



# 使食品安全成为您的分内事

## 2级食品产业信息

Information for Class 2 Food Businesses - S-Chinese

### 食品法案的修改对您的生意意味着什么？

1984年食品法案管理供人类消费的食品销售。从2010年7月1日开始，一个新的、全州通用的食品产业分类制度和修订后的监管要求，将适用于维多利亚州所有的食品经营场所。

由于食品法案的修改，市政府有责任在各自辖区内，根据食品安全风险对每个食品经营场所进行重新分类。您收到此信息单的原因，是因为您的食品经营场所根据卫生部新的食品产业分类方法归类为2级。此方法已放在卫生部的网站，以便您了解更多关于新分类制度的信息。

#### 什么是2级食品经营场所？

2级食品经营场所是指主要从事处理无包装的、有潜在危险食品的场所。这些食品在食品加工过程中需要有正确的温度控制，包括烹饪和储存，以确保食用安全。这些场所包括餐馆、快餐店、酒吧、宴席场所、熟食店、卖熟食的超市、咖啡馆和大多数的制造厂家。许多在旧制度下的2级食品加工场所将继续是2级场所。

#### 2级食品经营场所的要求是什么？

2级食品经营场所必须：

- 确保已售出或准备出售的食品食用安全
- 每年在市政府登记
- 在最初登记或新业主的更改登记前继续接受市政府的检查。

- 确保经营场所有一位具有必备技能和受过合格培训的食品安全主管。（但是企业可以选择采用卫生部公布的属于质量保证体系的食品安全计划。在这种情况下，如果此计划包括员工的能力或资格培训，那么就不需要食品安全主管。这实际上适用于具有完整质量保证体系的大型食品企业。）
  - 拥有食品安全计划：
    - 此计划使用跟卫生部登记的样板，或者
    - 由食品经营者特别针对具体食品加工场所制定的食品安全计划（“独立”或“非标准”计划）
  - 在经营场所内实施食品安全计划
  - 在审计员做好审计报告后4年内保留所有的关于食品安全计划的审计报告（以便当市政府需要时提供这些报告）
  - 每年进行一项强制性遵守计划检查：
    - 如果使用独立的食品安全计划—由卫生部认可的审计员审计，或者
    - 如果使用标准的食品安全项目 - 由市政府评估
- 市政府可能会自行选择进行进一步的检查（比如，在有任何疑虑时检查或现场抽查）。

## 2级食品经营场所有哪些主要变动？

2级食品经营场所有以下变通：

- 对于已经登记的场所，目前将继续使用现有的食品安全计划样板。
- 对于使用样板的营业场所，将使用卫生部新制定的简化2级零售和食品服务企业食品安全计划样板第1号，第2版。
  - 您可免费从当地政府获得这一样板，帮助您更新经营场所登记。
  - 使用卫生部旧的食品安全计划样板（第1号第1版）的经营场所，需要在2010年/2011年期间更新食品企业登记时，改用新的样板
- 如果使用独立的食品安全计划，业主可以选择由卫生部批准的审计员进行审计。审计工作目前可以由独立的私人审计员进行，或者如果当地政府提供审计服务，由政府审计员进行。
- 一些企业可以选择根据已公布的质量保证体系或规范制定食品安全计划，以使此计划纳入更大的完整产业体系之中。（如果这和您的企业相关，请联系卫生部）
- 2级经营场所不需再向市政府提供营业场所的审计证书 - 这将是审计员的责任。

## 食品加工人员免费网上学习课

为了帮助您安全从事食品加工工作，卫生部还为您的食品经营场所和员工制定了‘Do Food Safely’（**安全处理食品**）计划，这是一个免费网上食品处理课程。（这个课程目的是增进人们对食品安全的基本知识）。

*（对于临时性的社区团体食品活动，会有特殊的安排。如果您的社区团体在节庆日或临时食品活动中在社区大厅里摆设摊位，请阅读有关社区团体活动的专门信息表）。*

**此信息表是介绍维多利亚州食品法案最近所做的修改。  
国家食品标准法规继续适用于食品经营场所，不受此法案修改的影响**

欲了解更多关于2级食品产业、食品法案改革以及新食品安全计划样板何时公布的信息，  
可登录卫生部网站查询：

<http://www.health.vic.gov.au/foodsafety/>

或者联系您当地政府的卫生署：

<http://www.localgovernment.vic.gov.au/>

食品安全免费网上学习课程（无认证）可在以下网站查到：

<http://dofoodsafely.health.vic.gov.au/>