

食品经营场所指南

坎宁市辖区食品场所 设计、建设和经营指南

目录

1.0 关于本指南	2
2.0 食品法律	2
3.0 议会许可要求.....	3
3.1 规划服务局.....	3
3.2 建设服务局.....	3
3.3 卫生服务局.....	4
4.0 需要提交的规划.....	4
5.0 规划的详细信息.....	5
6.0 所需一般信息.....	5
7.0 州政府部门	6
7.1 赛车、游戏和酒类管理部（酒类许可处）	6
7.2 自来水公司.....	6
7.3 环境部条例.....	6
7.4 Western Power 和 Alinta Gas	7
8.0 食品经营场所风险分类.....	7
9.0 食品车辆	7
10.0 住宅式食品经营场所.....	8
11.0 如何使用本指南	8
12.0 食品安全标准的要求	9
12.1 墙壁	9
12.2 地板	9
12.3 屋顶	10
12.4 食品运输车辆	10
12.5 供水	10
12.6 污水和废水	11
12.7 垃圾和废物存储	11
12.8 照明	11
12.9 固定装置和设备	12
12.10 通风.....	12
12.11 清洗设备.....	13
12.12 储存设备.....	13
12.13 卫生间设施.....	14
12.14 温度测量.....	14
12.15 食品储存和展示	14
12.16 洗手设施.....	15
12.17 清洁和消毒.....	15
12.18 通用规则.....	16
13.0 向弱势群体提供食品服务	16
14.0 食品安全培训	16
15.0 典型设计	17

1.0 关于本指南

这份资料为希望在坎宁市内设计、建造/装修和经营固定地点食品经营场所或流动食品经营场所（工具）的所有者、业主、建筑师及/或建筑施工人员提供了一个一般性指南。

编撰本资料的目的是协助您在食品经营场所的设计和拟使用的建筑材料方面做出决定。本指导也详细说明了坎宁市食品经营企业的批准和登记程序。

2.0 食品法律

基本法律 - 适用于全州的法律

根据法律要求，坎宁市食品经营场所的建造、装修和经营应当符合下述规定：

2008 年《食品法》和 2009 年《食品条例》

- 州法律出版社（State Law Publishers，地址：10 William Street Perth WA 6000）或网站 www.slp.wa.gov.au 提供前述法律法规。

澳大利亚与新西兰食品安全局 (FSANZ) 制定的《食品安全标准》(FSS)

- 相关内容载于网站 www.foodstandards.gov.au。

次级法律 - 地方规定

《坎宁市 1998 地方卫生法律》和《统一地方法律》 - 载于网站：
www.canning.wa.gov.au

充分了解和理解上述规定的内容对于食品经营场所的适当设计、建造和经营至关重要。

您可以从澳大利亚标准协会 (Standards Australia) 索取《澳大利亚标准 4674:2004》原则 - 《食品经营场所的设计、建造和装修》。

3.0 议会许可要求

3.1 规划服务局

您需要向规划服务局 (Planning Services) 咨询您打算经营的场所是否取得了适当的规划许可。场所规划将决定，就分区、停车位和与场地拟定“用途”有关的其他信息而言，您打算在已选定的地址开展的业务是否适合。如果您希望建造新的经营场所，则需要递交规划申请。如果您希望将现有的非食品经营场所转换为食品业务（例如：将办公室更改为食品经营场所），您亦可能需要提交一份规划申请。

如需有关规划要求的更多信息，请联系规划服务局 (Planning Services)，电话：9231 0606，电子邮箱：customer@canning.wa.gov.au。

3.2 建设服务局

获得规划许可之后，您需要就下述内容提交一份建设许可申请书：

- 新建场所；

或符合下述条件的场所：

- 安装了排气罩或制冷室的场所；或
- 建议中对该场所的改造影响了建筑物结构的完整性。

坎宁市将就建筑物结构的完整性做出评估，并依据《澳大利亚建筑法》(BCA) 规定的特别要求提供相关建议。必须在取得建设许可证之后方可开始建造或装修食品经营场所。如需有关建筑要求的详细信息，请联系城市的建筑测试员。电话：9231 0606，电子邮件：customer@canning.wa.gov.au。

议会许可要求（续上文）

3.3 卫生服务局

在开始对食品经营场所进行开发、改造或扩建之前，必须通知卫生服务局，以便根据第 2.0 节所载之规定对该计划进行评估。对现有食品经营场所的任何变更均必须报经卫生服务局批准，即使法律不要求递交规划或建设许可证申请时，亦是如此。

（在不需要建设许可证的情况下）为了获得食品经营场所的建设和/或装修许可，您必须：

填写《食品经营场所改造/店铺装修申请表》（请联系坎宁市的环境卫生局索取该申请表）。

- 提交该表格时，必须同时提交下述文件：
 - 相应的评估费（每年均可能有所变动）
 - 计划和相关规范说明书。
 - 计划必须按照第 12.0 条“食品安全标准要求”的规定，详细说明食品经营场所内的所有灯具、配件、饰面和设备。

如需进一步信息，请联系环境卫生局（Environmental Health Officer），电话：9231 0503，电子邮箱：customer@canning.wa.gov.au。

4.0 需要提交的规划

您必须就您的场所提交下列所有规划各两份。您的建筑师、绘图员或装修工能够帮助您提供这些规划。

- 总平面图
 - 比例：1:100；
 - 必须包括停车场、垃圾场、相邻土地的用途和卫生设施等详细信息；
- 平面图
 - 比例：1:50；
- 剖面图；
 - 比例：1:50（比如，墙面、台阶顶等）；
- 用水计划（淡水和废水/排水设施）；
 - 比例：1:50；
- 机械排气通风规划；以及
 - 比例：1:50；

5.0 规划的详细信息

您需要确保您的场所规划中含有下述信息：

- 地板、墙壁和天花板的表面装饰；
- 所有设备、长凳、配件和固定装置的布置和间距，以及机械通风；
- 门和窗户开口：
 - 如果为顾客提供座位，可供用餐的使用面积（平方米）和该区域可容纳的人数；
- 顾客和员工卫生间的信息：
 - 如果卫生间和经营场所是分离的，请提供此类设施的距离和可供使用的数量；以及
- 机械排气通风。

重要提示： 提交的规划必须清楚显示上述所有信息。这有助于我局职员对计划进行评估并加快审批程序，这对您和坎宁市都有利。

如需有关卫生要求的详细信息，请联系环境卫生局，电话：9231 0503，电子邮箱：customer@canning.wa.gov.au。

6.0 所需一般信息

您在提交规划时，应当同时提交下述进一步信息：

- 建筑师、绘图员或装修工的姓名、地址和联系方式；
- 规划的绘图比例；
- 规划的拟定日期；
- 准确的资产描述和场所地址；
- 场所的拟用名称；以及
- 计划中的食品经营业务的性质：
 - 包括对待售食品的描述和经营方式（例如：外卖、餐桌服务、食品车）。

只有完全符合法律要求，提交了相关表格并支付完毕相关费用后，新场所才会获准开业。一经在坎宁市府登记，您即获得开展经营活动的许可，而无需就该登记进行续期；但是，您每年需要缴纳一笔检查和评估费方可经营 — 收费日期为每年的 7 月 1 日。

7.0 州政府部门

7.1 赛车、游戏和酒类管理部（酒类许可处）

任何打算出售酒的场所（包括小酒吧、酒类商店、餐厅、酒吧、酒馆和酒店）必须从赛车、游戏和酒类管理部获得相应营业执照。

酒类许可处将要求提交坎宁市卫生服务局出具的许可证书（第 39 条证书），通常也会要求提交坎宁市规划服务局出具的许可（第 40 条证书）。您必须以书面形式向坎宁市申请第 39 条和第 40 条证书，并需要支付相应评估费。此外，坎宁市将会进行一次检查验收，以确定您是否符合相关法律规定。如果验收合格，您将会获得第 39 条和第 40 条证书。

如需更多信息，请联系赛车、游戏和酒类管理部（酒类许可处），电话：9425 1888，电子邮箱：www.rgl.wa.gov.au。

7.2 自来水公司

所有用于食品经营场所的管道工作，都必须由持有执照的水管工按照《城市供水、排水和排水委员会规则》予以实施。有关食品经营场所**油脂分离器**的提供和位置，您必须咨询自来水公司 (Water Corporation) 的工业废物部门。需要制作大量食物的大部分场所都需要配备一个油脂分离器。

坎宁市府在油脂分离器的提供方面的建议完全是为了确保油脂分离器没有被放置于建筑物内部。如果油脂分离器只能放在建筑物内部，则申请人应当证明已采取了必要措施以确保不会由于放置在建筑物内部的系统导致任何健康风险，且通风条件符合 AS 1668.2-2012 标准。

如需有关自来水公司的更多信息，请拨打 13 13 95。

7.3 环境部条例

环境部的规章规限的是污染问题，包括噪音、废弃物、水污染和空气污染。制冷电动机和排风罩出口运转时可能会产生噪音问题。在安装这些设备时，应考虑邻近的场所，因为业务运作期间产生的噪音值不得超过《1997 年环境保护（噪声）条例》的规定——这对多功能综合性建筑而言，尤其重要。

州政府部门（续上文）

经营场所和垃圾处理器必须保持引流通畅。诸如油脂之类的废弃物必须由适当和经批准的废物处理公司收集和清除。

理想情况下，**油脂处理桶**（用于处理油炸后的油脂）应存放在围起或经由油脂分离器与下水道相连接的区域内。油桶也应设有防护，以防止水进入油桶和相关的废水径流。

所有食品经营企业均必须遵守《2004 环境保护（无权排放）条例》的规定。如果坎宁市政府的授权官员发现食品经营企业导致液体（包括化学品、油脂和脂肪）被排入环境中（比如，雨水渠），则该官员有权签发违法通知。

如需有关环境部条例的更多信息，请拨打 6467 5000。

7.4 Western Power 和 Alinta Gas

食品经营场所内的所有用电和煤气设备均应取得 Western Power 和 Alinta Gas 的许可，并根据相关规定进行安装。

如需更多信息或有任何疑问，请联系 Western Power 和 Alinta Gas。电话分别为：9326 4911 和 13 13 59。

8.0 食品经营场所风险分类

《FSANZ 食品安全标准》的适用情况主要取决于风险。对于高风险的食品企业而言，适用的要求也更为严格。食品企业的风险分类是由企业生产的食品种类和食品的客户人群（比如，老年人）决定的。

以下是一些高风险、中等风险、低风险和极低风险的食品经营场所的范例：

- **高风险** — 疗养院、托儿中心、学校、餐饮业。
- **中等风险** — 咖啡馆、餐厅、食堂、外卖、旅馆、面包店、屠宰场、熟食店、超市、制造商。
- **低风险** — 水果蔬菜店、酒类商店、卖糖果的报刊店

9.0 食品车辆

用于食品**运输**的车辆在设计和制造时，必须能够保护运输的食品。

用于**制作和/或销售**食物的车辆属于《食品安全标准》定义的“食品经营场所”，因此必须符合有关食品经营场所的要求。同时也存在一些不受特定要求管限的豁免情形。这些内容将会在下文予以详述。

10.0 住宅式食品经营场所

本市内的住宅式食品经营场所仅允许开展低风险的食品处理活动。其中包括诸如蛋糕装饰和果酱和腌菜制作之类的活动。

与前述任何商业性食品经营场所一样，经营者在开展住宅式食品场所的经营活动之前，必须取得卫生、规划和/或建筑许可。另外，住宅式食品经营场所也需要符合《食品标准法案》的规定，并需要接受定期检查。

11.0 如何使用本指南

本指南列明了《澳大利亚和新西兰食品标准法案》中与食品经营场所的设计和装修有关的各个相关“标准”。另外，本指南也详细列出了该《标准》的相关绩效指标和满足要求所需的几种可接受解决方案。

“绩效指标”载明了《澳大利亚新西兰食品标准法案》“标准”中规定的法定设计要求。

“可接受解决方案”通过引用澳大利亚 AS4674-2004 标准中的“食品经营场所设计、建造和装修”规范，列明了满足“食品标准方案”中食品安全指标必须达到的最低要求。

重要提示：“可接受解决方案”中没有列出的任何计划都必须附有书面证据，以表明相关设计和建造不会对生产和/或出售安全食品造成不利影响。

12.0 食品安全标准的要求

12.1 墙壁

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 3 部分第 11 条	<p>关于墙壁:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 墙壁必须能保护食品不受污染; ○ 其构造适当, 适合在场所内开展的活动; ○ 必须密封, 以防止灰尘、害虫和害兽进入; ○ 不能为害虫提供庇护; ○ 具有防水性能; 以及 ○ 易于有效清洁。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 瓷砖 ○ 抛光纤维水泥 (FC) 薄板 ○ 不透水耐锈镶板 ○ 提供光滑表面材料 ○ 水槽和长凳配备防溅挡板 ○ 烹饪设备后面应配备耐热材料 ○ 淡色喷漆

12.2 地板

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 3 部分第 10 条	<p>关于地板:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 其构造适当, 适合在场所内开展的活动; ○ 防水并易于有效清洗; ○ 铺设方式不会导致积水; 以及 ○ 不能为害虫提供庇护; 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 瓷砖 ○ 在与墙连接处有圆角砖; ○ 混凝土和环氧树脂层 ○ 商业等级的连续塑胶地板 ○ 经过处理的混凝土 ○ 地板材料颜色必须为淡色。

12.3 屋顶

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 3 部分第 11 条	<p>关于屋顶:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 必须能够保护食品不受污染; ○ 其构造适当, 适合在场所内开展的活动; ○ 必须密封, 以防止灰尘、害虫和害兽进入; ○ 不能为害虫提供庇护; ○ 防水并易于清洗 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 抛光纤维水泥 (FC) 薄板 ○ 不透水镶板 ○ 提供光滑表面材料 ○ 构造坚固连续 <p>注意: 在食品加工和/或烹饪区域不允许存在嵌入式面板天花板</p>

12.4 食品运输车辆

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 4 部分第 17 条	<p>关于食品运输车辆:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 如果食品运输过程中可能会存在被污染的可能, 则车辆的设计和构造应当能够保护食品; ○ 设计和构造应易于有效清洗, 并在必要时, 易于消毒。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 储藏室表面光滑防水 ○ 食品运输方式应当能够预防污染 (比如, 使用食品级储存容器来包装食品)。

12.5 供水

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 2 部分第 4 条	<p>关于供水:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 供水必须充足; ○ 可饮用; 并且 ○ 温度适当。 <p>关于食品运输车辆的供水:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 最低 25 升 (仅用于清洗)。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 为经营场所内的活动安装足够容量的热水系统 ○ 自来水公司 (Water Corporation) 供水 ○ 水槽和孔隙水 (必须提供实验室认证, 载明符合 NHMRC 准则)

12.6 污水和废水

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 2 部分第 5 条	<p>经营场所必须配备符合下述要求的污水和废水处理系统:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 能够有效处理所有污水和废水; ○ 构造和位置应当能够防止污水和废水污染水源或食品。 <p><u>食品运输车辆:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 如果车辆没有和排污总管相连, 则必须安装容量为 50 升的临时储水槽。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 连接到下水道深处 ○ 要求签订商业废水协议

12.7 垃圾和废物存储

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 2 部分第 6 条	<p>经营场所必须配备满足下述条件的废物处理设施:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 可以充分容纳不同种类和数量的弃物和可回收物质; ○ 设施是封闭的, 以防止害虫和动物进入; 以及 ○ 设计和构造易于有效清洗。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 轮式垃圾箱 ○ 商用 (大容量) 垃圾箱 ○ 经批准的废料贮存区; ○ 适当承包商提供的废料容器 ○ 场所内配有带盖的容器 ○ 用塑料或类似材料制造的容器

12.8 照明

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 2 部分第 8 条	<p>关于场所的照明:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 照明应当充足; ○ 照明设备必须容易有效清洁, 不能为害虫提供庇护, 且其构造应当能保护食物不受污染。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 自然光 ○ 人工 — 嵌入式漫射灯 ○ 人工 — 装于天花板和漫射灯

12.9 固定装置和设备

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
<p>食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 4 部分第 12 条</p>	<p>固定装置和设备足以保证安全食品生产, 并符合预期用途。</p> <p>固定装置和设备的设计和构造应当满足下述条件:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 不会导致食品受到污染; ○ 固定装置和设备以及邻近的地板、墙壁和屋顶易于有效清洗; 且 ○ 不能为害虫提供庇护。 <p>关于食品接触表面:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 应易于有效清洗和消毒; ○ 具有防水性能; 以及 ○ 所使用的材料不会污染食品。 	<p>固定装置、排架和设备应当满足下述条件:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 容易搬移 ○ 安装有脚轮和柔性连接线 ○ 安装有 1500mm 支柱, 不带围栏 ○ 在接近底座、表面、地板和相邻表面处是密封的 ○ 配有 75mm 以上高度的长椅, 不带围栏 ○ 不带假背和假底 <p>关于食品接触表面:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 不锈钢表面, 且底面密封 ○ 完全层压; 或 ○ 层压顶部和底面密封。 <p>洗涤水果和蔬菜 - 提供单独的洗手盆, 分为洗手盆和双盆清洗槽。</p>

12.10 通风

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
<p>食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 2 部分第 7 条</p>	<p>关于整个经营场所的通风设备:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 通风充分, 易于有效清洁; ○ 可有效地去除烟雾、灰尘和蒸汽, 以免造成环境危害。 <p>机械排气通风系统的设计、构造和安装必须符合 (2002) AS1668 标准第 2 部分的要求。食品运输车辆的进气口和排气口必须有防尘网, 以防止害虫、害兽进入</p>	<p>必须为下述设备安装机械通风装置:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 电力输入功率超过 8kW 的烹饪设备; ○ 煤气输入功率超过 29Mj/h 的烹饪设备; 以及 ○ 所有的油炸锅。 <p>(要求书面证明, 以证明系统符合性能标准)</p>

12.11 清洗设备

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 4 部分第 12 条	烹饪设备和饮食用具必须易于有效清洁和消毒	<ul style="list-style-type: none"> ○ 双盆清洗槽 ○ 单盆清洗槽和洗碗机 ○ 提供玻璃清洗机 ○ 注意：应当提供单独的水果和蔬菜清洗槽 <p>请参见第 15.0 条 - 表 4.2: 典型清洗区。</p> <p>带有水槽和水池的食品运输车辆</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 必须和废水槽或下水道相连；且 ○ 可能需要获取商业废物许可证。

12.12 储存设备

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 4 部分第 15 条	<p>必须为可能污染食物的物品提供足够的储存设施，包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 化学物品； ○ 衣物；以及 ○ 个人物品。 <p>储存设施应该位于不会导致前述物品污染食品或食品接触表面的地方</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 单独的工作人员室 ○ 为员工物品明确指定的房间、架子或橱柜。 ○ 清楚指定为存放化学物品/清洁物品的储藏室、架子或碗柜。

12.13 卫生间设施

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 5 部分第 16 条	必须有供食品处理人员使用的适当数量的卫生间。	指定的内部人员卫生间应包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 双气锁和自动闭合器；或 ○ 单门、机械通风和自动闭合器。 ○ 外部员工卫生间 ○ 外部公共休息室

12.14 温度测量

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 6 部分第 22 条	食品经营场所必须配备温度测量仪器, 以精确测量可能产生危害的食物的温度, 测定精确度为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 应当向所有部门提供温控器和仪表；以及 ○ 每个场所均必须配备一个单一移动式仪器（即探测温度计）

12.15 食品储存和展示

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 3 部分第 6 和第 8 条	<p>食品在储存和展示期间, 必须满足下述条件:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 免遭可能的污染; 以及 ○ 温度控制应当适当。 <p>储存和展示区域和容器必须易于有效清洗。</p>	<p>热显示装置</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 最低 60°C <p>冷显示器/制冷室</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 最高 5°C <p>冰柜</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品必须保持冷冻 <p>设有喷嚏隔离装置</p>

12.16 洗手设施

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 4 部分第 14 条	<p>食品经营场所必须配备一个满足下述条件的指定洗手池:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 一个永久固定设施; ○ 位于所有食品处理人员易于接触的地方; ○ 紧邻食品处理人员工作区, 或距离食品处理人员工作区域不超过 5 分钟路程; 邻近食品场所的卫生间或卫生间隔间 (如有); ○ 连接或提供流动饮用温水 (22° C 和 48° C 之间); ○ 通过共用水口提供温水和冷水; ○ 尺寸大小应以易于有效洗手为准; ○ 提供纸巾、肥皂和废物容器; 以及 ○ 与经批准的污水处理系统相连接。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 在食品处理人员的工作区域提供 11 升的水池 ○ 在邻近卫生间设施 (如有) 的地方提供 11 升的水池 ○ 各个洗手池必须配有肥皂、纸巾和废物容器 ○ 洗手池和下水道相连接

12.17 清洁和消毒

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 5 部分第 20 条	<p>所有设备和用具必须保持干净卫生。</p> <p>必须对设备和用具进行加热和/或使用化学剂清洁, 以减少表面的微生物数量, 使微生物的水平</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 不会损害其接触的食品安全性; 以及 ○ 不会导致传染病的传播。 	<p><u>清洁</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 水槽 (54° C 水温和清洁剂); ○ 洗碗机 (水温 75° C, 或 54° C 水温另加清洁剂); ○ 玻璃清洗机 (54° C 水温另加清洁剂)。 <p><u>消毒</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 化学消毒剂 ○ 以 77° C 水温对水槽进行热水消毒 ○ 清洗槽应当配备可以将最低水温保持在 77° C 的加热器。

12.18 通用规则

相关食品安全标准 (FSS)	性能指标	可接受解决方案
食品安全标准 (FSS) 3.2.3, 第 3 部分第 3 条	<p>关于食品经营场所:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 应当适合在该场所内开展的活动; ○ 场地面积足够大; ○ 足以进行有效的清洁和消毒; ○ 可阻止污垢、灰尘、烟雾、烟雾和其他污染物进入; 以及 ○ 防止害虫进入, 且不会成为其庇护所。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 位置适合进行其他活动 ○ 充足的地面和作业空间 ○ 无裂缝或空隙 ○ 构造可防止害虫、害兽进入 ○ 外门有防虫带 ○ 门窗有防虫网 ○ 屋顶入口和管道有防虫设备

13.0 向弱势群体提供食品服务

《食品标准法案》第 3.3.1 条详细说明了经常向弱势群体提供食品服务的场所必须符合的要求。根据该法案, “弱势群体” 包括不满 4 岁的儿童和生病、免疫力低下的人和/或老人。

因此, 第 3.3.1 条标准指明了几种食品经营场所, 包括:

- 疗养院;
- 缓解中心;
- 医院; 和
- 托儿所 (即接纳六岁以上儿童的中心)。

该标准规定, 这些食品经营场所必须制定详细的“食品安全计划”, 详细说明其如何控制与场所内的食品处理活动相关的安全风险。该计划必须记录在一个食品安全计划中, 且该计划应当由食品安全审计员根据《2008 食品法》予以定期审查。

执行该食品安全计划的要求是对该《标准》的其他要求 (即, 与该场所的建造和人员卫生操作有关的要求) 的增补。如需有关食品安全计划的制定和实施的更多建议, 请联系市卫生服务局。电话: 9231 0503, 电子邮箱: customer@canning.wa.gov.au。

14.0 食品安全培训

《食品标准法案》的要求之一就是, 参与食品处理和制作食品的所有人员均须具有相应知识、接受相应培训和具备特定岗位技能, 以确保生产的食品符合消费者 (和雇主) 期待的标准, 且食品安全无污染。

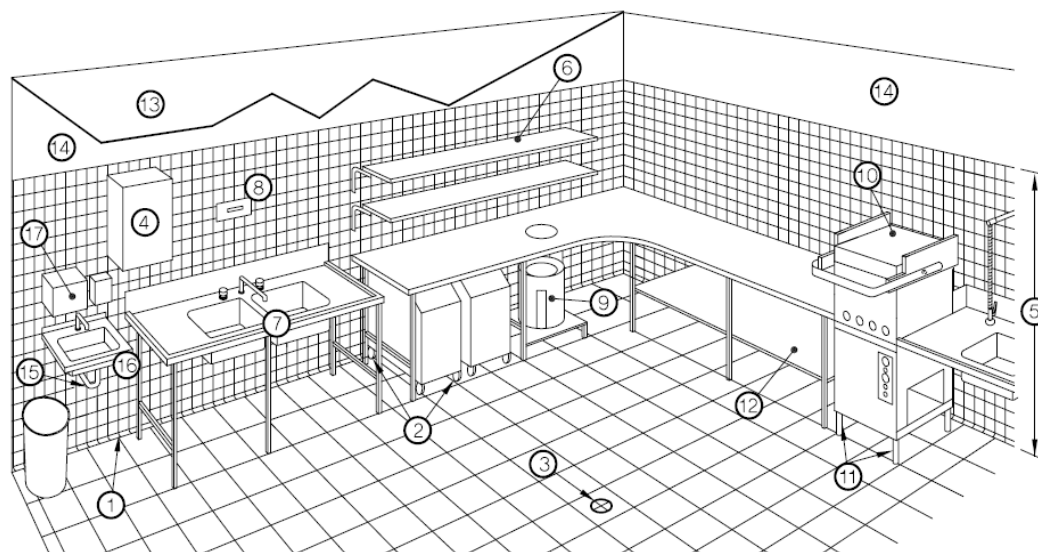
坎宁市府将食品安全培训视为头等大事。坎宁市府的一个基本要求是，参与商业食品处理的所有人员均具备生产安全可食用食品所必备的技能。

为了帮助你解决这个问题，坎宁市府免费提供“重视食品安全”(I'm Alert Food Safety) 在线培训。如要参加该培训，请访问下述网站：
<http://www.canning.imalert.com.au>。

食品安全培训是确保食品经营者和员工了解最新健康和卫生知识要求的最佳途径。聘用具有广泛知识并执行有效食品安全操作规范的人员将会降低食品致病的风险，同时提升您的商誉，并确保您当前的声誉不会受损。

如果“重视食品安全”在线培训不符合您或您的业务活动的需要，请搜索页面的‘珀斯食品处理人员培训’，查找更适合的项目。

15.0 典型设计



LEGEND:

- | | |
|---|--|
| ① = Floor/wall coving | ⑩ = Dishwasher with temperature indicating device |
| ② = Castors to under bench storage | ⑪ = Legs 150 mm min. |
| ③ = Impervious floor graded and drained | ⑫ = Underside of support bracket 150mm to the finished floor surface |
| ④ = Hot water heater sealed to wall | ⑬ = Painted plasterboard ceiling |
| ⑤ = Walls tiled | ⑭ = Smooth cement rendering |
| ⑥ = Shelving 25 mm clear of wall | ⑮ = Water drainage pipes concealed into walls |
| ⑦ = Sink unit on metal frame | ⑯ = Hand basin, hot and cold water mixing set |
| ⑧ = Thermometer | ⑰ = Soap and towel dispenser |
| ⑨ = Garbage receptacle | |

FIGURE 4.2 TYPICAL WASH-UP AREA

注脚

需要指出的是，本文件仅用于协助在城市内建立食品经营场所的指南，并且本文件是根据制作时的现行立法和标准制作的。

请联系市府的环境卫生服务部门，以获取更多资料。我们强烈建议您在整个过程的申请和建设阶段与环境卫生官员保持密切联系。