



Commonwealth Department of  
Health and  
Aged Care

ANZFA  
Australia New Zealand Food Authority  
TE MANA WHAKARITE KAI MO A ITERERIA ME AOTEAROA



Chinese

Food Safety Standards – Receiving food safely

## 食品安全標準—安全接受食品

### 澳大利亞新西蘭食品安全準則第三章（僅限於澳大利亞）

注意：新的《食品安全標準》不適用於新西蘭。澳新兩國之間的食品標準條例規定中不包括食品衛生標準。

#### 需要什麼？

根據《食品安全慣例與總體要求》(Food Safety Practices and General Requirements)中第3.2.2項標準規定，食品企業需要採取一切可行的步驟，保證不接受不安全或不適於食用的食品。這表示他們必須確保所接受的食品：

1. 受到保護，不受污染；
2. 在企業的工作場所可以得到確認；以及
3. 如果該食品有潛在危險，那麼到達時所處溫度要正確。

#### 如何確保食品在到達我的工作場所時沒有受到污染？

雖然並非隨時都能看出到達你們企業的食品是否受到污染，但是你必須採取可行的步驟，減少污染的可能性。比如，你可以採取以下步驟。

- 請你的食品供應商確保食品在運輸過程中受到保護，不受污染；若有可能，請他們包裝好或放入容器中送達。
- 食品到達時要檢查是否有遮蓋或包裝，包裝物或遮蓋物是否損壞，檢查‘使用日期’或‘失效日期’——如果‘失效日期’已過，那麼食品可能已經變質。
- 若有可能，盡量確保單位有人時再要求送交食品，以便食品到達時進行檢查，並直接放入冰櫃、冰箱或其他儲存區域。

要檢查進入你們工作場所的每件食品可能會很困難，但是你可以對進來的食品進行抽查。你可以決定對某些供應商提供的食品多進行檢查，而那些食品抵達時狀況一般較好的供應商，對他們的檢查則可少一些。

如果送到你工作場所的食品已受到污染，或者你認為可能已受到污染，你應該將其退回給供應商，或者取得供應商的認可，銷毀這些食品。比如，如果食品包裝裂開或破損，那麼你就可能懷疑食品已受污染。如果食品含有蟲子、鼠糞、玻璃、金屬或其他異物，或者已經變質，那麼該食品也已經受到污染。

#### 如何確保自己知道工作場所中食品的來源和名稱？

如果執法官員提出要求，那麼你必須能夠向其提供你們工作場所中所有食品的供應商的資料以及這些食品的名稱的資料。萬一發現你們工作場所的食品不安全或受到某種形式的污染，必須退回供應商或銷毀，那麼你必須提供這些資料。

儘管你購買的食品大多數都標有產品名稱、廠家名稱和地址、食品的進口商或包裝商，但不一定全部食品都擁有這些資料。你的工作場所可能還會有散裝或無標籤的食品，你需要用其他方法證明這些食品是什麼、來自何處。你可以使用供應商的發票來證明，或者可以保存供應商的其他資料，以及從他們那裡購買了什麼、你工作場所還有什麼其他食品等等。

如果不能確認是什麼食品、不能追溯到供應商那裡，那麼食品就不得接受。

## 我如何保證有潛在危險的食品以正確的溫度抵達？

你必須採取可行的步驟，確保不接受有潛在危險、溫度不正確或在溫度控制之外停留時間超過安全時限的食品。送達你們企業、有潛在危險的食品必須：

- 如果是冷凍的 – 溫度為5°C或低於這一溫度；
- 如果是熱食 – 溫度為60°C或高於這一溫度；
- 如果是冰凍的 – 冰凍，而且不能部份已經解凍；或者
- 可以是另外一個溫度 – 只要送食品的企業可以證明沒有超過安全時限。

如果有潛在危險的食品送達你們企業時不符合上述規定，你必須拒絕接受該食品。

在大部分情況下，企業會要求有潛在危險的食品必須在冷凍（5°C或低於這一溫度）或冰凍狀態下運送。而在某些情況下，你可能願意接受這些有潛在危險的食品處於其他溫度。比如，你可能會購買離開供應商時處於正確溫度，而又能在很短時間運送到你們工作場所的食品。

情況說明單《食品安全標準 – 溫度控制規定》(Food Safety Standards - Temperature control requirements)對有潛在危險的食品的溫度控制以及它們 在5°C至60°C之間安全存放的時間長度做了詳細說明。然而，一般而言，運送時間如果超過兩小時，那麼食品就應該放入冷凍車中運載，冷凍車可以把食品保持在 5°C或低於 5°C、或者保持冰凍狀態。

以下範例包括了一些可以採取的實際步驟，以確保有潛在危險的食品在送達你們單位時是安全的。

- 你與運送食品到你們工作場所的單位討論可以接受的運送溫度，並正式同意食品以冰凍、冷凍、熱食還是在安全時限內送達。
- 如果食品應該是冰凍，那麼送達你們單位時要檢查，確保處於冰凍狀態，而且沒有開始解凍。
- 如果食品應該是冷凍或熱食形式，那麼送達你們單位時要檢查食品的溫度，確保是在5°C或低於這一溫度，或者在60°C或高於這一溫度。
- 如果食品是在安全時限內送達，那麼要檢查運送的離開時間和抵達時間，確保是在商定的時限內運送的。

你不需要檢查每件食品或每個有關的運送記錄，但是應該檢查某些食品，確保供應商正確行事。

## 欲知詳情？

標準、標準指導和其他情況說明單以及輔助材料可從ANZFA網站中下載([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au))。

隨著這些標準在各州各領地的生效，食品企業也可直接諮詢地方市政府環境衛生官員或有關州領地的衛生部門或衛生服務部以及公共衛生處。

各州各領地衛生部門和當地市政府的聯繫詳情寫在另外的情況說明單《食品安全標準 – 資料來源與建議》(Food Safety Standards - Sources of information & advice)中。

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222      Fax: 02 6271 2278

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942      Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.govt.nz](mailto:nz.reception@anzfa.govt.nz)  
Advice Line: 0800 441 571