

食品衛生指南 – 新員工引導資料

企業處理食品的每個人都需要知道處理食品的安全方法。在新員工開始食品處理工作之前，應該具備食品安全和食品衛生的正確技能和知識。這是一項法定要求，也是企業食品安全計劃的一部份。

食品處理人員是指企業中接觸食品或餐桌、冰箱或砧板等有可能與食品接觸的表面的任何人，包括企業中生產、加工、製備、供應、交付、運輸或包裝食品的員工，甚至還包括清潔場所和設備的員工。有可能接觸食品或食品表面的任何人都可能會影響食品安全。

如何符合《1984 年食品法》對“技能”和“知識”的法定要求

為符合這一法定要求，必須確保企業所有的食品處理人員都知道如何安全、衛生地處理食品，並且還能夠證明自己具有這些能力。這並不一定意味著參加正式的食品安全培訓課程。食品處理人員可以通過其他方式獲得培訓，如：

- 崗位培訓/現場監督
- 聘請顧問開展內部培訓
- 遵守食品安全計劃中概述的食品安全基本規範
- 實施各種程序來明確食品處理人員的責任
- 向員工分發食品安全資料

為什麼要使用這套資料

《食品衛生指南》是供食品企業員工使用的分步指南。這份指南旨在讓食品處理人員基本瞭解食品衛生為什麼對處理食品非常重要，食物中毒如何發生，為什麼會發生食物中毒，食品工作人員可以採取什麼措施來防止食物中毒。

主題包括：

1. 《食品法》與您
2. 食品衛生 - 保持食品安全
3. 個人衛生
4. 清潔

《食品衛生指南》概述了食品企業的良好規範，確保企業中處理食品的新員工在開始工作前掌握基本的食品衛生知識。

本套資料的組成部份

- 《食品衛生指南》說明手冊
- 四份小測驗試卷
- 答題卷
- “洗手”告示
- 業主責任資料頁
- 《食品衛生指南》資料頁

如何使用本套資料

第 1 步：閱讀指南

建議企業分配一些時間讓新員工在工作單位通讀指南。這樣，企業的食品安全主管或其他員工可以在必要時解答問題，演示安全的食品處理規範。

學習食品衛生知識可以是一項充滿樂趣的活動。本指南是一本 24 頁袖珍手冊，使用非常方便。圖片貫穿整本手冊，不僅提供各種實例，而且還讓學習充滿樂趣。

作為一種學習工具，員工可以仔細閱讀每個主題，並在整個過程中完成各項活動，檢查自己所學的知識。手冊背頁列有解答。

第 2 步：測試員工的知識

一旦新員工閱讀完手冊，您就可以採用本套資料中的小測驗試卷來測試他們所學的知識。

本套資料有四份小測驗試卷，您可以選擇對不同員工採用不同的小測驗問題，也可以對可能需要重新參加小測試的同一員工進行重新測試。如果需要更多份小測驗試卷，可以從網站下載，也可以複印資料手冊中提供的小測驗試卷。每份小測驗試卷有 15 個問題，建議得分為 15/15。最終而言，企業業主必須確信自己的員工具備安全處理食品的必要技能和知識。企業的食品安全主管可以協助開展評估。

參考建議

在員工閱讀完手冊後，可以將手冊交給其他新員工使用，也可以放在近便之處。本手冊是一種實用的參考工具，可供工作中使用。

員工培訓計劃記錄

建議保存一份培訓計劃，以便瞭解每位員工的培訓需要。這是記錄已經完成的培訓和完成時間的好方法。一些食品安全計劃範本中包含培訓記錄。

小測驗試卷不僅可以作為參考，確保員工已瞭解所閱讀的內容，而且還可作為員工培訓計劃中的記錄。

給企業帶來的益處

確保企業的食品處理人員具備正確的食品安全技能和知識，不僅符合企業的法定要求，而且在商業上也是明智之舉，並將帶來以下益處：

- 降低食物中毒的風險
- 增強員工的自信心
- 改進食品處理規範
- 讓員工瞭解自己的責任
- 向顧客表明企業重視食品安全問題

這並非獲得認證的培訓，也不能取代正式培訓，但這種培訓可讓員工基本瞭解處理食品的安全方法。

企業的食品安全主管應該能夠為員工提供進一步的崗位培訓支持，監督工作場所的安全食品處理技能。

有關食品安全與衛生培訓課程的詳情

企業可能決定正式培訓是幫助企業員工獲得所需技能和知識的最佳方法。正式培訓將提供獲得國家認證的最新信息，並且頒發澳洲各地都認可的證書。

培訓機構包括註冊培訓機構、TAFE 學院、行業協會和私營輔導機構。欲知培訓機構詳情，請瀏覽國家培訓信息服務(National Training Information Service) 網站：www.ntis.gov.au。

此外，在黃頁電話簿的食品安全檢查員 (Food Safety Auditor) 或培訓與發展 (Training and Development) 標題下也可以找到培訓機構的聯繫資料。

其他資源與信息

墨爾本市政府的健康服務科提供各種信息，教育和幫助企業瞭解食品安全問題以及《1984 年食品法》規定的企業職責。請瀏覽墨爾本市政府網站的健康服務網頁，下載並打印《*食品衛生指南*》及小測驗試卷等各種資源。網址：www.melbourne.vic.gov.au

《食品安全圖片指南》是另一項有用的資源。這一指南包含一系列資料，並附有各種圖片，顯明經營食品企業的重要方面，如食品衛生與食品安全程序等。這些資料還有中文、越南語和阿拉伯語版本。

欲知培訓要求或食品安全相關問題的詳情，請與當地健康服務科的環境衛生員(EHO)聯絡，電話：9658 8831 或 9658 8815。