的水浴温度预热到至少55°C，家禽则至少需要预热到60°C，
 - 水浴锅中要有良好的水循环，
 - 每个批次之后都要将水浴锅中的水换掉。
- 当使用真空低温烹调法烹饪时，您和您的员工必须
 - 始终将真空包彻底浸没在水中，并确保它们分布均匀，
 - 定时记录水浴温度，或使用一个内置数据记录器，
 - 烹制红肉的时候，始终将水浴温度保持在55°C 之上，而在烹制家禽时，始终将水浴温度保持在60°C 以上，
 - 肉或家禽必须在4小时之内达到水浴温度，如果用时超过了4小时，则必须将其扔掉。
 - 永远使用经校准的探针温度计在红肉或家禽最厚的部位来测量肉或家禽的温度，
 - 每次一定要检测被置于水浴锅的最凉部位的肉或家禽，

D

行动

- 在以下的时间点检测肉或家禽的最厚部位的温度：
 - 在该批次的烹制开始时, 以及
 - 在浸泡时间开始之前, 以及
 - 在该批次的烹制结束之时,
- 检查一下真空密封口在检测温度之后没有破损,
- 一定要在完成一个批次的烹制之后再往水浴锅中添加冷冻的食品。
- 一旦肉和家禽烹制完毕, 您和您的员工必须将其留在真空袋里直到准备食用时为止; 您可以:
 - 直接在袋中就提供给顾客食用,
 - 或将其从袋中取出, 微煎一下 (或者用其他方法烹制), 然后立即提供给顾客食用,
 - 将其留在袋中, 遵循 **“冷却新鲜烹制好的食品”** 【洋红色】卡的指示将其快速冷却, 然后在5°C 以下贮存最多2天 (仅适用于烹后即食的方法)。
 - 将其留在袋中, 迅速冷却并在5°C 以下保存最多5天 (仅适用于烹制速冻的方法)。

您和您的员工必须只使用以下的时间和温度组合：(以下时间是食物浸泡时间，只有当您的食品已经达到了所要求的温度，才能开始计时)

内部温度和保持时间				
食品内部温度 °C	烹后即食：立即提供食用，或迅速冷藏并在烹制后的2天内食用		烹后即食：立即提供食用，或迅速冷藏并在烹制后的5天内食用	
	除家禽之外所有肉类时间(分钟/小时)	家禽时间(分钟/小时)	红肉和家禽时间(分钟/小时)	
危险温度区间	55	420分钟 / 7小时	家禽不得在60°C以下用真空低温烹调法烹制	如果要把真空低温烹调法制作的红肉或家禽贮存2天以上，不得用60°C以下的温度烹制
	56	296分钟 / 4小时56分钟		
	57	208分钟 / 3小时28分钟		
	58	147分钟 / 2小时27分钟		
	59	104分钟 / 1小时44分钟		
60	73分钟 / 1小时13分钟	56分钟	91分钟 / 1小时31分钟	
61	52分钟	40分钟	63分钟 / 1小时零3分钟	
62	36分钟	29分钟	44分钟	
63	26分钟	21分钟	30分钟	
64	18分钟	15分钟	21分钟	
65	13分钟	11分钟	15分钟	
66	9分钟	8分钟	10分钟	
67	7分钟	6分钟	7分钟	

上述时间是产品达到所显示的温度之后的最短保温时间。

D

行动

- 您和您的员工必须为烹制好的食品贴上标签, 写上制作日期和时间、食品的种类、是烹后即食还是烹制速冻, 以及何时必须丢弃。
- 如果对您使用真空低温烹调法烹调的整块红肉或家禽重新加热, 红肉要重新加热到 55°C 以上, 家禽要重新加热到 60°C 以上, 然后才能端给顾客供立即食用。任何重新加热后未立即端上或食用的剩余红肉或家禽必须扔掉。

证明您的方法

- 如果您不希望对您烹制的每个批次都检测温度, 您也可以对您的烹制方法进行证明, 证明其总是有效。
参阅 **“证明您所使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡。

S

演示

您需要演示什么?

- 向您的审核人演示或者告诉审核人：
 - 您和您的员工如何至少每月一次对水浴锅进行校准,
 - 以下的**记录**：
 - 在食品被放入水中之前的水浴锅温度,
 - 食品达到设定的内部温度所用的时间,
 - 食品达到设定食品温度后的浸泡时长,
 - 浸泡时间起始和结束时的食品的内部温度,
 - 冷却时间 (针对冷却并贮存供以后供应的食品)。
 - 如果您能够证明您的真空包装烹饪方法有效, 向您的审核人出示 **“证明您所使用的办法次次有效”** 【洋红色】卡中所要求的记录。





准备红肉用于制作绞肉馅以及略微烹制后食用或生食

您需要知晓些什么？

- 此程序只涉及红肉——牛肉、羊肉和鹿肉。此程序不涉及猪肉、鸡肉、鸭肉或肝脏。
- 只有在您选择将稍加烹制或生着的红肉提供给顾客食用的情况下才需要遵循此程序。
- 微生物存在于大的肉块表面。将肉切碎成馅会使表面的微生物扩散到肉的里里外外。
- 只需要少量的细菌微生物就能够使人生病。
- 要想使肉能够安全地在稍加烹制或生着的情况下提供给顾客食用，唯一办法是在将肉切成肉馅之前就杀死其表面的微生物。
- 有三种办法可以减少肉表面的微生物数量——烧灼、沸水烫或消毒处理。
- 微生物会藏身于垂片部位之下、腔穴之中以及整个肉块的缝隙之处。使肉的外部呈平滑状，去除所有可能会阻碍烧灼、沸水烫或阻碍消毒溶液杀灭微生物的部位。
- 所有与经杀菌处理过的红肉一起使用的其他配料（例如佐料、黏合物等）都必须安全适用。
- 如果您遵循此程序，您和您的员工就无须遵循在 **“烹制家禽、绞肉馅和肝脏”** 【洋红色】卡上的关于烹制红肉肉馅的规则。

您需要做什么？

- 您必须选择以下办法之一：
 - 灼烧, 或者
 - 沸水烫, 或者
 - 使用消毒溶液。
- 您和您的员工必须只使用表面光滑的肉块。(例如牛腰肉、臀部、厚肋、银边、上边等优质切块)。
- 您和您的员工必须选择以下两个方法之一：
 - 去掉所有缝隙部位、明显的垂片和/或孔隙部位, 然后再灼烧、沸水烫或消毒, 以使肉的整个表面都均匀地得到处理, 或者
 - 将大肉块切成更小的肉块(即:无垂片或孔隙), 然后再灼烧、沸水烫或消毒, 以使肉的整个表面都均匀地得到处理。

灼烧

- 当使用灼烧方法时, 肉的整个表面部位(包括所有脂肪层)都必须与过油的热盘、烤架或平底锅直接接触。

沸水热烫

- 当使用沸水烫的方法时, 您可以选择打开包装或者将肉放在真空袋中热烫。如果您使用真空袋, 肉的全部表面部位都必须与袋子有直接接触。
- 肉必须完全浸没在水中或汤汁中, 并且水或汤汁必须处于沸腾的状态达到至少：
 - 如果不在袋中, 30秒, 或者
 - 如果在真空袋中, 60秒。

D

行动

不论是灼烧还是沸水热烫

- 您和您的员工必须使用以下办法之一来立即冷却烧灼或热烫过的肉：
 - 将肉放入碎冰中, 或
 - 将肉放入冰箱, 或
 - 将肉放入冷冻柜。

使用消毒溶液

- 当使用消毒溶液时, 您必须只使用以下化学品之一:
(勾选相应选项)

乳酸

过氧乙酸 (POAA)

- 您和您的员工不可以使用浓度更低或更高的消毒溶液。
- 整块肉必须完全被消毒溶液浸没。肉的全部表面部位必须与消毒溶液直接接触。
- 您和您的员工在杀菌处理每一块肉时都必须使用一份新的消毒溶液。

使用乳酸

- 您和您的员工必须使用介于2—5%之间的溶液。
- 您和您的员工必须将整块肉完全浸没在溶液中达9秒钟。溶液必须在55°C的温度点使用。

D

行动

使用POAA

- 您和您的员工必须使用每百万中含150—220份之间的浓度。
- 过氧化氢的浓度必须等于或低于每百万中含75份(注:如果使用预制的浓缩液,则您无需这样做)。
- 您和您的员工必须在室温下将整块肉完全浸没在溶液中达10—15秒(不超过30秒)。

对于所有的方法

- 所有经过烧灼、热烫或消毒的肉,都必须在最多不超过48小时之内使用。
- 成型的肉饼必须在24小时之内使用或立即冷冻起来供以后使用。
- 解冻的肉饼必须在24小时之内使用。
- 所有经烧灼、热烫或消毒处理过的肉,如不是正在使用或加工处理中,则必须贮藏于5°C或以下。

S

演示

您需要演示什么?

给您的审核人看或描述:

- 您和您的员工所选择的方法如何每一次都遵守得一丝不苟,
- 您和您的员工如何灭除整块肉外表的微生物,
- 当肉已经烧灼、热烫或消毒处理后,您和您的员工如何对其进一步操作,
- 您和您的员工如何确保经热烫、烧灼或消毒处理过的肉在48小时之内用掉,

S

演示

- 您和您的员工如何安全地绞碎红肉并在24小时之内使用所制成的肉饼，
- 您和您的员工如何安全地绞碎红肉。

消毒溶液方法

- 给您的审核人看或描述：
 - 您和您的员工如何制作和使用消毒溶液，
 - 您和您的员工如何知道你们使用了正确的：
 - 化学品, 以及
 - 浓缩液, 以及
 - 温度, 以及
 - 时间量以灭除微生物。