



二級國家方案指南

如果您從事下列活動，應使用二級國家方案：

製造

- 麵包、水果蛋糕、貝果、口袋餅等
- 麥片、甜餅乾與鹹餅乾
- 薯片、爆米花與其他零食食品
- 花生醬、果醬、醃菜與甜酸醬
- 糖果甜點、巧克力與糖霜
- 冰、冰品與冰甜點
- 冷凍、乾燥或脫水的水果與蔬菜

銷售

- 冷藏或冷凍食品

加工

- 堅果與種子

供應

- 幼教中心 (ECE / Kōhanga Reo) 的食物

目錄

簡介	5
----	---

環境設置

◦ 負起責任	13
◦ 確認工作程序運作良好	19
◦ 場地與設備	23
◦ 適合的供水	27
◦ 能力與訓練	33

日常工作

◦ 清潔與消毒	37
◦ 檢查有無害蟲	43
◦ 保養餐飲設備與設施	47
◦ 個人衛生	49

製作、加工或處理

◦ 製作、加工或處理食品	53
◦ 採購、驗收以及追溯食品	57
◦ 安全存放與陳列	61
◦ 知道食品成份	65

◦ 食品分類	69
◦ 徹底烹煮或消毒食品	73
◦ 降低食品中的水含量	79
◦ 製作酸性食物	83
◦ 避免異物沾染食品	85
◦ 包裝與標標示食品	89
◦ 運送食品	95

疑難排解

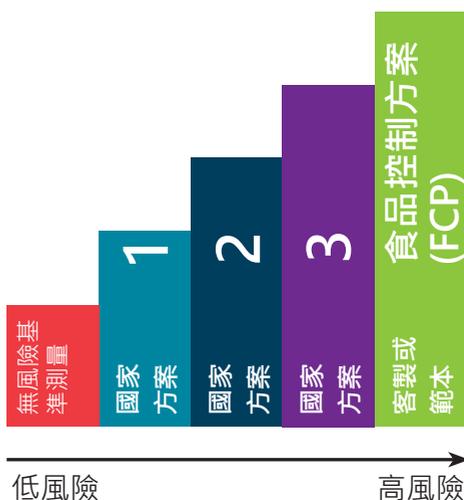
◦ 發生問題時	97
◦ 召回食品	99

什麼是國家方案？

國家方案 (NP) 用以規範具中度與低度風險的食品業者。業者須遵守這些規則，以符合《2014 年食品法》。這些規則旨在協助您管理食品安全風險，不讓人生病。國家方案有三個等級，根據特定食品業務類型所涉及的食物安全風險分類。第二級是低到中度風險。

在國家方案之下，您不需要書面程序或文件式的食品控制方案 (這些只有高風險食品業者需要)，但您需要記錄您所做一些事情。

以國家方案而言，您也需要向當地市政署或初級產業部註冊，並經過檢查 (審核)。



您可以選擇訂定自己的規則

您不必仿照這個方案，而是可以自行訂定食品安全與適用性規定，撰寫客製化 (或定制) 的食品控制方案。您自訂的規則必須受到檢查 (評估)，確保它們能適當地管理食品安全與適用性。

即使您自訂規則，二級國家方案的審核頻率仍將適用於您的業務。

您可以在這裡找到自訂規則的指南：

<http://mpi.govt.nz/document-vault/12843>

我為何需要閱讀本手冊？

本手冊解釋適用二級國家方案的規則。包括食品業務開始營運前需要做什麼、法律規定、必須保留的記錄以及審核官員會檢查的事項。

我可在哪裡找到更多資訊？

您可以在這裡找到 2015 年食品規範：

www.legislation.govt.nz。

如果您有任何問題，請聯繫 MPI 或當地市政署。

造訪 www.mpi.govt.nz/foodact

MPI : info@mpi.govt.nz 0800 00 83 33

找到您當地的市政署：www.lgnz.co.nz

使用說明

如何使用本指南

本指南告訴您審核官員會檢查的事項，並說明您需要保留的記錄。為協助您正確保留必要記錄，我們在這份文件各處標示了以下圖示：



需要保存的記錄



想一想：需要注意或牢記的重要事項

每個主題都有三個部份：知道、行動與出示。



知道

知道：有關於這個主題對食品安全為什麼重要的一般資訊，並提供如何遵守食品法的意見。



行動

行動：說明您為了符合食品安全法規規定必須做的事。



出示

出示：說明審核官員會要求您示範的事項或他們預期看到的記錄。

有時發生問題，可能會讓您的食品變得不安全或不適用。您要能夠在問題發生時找出原因，並解決問題。您需要有一套既定程序並保留記錄。這些記錄事項列於文件各處。遵守「**發生問題時**」的頁面說明。

綠色頁面說明業務成立與員工訓練的資訊。

藍色頁面說明關於清掃與消毒、維護設備與設施及個人衛生的資訊。

橙色頁面說明二級國家方案業務常用的控制步驟。這些程序已經過證明能減少或移除危險因素，讓食物安全而適用。您只需要使用適用於您業務的橙色頁資訊。

紅色頁面說明問題發生時的處置方式。

不同食品業務類型的代表符號

這些是各類食品業務的特定符號。當您看到某個符號，相關規則僅適用於該類型的食品業務。若是沒有符號，相關規則則適用所有二級國家方案的食品業務。



麵包



麥片、甜餅乾與
鹹餅乾



薯片與零食



花生醬、果醬、
醃菜與甜酸醬



甜點零食



冰與冰品



冷凍、乾燥或脫
水的水果與蔬菜



冷藏與冷凍食
品零售業



堅果與種子



幼教中心

概述：開始使用



規劃安排

- 閱讀本指南。
- 方案如何進行食品安全措施。
- 聯繫審核官員，取得審核執行確認信。



註冊

- 填寫註冊表以及地方市政署或 MPI 要求的其它補充表格。
- 提出申請，繳交申請費。



操作

- 遵守食品安全程序。
- 確實記錄。
- 隨時更新記錄。
- 聯繫審核官員安排審核時間。
- 專注在排名前五項的要求。



審核

- 確定您能夠示範如何製作安全而適用的食品。
- 提供必要的記錄。



二級國家方案的要求

必要記錄事項

二級國家方案的記錄	必要	發生問題時
能力與訓練	✓	
疾病	✓	
水質測試結果 (僅限自給供應)	✓	
害蟲		✓
保養		✓
採購、驗收與追溯	✓	
存放與陳列		✓
將安全與不安全的食品分開		✓
徹底烹煮或消毒食品	✓*	✓
降低水含量		✓
酸化食物		✓
異物		✓
包裝與標示		✓
食品運送 (溫度)	✓	
確認工作程序運作良好		✓
召回食品		✓

* 只限幼教中心。其他人只需要在有問題發生時保留記錄。

概述：五大要求

這是最重要的五件事項，每一次都不能出錯。審核官員每次都會檢查這些事項。



能力與訓練

知道如何製作安全與適用的食品。



打掃清洗

保持食品與表面清潔整齊。



個人衛生

洗手並避免汙染食品。



採購、驗收與追溯 食品

檢查並記錄業務的進出品。



流程控制

確保您控制部份的食物鏈，或確認您的流程是管理特定食物安全風險最適合或最後的步驟。



負起責任

K

知道

您需要知道什麼？

- 確保您的業務所製造、處理及 / 或販賣的食品安全而適用，是您的責任。
- 您不必是食品安全專家，但您需要足夠的知識，為您的業務做出保障食品安全性與適用性的決定。本指南旨在協助您做到這一點。
- 總體而言，即使您雇用人員管理食品安全及適用性，身為業主，您仍要負責。



本指南內所有的內容不一定都適用於您的業務，因此您不必遵守不適用的規則 (例如，如果您不包裝食品，您就不需遵守關於包裝的規則)。如果您不確定某部份是否適用於您的生意，可以諮詢顧問、審核官員或您的註冊機關 (當地市政署或 MPI)。

食品安全與食品適用性

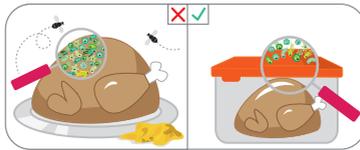
- **食品安全**是為預防食品使人生病或造成傷害。食品如果含有某些「危險因素」，可能就不安全。危險因素分成三類：

K

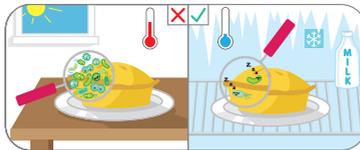
知道

- 1 **生物性 (病菌)**：某些病菌可能讓人生病。食品如果含有超標的病菌，可能就不安全。
 - 2 **化學性**：許多化學物質，如果殘留在食物中或食物表面，可能讓人生病。
 - 3 **物理性 (外來)**：玻璃、金屬或其他尖銳物品有時可能進到食物中，造成傷害。
- 食品適用性指的是確保食品符合顧客期望，不含有任何預期之外或令人反感 (作噁) 的東西。
 - 為食品安全負起責任代表您需了解影響食品安全性的可能危險因素，並採取步驟以：

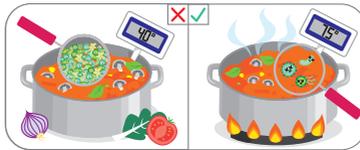
- 讓病菌遠離



- 將病菌含量降至安全程度



- 消除或移除病菌





知道

- 為食品適用性負起責任，意味著：
 - 只使用符合用途的食品或成份。
 - 正確標示食品。
 - 確保所有食品陳述正確無誤。

確保顧客安全

二級國家方案的業務屬於低至中度風險，但您的食品仍可能令人生病。知道、了解並遵守這些規則是很重要的。

- 遵守規則將有助您的業務發展，因為：
 - 約有 86% 因食物而生病的人不會進行通報，但仍會怪罪別人。
 - 約有 75% 的人不認為他們是因為自己做的食物而生病，而是怪罪賣食物給他們的人。
 - 大多數人相信他們是因為剛剛吃的其中一項食物而生病，但事實上，可能是他們幾天或幾週前吃的食物造成的。
 - 約有 40% 因某樣食物生病的人不會再購買他們怪罪使其生病的食物（而且可能也會叫他們的朋友不要購買）。
 - 如果某人通報因食物生病，而食品安全官員接受申訴進行調查，即便某人的生病與您完全無關，食品安全官員仍可能上門。

K

知道

保留記錄

- 妥善保留記錄有助證明您沒有使人生病。
- 有些記錄是您必須保留的，有些記錄則建議您保留做為良好規範。針對不需要保留的記錄，您仍可選擇保留記錄或其他證據，以利食品安全與適用性的追蹤管理。
- 如果沒有記錄，要證明您的食品的安全與適用性更為困難，這可能導致：
 - 召回食品。
 - 停止販售食品。
 - 必須針對您的流程或作法做某些改進。
 - 遭罰款或起訴。

以上所有情況都可能對您的業務造成時間、金錢或聲譽的損失。

- MPI 網站上的「空白記錄表」有更多有用的指引與工具：<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks>

建議與指引

- 您可以向他人取得建議與指導，例如顧問或審核官員。
 - **顧問**可以為您設計系統、流程與程序，但您仍需負責。他們的工作也包括協助您理解如何作出關於食品安全與適用性的良好決定，特別在事情不按照方案進行時最有幫助。
 - **審核官員**可以就您如何確保您的業務能製作出安全而適用的食品提供建議與訓練（選項與範例），但他們不能為您作決定。

D

行動

您需要做什麼？

- 永遠遵守食品安全與適用性規定。
- 確保您有充分受過訓練且有能力的員工以及監督人員 (如有必要)，以達到食品安全及適用性。
- 接受審核。
- 所有必要文件或記錄至少保留 4 年。
 - 所有記錄都必須正確記錄、容易閱讀並標明採取的行動、時間點以及執行人員。
- 確保記錄方便取得。
- 以書面方式通知您的註冊機關有關業務的重大情況。可能的話在做出改變之前通知，或者最晚在改變發生後 10 個工作天內通知。

S

出示

您需要出示什麼？

- 您的審核官員可能詢問：
 - 您是否將某些食品安全責任交給他人，如果有的話，您如何知道他們是否盡責地維護食品安全與適用性。
 - 自上一次審核官員到訪之後，您是否對於您的做法、所製造或販售的食品作出任何改變。
 - 您的業務是否面臨經營壓力，如裁減員工或為節省開支做出調整。而您在做這些決定時，如何將食品安全與適用性納入考慮。



確認工作程序運作良好

K

知道

您需要知道什麼？

- 定期檢查您的業務妥善管理食品安全與適用性，是您的責任。
- 檢查內容與頻率視業務出錯時造成的影響而定 (例如，如果某件對於食品安全十分重要的事情出了錯，您可能必須從您上次有證據證明一切正常的時間點開始召回食品；所以更頻繁地檢查這些事情是很重要的)。
- 如果您供應的商家會審查您的業務，也可以同時進行內部檢查，但這不應是唯一的檢查。
- 您也應該檢查：
 - 員工都各司其職。
 - 您設立的程序都確實遵守而且有效。
 - 您的設施與設備仍適用業務進行的食品活動。
- 您或您的一名員工必須是內部的審核人員 (自我審查)。



檢查應該定期進行。您不需要一次檢查所有事項，或每次都檢查所有事項。例如，您可能每天或每次輪班都會測量 (並記錄) 冰箱溫度，但是人員受訓、訓練有效與否、記錄保持更新的檢查可能只需每幾個月一次。

K

知道

自我審查為什麼重要？

- 您要為您的業務與您製造的食品負責，而不是由審核官員或政府負責。如果您等別人告訴您哪裡出錯，代價可能變得很高，而且可能會令人生病。
- 檢查方案運作良好 (例如)：
 - 檢查員工是否採行重要的食品安全行為 (如洗手等)。
 - 檢查記錄是否填寫完整並妥善保存。
 - 檢視記錄以確認業務一切按照預期運作 (例如冰箱將食品冷藏於 5°C 之下)。
 - 回顧「發生問題時」的資訊，並確認已採取避免問題再度發生的相關步驟。
 - 與員工進行食品安全問答。
 - 使用本指南中「出示」的部份，提問審查官員會詢問的相同問題或會查看的相同事項。
 - 檢測環境或食品中的某些病菌或化學物質，以顯示某些程序 (例如打掃清洗) 的效用。

有關檢測的一些注意事項：

- 某些情況中的檢測有特定要求 (例如自給供應的用水)。病菌或化學物質的特定上限也有規定。有上限不意味您每一次都要檢測食品是否含有該病菌或化學物質。如果您想使用抽樣及檢測來顯示您的方案運作良好，您的檢查工作不應只有這一項。您無法只透過檢測確保食品安全。
- 檢測可以是一項有用的工具，但也有其限制。舉例來說，如果檢測結果發現有害的病菌，這可能表示流程的某一部份運作不良。

K

知道

- 陰性的檢測結果也不能證明您的方案運作完美 (或是食品保證安全)。尤其是，病菌通常不平均地分布在食物中，有可能檢測一部分食物時得到陰性結果，而同一批食物的另一部份則含有大量的有害病菌。



想像您有 200 顆蘋果裝成 10 袋，而您認為這批蘋果中可能有 1 或 2 顆壞蘋果。您打開一袋，並抽出一顆蘋果，如果它是個好蘋果，能夠證明其他蘋果都是好的嗎？

您必須打開多少袋、又必須抽出多少蘋果（樣本），才能確定您找得到壞蘋果或是證明這批蘋果中沒有壞蘋果？要是當蘋果從袋子中被取出後，您就不能賣了呢？

您會以「檢測」的方式從袋子中找出壞蘋果，還是設置程序，確保您在蘋果裝進袋子前，就能先找到並移除所有壞蘋果呢？

- 如果您想要將檢測包括在您的檢查方式之一，更有效的方法往往是檢測環境而不是最後的食品成品。
- 如果您使用抽樣與檢測作為檢查程序的一部份，強烈建議您將檢測方案交由專家設計。如果您沒有專家可以幫忙，顧問、審核官員或 MPI 可以提供有關設立抽樣與檢測方案的資訊。

D

行動

您需要做什麼？

- 設置定期檢查程序，確保您與您的員工製作的是安全而適用的食品，並滿足 2014 年食品法中的要求與責任。
- 如果您的自我檢查找出了可能令食品不安全或不適用的錯誤或行動時，就要遵守「**發生問題時**」的程序。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您如何檢查程序運作良好。
 - 您所做的檢查結果。
 - 您所做的檢測結果。



場地與設備

K

知道

您需要知道什麼？

- 當您在為食品業務選擇場地與設備時，應考慮一些事情，例如：
 - 該場地之前的用途。
 - 房間與設備易於清理與維護。
 - 光線充足，通風良好。
 - 該設備是為用於製作食品或方案所需的程序。

選擇良好場地與設備為什麼重要？

- 場地與設備是食品業務的基礎，您所做的選擇決定了您與員工要花多少精力才能確定食品永遠安全而適用。
- 食品受到汙染以及人因食物生病往往是由容易被忽略的事物造成。舉例來說：
 - 燈泡破裂使玻璃飛進食物裡。
 - 農作物的根部與葉子吸收了之前土地使用（例如射擊場、電池工廠等）留下的重金屬或化學物質。
 - 鄰近的供應工廠將堆肥、肥料等裝上卡車時，使帶有病菌的塵土接觸到食物。
 - 建築物以可能是病菌、化學物質或異物來源的材料建成，而那些物質進入到食物中。

K

知道

- 採用的設備最好是專門設計用於製作食品或方案所需的程序。
- 最好選擇能儘量避免食物安全風險的場地與設備。

D

行動

您需要做什麼？

- 管理所有與食品安全 / 適用性風險相關的場地與設備。
- 檢查土地與建築物之前使用的目的，不要使用可能影響食物安全的區域。
- 如果您的鄰居從事可能影響食物安全或適用性的活動，想辦法儘量降低問題發生的可能性。
- 確保您的食品業務使用的所有建築物都有足夠空間容納預計的員工人數，並可設計出良好的工作流程。
- 規劃工作流程，讓您可以在工作區安全移動 (例如，不會拿著不安全的食品或原料到安全食品處理區)。
- 確保建築物、固定裝置、配件或設備不是以可能為病菌、化學物質或異物來源的材料所建成，以免進到食品中；或找出如何降低或消除食品可能受到這些來源汙染的機會。
- 確保所有處理或存放食物的區域都易於打掃清洗。
- 限制塵土、油煙或害蟲進入用於處理、加工或儲存食品的建築物。
- 在遠離食物的地方提供空間儲存清潔用化學物品與設備維護用的化合物。
- 確保食品處理區附近有廁所與洗手的地方 (包括園藝作物採收的地方)。

D

行動

- 在遠離食物加工 / 準備區的地方提供垃圾桶。
- 確保您有測量控制點的設備 (例如檢查冰箱 / 冰櫃溫度的溫度計) , 而且設備運作準確正常。
- 販賣機內的食物必須保持安全。

S

出示

您需要出示什麼？

- 您的審核官員可能詢問：
 - 您如何知道業務場地先前的用途不會影響食品安全。
 - 您如何管理鄰居活動帶來的風險。
 - 您如何選擇所使用的設備。
 - 您如何知道建築物、固定裝置與配件與設備對於您的食品安全或適用性沒有帶來風險。
- 您的審核官員將觀察工作流程，以及員工是否便於做事並維持良好個人衛生。





適合的供水

K

知道

您需要知道什麼？

- 適合的供水必須是：
 - 用於準備食物、清洗與食物接觸的表面 / 設備，還有員工的洗手用水，都必須是能安全飲用的水。
 - 用於種植或食物製作過程中的其它活動，必須是乾淨而符合用途的水。

為什麼確保適合的供水很重要？

- 水可能夾帶致病的病菌及化學物質。這可能是因為水在源頭受到汙染，或是因為水管與儲存槽受到汙染。
- 重要的是，您要考量業務的用水方式，確保它不會成為食物汙染源。如果您使用市政署或經註冊的水源供應，大部份的確認工作都已經為您做好了。

如果您使用自給供應的水源

- 您需要接受受認證的實驗室檢測，證明您的水適合使用 (MPI 網站上有關於這些實驗室的資訊)。
- 您需要知道附近什麼地方的活動與及自然生成的化學物質可能影響您的供水安全。

K

知道

- 水槽保養：
 - 保持整潔，避免堆積污垢。
 - 加蓋，避免動物、鳥類及灰塵汙染水源。
- 您可能需要設置、運行及維護 (例如更換濾網) 一個水處理系統，遵守製造商的指示，確保水適合用於食物。
- 您可能需要以過濾、加氯或 UV 消毒方式處理屋頂集水、地表水或地下水，使其適合使用。
- 自給供應水源可能也需要接受其他法律規範。

僅限地下水

- 水井的設計和保養應該有保護機制，避免受到地表汙染。

僅限屋頂集水

- 您可以下列方式降低其它汙染水源的風險：
 - 您只能使用乾淨的屋頂並使用安全材質 (例如不可使用含鉛油漆、瀝青、裸露木材或銅製排水導槽) 製造的排水導槽集水。
 - 架設過濾排水溝、移除延伸至屋頂上的樹枝與植被，將天線與衛星碟架設在遠離集水區的地方。
 - 架設初期雨水設備 (在下雨時將初期雨水分流出去的設備)。

D

行動

您需要做什麼？

- 用來加工食品、洗手與清潔用的水，應該：
 - 使用飲用水 (市政署 / 註冊) 水源；或
 - 確認您的屋頂、地表或地下水至少每年由受認證的實驗室檢測一次，並符合下列限制要求：

測量項目	標準
大腸桿菌	100 毫升樣本數少於 1*
混濁度	不得超過 5 個濁度單位
氯 (加氯時)	游離氯含量在接觸最少 20 分鐘後不低於每公升 0.2 毫克 (ppm)
酸鹼值 (加氯時)	6.5 – 8.0

*大腸桿菌檢測必須由認證實驗室進行。

- 將新的水源用於食物區前要先經過測試。
- 在得知環境或工作活動的改變可能影響用水安全和飲用標準後的一星期內，檢測屋頂、地表或地下水供應。

D

行動

- 地表水及 (不穩定的) 地下水取用口必須：
 - 遠離牲畜至少 10 公尺。
 - 遠離潛在汙染源至少 50 公尺，包括青貯堆、內臟坑、人畜糞便、潛在化學存放點及儲藏槽。

所有水源

- 所有水槽、儲存槽、水管、出水龍頭與處理系統只用在現場適合飲用的水源供應 (或是「食品級」用水)。定期檢查與維護。
- 清楚標示不含乾淨用水的水龍頭、水槽及水管。這些水源不可用在處理食物、洗手及清潔工作。
- 如果您的水變得不安全 (或是您被供應商告知水不安全)：
 - 就不要使用；或
 - 使用前煮沸至少 1 分鐘；或
 - 使用前以氯消毒；或
 - 使用其他確定安全的水源 (例如瓶裝水)。
- 受到不潔 / 不適用水源汙染的食物一律丟棄。



建議您記錄每個營業地點使用的水源。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將：
 - 詢問您如何知道您的水符合使用目的。
 - 詢問您如何檢查及維護水設備與設施。

自給供應的水源

- 審核官員將：
 - 針對所有用於準備食物、清洗與食物接觸表面 / 設備或用於洗手的屋頂集水、地表或地下水，要求查看檢測結果。
 - 詢問鄰近有什麼活動可能影響您用水的安全。
 - 要求您展示您如何確知水處理系統運作正常。



您會保留相關記錄嗎？

您需要保留自給供應水檢測的**記錄**。





能力與訓練

K

知道

您需要知道什麼？

- 不是全部員工和訪客都需要接受所有訓練，但他們必須知道在做特定工作時如何保護食品安全。
- 您在進行下列活動前要訓練您的團隊：
 - 開始製造及販售食品時。
 - 引進或改變一項程序時。
 - 當您認為員工需要受訓時。
- 訓練應該包括良好的食品安全作為，像是：
 - 洗手及穿著乾淨衣物。
 - 生病時遠離食物。
 - 分隔食物準備區中的食品。
 - 清潔與消毒。
 - 採購、驗收與追溯食品。
 - 檢查流程步驟是否能妥善管理風險。
 - 問題發生時的處置方式。
- 有些流程與設備需要員工接受特別訓練，例如超高溫殺菌、蒸餾等熱處理流程。

K

知道

- 您可以用適合業務的方式訓練員工。您可以考慮：
 - 讓員工在監督下工作。
 - 夥伴訓練。
 - 內外部課程。
 - 影片、遊戲與問答也可以是訓練的方法。
- 如果您自己一人經營業務，可以嘗試線上訓練工具、食品安全課程或尋求顧問協助。

訓練為什麼重要？

- 維護食品的安全與適用性與每個人息息相關。員工需要知道他們所做的事情可能影響食品安全，特別是當事情沒有按照正常步驟進行的時候。



並非所有影響食品安全的事物都是「常識」，所以做好訓練十分重要，以免不小心把事情弄錯。

D

行動

您需要做什麼？

- 訓練所有員工與訪客知道他們在您的營業場所時需要做什麼以維護食品安全與適用性。
- 提名某個人或某些人負責，確定所有員工與訪客都受到訓練，知道如何符合規定。

D

行動

- 寫下員工在從事會影響食品安全的工作前需要接受何種訓練。包括下列人員需要的訓練：
 - 日常管理者
 - 員工
 - 訪客 (如送貨員、約聘人員等)
- 將您自己、員工或訪客完成的訓練以及完成日期的記錄保留下來。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將觀察員工工作情況，並詢問問題：
 - 他們的工作內容。
 - 他們的工作方式。
 - 他們這個做的原因。
 - 發生問題時 (或出現變化時) 會怎麼樣。



您會保留相關記錄嗎？

- 您需要保留**記錄**。您可以在「**空白記錄紙**」中找到一些可選用的範本以及保留訓練記錄的方法範例：
<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks>





清潔與消毒

K

知道

您需要知道什麼？

- 清潔和消毒並不一樣：
 - 清潔是將塵土、油垢與大多數病菌從檯面移除；
 - 消毒則能殺死各種表面上的病菌。

打掃清洗

- 與食品接觸的表面與設備在使用當天都必須清洗 (最好是隨手清洗)。如果有幾天沒有使用食品接觸區，應該在使用前再清洗過 (以移除兩次使用之間落下的塵土)。
- 清潔員工休息室、浴室及廁所很重要。這會盡可能降低員工將病菌從這些區域帶到食品處理或加工區的機會。
- 維持儲藏室的乾淨整潔也是個好主意。
- 您的清潔設備 (掃帚、拖把、抹布) 如果沒有定期清潔或更換，也可能成為汙染源。
- 一般建議使用拋棄式抹布或在每天使用完畢後將抹布清洗乾淨。
- 如果您使用的是自動式「就地清洗」系統 (clean-in-place, CIP)，應該請專家進行安裝並確認其運作正常。如果您使用 CIP，請通知審核官。他們在審核過程中，可能需要找技術專家來確認系統運作正常。

K

知道

打掃清洗為什麼重要？

- 病菌喜歡附著在塵土上，所以不清潔的地區也是食品污染區。
- 清潔並不能移除所有病菌，所以如果您是製造產品進行販售，您也必須消毒食品檯面，以殺光清潔之後殘留的病菌 (消毒劑在不乾淨的表面上使用效用不佳，因此消毒前一定都要清潔乾淨)。
- 營業場所不潔可能吸引老鼠、蟑螂等有害動物，進而散播疾病。
- 即使食品包裝完整，也最好保持乾淨整潔。如果外包裝弄髒，可能會汙染打開包裝的人的手，進而汙染食物。
- 垃圾 (包括液態廢棄物) 也可能是食品污染源。病菌會在上面孳生。

D

行動

您需要做什麼？

- 定期並視需要掃地、吸塵或拖地板、擦拭檯面並清洗接觸食物的表面、設備、員工設施與存放區域。
- 根據標籤指示使用乾淨的熱肥皂水或符合食品安全的化學清潔用品。
- 定期清洗掃帚、拖把與其他清潔用品。
- 將清潔設備與化學清潔用品存放在遠離食品的地方。
- 清潔後務必消毒接觸食品的檯面和餐飲設備。
- 消毒時要使用專門用於食物區的化學品，並遵守標籤上的使用指示。
- 在遠離食品的地方分類及 / 或清洗髒衣服 (如果您提供乾淨衣物給員工)。

D

行動

- 將垃圾放在遠離食品的地方，並定期丟棄。
- 不能讓人誤將垃圾當成食品 / 配料。
- 時常清潔垃圾桶和垃圾區。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將：
 - 四處查看您的營業場所，檢查每樣東西是否都看起來乾淨整潔。他們會詢問您及 / 或您的員工何時以及如何打掃清洗與消毒。
- 您的審核官員可能會：
 - 詢問您如何清洗及消毒很難碰得到的設備或食品接觸區域。
 - 詢問您如何記得要清洗只需偶而清洗的設備或區域 (如天花板、燈具)。
 - 詢問多久倒一次垃圾。



您不需要保留記錄，但有些商家喜歡使用清潔表及 / 或清潔記錄。MPI 網站的「空白記錄紙」有提供一些範例：

<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks>





檢查有無害蟲

K

知道

您需要知道什麼？

- 老鼠、鳥類與昆蟲這類有害動物可能傳播疾病，因為牠們會在骯髒物品 (例如廢棄物) 中接觸病菌，然後傳播到食物與餐飲設備。
- 您必須採取步驟控制害蟲，避免牠們汙染食物。

D

行動

您需要做什麼？

- 每天查看並清除有害動物留下的蹤跡 (例如糞便、清除抓到有害動物的陷阱、死掉的昆蟲)。
- 清潔、消毒所有受影響的餐飲設備以及和食物接觸的區域。
- 丟棄所有受影響 / 汙染的食物。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範您如何清查有害動物。



您會保留相關記錄嗎？

您需要針對發現的害蟲類型與數量保留記錄。您可以另外保留一份記錄，或使用「發生問題時」相同的記錄系統。



保養餐飲設備與設施

K

知道

您需要知道什麼？

保養為什麼重要？

- 病菌或其他有害物質 (例如化學物質、玻璃碎片或金屬等) 進到食品中的一個常見方式，是由於物品破損、失靈或受破壞。病菌尤其喜歡藏在凹洞、裂紋、裂縫或有洞的地方並孳生，如果它們在食物儲存、準備、加工或處理的地方找到藏身之所，往往會進到食物中，影響食品安全。
- 諸如冷卻室、冷凍庫等設備可能效能不足或故障，使溫度上升，讓儲存在裡面的食品孳生病菌。
- 有時候，故障或變得骯髒 / 受汙染的物品是您看不到的 (例如水管管線) 或不是隨時看得到的 (例如某些設備的內部)，因而影響食品安全或適用性。謹記，有時要檢查不是擺在眼前的物品。
- 測量設備 (例如溫度計) 可能隨時間過去而失去準確性 (而您需要知道正確溫度才能確定病菌無法孳生)。
- 如果您擴展業務，製作的食品數量、種類更多，或是有更多員工同時工作，您的工作流程可能因此受到影響：熟食可能因與生食、不安全的食品太接近而受到汙染，或是過敏源進到不該進的食物中。

K

知道

- 並非所有化學物質與複合物 (例如油脂、油等) 都適合用於食物，有些化學物質如果進到食物中，可能會使人生病。



有些國外研究顯示，進行定期、預防性保養的商家，比起那些等著某樣東西故障才做保養或維修的商家，可以節省約 50% 的保養與維修費用。此外，如果您等到東西故障才採取行動，您可能還要因不安全或不適用的食品付出代價。

D

行動

您需要做什麼？

- 定期檢視您的業務沒有超出場地負荷，也沒有因為業務成長或是因您種植、製造或販售的食品數量與種類改變受到不良影響。
- 定期檢查營業場所有無老舊退化跡象 (如地上或牆上有洞)。
- 只使用狀況良好而且運作正常的設備與設施。
- 定期保養設備。
- 定期校準您使用的測量設備 (例如溫度計)。
- 確保保養油和化學清潔劑：
 - 完整標示、存放、密封，並必須依製造商指示使用。
 - 用來存放及搬運用的容器不能與盛裝食品的容器混淆。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您如何檢查營業場所和餐飲設備是針對處理食物而設計，並且功能正常。
 - 您如何存放保養油和化學清潔劑。
- 您的審核官員可能詢問：
 - 保養檢查頻率。
 - 保養檢查項目。
 - 您如何記得保養設備，特別是那些不需要常常做的保養 (例如一年一次)。
 - 您如何校準測量設備，以及校準頻率。



您會保留相關記錄嗎？



除了幼教中心及冷藏或冷凍食品零售商之外的所有業務類別：您必須在保養設備出現問題時保留記錄。您可使用與「發生問題時」所用的相同記錄系統。



您不需要保留記錄，但有些商家喜歡使用保養時間表及 / 或保養記錄。MPI 網站的「空白記錄紙」有提供一些範例：

<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks>



個人衛生

K

知道

您需要知道什麼？

- 保護食品不被人汙染的方式包括：
 - 洗手；
 - 若因生病造成嘔吐或腹瀉，就不要在工作時與食品接觸；
 - 穿著乾淨衣物。

個人衛生為什麼重要？

- 病菌進到食物中最常見的一種方式就是透過人，而且大部份是經由人們的手。



約有 30% 的人是一種可能造成食物中毒的病菌 (金黄色葡萄球菌) 的自然帶原者，而良好的個人衛生是預防它使您的食品出現問題的唯一方法。

- 常常以肥皂水洗手 20 秒、沖水並好好擦乾 (使用紙巾、一次性擦手布或風乾機) 是協助預防病菌進到您食物最好也最容易的方法。

K

知道

- 您在進行下列活動前後必須洗手：
 - 處理食品前。
 - 咳嗽或打噴嚏後。
 - 使用洗手間後。
 - 使用電話後。
 - 倒垃圾後。
 - 觸摸您認為不乾淨的物品後。
- 沒有覆蓋的切傷與傷口可能傳播病菌，造成食物不安全及不適合食用，尤其是流膿或感染的傷口。



如果是戴手套（不論是為覆蓋傷口或其他任何理由），在沒有戴手套時應洗手的所有相同情況下，都應清洗戴上手套的手或是更換手套。

- 病菌可能透過病人的糞便、嘔吐物和其他體液 (例如血液、鼻涕) 轉移到食物。
- 員工如有下列情況，應尋求醫療建議：
 - 黃疸，或
 - 一天內嘔吐或腹瀉兩次以上，或
 - 因腹部疼痛不適超過 24 小時。
- 腹部不適的員工在狀況好轉後 48 小時之內，不應在工作流程中接觸食品。

K

知道



思索兩全其美的做法，顧及人們即使在生病時仍需要有收入的需求（否則可能會試著隱瞞病情），同時兼顧食品不受生病的人污染的業務責任。

- 骯髒衣物可能汙染食物、工作檯及餐飲設備。
- 穿著乾淨的衣物（連身工作服或圍裙等）有助於將病菌隔離於食品之外。
- 如果員工汙染食品，您可能必須將它召回。參閱「**召回食品**」。

D

行動

您需要做什麼？

洗手

- 隨時提供水、肥皂，紙巾、一次性擦手布或風乾機供人使用。
- 以肥皂水洗手 20 秒、沖水並徹底把手弄乾。
- 確保在您營業場所工作的每個人都經常洗手。
- 處理食物者的切傷與傷口必須用急救包紮繃帶及 / 或手套等方式完全覆蓋，否則就不能處理食物。

管理生病員工

- 實施一套疾病政策，確保您或員工因一種可能傳播到食物上的疾病而生病時，不在工作流程中處理食物。
- 所有員工或訪客（包括約聘人員）在進入食品營業場所前 48 小時若有嘔吐或腹瀉情況，或是在營業場所出現這些症狀時，必須立即告知值班經理（或負責人）。

D

行動

- 罹患傳染病的員工必須遠離食物處理區直到康復為止。
- 生病員工也許可以從事不直接接觸食物或食物處理區的工作。

穿著乾淨衣物

- 處理食物或進入食物處理區之前必須穿著乾淨衣物 (例如連身工作服或圍裙等) · 這項規定也適用於包商及訪客。
- 員工必須穿著自己的乾淨衣物 · 或是穿著您所提供的乾淨衣物。
- 離開食物處理區 (例如去洗手間、室外等) 之前先脫下外層保護衣 (例如圍裙等)。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將：
 - 在進入您的營業場所時洗手 · 檢查所需的所有物品是否齊備。
- 您的審核官員可能會：
 - 要求您告知確保洗手處用品齊全與清潔的工作是誰負責。
 - 詢問您如何知道大家在應該洗手的時候都有洗手。
 - 詢問員工他們何時洗手 · 並可能要他們示範洗手的方式。
 - 詢問如果有肚子疼痛或生病時如何處置。

S

出示

- 檢查每位食物處理員在開始工作時（或有需要時、在工作期間）都有穿上乾淨衣物 / 圍裙。
- 詢問您如何確保衣物清潔。
- 詢問您對乾淨衣物的規定，或您在相關規定上有沒有碰到問題。



您會保留相關記錄嗎？



幼教中心與冷藏或冷凍食品零售商：您不需要特別對個人衛生保留記錄。



所有其他類別：您需要針對員工疾病通報以及您確保他們不成為食品污染源的處置方式保留記錄（您可以在「空白記錄紙」上找到一些可選用的樣本以及保留生病記錄的方法範例：<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks>）。



製作、加工或處理食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 辨識及控制危險因子有助您在準備、加工或處理食品時保持食品安全。
- 準備、加工或處理您的食品時，辨識及控制危險因子是您的職責。
- 您需要知道的危險因子包括：
 - 病菌 (例如李斯特菌、大腸桿菌、沙門氏菌、曲狀桿菌等)。
 - 化學物質 (例如清潔用品、殺蟲劑產品)。
 - 異物 (例如玻璃、石頭、金屬)。
- 不是所有控制步驟都適用於您的業務。您不必遵守不適用的規則 (例如，如果您不包裝食品，您就不需遵守關於包裝的規則)。
- 不是所有食品業務中的所有危險因子都可被控制 (例如，冷凍蔬菜工廠不可能直接控制園藝產品中使用的農業化合物)。您的責任是控制您業務中可以控制的危險因子。

K

知道



如果您不確定某一部份是否適用於您的生意，可以諮詢顧問、審核官或您的註冊機關(當地市政署或 MPI)。

- 除了遵守本指南中的特定程序外，您也應該：
 - 遵守標籤上或供應商建議的所有使用與存放指示。
 - 避開溫度危險區 (5°C-60°C)，以適當溫度保存不耐儲存的食物。
 - 遵守 2 小時 / 4 小時的規則 (參閱「**安全存放與陳列**」)。
 - 將冷食存放在 5°C 以下。
 - 可能的話，在冰箱 / 冷卻室中解凍食物。
 - 將熱食存放在 60°C 以上。
 - 將食物重新加熱至 60°C (最好是 75°C) 以上，再放進保溫湯池或保溫櫃中。
 - 在準備、烹煮及 / 或食用前清洗水果與蔬菜，除非有標示「已清洗」或「可即食」。



有些步驟不但會賦予食品您所要求的味道、質感、外觀或品質，也兼具控制安全或適用性的功能。例如，如果您是為了「食品美味」烹煮或加熱食品，遵守烹煮或殺菌程序意味您也會殺死令食品不安全的病菌。

D

行動

您需要做什麼？

- 辨識您的業務使用的所有食品相關處理程序。
- 辨識您的業務中需要控制的危險因子類型 (病菌、化學物質與異物)。
- 選擇您的業務中適用的控制步驟。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將：
 - 要求您帶他們參觀您的營業場所，並指出您使用的各種程序。
 - 詢問您如何決定在業務中納入哪些程序控制步驟。
 - 詢問您在業務中正在控制的危險因子類型。





採購、驗收與追溯食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 您應該向可信賴的供應商（如經註冊的食品商家）採購您的食品、配料與加工輔助用品，好幫助您打好基礎，使食品安全又適用。
- 您需要檢查您驗收的食品：
 - 沒有損壞
 - 溫度正確
 - 沒有超過有效期限
- 您需要一個系統來追蹤您收到的食物 / 配料 / 進料。
- 您需要在必要時，能夠立即追溯並召回您的產品。

採購、驗收與追溯為什麼重要？

- 使用可信賴的供應商讓您對食品 / 配料 / 進料的安全性有信心。這可節省您的時間與金錢，並預防人們因您的食品生病。
- 有些食品必須低溫保存（冷藏或冷凍）以阻止病菌孳生，如果沒有以正確的溫度儲存這些食品，它們可能很快就變得不安全。

K

知道



您最好到場驗收送來的貨。如果冷藏或冷凍食品在非營業時間送達，您如何知道食品是否儲存在正確的溫度，而且到您抵達的時候仍然能安全食用？

D

行動

您需要做什麼？

採購

- 保留供應商名單以及他們的聯絡方式。
- 如果您是食品進口商，您需要達到的要求都列在這裡：
<http://www.mpi.govt.nz/document-vault/10823>

驗收

- 您每次都必須檢查：
 - 冷藏食品的溫度，如果溫度高於5°C，就採用 2 小時 / 4小時規則 (參閱「[安全存放與陳列](#)」)。
 - 冷凍食品是否維持冰凍狀態。
 - 包裝有無破損或汙穢。
 - 食物有沒有超過有效期限。
- 先放置冷藏食品，接著是冷凍食品，再來是可以室溫存放的食品。

D

行動

- 在驗收食品時，可以下列方法啟動您的追溯系統：
 - 保留您的收據；或
 - 記下您從每個供應商取得的食品種類與數量；或
 - 使用電子系統 (例如條碼) 追查食品的供應者、時間及種類。

追溯

- 建立一個追溯系統，保存供應商名單以及他們的聯絡方式。
- 利用您的追溯系統來：
 - 找出您庫存中所有不安全或不適用的食品，確保它們與其他食品分開，而且不會流通或銷售出去。
 - 或者：
 - 召回所有食品；或
 - 只有在您保存了詳細記錄的情況下，召回某一(些)批含有不安全 / 不適用成份的產品。



您需要保存包括供應商細節、品牌、批號以及最佳使用期限 / 有效日期等記錄，才能召回特定批號的產品。

- 定期測試您的追溯系統，這樣可證明如有需要，您可以快速地找到或召回不安全 / 不適用的食品，避免這些產品的銷售或流通。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將：
 - 詢問您供應商的身份，以及您如何檢查他們是可信賴的供應商。
- 您的審核官員可能會：
 - 觀察您驗收送到店裡的一批食品。
 - 檢查有關驗收食品的記錄。
 - 詢問您如何測試您的追溯系統。他們也可能利用您收到的某種配料或您製造的某批食品來進行追溯測試。



您會保留相關記錄嗎？

- 您必須保留下列**記錄**：
 - 供應商。
 - 您驗收的食品 / 配料的種類及數量 (包括驗收日期)。
 - 冷藏食品在驗收時的溫度。
 - 食品中含有何種配料或進料。
 - 您銷售 / 配送食品的對象 (除非是直接提供最終消費者)。



安全存放與陳列

K

知道

您需要知道什麼？

- 沒有加蓋、清楚標示或與其他食品分開存放的食品可能會受到汙染。
- 您需要知道如何以正確溫度保存食品 (包括販賣機的食品)，以阻止病菌孳生。
- 食品與配料 (包括販賣機中的食品) 在超過有效期限後，就不應該使用或銷售。
- 食品需要與非食品 (例如化妝品中的香水或家庭清潔產品) 分開存放，因為它們可能會被食品吸收，使食品變得不安全或不適用。
- 保持食品安全的存放條件會標示在食品標籤上，或由供應商提供。



「陳列」意指在零售 / 公共區域存放食品。

安全存放與陳列為什麼很重要？

- 食物在沒有使用的存放期間，有可能變得不安全。
- 將食品存放在儲藏室或以容易維持清潔 (不會吸收或引發濕氣) 的堆疊系統存放並遠離有害動物，可將汙染的風險降到最低。

K

知道

- 地板可能是汙染源，因為由鞋子或輪胎帶進來的水與泥土可能使食物變得不安全。
- 有些食物必須保持低溫（冷藏或冷凍）才能避免病菌孳生（例如牛奶、肉類）。有些食品以低溫存放，好讓最終食用的客戶享用（例如啤酒）。您需要知道其中差別，以維持食品安全。
- 保障食品安全所需的存放條件可見於食品標籤或由供應商取得。遵守這些指示很重要。
- 有些食品（例如粉狀食品）需要儲存在濕度受控制的地方，以避免食品吸收濕氣。如果乾燥食品吸收過多濕氣，會孳生病菌，進而使食品變得不安全。
- 許多食品都有有效期限，因為即使受到安全儲存，病菌仍可能慢慢地在其中孳生。食用超過有效期限的食品，可能會使人生病。重要的是，要有一個存貨檢查 / 輪換系統，以確認食品在有效期限後不被使用或銷售。
- 最佳使用期限與有效期限不同。最佳使用期限指的是在該日期過後，食品的品質可能沒有那麼好，但就算食用，也不太可能使人生病。
- 包裝與食品接觸，所以像存放食品一樣安全地存放包裝很重要，這樣才不會成為汙染源。



存放是冷藏或冷凍食品零售商的前五項要求

D

行動

您需要做什麼？

- 安全地存放食品與包裝。
- 建立一個系統，以定期檢查食品的有效期限，在過期之後不能使用或販售。
- 透過以下方式每天檢查冷藏食品保存的溫度不超過 5°C：
 - 使用校正過的筆式溫度計檢查食物或其他物品溫度 (例如容器中的水)，或
 - 使用校正過的紅外線溫度計測量食物表面溫度，或
 - 使用校正過的自動系統監測食物內外溫度，或
 - 使用其它方法正確測量食物的溫度。
- 檢查冷凍庫中的食品是否仍在冷凍狀態。您不需要測量冷凍食品的溫度。
- 遵守 2 小時 / 4 小時規定，如下圖所示：



D

行動

- 如果您是存放需要受濕度控制以維持食安的食品，就要裝設並監看濕度控制系統。
- 如果您發現食品沒有以正確的溫度及 / 或濕度保存時，要遵照「**發生問題時**」中的程序處理。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您如何檢查冷藏食品的溫度。
 - 您如何控制及檢查濕度 (如有必要)。
 - 食品都有妥善儲存、標示及加蓋。



知道食品成份

K

知道

您需要知道什麼？

- 《澳大利亞及紐西蘭食品標準法典》(簡稱「法典」) 列有您需要符合的規定：
- 法典可在網上查找：
<http://www.foodstandards.govt.nz/code>
- 法典包含的規定是有關：
 - 哪些食品或成份是過敏原。
 - 哪些添加物、防腐劑與加工輔助劑可以 (或必須) 用於某些特定食品。
 - 不能用於食品或在使用之前需先經過核准的成份。
 - 僅適用於某些食品的組成規定 (例如果醬、糖霜、以滷水、油、醋醃漬的水果與蔬菜等)。
- 您可以查詢法典或諮詢顧問、審核官或註冊機構，以了解更多詳情。
- 如果您認為某種食品標示不正確，特別是如果可能含有某種沒有列出的過敏原 (例如冷凍派餅沒有列出小麥粉或麩質)，應在販售前向供應商查明。

K

知道

為什麼知道您的食品成份很重要？

- 針對在食品中使用某些配料或添加物的相關規定考量了長期飲食對人體健康的影響。有時候某些配料或添加劑的使用只限於特定食品，以確保人們不會因此攝取過多(或過少)某種物質或營養素而使健康受到危害。這些規則也考慮一般大眾預期在食品中看到(或不想看到)什麼內容物的看法。
- 新發明或開發的新配料或添加劑需要先經評估為安全後，才能用於食品中。
- 了解並能告知顧客食品的成份，會幫助他們作出知情的選擇。這對有食物過敏的人來說特別重要。食物過敏可能引起致命反應，而且食用後的幾分鐘內就可能出現。
- 如果您代其他商家製造食品(例如約聘製造商)，您有責任確保您使用的成份安全而適用(不可以收到不知名的成分就將它們混在一起使用)。



冷藏或冷凍食品零售商：即使您只是販售他人製造及包裝的食品，您仍有責任確認食品標示正確。本指南將協助您了解應該檢查的事項：
<http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965>

K

知道



過敏原資訊：您必須知道11種常見的食物過敏原，包括亞硫酸鹽、含麩質麥片（例如小麥）、甲殼類、蛋類、魚類、牛奶、花生、大豆、芝麻籽與樹類堅果。

D

行動

您需要做什麼？

- 保存使用配料的詳細記錄（例如記錄食譜並按照食譜內容製作食品），才知道其中含有哪些成份與過敏原。
- 檢查食譜或特製方法是否滿足法典規定。
- 查看您使用的配料或食品的成分標示。
- 所有加工輔助劑、添加物（例如色素）、防腐劑、維生素或礦物質，都必須是食品級並獲准使用。
- 如果顧客詢問，您必須能夠告知他們某種食品是否含有個別過敏原。包裝食品的過敏原資訊必須標示在包裝上。所有員工都必須能告知顧客您的食品是否含有過敏原。

S

出示

您需要出示什麼？

- 審核官員將：
 - 詢問您怎麼知道配料的成份。
 - 詢問您如何知道您使用的食譜或特製方法滿足法典要求。
- 您的審核官員可能會：
 - 請員工告訴他們哪些食品含有過敏原。





食品分類

K

知道

您需要知道什麼？

- 分類意指利用時間或距離 (或兩者同時) 來：
 - 避免生食 / 未烹煮過的食物上的病菌沾上烹煮過 / 可即食的食品 (例如沙拉)。
 - 將不含有過敏原的食品與含有過敏原的食品分開。
 - 將非食品的物品，像是有毒 / 危險的化學物或動物飼料與食品分開。
- 「**知道食品成份**」的「**知道**」欄中列有過敏原清單。
- 有些簡單的步驟可以降低意外汙染的機會：
 - 可能含有大量病菌的食品 (例如雞肉或不乾淨的蔬菜)，要與已烹煮或可即食的食品使用不同的空間與設備。
 - 在不同時間處理生食 / 未烹煮的食品與已烹煮 / 可即食的食品，並徹底清洗及消毒檯面。
 - 要洗手，且如有必要，在處理生食 / 未烹煮食品與已烹煮 / 可即食食品之間更換保護衣物 (如圍裙)。

K

知道

食品分類為什麼重要？

- 食品的意外汙染是令食品不安全最常見的其中一種原因。
- 食品分類可避免使人生病甚至死亡。
- 有毒物質及危險化學物質污染食物時可能使人生病。
- 在處理含有過敏原食品前先處理所有不含過敏原的食品，如此可增加多一層防護。



有關您需要知道的過敏原清單，請見「**知道食品成份**」。

D

行動

您需要做什麼？

- 不讓生食 / 未烹煮的食品傳播病菌至已烹煮 / 可即食的食品。
- 不要讓含有列在「**知道食品成份**」中「**知道**」部份的過敏原食品汙染食品 / 沒有含過敏原的食品。
- 所有不適人類食用的產品 (例如化學物質與寵物食品) 一律遠離人類食物。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範您如何分隔食品：
 - 生食與熟食 / 即食食品。
 - 含過敏原食品與不含過敏原食品。
 - 危險化學物質或有毒物品與食品。
- 審核官員可能要求您或您的員工解釋如何知道您製作或供應的食物含有過敏原。





徹底烹煮或消毒食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 徹底烹煮或消毒食品
 - 將食品加熱至特定溫度，並在此溫度保持一段足夠的時間，以殺死可能令人生病或死亡的病菌。
 - 平均加熱食品 (避免加熱不完全)，確保所有活動中 / 生長中的病菌都被殺光。
 - 每次都要確認是否達到正確的溫度。

徹底烹煮或消毒食品為什麼重要？

- 許多食品可能受到令人生病或致死的病菌汙染。



生食可能受到數千或數百萬病菌汙染。

- 烹煮或殺菌可以殺死這些病菌，讓您的食品可安全食用。以溫度計 (或類似器具) 檢查溫度很重要，因為食品的烹煮程度可能無法從外觀正確判斷。
- 徹底烹煮可殺死數百萬的病菌 (百萬分之一的病菌可能存活)。較高風險的食品 (例如肉、禽類、米) 需要徹底烹煮。



K

知道

- 殺菌可殺死數千的病菌 (十萬分之一的病菌可能存活)。
- 殺菌可以與其它食品安全控制措施一起施行 (例如：冷藏、酸化、發酵、對食品添加防腐劑及 / 或按照有效期限依序使用、遵循指示使用及存放)。



D

行動

您需要做什麼？

- 辨識需要徹底烹煮或殺菌的食品。

D

行動

徹底烹煮

- 以下列一項溫度 / 時間組合加熱食品：

溫度	保持在此溫度的時間
75°C	30 秒
73°C	60 秒
70°C	3 分鐘
68°C	5 分鐘
65°C	15 分鐘
63°C	31 分鐘



幼教中心：在烹煮禽肉或絞肉時，您必須達到下列一項溫度 / 時間組合：

溫度	保持在此溫度的時間
75°C	30 秒
70°C	3 分鐘
65°C	15 分鐘

- 您必須記錄每次烹煮禽肉 (如雞肉) 或絞肉 (如牛絞肉) 所達到的溫度 / 時間組合。

D

行動

食品殺菌

- 以下列表中的一項溫度 / 時間組合加熱食品：

溫度	時間
75°C	15 秒
72°C	60 秒
71°C	2 分鐘
69°C	5 分鐘

烹煮或殺菌

- 如果您的註冊機關核准了不同的時間 / 溫度組合，您務必遵守其要求。
- 平均地加熱食品，讓所有部份都達到預計的溫度 / 時間組合。
- 確保食品在烹煮或殺菌之後不受到病菌再次汙染。
- 在徹底烹煮或殺菌後：
 - 立即將食品安全存放；或
 - 在食用前將食品溫度保持在 60°C 以上；或
 - 快速冷卻食品。
- 冷卻剛煮好的食物時，溫度必須：
 - 在 6 小時內從 60°C 降到 5°C 以下，否則必須丟棄。
 - 在 2 小時內從 60°C 降到室溫或 21°C (以溫度較低者為準)，然後在 4 小時內從室溫或 21°C (以溫度較低者為準) 降到 5°C 以下。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您的烹煮或殺菌過程。
 - 您如何知道您達到適用於食品與流程的時間 / 溫度要求。
 - 您如何避免剛煮好或殺菌過的食品再次受到汙染。
 - 您如何冷卻食品 (如適用)。



您會保留相關記錄嗎？



幼教中心：您必須記錄每次烹煮禽肉或絞肉所達到的溫度 / 時間組合。





降低食品中的水含量

K

知道

您需要知道什麼？

- 如果您是以乾燥或濃縮法使食品安全，您需要滿足水活性的規定。
- 水活性是指您食品中所含有、能夠支持病菌孳生的水量。這與食品中的總濕氣含量不同，因為食品中有些濕氣不會使病菌孳生。
- 將水活性降低至 0.85 以下可以避免病菌孳生。
- **濃縮法**：以蒸發、逆滲透、超過濾或冷凍濃縮方式降低食品中的水活性。
- **乾燥法**：以蒸發方式降低食品中的水活性與濕氣。許多乾燥食品都先經過濃縮才加以乾燥處理。

控制水活性為什麼重要？

- 有害病菌需要水才能孳生，降低水活性能除去病菌孳生所需的水。
- 光是降低水活性無法每次都殺死有害病菌。降低食品的濕氣含量往往會使食品中的鹽或糖更為濃縮，如此一來可以殺死許多病菌。
- 重要的是，您使用的濃縮或乾燥方法要能將食品中的水均勻移除。如果某些部位有較高的水活性，病菌仍可以在這些部位孳生，使食品變得不安全或不適用。

K

知道

- 當食品中的水活性降至 0.85 以下時，就要在保存期限內確保不讓它從空氣中或從其他食品吸收水分。作法包括：
 - 使用可避免吸收濕氣的包裝；或
 - 將食品存放在濕氣受控制的環境中。
- 如果水活性再次升高，仍存活的病菌可能再度孳生，使得食品變得不安全或不適用。

D

行動

您需要做什麼？

- 辨識需要使用乾燥法或濃縮法的食品。
- 只使用能產生均勻結果的濃縮或乾燥方法，或是確保食品所有部份的濕氣含量都不超過 0.85。
- 每一批食品的水活性都必須低於 0.85。
- 使用下列其中一種方法來檢測食品中的水活性：
 - 使用經校正的水活度計；或
 - 將樣本送到經認證的實驗室檢測；或
 - 證明如果您遵循一套一貫的作法，您有信心讓水活性含量保持在 0.85 以下 (本方法僅在目標水活性含量低於 0.80 才建議使用)。
- 運用可避免食品從空氣、環境中或其他食品吸收水分的方式包裝或存放經濃縮或乾燥的食品。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您的濃縮或乾燥方式。
 - 您如何知道每一批食品的水活性都低於 0.85。
 - 您如何知道食品中的水活性是均勻的，沒有任何部份超過 0.85。
 - 您如何確保食品成品不會吸收到水分。





酸化食物

K

知道

您需要知道什麼？

- 如果您透過發酵或酸化來保持食品安全，您必須滿足酸鹼度 pH 值規定。
- 將 pH 值降低至 3.6 以下可殺死多數的有害病菌。
- 將 pH 值降低至 3.6 - 4.6 之間可形成讓有害病菌難以孳生的環境。如果您將 pH 值降到 3.6 - 4.6 之間，您仍需要殺菌或徹底烹煮食品以確保食安。
- 重要的是，您酸化食物的方法要讓食品各部位都達到平均的 pH 值，以避免病菌孳生。
- **發酵**是故意讓好菌在食品中生長，與有害的病菌競爭，減緩孳生。
- 在發酵時，您需要知道壞菌贏過好菌的徵兆，才能避免製造不安全的食品。
- **酸化**是在食品中加入酸性，以停止或減緩有害病菌的孳生。

D

行動

您需要做什麼？

- 辨識需要使用發酵法或酸化法的食品。
- 如果您酸化食品，必須使用能使 pH 值穩定一致的方法。

D

行動

- 如果您發酵食品，必須使用適合好菌生長並能在食品中平均分佈的方法。
- 使用以下其中一種方法測量 pH 值：
 - 校正過的酸鹼度測定計。
 - 將樣本送到經認證的實驗室檢測。



您可選擇證明您的方法能有效達到一致的 pH 值。您的方法必須能達到與目標 pH 值相差 ± 0.1 之內。

- 對食品成品進行檢測，確保 pH 值穩定維持在：
 - 3.6 或以下；或
 - 在 3.6 - 4.6 之間。
- 如果您的食品 pH 值在 3.6 - 4.6 之間，必須進行殺菌或烹煮。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您如何酸化或發酵食品。
 - 您如何知道食品中的 pH 值是平均的，而且低於 3.6 或介於 3.6 - 4.6 之間。
 - 如果採用發酵法，您如何知道發酵有產生作用。
 - 如果您的食物 pH 值在 3.6 - 4.6 之間，您如何進行殺菌或烹煮。



避免異物沾染食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 許多向主管機關提出的食品申訴與在食品中發現異物有關。
- 異物包括死掉的害蟲 (例如蒼蠅、老鼠等)、頭髮、指甲、急救繃帶、硬幣或珠寶、清潔布屑、刮鬍刀片、螺絲、塑膠與紙板、石頭、樹枝、玻璃、金屬碎片等。

為什麼管理食物中的異物風險很重要？

- 有些異物不安全，包括堅硬或尖銳的物品，像是玻璃、硬塑膠或石頭等。這些物品可能對嘴巴、舌頭、喉嚨、胃部、內臟、牙齒與牙齦造成傷害。
- 不讓異物進到食品中是很重要的事，達成方式也有很多種。這要看食品的種類以及異物出現的機率。

K

知道

- 如果您認為食物含有下列物品，該食品就不安全：
 - 玻璃。
 - 長度在 7 到 25 毫米的堅硬或尖銳異物。或
 - 長度短於 7 毫米或在 25 到 77 毫米間的堅硬或尖銳異物，而產品主要針對的顧客為：
 - 六歲以下的兒童。
 - 年長者。
 - 戴假牙人士。
- 來自人或有害動物的異物進到不會經過處理殺菌（如加熱）的食品，可能會使人生病。
- 大多數在食物中找到的異物不會令人生病或造成傷害，但可能有損您的聲譽。
- 即使異物沒有造成傷害或令您的顧客生病，他們往往會把它跟不安全的食品管理行為聯想在一起。
- 本指南中的許多程序很有幫助，但您也可以考慮進行過濾或篩分、目檢、顏色分類、對員工執行首飾穿戴政策、金屬探測與 X 光檢測等步驟。

D

行動

您需要做什麼？

- 執行能避免異物進到食物中的流程，及 / 或在最後產品中進行異物偵測。
- 隨時確保您的食品在流程中不會受到異物汙染。
- 校正與檢查異物偵測設備 (例如金屬探測器、X 光或顏色分類器) 的效能。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您如何不讓異物進到食品中，或如何檢查最後產品中沒有異物。
 - 您如何知道異物偵測設備有定期接受校正。





包裝與標示食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 不安全 / 不適用的包裝可能令您的食品不安全。您需要知道您使用的包裝為食品級，可以保護食品安全。
- 不是所有食品都必須標上標籤，但對於需要有標籤的食品，標籤必須符合法典規定。
- 食品即使可能看起來、聞起來或嘗起來沒事，但隨時間過去仍可能變得不安全。重要的是，要透過計算保存期限、提供最佳使用期限或有效期限等方式，讓您的顧客知道食用的時限。您需要確定日期計算正確。

包裝

- 只使用不會造成或影響食品變得不安全或不適用的包裝。
- 購買包裝時，要檢查包裝為食品級。您應該：
 - 購買標示為適合食品的包裝；或
 - 從供應商取得食品級包裝保證書。
- 確認包裝適用您的食品種類或用途 (例如蜂蜜罐頭有適合使用於酸性食品的襯墊，不會剝落、脫落或分解)。
- 以處理食品或配料同樣的謹慎態度處理及存放包裝。



知道

包裝為什麼重要？

- 包裝保護您的食品，避免食品變得不安全或不適用。
- 所有接觸到包裝的東西 (例如病菌、化學品或異物) 都可能使您的食品不安全或不適用。

標示

- 您標示所有食品時都必須符合法典中有關標示的規定。
- 如果您大量供應食品，通常需要將食品裝箱或附上明細表。您需要提供與食品標籤上標示的相同資訊。
- 標籤或明細表通常需要包括下列資訊：
 - 食品名稱。
 - 貨號 / 批號。
 - 您在紐西蘭或澳洲的公司名稱與地址。
 - 所有相關建議、警告與聲明。
 - 存放與使用條件。
 - 成份表。
 - 日期標示 (例如有效期限、最佳使用期限等)。
 - 營養成份表。
 - 營養、衛生及相關聲明 (只在您做出這類聲明時才需要)。
 - 配料和成份的描述內容。
 - 產品是否使用基因改造食物或輻射食物製成。



保存期限少於 7 天的麵包必須要有最佳使用期限 (Best Before)、烘烤即食日期 (Baked-For) 或烘烤日期 (Baked-On)。



知道

- 如果您驗收或供應大量食品，必須確認食品都已附上所有必要的標籤資訊。



不是所有食品都需要標示，例如新鮮水果與蔬菜。

- 如果您的食物不需要標示，也必須要能告訴顧客：
 - 食物成份。
 - 所有警語。
 - 食物製造時是否採用或含有基因改造成份或輻射食品。

標籤標示為什麼重要？

- 標籤標示讓您的顧客能做適當而安全的食品選擇。
- 您的一些顧客可能有健康狀況（例如過敏），他們需要在飲食中納入或避免某些食品。
- 標籤標示的一致性 (例如使用最小字型陳列的營養資訊表) 可幫助您的顧客做適當的食品選擇。
- MPI 制定出能幫您製作食品標籤的輔助工具。請按照「食品標示指南」<https://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965> 撰寫標籤。

K

知道

計算食品保存期限的理由

- 您可能需要算出食品的保存期限，才能決定有效期限或最佳使用期限。
- MPI 也有幫助您算出保存期限的輔助工具。請遵照「**如何決定食品的保存期限**」計算：
<http://mpi.govt.nz/document-vault/12540>
- 保存期限過兩年的食品，或是單包裝冰淇淋或冰品 (如冰棒)，不需要標示日期。

D

行動

您需要做什麼？

包裝

- 如果您包裝食品：
 - 要進行確保包裝不會造成或影響食品變得不安全或不適用的程序。
 - 要計算食品的保存期限。
 - 要確認您是需要：
 - 以標籤標示您的食品；或
 - 為大量食品裝箱或附上明細表。

標籤

- 您標示所有食品時都必須符合法典中有關標示的規定。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您的包裝，以及您如何知道該包裝對您的食品是安全又適用的。
 - 您的食品標籤，以及您如何知道標籤上要標示什麼資訊。
- 您的審核官員可能會：
 - 詢問您如何算出某樣食品的保存期限。





運送食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 食品在供應鏈的任何一個環節都可能變得不安全。
- 如果食品的保存需要受溫度或濕度控制，以避免病菌孳生到會使人生病的程度，那麼在整個供應鏈中 (包括運送過程) 確保溫度 / 濕度保持穩定至關重要。
- 運送食品時，用來運送的交通工具應被視為食品營業場所或食品存放室，要像在廚房或儲藏室一樣保持清潔並將食品分類。
- 食品與非食品必須分開存放。
- 使用適合所運送食品的種類與數量的交通工具。
- 如果您另外聘人運送食品，必須確認他們是經註冊的食品業者。

D

行動

您需要做什麼？

- 運送食物或餐飲設備的交通工具，所有部位都必須維持清潔 (直接接觸即食食品的地方還必須消毒)。

D

行動

- 每次都要以正確的溫度運送和配送食物：
 - 冷凍食品必須維持冰凍狀態。
 - 運送冷藏食品要維持低溫 (5°C 或以下)，並定期監測溫度 (使用溫度計或類似工具)。
 - 運送熱食要維持高溫 (60°C 以上)。
 - 除非食用時間在食物溫度進入危險範圍 (5°C-60°C) 的 4 小時之內，否則不可將食物配送給顧客。
- 視維持食品安全的需要，控制並檢查濕度或空氣條件。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您如何檢查食物在運送時能維持在正確溫度及 / 或濕度。
 - 您如何在運送時控制食物溫度並隔離食物。
 - 運送食物所用的交通工具。



您會保留相關記錄嗎？

- 在食品需要溫度與濕度控制時，您必須保留每次運輸工具與運送行程的溫度及 / 或濕度記錄。



發生問題時

K

知道

您需要知道什麼？

- 當問題發生時（有時難免），您需要採取立即行動以維持食品安全及適用。這可能包括：
 - 隔離受影響的產品，避免被使用、流通或販售（有些情況下，您可能可以重新加工食品，使其安全又適用）。如果已經售出或流通，則可能需要召回。
 - 聯繫您的審核官員。需要的話，他們可以幫助您找到解決問題可採取的選項。（他們不會為您解決問題或作決定。）

為什麼當問題發生時有一套程序應變很重要？

- 人們有時會犯錯，進而影響食品安全或適用性。重要的是，要處理這些失誤，不讓任何不安全與不適用或可能不安全、不適用的食品販售出去。參閱「[召回食品](#)」。
- 如果顧客對您的食品或是在您營業場所看到與食品安全或適用性有關的問題提出申訴，您應該進行調查。
- 如果結果顯示有問題發生，可採取以下「[行動](#)」部份所列的相同步驟。

D

行動

您需要做什麼？

- 建立一套程序，讓您在問題發生時能快速應變。
- 在發現影響食安及 / 或適用性的問題時，應立即：
 - 找出所有確定或可能不安全或不適用的食品。
 - 不讓這些食品販售出去，或決定是否有必要召回。
 - 儘快通知審核官員有問題發生。
 - 解決問題。
 - 採取行動 (或作出改變)，避免問題再度發生。
 - 對您在找出問題後採取的所有行動保留清楚、正確的記錄。這些記錄必須保存至少 4 年。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員示範：
 - 您如何調查顧客的申訴。
 - 問題發生時的處置方式。
- 您的審核官員可能會：
 - 詢問發生的問題，以及之後發生的事。
 - 要求查閱與問題發生有關的記錄。
 - 詢問員工如果犯了錯，因而影響食品安全或適用性，會怎麼做。



召回食品

K

知道

您需要知道什麼？

- 食品的召回分為兩類：
 - 交易層次——召回已流通到店家的食品。
 - 顧客層次——發出公告召回。
- 可能需要召回食品的兩個主要原因：
 - 您的食品業務發生問題。
 - 供應商發生問題，而您使用了他們召回的配料、添加劑、設備、包裝或食品。
- 您必須保留的記錄可以協助您進行食品召回程序。食品可追溯性在召回情況中極為重要。
- 如果您對於食品的安全與適用性有疑慮，而食品已經部份或全部販售或流通，則可能有進行召回的必要。
- 如果您只是直接將食品販售給終端消費者供其立即食用，就無須建立召回程序。

K

知道

為什麼有召回程序很重要？

- 如果您認為食品可能不安全或不適用，而食品已經販售出去，您有責任盡一切所能避免食品使人生病。
- 您需要考慮的重要事項包括：
 - 您是否可以迅速確認哪個交易顧客有該項食品，以及如何聯繫他們。
 - 您是否必須告知公眾不要吃該項食品；您可能需要刊登媒體廣告並且作相關安排。
- 提供顧客有用的建議十分重要，例如：如果他們已食用該食品，怎麼辦 (如觀察徵狀)？
- 包括 MPI 在內的數個機構可提供指導，協助建立召回程序。請查看 <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/recall-guidance-material-template/>
- 建立召回程序之後，先行測試會相當有幫助。
- 了解您如何知道召回是否成功，例如：召回多少流通食品及 / 或召回食品的速度。
- 您應該偶而進行模擬召回，以測試您的召回程序。

D

行動

您需要做什麼？

- 召回您知道或懷疑可能不安全或不適用的食品 (可能在食物鏈中或在消費者家中還沒有被食用)。
- 如果您決定進行召回，就必須：
 - 最晚在 24 小時之內儘快通知 MPI。
 - 撥打 0800 00 83 33 聯絡食品安全小組 (Food Compliance team) (一般上班時間) 或值班的 MPI 食品安全官員 (下班時間後)。

S

出示

您需要出示什麼？

- 向審核官員出示：
 - 您在有必要召回食品時有一套程序或方案可應變。
 - 您進行過的所有模擬召回記錄。
 - 您進行過的所有食品召回記錄。

