

Eat Safe

LOGAN



食品安全評級指南



LOGAN CITY COUNCIL

CITY OF OPPORTUNITIES
FOR FAMILIES, LIFESTYLE AND BUSINESS

安全飲食在洛根(Eat Safe Logan)計畫旨在促進建設一個健康的洛根市，這是市政府共同未來願景——洛根市2026年城市發展總體目標——的一部分。





安全飲食在洛根食品安全評級計畫 ——衡量食品安全標準

市政府將按照《2006年食品法》、《食品安全標準》和良好管理做法對所有洛根市持牌食品企業進行評估，並根據評估結果頒發食品安全星級‘評級’。食品企業是否展示**安全飲食在洛根**星級評級是自願的。

安全飲食在洛根計畫不會給遵守現有食品安全標準的經營者帶來新的監管或經濟負擔。

你的職責

作為食品企業經營者，你有責任和注意義務確保企業所銷售的任何食品都是安全且適合人食用的。這是《2006年食品法》的法定要求。

我們的職責

洛根市政府有責任監督和規管所有食品企業，確保你滿足《2006年食品法》和《食品安全標準》規定的法定責任。

安全飲食在洛根計畫的目標是與食品企業一同努力，協助並激勵他們達到並保持最高的食品安全標準。**安全飲食在洛根**計畫將確保我們的食品行業在安全標準方面繼續處於世界領先地位。



洛根市食品行業的好消息？

安全飲食在洛根計畫可為企業、消費者和市政府帶來好處。

- 肯定並獎勵表現優異的企業。
- 讓消費者對洛根市的食品行業有信心。
- 可能節省年檢費。
- 證明實行非常好的食品安全做法的企業可能會較少受市政府稽查。
- 為企業做免費市場行銷的機會，使洛根市食品行業具備競爭優勢。
- 使市政府集中資源監督表現差者。

自2004年新加坡實行食品安全評級計畫以來，所報告的食品中毒事件減少了75%。



是否會產生費用？

安全飲食在洛根計畫旨在獎勵良好經營者，對遵守《食品安全法》要求的企業不會造成額外的經濟或監管負擔。



市政府的安全飲食在洛根計畫是什麼？

安全飲食在洛根計畫是基於最有效的食品安全合規方法制定的，包括多方面要素，這些要素對為消費者生產安全食品來說是至關重要的。

在評估食品企業時會考慮到企業運營中的所有食品處理程序。市政府將對你的企業進行食品安全稽查，確保企業遵守了《2006年食品法》和《食品安全標準》的要求，以便於確定你是否有效地管理了食品安全風險。

食品企業要能夠管理所有正常經營過程中的食品安全風險，這是合理的要求。我們期望食品企業運營者在任何時候都能夠向市政府稽查員顯示其對食品安全風險的管理。

在對企業進行食品安全評級稽查的當天，市政府將評估企業內部實行的食品安全做法。稽查結束時，會給出食品安全星級評級。

為確保達到最低食品安全標準，**安全飲食在洛根**食品安全稽查是強制性的。只不過如果某企業獲得了三星或以上評級時，是否展示其星級評級是自願的。



食品安全稽查程序

市政府稽查和評估與食品企業有關的所有食品安全風險。評估結果將會正式記錄在食品安全稽查報表(Food Safety Audit Proforma)上，而且會作為官方記錄保留。我們透過以下方式收集食品安全表現的證據：

- 目測檢查
- 與員工談話
- 文件檢查
- 觀察企業經營活動

如果對食品安全做法提出了任何必要的改進要求或建議，則會記錄在案並在稽查後在檢查報告中提供給企業。欲瞭解更多資訊來幫助你準備稽查程序，請訪問www.logan.qld.gov.au。

食品安全風險可透過良好的食品衛生做法和形成文件的程序加以管理和控制。



食品安全稽查結果

市政府將與持牌者、食品安全主管、主管（或代表企業的一位獲任命的高級管理人員）討論在食品安全稽查中發現的問題，澄清稽查結果，而且如有必要的話，還會提供更多資訊。

市政府還將確保獲任命的食品企業代表承認查出的食品安全風險或不合規行為。食品企業持牌者需要據此完成改正行為，解決食品安全風險。改正食品安全風險所允許的時間長短取決於風險的嚴重程度、風險範圍或立即的風險。

不及時完成這些任務的企業可能會面臨進一步的強制執行行動。

別忘了，市政府是為你提供幫助的——環境健康稽查官可就任何要求的改正行為提供專家建議。

安全飲食在洛根計畫將會增強消費者信心，為企業提供競爭優勢。此外，表現好的食品企業將獲得**以激勵為基礎的好處**，例如交費更低和市政府稽查的減少。

如果你達到了3星或以上評級，你可選擇自2012年7月起將評級結果公開展示在企業營業地點及市政府指定的網站上。



安全飲食在洛根評級如何發揮作用

食品安全評級或星級是根據食品稽查結果確定的。環境健康檢查官利用食品安全稽查報表來記錄食品企業處理和準備食品的做法和程序。如果證明存在任何不合規問題，將進行記錄，並計算最終結果，給出該食品企業的星級評級。

食品安全稽查報表分兩部分。

A部分——合規細節含有《2006年食品法》和《食品安全標準》中規定的食品安全要求。遵守這些要求是食品企業的法律責任。對這些規定的任何違反都會記錄下來，之後進行計分，並根據《2006年食品法》得出該企業的總體合規情況。

A部分中的三個不合規選項代表了不同的風險水準。

輕微不合規指出現了小的、低風險的違反，可以在企業的正常經營活動中很容易地得到改正。這些問題對消費者來說不太可能構成危險。

舉例包括：

- 固定裝置、裝備或設備有輕微缺陷
- 瓷磚裂縫
- 非常微小的清潔問題。

如果發現了少量輕微不合規行為，企業可能仍然能獲得非常好的星級評級。

嚴重不合規是更為嚴重的。說明有違反標準，對食品安全造成了高風險。食品企業可能無法在正常經營過程中快速、容易地改正這些問題。

舉例包括：

- 營業場所很不乾淨
- 沒有洗手設施
- 個人衛生差。

如果發現有**任何**嚴重不合規行為，則將採取強制執行行動，包括發出食品改進通知、當場罰款、停牌或起訴等。



重大不合規是指對生產安全食品構成最高風險的相關事項。這些方面對向消費者提供安全食品來說是根本性的。如果某食品企業未能遵守任何關鍵要求，則將採取非常嚴厲的強制執行行動，包括發出食品改進通知、當場罰款、立即停牌或起訴等。

舉例包括：

- 溫度控制不當
- 食品污染
- 有害蟲和寄生蟲。

B部分——良好管理做法包含一系列管理文件，用於確認並控制食品企業食品處理的食品安全隱患。這些文件被看作是管理與食品運營有關的食品安全風險的有效工具。

如果企業能提供這些文件的樣本，則市政府會保持信心，認為該食品企業可達到更高的合規水準，並獎勵該企業，給它更高的總體評級。

對所記錄的每份管理文件的分數進行總計，就得出B部分分數。這些文件必須定期更新，並始終保存在現場。

A部分和B部分分數加在一起計算總體星級評級。市政府將為獲得3星或以上、並選擇公開展示星級評級的企業提供免費市場行銷資料。

星級評級意味著甚麼？



表現優異者

完全遵守《2006年食品法》，食品安全管理做法總體上達到了非常高的標準。



表現較好者

高標準地遵守了《2006年食品法》，食品安全管理做法總體上達到了良好的標準。



表現良好者

很好地遵守了《2006年食品法》，食品安全管理做法總體上達到了可接受的標準。



表現差者

遵守《2006年食品法》的水準非常低，需要更多努力。

零顆星

不合規者

總體上沒有遵守《2006年食品法》，需要重大努力來改正問題。



5星評級——如何達到5星評級？

要想達到5星食品安全評級，在接受市政府評估時，食品企業必須在以下所有標準上達到優異水準。

- 食品企業已通知市政府，**食品安全主管**滿足了食品安全培訓/食品安全資格標準的要求。
- 在之前和現有牌照期間，沒有出現合理的投訴。
- 在食品安全稽查期間，在A部分沒有發現重大、嚴重或輕微的食品安全風險。
- 該食品企業在‘良好管理做法’一項獲得了14分或更高分數——B部分。
- 之前的食品安全稽查並沒有尚未滿足的要求。

保持星級評級

達到三星或以上評級的企業必須保持這一標準或更高標準，以便獲得市政府提供的免費星級評級行銷展示資料。如果在之後的稽查中，該企業沒有保持可接受的食品安全標準，則市政府可能會撤銷這一食品安全評級。

企業多久會被稽查一次？

食品企業受稽查的頻率是與星級評級保持一致的。表現較好及優異者將會較少被稽查。表現差者將會更頻繁地被稽查。市政府可能還會在收到投訴或認為必要時更頻繁地進行稽查。

讓星星閃閃發光——3星及以上評級

獲得三星或以上評級的食品企業可選擇將評級結果公開在其營業地點展示，並從2012年7月開始在網上公開。



如果企業不同意星級評級怎麼辦？

企業可提出正式的稽查複審申請，對星級評級進行重新審查。申請複審須交納複審費。更高級別的市政府官員將會重新審查稽查結果，決定是否應該更改星級評級。

稽查複審申請必須在稽查日之後**五日**內提出。還要提供文件證明複審申請的合理性。附條件限制。

我能否改進星級評級？

自初次稽查後在食品安全管理做法上做出了改進、並希望改進其星級評級的企業可交費申請重新評估。

兩星或以下評級的企業有**90天**的等待期。三星或以上評級的食品企業必須要等待六個月。附條件限制。

欲瞭解複審申請和複審程序的額外條件和條款，請訪問www.logan.qld.gov.au。



資源/參考資料

洛根市政府



www.logan.qld.gov.au



foodsafety@logan.qld.gov.au



電話 3412 3412

國家標準

- FSANZ 食品安全標準
 - 3.1.1 解釋和適用
 - 3.2.2 食品安全做法和一般要求
 - 3.2.3 食品營業地點和設備
- 澳大利亞標準 4674-2004，食品營業地點的設計、建築和裝修。
- 澳大利亞標準 1668.2-2002，建築內機械通風裝置和空調的使用，第2部分：達到合格室內空氣品質的機械通風。

昆士蘭州健康指南/資訊說明書

- 食品安全主管資訊說明書
- 食品安全程序

食品行業協會

- 昆士蘭州餐館和餐飲服務協會
- 昆士蘭州烘焙行業協會
- 昆士蘭州酒店協會
- 昆士蘭州俱樂部協會
- 昆士蘭州托兒協會

《2006年食品法》——昆士蘭州立法

- www.legislation.qld.gov.au

贊助者：



CLUBS QUEENSLAND
Voice of Queensland Clubs



經布里斯班市政府許可複製。

洛根市政府

PO Box 3226

Logan City DC 4114

欲瞭解更多資訊，請訪問 www.logan.qld.gov.au

或致電(07) 3412 3412

