



食品控制计划 (Food Control Plan) 即将出台！

新西兰食品安全局(简称NZFSA)正在修订食品法规以减少食物中毒事件的发生，并确保食品操作人员负责地提供安全卫生的食物。

在新的法律颁布之前，NZFSA与地方议会正在向快餐店、咖啡店、餐馆及饮食服务公司的经营者提供机会，让他们自发地使用新的体系。这包括使用新的食品控制计划(Food Control Plan)。该计划旨在向经营者展示如何通过控制食品准备与销售环节中的风险因素以生产安全的食品并符合法律的规定。

食品控制计划将向操作者们提供：

- 循序渐进的食品安全程序指导，其中包含管理食品安全的小窍门
- 支持材料，例如提醒您的员工有关食品安全要点的冰箱磁贴和宣传海报
- 一支数码温度计
- 备忘清单以及记录常规活动的表格
- 一本用来记录非经常性事件与后续行动的日志
- 一套优秀的员工培训机制
- 一张参与证书（显示您对食品安全所做的承诺）



新的体系与现有的体系有何不同？

根据现有的食品法，大多数的食品经营人员都在当地的政府注册其营业场所。一名环境卫生检查人员每年对注册的场所进行检查，以考核其是否符合《1974年食品卫生条例》。

实施食品控制计划后（注册名称为“食品安全计划”），经营者将不再根据《食品卫生条例》的规定每年接受一次营业场所的检查，取而代之的是一名当地政府的环境卫生检查人员（或代表）将核查该单位是否执行了食品控制计划，以及该计划是否适合该单位。核查人员会通过检查各项记录、与管理人員及工作人员谈话，以及视察和评估该单位的各项活动来完成核查工作。

新的食品法出台后将有哪些改变？

新的食品法将要求几乎所有的食品商家使用食品控制计划；食品行业将以五年为期限逐渐融入新的体系。那些选择现在加入新体系的经营者将有机会将他们的食品控制计划保持不变直到五年期满。

如何找到更多信息？

- 向当地政府索取有关食品控制计划(Food Control Plan)的信息
- nzfsa.govt.nz网站上有最新的信息
- NZFSA向食品零售商提供免费的工作通讯《4degreesC》。
您可以发电邮至4dCEditor@nzfsa.govt.nz 或致电0800 693 721要求订阅该通讯。