

# 业主的责任

食品商业的业主务必要采取一切合理的预防措施，履行自己向公众提供安全食品的责任。

业主需要定期审查员工在工作场所开展日常任务所需要的技能和知识。所有业主和员工都要确保提供给公众的食品可以安全食用，并对此负最终责任。这是一项法律要求，也是企业食品安全计划的一部份。

以下概述企业业主必须采取措施的主要方面。其中许多措施都可以由食品安全主管来执行。业主和食品安全主管需要讨论协商每个人的工作和职责。

## 对食品安全危害物的控制

从进货到销售点，必须在加工和处理的各个阶段对食品安全危害物进行控制。

## 声誉良好的注册供应商

所有食品都必须向声誉良好的注册供应商购买。

## 进货的完整性

在接受进货的所有产品之前，必须对其进行评估（目视检查质量、标签和包装状况）、温度监测并做好记录，确保所有货物的安全。

## 场所设计与施工

必须维护场所和设备的结构状况，以免有损食品安全。

## 正确的储存温度

为了保护食品安全，具有潜在危害性的食品必须储存在指定温度下的安全状况中。

作为食品安全计划的一部份，必须监测和记录储存温度。

## 良好食品与个人卫生规范

员工必须遵照和监督规定的食品和个人卫生标准。

## 遵守《食品标准法规》

所有销售的食品必须符合《食品标准法规》的标签和日期代码规定。

## 合格的员工

必须定期对所有员工进行评估，确保员工合格，并且具有履行工作职责和食品安全责任所需要的技能和知识。

## 产品召回

产品召回程序必须符合 FSA NZ (澳新食品标准)的要求，并且必须妥善实行。

## 有效清洁和消毒

必须通过实施适当的清洁制度或计划，使场所和设备保持在清洁、卫生的状况。

## 虫害管理

必须实施和保持有效的虫害控制计划。

## 保护和响应顾客需要

必须提高食品安全，实施有效的投诉管理程序，对顾客的需要和要求做出响应。

## 监督和持续改善计划

持续监督、检讨和评估食品安全计划，确保达到有关要求和标准，并且发现改善的机会。

请翻到背页

## 食品安全主管

每个食品企业都需要有一名食品安全主管。食品安全主管必须拥有与企业业务过程有关的食品安全技能和知识。

食品企业的业主有时也可以担任企业的食品安全主管。食品安全主管也可以由企业中的任何人担任，但他们必须符合《1984年食品法》所规定的要求。

食品安全主管必须具有监督所有食品处理员工的能力和授权。他们还必须确保每个处理食品的员工都具有完成工作所需要的适当技能和知识。

## 食品安全计划

食品安全计划是说明企业内各个食品程序以及确保所售食品可以安全食用所需要采取的步骤的文件。可以确定各个程序的潜在问题，然后实施充分的控制措施，以便降低、消除或防止食品安全风险。

在申请《1984年食品法》注册之前，业主有责任制定食品安全计划，并提交给市政府。

业主必须确保企业的经营遵照食品安全计划。

场所必须时时保留一份食品安全计划。作为食品安全计划的一部份，必须做好充分的记录。

必须审查食品安全计划，确保计划充分反映出企业的经营情况。

食品安全计划或食品安全主管若有任何改变，必须通知市政府。

若未遵照以上几点，就会导致注册遭到拒绝或撤销。

市政府定期检查场所，确保场所符合上述要求。

## 食品安全计划的记录

作为食品安全计划的一部份，每个企业都需要做一些记录。这些记录是良好商业规范的一部份。

在环境卫生办事员察访场所时，必须向其出示记录。如果企业有食品处理或食物中毒问题，这些记录还可能在法庭使用。

食品安全计划的记录还可指明企业的任何设备问题。这些记录必须在场所保留两年时间。

## 食品处理人员培训

食品企业的业主必须确保所有开展或监督食品处理业务的员工都具有完成工作所需要的食品安全和食品卫生技能和知识。这些技能和知识可以通过各种培训方式来获得，包括：

- 岗位培训/现场监督
- 正规培训课程
- 内部培训、聘请顾问
- 遵照食品安全计划所概述的基本食品安全规范
- 向员工分发食品安全资料
- 实施明确食品处理人员责任的程序

欲知食品企业业主的责任详情，请与卫生服务科的环境卫生办事员联系，电话：9658 8831 / 8815。