

|  |
| --- |
| 经营食品业务屋成绩单 |
| July 2020 |

经营餐饮生意、与人分享美食，想必让您感到振奋。

不过要留意几个重要的步骤和因素 才可开始贩卖食品。

维州《食品法》的规定 确保贩售的食物可安全食用。

您必须了解法律要求业主 如何安全处理、保存以及准备不同食物。

你可以先浏览卫生与民政服务部的网站 进一步了解 經營餐饮生意 需要考虑的重要因素。

一旦对經營餐饮生意有一定的认识后，就应该与当地的市议会联系。

您可以致电或前往市议会，与环境卫生官员（EHO）谈谈，向他咨询食品安全方面的注意事项。

您在經營餐饮生意前 必须符合《维州食品安全》以及《澳新食品标准规章》的规定。

要經營餐饮生意，必须准备充分。

从一开始就做妥充分准备 并且多管齐下，就能避免很多不必要的延误，能早日开张。

如果您打算使用家中的厨房經營餐饮生意，就必须确保厨房合适，您也需要具备正确处理食物的技能，以确保食品安全。

家庭式厨房在安全处理食物方面 必须与商业式厨房一样。

您必须与市议会的EHO官员讨论 您将准备的食物以及贩售的对象。

您有可能需要对厨房进行改建或升级，好符合食品安全的标准。

例如，您有可能需要安装独立的水槽。

您可以在改建厨房时 同时进行其他步骤。

如果您对任何改建要求有疑问，应该在进行前先咨询市议会的官员。

贩售某些食物前必须先制定“食品安全计划书”，并且取得“食品安全主管证书”。

证书表明注册培训机构已评估 您具备了所需的食品安全技能。

可由您或一名高级员工担任。

卫生与民政服务部的网站上 有如何取得这些证书的相关信息。

指定的EHO官员会检查您的工作场所，如果都符合规定，就会批准注册申请。

如果食物的准备与贩售地点不同，两个地点都需要符合相关规定。

除了向市议会登记您的住家为工作场所外，还需亲自或在线上提交“营业声明”，才可开始贩卖食物。

一旦开始公开贩卖食物，EHO官员可以进行临检，以确保您的餐饮生意 符合相关法律规定。

要确保工作场所随时都有 具备食品安全知识及技能的员工。

政府的网站上提供免费的 DoFoodSafely食物处理培训课程。

确保贩卖的食物安全无污染 是您的责任。

食品安全能造益客人、提高受益。

|  |
| --- |
| To receive this publication in an accessible format phone 1300 364 352, using the National Relay Service 13 36 77 if required, or email the Food Safety Reforms inbox <foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au>Authorised and published by the Victorian Government, 1 Treasury Place, Melbourne.© State of Victoria, Australia, Department of Health and Human Services September 2019. |