



Department of Health

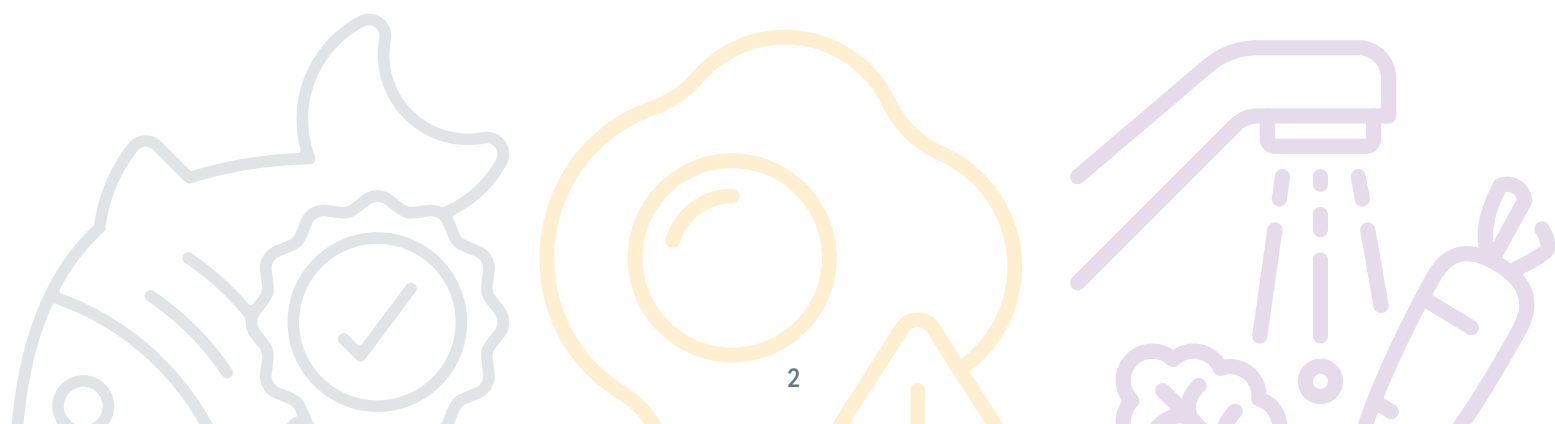
食品安全管理 工具

关于食品安全标准3.2.2A 的食品企业指南



目录

关于本指南	3
新的要求.....	4
需要遵守该标准的企业.....	4
具有潜在危害性的食品.....	5
企业类别.....	6
食品安全管理工具.....	8
食品处理员培训	8
食品处理员培训课程	9
食品处理员的技能和知识	10
食品安全监督员	11
食品安全监督员的职责.....	11
谁能担任食品安全监督员	12
食品安全监督员资质	12
证明食品的安全性.....	14
管理关键的食物安全控制措施-证据工具	14
保留记录.....	15
在不保留记录的情况下证明合规.....	15
更多信息.....	19



关于本指南

标准3.2.2A是一项全国性食品安全标准，该标准已引入全澳大利亚，旨在降低某些类型的食品服务、餐宴承办和零售企业因处理食品不当而引发食源性疾病的发生率。

本指南将帮助你：

- 了解标准3.2.2A是否适用于你的食品企业
- 知道你必须做什么才能满足该标准的要求。

本指南应配合[食品安全标准3.2.2A食品安全管理工具](#)一起阅读，后者详细说明相关的法律定义以及这项新法规的要求。

食品企业现在必须遵守《澳大利亚新西兰食品标准规范》，而标准3.2.2A是对该规范现有的[标准3.2.2食品安全实务及一般要求](#)的增补。

从2023年12月8日起，对于在澳大利亚的所有食品服务、零售及餐宴承办企业，如果他们处理的食物属于无包装、存在潜在危害和即食食品，则必须遵守标准Standard 3.2.2A。

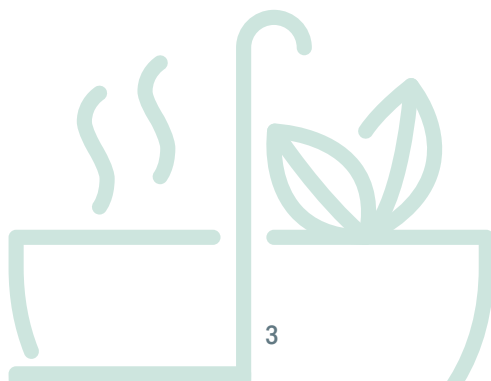
这些类型的食品具有较高的有害细菌繁殖风险，如果处理不当会令人得病。



在2010年和2017年间，食品服务和零售企业不正确处理食品的操作导致970起食源性疾病爆发。



标准3.2.2A旨在降低全澳大利亚食品服务、餐宴承办和食品零售企业因处理食品不当而引发食源性疾病的发生率。



新的要求

该标准引入了新的强制性食品安全管理工具，包括：

食品处理员培训

食品处理员必须学习食品安全培训课程，或者证明他们了解：

- 安全处理食品
- 食品污染
- 清洁和消毒设备
- 个人卫生

食品安全监督员

企业必须配备食品安全监督员，该岗位人员应：

- 接受过培训
- 持有监督员证书
- 可以向处理食品的员工提供指导
- 合理地抽出时间履行职责

证明食品的安全性

企业必须通过以下方式证明其食品的安全性：

- 保留重要的食品安全措施、活动和工艺的记录；或者
- 证明其食品处理操作是安全的

引入这些工具能帮助保护你的顾客，以及降低因食媒性疾病爆发而对你企业造成的声誉和财务方面的风险。

除西澳大利亚州外，全澳大利亚大部分食品企业都已经应用了这些工具。

需要遵守该标准的企业

如果你的企业属于以下类型，则需要执行标准3.2.2A：



食品服务

例如餐厅、咖啡馆、外卖食品店、医院、儿童照护中心、家庭日托、糕饼店及面包房和流动食品贩卖商。



餐宴承办商

例如餐宴承办商、餐厅、食堂，处理或提供立即食用食品的学校和医院



零售企业

例如部分超市、熟食店、肉店、服务站点、海鲜零售商、市场摊档和便利店

并且处理



无包装食品



具有潜在危害性的食品



即食食品

具有潜在危害性的食品

具有潜在危害性的食品是指需要保存在冰柜以保证安全的食品。
常见示例请查看下面的表格。

 <p>生肉和熟肉，以及包含这些肉类的食品</p> <p>红肉、鸡肉、火腿、萨拉米香肠、羊肉、汉堡包、肉酱、咖喱、肉馅饼</p>	 <p>包含鸡蛋的食品及其他富含蛋白质的食品</p> <p>蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱、冻奶油甜点、提拉米苏、法式乳蛋饼、豆腐</p>	 <p>乳制品</p> <p>雪糕、奶酪、酸奶、奶油、牛奶</p>	 <p>煮熟的米饭</p> <p>炒饭、纯米饭、意大利烩饭、炸饭团</p>
 <p>海鲜以及包含海鲜的食品</p> <p>虾、鱼、贻贝、牡蛎、贝类、寿司</p>	 <p>发芽的种子</p> <p>芽菜、青花菜芽、三叶草芽、鹰嘴豆芽</p>	 <p>切开的水果和蔬菜</p> <p>切开的甜瓜、沙拉、预先切好的水果盘、未加热杀菌的果汁</p>	 <p>新鲜和煮熟的意大利面食</p> <p>意大利面、奶油培根意大利面、意大利千层面</p>

被认为不属于具有潜在危害性的食品示例包括饼干和薄脆饼干、糖果、普通面包和面包卷。

企业类别

根据企业的活动，你的企业要么属于“第一类”，要么属于“第二类”，而这将决定标准的哪些章节适用于你的企业。

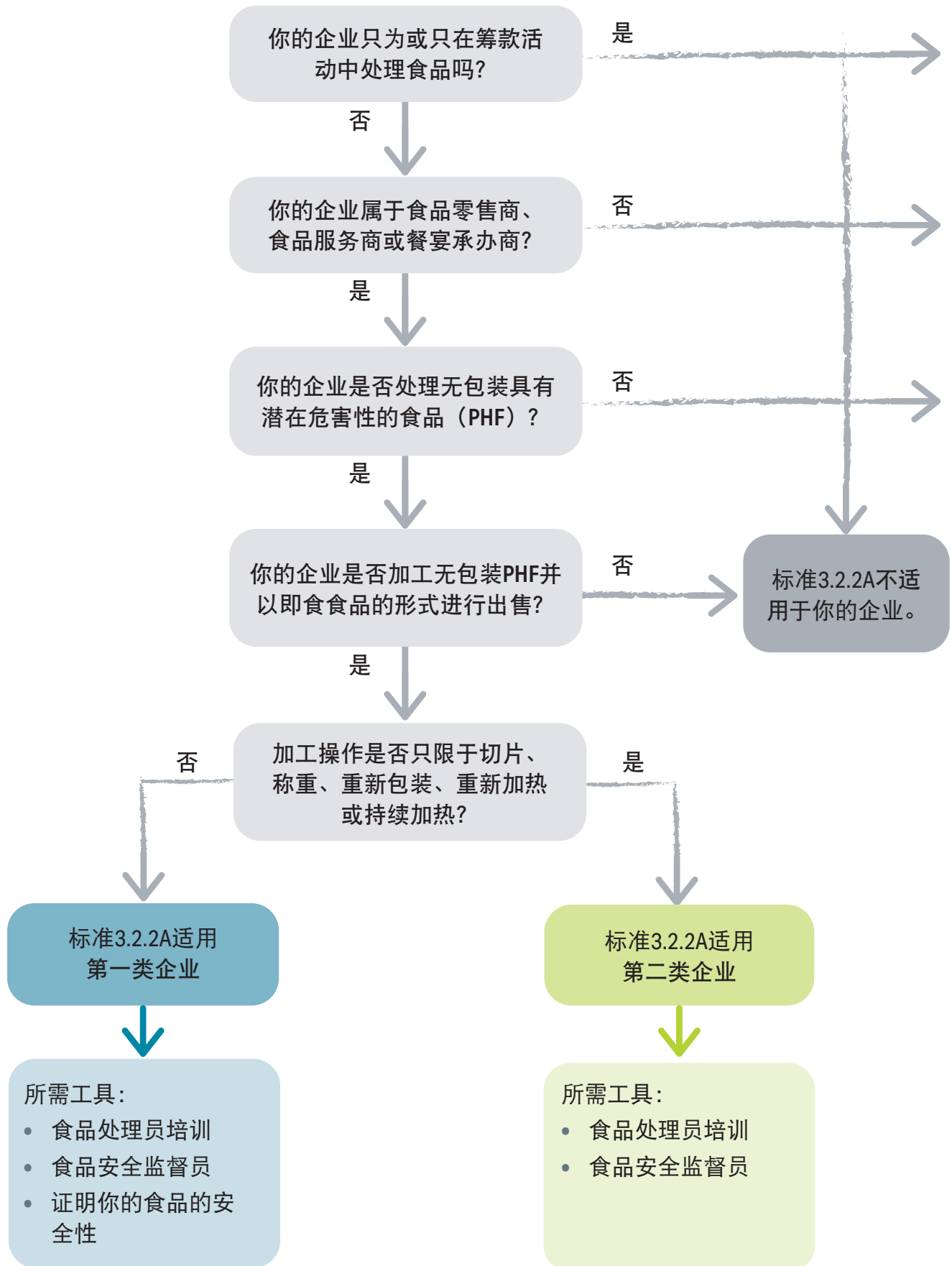
	第一类	第二类
食品处理活动类型	<p>进行以下操作的餐宴承办商或食品服务企业：</p> <ul style="list-style-type: none"> 将无包装具有潜在危害性的食品加工成为，存在潜在危害的以及即食的食品（加工是指制备食品以便出售的活动，例如砍剁、烹煮、干燥化、发酵、加热、解冻和清洗），以及 直接提供给消费者，无论是在饮食场所或其他地方食用。 	<p>进行以下操作的食物零售商：</p> <ul style="list-style-type: none"> 将存在潜在危害的、即食的食品出售给消费者，以及 收到无包装食品，或者打开食品的包装，以及 不制作或加工该食品（不包括切片、称重、重新包装、重新加热或持续加热）。
企业示例	<ul style="list-style-type: none"> 餐厅 咖啡馆 外卖食品店 餐宴承办商 医院 儿童照护中心 家庭日托 糕饼店及面包房 流动食品贩卖商 制作并提供诸如三明治、即食披萨和意大利面、沙拉、肉食、寿司和煮熟的鸡肉等食品的市场摊档、超市及服务站点 	<p>部分示例：</p> <ul style="list-style-type: none"> 超市 熟食店 服务站点 海鲜零售商 市场摊档 便利店。

如果一家企业同时涉及第一类和第二类的活动，则按照其最高风险活动划分为第一类企业。

该标准不涵盖的企业

单纯为社区或慈善事业筹集资金而并非为了个人财务获益（筹款）的活动，不受这些要求的限制。

下面这个流程图可帮助你确定自己的食品企业是属于第一类、第二类还是获得豁免：



食品安全管理工具

第一类和第二类企业有不同的要求。

	第一类	第二类
食品处理员培训	✓	✓
食品安全监督员	✓	✓
证明你的食品的安全性	✓	✗

食品处理员培训

第一类和第二类企业必须确保食品处理员完成食品安全培训课程，或者在与其食品处理活动相关的食品安全和卫生方面具备相应的技能和知识，才能处理无包装具有潜在危害性的食品并用于制备提供给消费者的食品，或将即食食品进行零售销售。



完成一次食品安全培训课程

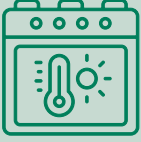



或者



证明在与其食品处理活动相关的食品安全与卫生方面具备相应的技能和知识

食品处理员培训课程

面向食品处理员的食品安全培训课程必须包括以下方面的培训：

 <p>安全处理食品</p>	<p>针对具有潜在危害性的食品的温度控制措施，并且了解危险温度带</p>
 <p>食品污染</p>	<p>采取对策，隔离存放生的食品和熟的食品、过敏原管理、食品储存和使用单独的器皿和切菜板</p>
 <p>清洁和消毒</p>	<p>食品场所和设备 - 包括清洗后消毒的正确程序、使用可直接接触食品的化学品，以及利用热量来消毒</p>
 <p>个人卫生</p>	<p>有关生病员工、洗手、制服以及头发、指甲和皮肤的修剪方面的规定</p>

下面这些在线食品安全培训课程满足相关要求，完成课程需要大约一个小时：

- [FoodSafe online*](#)
- [I'm Alert 食品安全培训*](#)
- [DoFoodSafely - 免费课程](#)

*请联系你当地的政府部门，了解他们是否订阅了该课程供应商 - 如有，则你可以免费注册。

处理高风险产品或工艺的食品处理员需要接受额外的培训，例如真空低温烹调或者制作生鸡蛋食品。

保持培训记录

保持你企业食品处理员所完成的培训课程记录，这样能方便地表明，你的企业遵守了这项要求。

维持技能和知识

尽管对于进修培训没有硬性要求，不过你需要确保你企业的食品处理员具备足够且最新的技能和知识，因此最好的做法是安排他们定期接受进修培训。

食品处理员的技能和知识

尽管我们强烈建议完成食品处理员培训课程，而如果食品处理员具备与其食品处理活动相关的食品安全和卫生方面的技能和知识，你也可以认可他们以前的学习和经验。

食品处理员也许通过以前的学习或者在食品行业的工作经验而掌握了相关的技能和知识。

重要的是，食品企业业主或管理者需要评估员工的技能和知识，确保他们胜任各自所承担的食品处理活动。如果员工在任何食品安全知识关键领域存在不足，则必须在完成食品安全培训课程后，才能允许他们处理无包装的、具有潜在危害性的食品。

在对你的食品企业进行评估的过程中，根据《2008年食品法》的规定，当地政府授权官员（又称环境卫生官）会对你企业的食品处理员进行评估，通过观察食品处理活动或与食品处理员讨论他们在食品安全与卫生方面的知识，从而判断你的企业是否执行了相关要求。



观察食品处理活动

或者



与他们讨论有关食品安全和卫生的知识

如果当地政府授权官员判定食品处理员不具备必要的技能和知识，则会要求他们接受进一步的培训。

食品安全监督员

对于第一类和第二类企业，在处理无包装、存在潜在危害、即食的食品前，必须指定一名食品安全监督员。

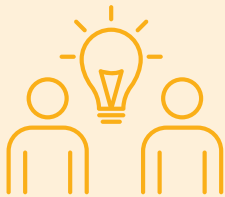
食品安全监督员的职责



对无包装、存在潜在危害食品的处理进行指导和监督，确保采用安全的处理方法



识别、预防和管理食品安全问题



与食品处理员分享技能与知识



倡导有益的食品行业食品安全实务

确保食品安全并不只是食品安全监督员的责任。食品企业里每个人包括企业主和食品处理员，都要发挥作用，确保安全地处理食品。

在你的企业培养重视食品安全的文化，这一点十分重要。

谁能担任食品安全监督员

你可以决定指定谁担任食品安全监督员，但他们必须符合以下条件：

1. 持有在过去5年内颁发的食品安全监督员证书
2. 在安全处理食品方面，有权力和能力开展管理和给予指导
3. 能合理地抽出时间对食品处理员进行指导和监督。

例如，这可以是业主、管理者或者某位员工，只要他们符合上述要求，这些要求将在下面进一步详细说明。

食品安全监督员资质

在西澳大利亚州，食品安全监督员必须经过一家注册培训机构的培训，并且必须掌握《SITSS00069-食品安全监督技能集》的以下两个能力单元：

- SITXFSA005-执行卫生规范确保食品安全
- SITXFSA006-参与安全的食品处理规范

下面的技能集和能力单元具有同等效力：

- SIRRFSA001-在零售环境中安全地处理食品
- HLTSS00061-食品安全监督技能集-针对社区服务和卫生行业（包含HLTFSE001、HLTFSE005和HLTFSE007）
- SITSS00051-食品安全监督技能集（包含SITXFSA001和SITXFSA002）

注册培训机构授予的证书必须是在过去5年内颁发，同时必须每5年续期一次，可以通过下面任一途径续期：

- 完成进修课程（部分注册培训机构可提供）
- 再次完成一次食品安全监督员课程。

在当地政府授权官员提出要求时，你必须能够呈现你企业食品安全监督员的证书。因此，务必随时在食品场所保存一份证书副本。

提供培训课程的注册培训机构

位于西澳大利亚州且提供食品安全监督员课程的注册培训机构名单列于[西澳大利亚州卫生部网站](#)。在[新南威尔士州食品管理局网站](#)可以找到另一份可提供食品安全监督培训课程的注册培训机构名单。如果你选择的注册培训机构没有列于任何上述名单中，那么在注册就读课程前，必须在[职业教育与培训全国登记处](#)检查该机构是否获得批准，可提供规定的能力单元的培训。

大部分注册培训机构提供在线课程，完成课程需要至少6至11小时（取决于你的经验水平）。

食品安全监督员的权力

你必须授予食品安全监督员必要的权力，以便其在安全处理食品方面开展管理和给予指导。

食品安全监督员还必须具有在安全处理食品方面实行管理和给予指导的能力，因此应当由一个在其正常职责范围内会经常处理食品的人来担任该职位（例如主厨或厨师）。

食品安全监督员当值情况

在食品处理员处理无包装具有潜在危害性的食品时，食品安全监督员必须合理地抽出时间进行指导和监督。这意味着食品安全监督员应当：

- 身处一个可以监视食品处理活动的位置
- 在企业正在处理无包装具有潜在危害性的食品时置身于食品场所，或者很容易能联系到（例如通过电话）。

在处理任何无包装具有潜在危害性的食品之前，你必须为场所指定至少一位食品安全监督员。为了确保提供充分的监督，在以下情况下可以指定多位食品安全监督员，同时有一位食品安全监督员随时保持在可联络的状态：

- 需要监督大量食品处理员
- 食品企业采用多班工作制营运
- 食品企业在多个场所营运。

如果食品安全监督员短时间离开场所，则需要对他们的缺席进行管理，以确保食品安全不受影响，例如：

- 通过与其他员工分享食品安全知识
- 制定工作指示，让员工按指示操作
- 确保可以通过电话联络食品安全监督员（或者将以上方法加以组合运用）。

如果食品安全监督员长时间休假（例如超过一个月），则你应当在他们缺勤的时候指定另一位食品安全监督员。



证明食品的安全性

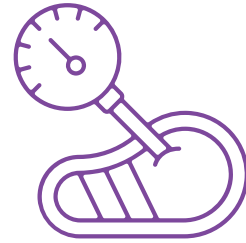
管理关键的食物安全控制措施 - 证据工具

第一类食品企业需要实施证据工具，这要求你的企业要么保持相关记录，要么证明你企业在处理无包装、存在潜在危害的食品并用于制备即食食品以提供给消费者，或者制作即食食品用于零售的活动满足标准3.2.2A的特定要求。



主要记录

或者



证明本标准的特定要求都得到满足

保留记录

与食品安全标准3.2.2的要求相关的特定活动必须加以监控和记录，包括

- 在对食品进行以下操作时的温度控制
- 接收
- 储存
- 展示
- 运输
- 在食品加工过程中减少病原体
- 尽可能缩短食品加工的时间
- 食品冷却
- 食品重新加热
- 清洁和消毒。

这些是“规定条款”。本文档末尾的表格进一步详细说明上述要求、建议的监控频率以及为各项活动所需保留的记录。

记录类型

你可以选择保留记录的方式。例如，它们可以是：

- 手写在记录页上
- 以电子方式保存在你的电脑里
- 使用自动化监控系统，相关记录保存在应用程序或网上帐户里。

记录可以是一份文档，也可以是任何形式的物体，可以包括书面的指示和程序、发票上的注释、照片或视频影片。

在进行评估时，当地政府授权官员可以要求查看你的记录。因此，记录需要在场所里随时可供查阅，以便你按要求提供。

记录模板

[澳大利亚新西兰食品标准](#)已编制了记录模板。

保留记录的时间范围

制作完记录后必须保留3个月。在出现食媒性疾病爆发时，相关记录可帮助调查。你可以选择保留更长的时间，这样做可以帮助你识别趋势或潜在问题（例如设备需要检修）。

在不保留记录的情况下证明合规

如果不保留记录，你也可以向《食品法》授权官员证明你符合本标准的要求。



方法是：




- 向授权官员实地展示你们是如何执行某项活动
- 培训员工，教他们使用标准的操作程序。展示合规情况并获得授权官员的认可，这是你企业的责任。如果授权官员判定你们达不到合规水平，则他们会要求你的企业保持记录。

向脆弱人群提供食品服务

如果你的食品企业负责加工食品并提供给脆弱人群，例如医院、护理院或儿童照护中心，则你必须按照[标准3.3.1为脆弱人群提供食品服务的食品安全方案](#)的规定保持记录。



规定条款 - 《食品标准规范》中标准3.2.2的条款	需要证明什么	需要记录什么	建议频率
 <p>接收子条款5 (3)</p> <p>在接收具有潜在危害性的食品时，食品企业必须采用所有可行措施以确保只接收处于下列温度的具有潜在危害性的食品：(a) 5°C或以下；或者 (b) 60°C或以上，除非运输该食品的食品企业能证明，在顾及到运输食品所需时间的同时，该食品的温度不会对食品的微生物安全性造成不利影响。</p>	<p>在接收时，具有潜在危害性的食品的温度，或者与供应商的时间安排能证明食品在运输过程中，食品的安全性没有受到不利影响。</p>	<p>日期、所接收的食品以及食品温度，或者运送食品所花费的时间。</p>	<p>每次送货时。</p>
 <p>储存段落6 (2) a</p> <p>在储存具有潜在危害性的食品时，食品企业必须将食品储存在温度受到控制的地方。</p>	<p>储存期间具有潜在危害性的食品的温度。</p>	<p>储存期间具有潜在危害性的食品的温度以及食品离开温度受到控制地方的日期或总计时间。</p>	<p>每日。</p>
 <p>加工段落7 (1)</p> <p>在加工食品时，如果需要执行某个加工步骤以便将可能存在于食品中的任何病原体降低至安全水平时，食品企业必须采取合理已知的加工步骤，以便实现食品的微生物安全性。</p>	<p>已对具有潜在危害性的食品采取病原体减少步骤（杀灭或减少步骤），以实现食品的安全性（即破坏可能存在的病原体）。</p>	<p>采取病原体减少步骤的日期和结果，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 烹煮后食品的温度 • 酸化/发酵食品的pH值 • 低温灭菌或真空低温烹调食品的时间和温度 • 干燥化食品的水分活性。 	<p>每批次，或者按照标准操作程序指定的频率。</p>

	规定条款 - 《食品标准规范》中标准3.2.2的条款	需要证明什么	需要记录什么	建议频率
	<p>加工子条款7 (2)</p> <p>在加工未经过病原体控制步骤的具有潜在危害性的食品时，食品企业必须确保尽可能减少食品处于适合传染性或产毒性微生物繁殖的温度的时间。</p>	<p>尽可能减少即食具有潜在危害性的食品处于危险温度带（5°C和60°C之间）的时间，并且这段时间没有令食品变得不安全。</p>	<p>制作然后再次冷冻即食具有潜在危害性的食品所花费的时间，或者用于解冻即食具有潜在危害性的食品的方法，以及日期。</p>	<p>每批次，以及/或者按照标准操作程序指定的频率。</p>
	<p>冷却子条款7 (3)</p> <p>在冷却煮熟的具有潜在危害性的食品时，食品企业必须按下面规定冷却食品：</p> <p>(a) 在两个小时内 - 从60°C冷却至21°C；以及</p> <p>(b) 在另外四个小时内 - 从21°C冷却至5°C，除非该食品企业能证明所用的冷却工艺不会对食品的微生物安全性造成不利影响。</p>	<p>煮熟的具有潜在危害性的食品已在规定的时间内冷却至规定的温度。</p>	<p>食品冷却过程的时间和温度，即食品从60°C冷却至21°C所花费的时间长度，以及再从21°C冷却至5°C所花费的时间，以及日期。</p>	<p>每批次，以及/或者按照标准操作程序指定的频率。</p>
	<p>重新加热子条款7 (4)</p> <p>在将之前煮熟后冷却的具有潜在危害性的食品进行重新加热并持续加热时，食品企业必须采用能快速将食品加热到60°C或以上的加热工艺，除非该食品企业能证明所用的加热工艺不会对食品的微生物安全性造成不利影响。</p>	<p>将煮熟并冷却的具有潜在危害性的食品快速加热（在2个小时内）到60°C或以上。</p>	<p>食品加热所花费的时间长度，食品加热所达到的温度以及日期。</p>	<p>每批次，以及/或者按照标准操作程序指定的频率。</p>

规定条款 - 《食品标准规范》中标准3.2.2的条款	需要证明什么	需要记录什么	建议频率
 <p>展示段落8 (5) a</p> <p>在展示具有潜在危害性的食品时，食品企业必须将食品展示在温度受到控制的地方。</p>	<p>具有潜在危害性的食品在5°C以下或60°C以上的温度条件下进行展示，或者离开温度受控制地方的总计时间不超过4小时（2小时/4小时规则）。</p>	<p>具有潜在危害性的食品在展示时的温度，或者食品进行展示的时间长度，或者食品离开温度受到控制地方的日期或总计时间。</p>	<p>每日，或者按照标准操作程序指定的频率。</p>
 <p>运输段落10 (b)</p> <p>在运输食品时，食品企业必须在温度受到控制的条件下运输具有潜在危害性的食品。</p>	<p>具有潜在危害性的食品在5°C以下或60°C以上的温度条件下进行运输，或者离开温度受控制地方的总计时间不超过4小时（2小时/4小时规则）。</p>	<p>具有潜在危害性的食品在运输时的温度，或者运输食品的时间长度及日期。</p>	<p>每日，或者按照标准操作程序指定的频率。</p>
 <p>清洁和消毒条款20</p> <p>(1) 食品企业必须确保在下述情况下，以下设备处于清洁和卫生的状态；</p> <p>(a) 饮食器具 - 每次使用前立即清洁；以及</p> <p>(b) 设备与食品接触的表面 - 每当食品将与表面接触，而该表面有可能受到污染时。</p>	<p>必要时立即清洁和消毒饮食器具以及食品接触面。</p>	<p>如果使用加热的方法，则记录用于消毒表面的水所达到的温度以及日期。</p> <p>如果使用化学品，则记录如何以及何时使用化学品来消毒食品接触面，以及日期。</p> <p>如果使用商用洗碗机，则记录生产商建议用于消毒的设置。</p>	<p>每日，或者按照标准操作程序指定的频率。</p>



更多信息

如果你有任何疑问，请使用[当地政府在线名录](#)联系你当地政府的环境卫生服务部门。如需了解最新的信息和资源，请参阅www.health.wa.gov.au/FSMT。



本文档编写者：

Environmental Health Directorate
Public and Aboriginal Health Division
Department of Health of Western Australia
PO Box 8172
Perth Business Centre WA 6849

电子邮件：foodsafety@health.wa.gov.au

网站：www.health.wa.gov.au/FSMT

免责声明

本材料中的所有信息和内容由西澳大利亚州卫生部善意提供，并以编写时被认为是可靠和准确的信息来源为依据。西澳大利亚州、西澳大利亚州卫生部及各自的官员、员工和代理人对本材料，或者因使用本材料而产生的任何后果，概不承担任何法律责任或义务。

鸣谢

卫生部谨此感谢为制作本指南而贡献了时间和专业知识的人士和机构。



反馈

请将任何与本文档有关的反馈通过电子邮件发送至foodsafety@health.wa.gov.au

This document can be made available in alternative formats.

© Department of Health 2023

Copyright to this material is vested in the State of Western Australia unless otherwise indicated. Apart from any fair dealing for the purposes of private study, research, criticism or review, as permitted under the provisions of the *Copyright Act 1968*, no part may be reproduced or re-used for any purposes whatsoever without written permission of the State of Western Australia.

health.wa.gov.au