

It's Your Food



2025年8月

A Newsletter for Food Businesses in Monash

非标准食品 安全计划

所有一级食品经营场所、二级食品生产商和部分二级食品经营场所都必须使用非标准食品安全计划 (FSP)。根据维多利亚州《1984 年食品法》(Food Act 1984), 必须使用非标准 FSP 的食品企业由卫生部认证的食品安全审查员进行审查。

审查员检查如下内容:

- » 企业的FSP是否充分
- » 企业是否遵守其 FSP
- » 企业是否遵守《澳大利亚-新西兰食品标准法规》。

使用非标准食品安全计划的食品经营场所的业主必须采取以下措施:

- » 聘请卫生部认证的食品安全审查员。查看当前认证食品安全审查员名单请登入
🌐 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-audits

- » 确保其 FSP 和记录随时可在办公场所获得
- » 确保能够提供支持FSP 的所有相关文件。

在获得第三方审查证书和审查报告后, 务必立即向市政厅提供副本 (且应在食品经营场所注册续期之前)。

欲了解更多信息, 请参阅《食品安全审查》
🌐 www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-audits



保质期和最佳食用日期

确保在澳大利亚和新西兰销售的食物可安全食用的方法之一是标注日期。根据产品种类的不同, 产品必须标明保质期 (use-by date) 或最佳食用期限 (best-before date)。

保质期关系到食品安全。食品不得在所列日期之后出售或食用, 否则可能对健康造成危害。例如牛奶、火腿片和其他刨花肉等有潜在危险的食物。销售超过保质期的食品是违法行为。

最佳食用期限与食品质量有关。过了这个日期, 食物可能就不是最佳状态了, 但仍然可以安全食用。例如罐头、麦片、饼干、酱料、巧克力、糖和面粉等耐存储食品。标有“此日期前最佳”的食品如果没有变质或腐烂, 可以在该日期后出售。

生产商有责任使用正确的日期标记, 并必须包括在该日期前保持食品安全所需的具体储存说明。



我可以拒绝获授权官员进入我的食品企业吗？

获授权官员的职责

环境卫生官员 (EHO) 在支持当地食品企业履行《1984 年食品法》和《食品标准法规》规定的法律义务方面发挥着至关重要的作用。

他们的职责包括日常食品安全检查、调查投诉 (包括未注册企业)、检查食品安全计划、进行食品抽样以及确保食品召回得到妥善管理。法律允许环境卫生官员在任何合理的时间进入食品经营场所或车辆, 以履行这些职责。

莫纳什的环境卫生官员与食品经营者保持着良好的关系, 不过也发生过几次对环境卫生官员作出不当行为或进行阻挠的情况。

根据《1984 年食品法》第 29 条的规定, 阻碍、威胁或恐吓获授权官员属于严重违法行为。这包括身体伤害或辱骂、拒绝进入或干扰他们履行职责的能力。

维多利亚州治安法院

今年早些时候, 市政厅根据《1984 年食品法》和《食品标准法规》成功起诉了一名前食品企业经营者, 指控他犯有多项罪行, 其中一些指控涉及阻碍和辱骂正在执行公务的环境卫生官员。

几名获授权官员曾前往经营场所查封和扣留物品, 结果遭到企业主的阻挠和辱骂。这种行为导致致电警察请求支援。

经过治安法庭为期 3 天的审理, 被告被判有罪, 并被处以 55,000 澳元的罚款。市政厅还获得了 28,000 多澳元的费用赔偿。治安法官指出, 此次惩处中包括一项妨碍和虐待获授权官员的定罪以及因此而施加的 7500 澳元罚款。

在宣布调查结果时, 治安法官指出, 该企业经营者公然无视法律, 缺乏悔改之心, 不愿承担责任, 对环境卫生官员的行为令人震惊。治安法官强调, 法庭不会容忍这种行为在社会上发生。

目前, 维多利亚州郡法院正审理针对治安法庭的裁决进行的上诉。

新的电子烟法规

去年 7 月, 关于电子烟和电子烟产品的法律发生了变化, 规定无论是否含有尼古丁, 都只能在药店出售 (出于帮助相关人士戒烟或控制尼古丁依赖的目的), 其他商家不得再出售。

从 2024 年 7 月 1 日起, 只有符合现行标准的电子烟才能在澳大利亚合法供应。

主要变化

» 零售限制

烟草店、电子烟店和便利店等零售商出售任何类型的电子烟或电子烟产品都属于非法行为。

» 药房销售

从 2024 年 10 月 1 日起, 在州和地区法律允许的情况下, 18 岁及以上的人无需处方即可在参与计划的药店购买尼古丁浓度为 20 毫克/毫升或更低的电子烟。

» 身份查验

必须提供年龄证明 (身份证明)。

» 口味

治疗用电子烟的口味仅限于薄荷、薄荷醇和烟草。

» 包装

电子烟将采用普通药品包装。

» 执法

对非法进口、制造、供应、宣传和商业性持有电子烟产品的行为规定了新的处罚措施。

» 产品标准

所有在药店销售的电子烟都必须符合一定的标准, 并向治疗用品管理局 (TGA) 通报符合这些标准。

» 广告

一般禁止对电子烟进行促销或广告宣传。

如需更多信息请登入 www.tga.gov.au/products/unapproved-therapeutic-goods/vaping-hub/vapes-information-retailers



安全的食品储存对您的企业非常重要

安全储存食物对于避免任何污染风险非常重要。

请遵循以下提示, 确保食物的安全储存:

- » 为避免交叉污染, 生食和即食食品要分开存放
- » 将食物储存在干净的食品级储存容器中
- » 不可以将食物储存在开启的罐中
- » 确保食物储存容器未被用来储存食物以外的东西, 并在使用前进行清洗和消毒
- » 不要重复使用一次性容器
- » 如果可重复使用的容器状况不佳, 请将其抛弃
- » 用严实的盖子、铝箔或塑料薄膜盖住食物, 以防止灰尘、昆虫和交叉污染
- » 清洗和冲洗食物上使用的任何装饰
- » 将食物储存在专门用于储存食物的地方, 如冰箱、冷藏室、食品储藏柜和食物储藏室
- » 切勿在地板上或货盘上, 或存放化学品、清洁设备、衣物或个人物品的区域存放食物。



食品安全问答门户网站介绍

您对与食品储存、食品处理人员的最佳操作方法、或相关立法有任何疑问吗？

公共卫生管理部门在市政厅网站上推出了一个专门的食物问答门户网站，为莫纳什食品企业经营者和食品处理人员提供支持。

这个平台为您提供了一个向我们的环境健康官员提问的空间。问题的主题包括：

- » 食品立法
- » 食品企业注册
- » 安全的食品处理方法
- » 或任何其他与食品安全相关的问题。

通过  www.monash.vic.gov.au/food-safety-portal 提交您的问题

我们的环境卫生官员将在 10 个工作日内回复您的询问。



异物

市政厅每年都会收到大量关于在食物中发现异物的投诉。异物是一种物理污染，对消费者安全构成严重威胁，可能造成人身伤害。

什么是物理污染？

当异物进入食物时，就会发生物理污染。这些异物的来源多种多样，包括食品处理人员、设备和周围环境。



物理污染物的常见来源：

来自食品处理人员

- » 头发、首饰、指甲油、假指甲和创可贴。

设备和器皿

- » 灯具或容器的碎玻璃
- » 钢丝绒或损坏设备产生的金属碎片
- » 锅铲和其他用具上的硬塑料或融化的塑料
- » 擀面杖或砧板上的木碎片
- » 锅或机器上松动的铆钉或螺丝。

所有食品企业都必须遵守《1984 年食品法》和《食品标准法规》的要求。这些法规要求所有出售的食品都能安全食用，所有用于食品制备的设备都要得到妥善维护，以防止污染。

食品企业如何防止食品受到物理污染？

- » 经常检查所有设备和用具
- » 修理或更换任何不再适用/损坏的设备或用具
- » 清除食品准备区的松散物品（如软木公告板上的图钉）
- » 将头发往后束起，摘掉松散的首饰
- » 用彩色创可贴覆盖手部伤口，并戴上一次性手套。



支持莫纳什企业

您想了解关于商业研讨会的信息及餐旅酒店业相关的最新消息, 和获取商业资源吗?

我们专业的经济发展团队为莫纳什地区的企业提供广泛的援助。

订阅 🌐《First for Business》电子报刊, 定期接收有关人脉拓展活动、资助机会和其他资源的更新信息, 来为您的企业提供支持。

浏览我们网站的 🌐 商业部分, 来获取专门为莫纳什地区新企业和现有企业量身定制的支持, 包括:

- » 当地商业活动和研讨会
- » 加入交易者团体和/或商业网络
- » 免费小型企业指导服务

或者, 您也可以通过电子邮件

✉️ ecodev@monash.vic.gov.au 直接与经济发展团队联系

食品企业的害虫管理

害虫如果可以获得三样东西,就会成为食品企业的问题:食物、住所和进入内部的途径(通道)。消除这些隐患,就能确保企业食品安全和声誉。

需要注意的常见害虫包括老鼠、鸽子、蟑螂、苍蝇、飞蛾和昆虫幼虫。

您可以采取以下几个实际步骤来阻止害虫进入您的食品企业:

- » 不使用时要关好门。在门的底部使用密封条来封闭缝隙。在门上安装自动关闭装置、网状纱窗或空气幕,并在所有窗户或开口处安装网状纱窗
- » 密封墙壁、天花板和地板上的裂缝和缝隙。不要忘记管道和电缆周围的缝隙
- » 检查所有运送到企业的食品和设备,查看是否有害虫的迹象,并确保员工接受过拒绝受污染产品的培训。

害虫一旦进入您的企业,如能轻而易举地获得食物和藏身之处便会大肆繁殖。您可以通过以下方式预防这种情况的发生:

- » 将食物和垃圾存放在密封容器中,并确保定期清理垃圾
- » 保持场所干净整洁。这样可以清除任何可能成为食物来源的食物残渣,而且易于检查害虫的痕迹,如粪便、羽毛、抓痕或昆虫尸体
- » 移除害虫可能藏身的不必要的杂物或闲置设备,并将食物、包装和设备存放在离地面较高的地方
- » 如果您遇到害虫侵扰,建议您聘请害虫防治员提供服务。

预防害虫要比在害虫入侵后将其除掉便宜得多,也容易得多。保持清洁、及时维护和检查,减少害虫滋生的机会。

茶巾(抹布)

在《食品标准法规》中,茶巾被视为一种设备。所有设备必须保持良好、清洁和干燥。

- » 用于擦拭食品接触表面的抹布应清洁卫生,以避免被擦拭表面和用具受到交叉污染
- » 经常更换新抹布,或在两次使用之间清洗抹布并浸泡在漂白剂等消毒剂中
- » 不用于覆盖食物
- » 不用于擦手



- » 潮湿的抹布易于滋生细菌滋生,会将细菌传播到被擦拭的表面和设备上
- » 晾晒抹布时应使用烘干机或挂在卫生的环境中,即不要挂在可能受到鸟类、昆虫、灰尘等污染的室外。

Monash Civic Centre

📍 293 Springvale Road, Glen Waverley ☎ 9518 3555 🌐 www.monash.vic.gov.au

Monash Interpreter Service

普通话 4713 5001

廣東話 4713 5002


CITY OF
MONASH