

(法兰西共和国自由、平等、博爱徽章)
法属圭亚那地区省政府
圭亚那省政府

CAYENNE, 2008 年 06 月 11 日

圭亚那动物服务部门

食品卫生安全服务处

文件负责人: Thebault Laurent

Antenne de Saint Laurent-du-Maroni 分部
10, av Gontran Damas - BP 139

每周五对外开放咨询

7时至13时或预先订约会

电话: 05 94 34 74 00 或 34 70 24

电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr

CHEUNG ALAIN 先生

华人协会会长

Rue St Symphorien

97320 SAINT LAURENT DU MARONI

主旨: 致华人协会会员的行政依据

参考编号: HA0800341

会长先生,

诚如您 2008 年 03 月 12 日与我们 Saint Laurent-du-Maroni 分部我部门技术人员 THEBAULT Laurent 先生会谈时所提及的内容, 我在此向您确认, 尽管多次来函提醒遵守规定, 甚至在行政勒令停业前发出责令, 贵机构不论是在食品销售或是餐饮行业方面, 有关食品卫生与安全方面不符规定的现象仍一再出现, 持续发生。

大致上来说, 这些不符规定的状况属于运行管理方面的范围, 并不需要特别的财务手段, 需要的解决办法只是真正的职业意识。

此外, 语言的障碍是一个问题所在; 然而, 似乎不宜让这些对大众健康有害的状况因为无知、忽略、甚至毫无意识警觉之故而持续存在。

这也就是何以我考虑了您向我提出的几项建议, 亦即:

- 文件资料的翻译
- 您协会所有会员的完整名单
- 邀请您协会会员参与会议, 向他们介绍我们的服务、目标、措施以及权限。这样的信息会议所需的合理时间大约 1 个小时;

请您查核随本信函附上之必译文件, 亦即:

- 食品销售的规定
- 餐饮行业的规定
- 食品销售与餐饮行业之共同规定
- 几个不符规定例子的纪录范例;
- 清洁、消毒计划的范例

圭亚那动物服务部门 - BP 7017 - 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话: 0594.29.70.88- 传真: 37.83.23- 电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr



- 有关清洁、消毒的第 6 号摘要
- 有关食品冷冻的第 7 号摘要

在此感谢您告知我您对这个项目可能的意见以及您接下来的打算，会长先生，
请您接受我最崇高的敬意。

代表动物服务部门主任
食品卫生安全服务处处长
(签字)

Louis BELVEZE
(圭亚那农业部动物服务部门 973 公章)

圭亚那动物服务部门 – BP 7017 – 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话: 0594.29.70.88- 传真: 37.83.23- 电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr



食品销售的相关规定

1. 工作场所与设备

- a. 大体而言，包括储藏室在内的工作场所必须干净，正确地整理，以合乎卫生要求，并保持通风。
- b. 移动式纱窗必须适当安放，以确保场所的防渗性，避免鸟类、虫子、老鼠等不受欢迎的异物入侵。
- c. 必须事先预留一处特别的地方或储柜，以放置产品及维修器材。
- d. 必须事先预留一个厅室，作为员工如厕、洗手等之用地，以确保达到最基本的卫生清洁要求。
- e. 冷藏柜：
 - 冷藏柜必须保持干净，防止长霉，运行良好，而且必须定期进行除霜
 - 开关系统必须正常运行，同时必须配备密封垫圈
 - 所有如厨柜、橱窗等生鲜冷藏柜或冷冻柜等冰柜必须配备一只移动式温度计
 - 分隔的装置(特别是冷冻箱)必须采用容易清洗与消毒的材料制成，禁止使用木材及回收的纸板
- f. 冷冻专用冷房若超过 10 立方米，必须配备自动温度记录系统(含电子按钮、感应器、转速记录器等)
- g. 有关奶酪、猪肉食品等生鲜食品现切区，必须配置特别的展台，并含下列配备：
 - 一座冷冻橱窗
 - 一座洗手专用的卫生站，包括下列装备：
 - 供热水、非手动的盥洗台；
 - 杀菌香皂供应装置
 - 擦手专用纸张供应装置
 - 一座容易清洗消毒的工作平面
 - 一只合格的磅秤
 - 预留刀具、纸张等小器材的卫生存放系统
 - 供切割食品者使用的干净罩布，禁止使用垃圾袋代替罩布
 - 非手动开启的垃圾桶必须随时关着
- h. 有关“三文治”区，除上述要求外还必须注意：
 - 事先预留一处干净的厨房区，并正确装备
 - 事先准备可保温的装备，如热食陈列橱窗、加热水浴器

2. 运行管理

- a. **通则**
 - 工作场所必须定期除尘、清洁、甚至消毒
 - 员工外之陌生人以及家庭宠物严禁进入工作场所。
- b. **“干物”区(含香料、罐头等)**
 - 必须注意包装完整无缺口(注意啮齿动物造成的损坏)
 - 必须剔除那些明显已被虫子感染的销售单品
 - 已凸起、起毛、凹凸不平或已经氧化的罐头必须二话不说将它们自消费链中汰除。

圭亚那动物服务部门 - BP 7017 - 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话: 0594.29.70.88- 传真: 37.83.23 - 电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr



c. “冷藏”区

- 必须定期检查冷藏柜的运行
 - 这些柜子必须定期除霜、清洁以及消毒
 - 有关供应商“保存至...”的要求必须严格遵守
 - 冷藏环节不可中断。食物一送抵就必须置放于要求的保存温度下
 - 所有的产品必须来自合法的物资供应(卫生标志：印记)
 - 每一颗蛋都必须有个别、可清楚读取的标记
 - 分隔的装置(特别是冷冻箱)必须采用惰性材料制成，禁止使用木材或回收的纸板
- i. 负温度(冷冻产品)
- 过了最佳使用期限(DLUO)的产品必须在最短的时间内自销售品中剔除
 - 禁止散装零卖
 - 包装已破裂的产品必须自消费链中剔除
 - 不允许为了快速降温而将装水或其它任何液体的瓶罐放入冷冻产品中，因为如此一来会大大提升一旁物品的温度
 - 不可超过这些柜子的置物量上限
 - 产品的确历经冷藏环节中断而导致各种不同的食品混而为一、严重结霜以及食品因冷藏而冻坏(表面干涸)和/或变质(颜色略黄、特别是如鲭鱼、沙丁鱼以及竹荚鱼等脂肪含量丰富的鱼类)等现象，不论是否已过了最佳使用期限(DLUO)，都必须自消费链中剔除；
- ii. 正温度(冷藏品)
- 食用期限(DLC)已到的产品必须自消费链中剔除
 - 包装已破裂或真空包装失效的产品必须自消费链中剔除
 - 动物性食品与蔬果将分开储存

d. “奶酪、猪肉食品现切”区

- 食品的切割必须应顾客要求直接在他面前切割
- 这个部门(参考上方 1e 的说明)必须设立于可免于任何感染的地方，例如避免设于楼梯下方或任何隐蔽的角落
- 禁止使用抹布、洗碗碟布或其它积满污垢并发出异味的破布：使用丢弃型洗碗碟布或吸纸
- 每日终了时必须注意对设备、砧板、餐盘以及工作平面进行清洁与消毒
- 注意保存原有的标签，特别是肝酱、火腿及意大利式色拉米香肠等猪肉食品。产品卖出最后一克后必须将原标签保留至少 5 天：预备这些标签的档案储存系统，如收集本子等。

e. “三文治”区

- 注意使用的设备是否使用得当(如加热水浴器用水的填满水平)
- 以温度计定时检查温度。将不符合规定处加以记录。

餐饮行业的相关规定

1. 工作场所与设备

- f. 大体而言，包括储藏室及卫生间在内的场所必须干净，正确地整理，以合乎卫生要求，并保持通风。
- g. 机构必须供应可生饮的水。
- h. 工作场所的室温必须与食品保存所需的合适温度相容。
- i. 安装水汽和烟雾排放系统，如抽油烟机，因为水汽和烟雾不断累积的结果将形成病菌巢穴。
- j. 这些场所的内壁，如地板、墙壁以及天花板等，必须包覆容易清洁及杀菌的材料。严禁使用未经加工的木材、水泥、涂料以及未经处理的铁皮。
- k. 移动式纱窗必须适当安放，以确保工作场所的防渗性，避免鸟类、虫子等不受欢迎的异物入侵。
- l. 必须事先预留一处特别的地方或储柜，以放置产品及维修器材。
- m. 洗涤槽必须备有冷、热水。此外，预留一处干净、通风的地方，放置碗盘及小型设备，以免滋生污垢及遭受污染。*
- n. 必须预留一处能够满足员工最基本的清洁卫生需求的地方：卫生间、一座洗手专用的卫生站，包括下列装备：
 - 供热水、非手动的盥洗台；
 - 杀菌香皂供应装置
 - 擦手专用纸张供应装置
 - 指甲刷
- o. 容易清洗消毒的工作平面，禁止使用未经加工的木材(砧板)及油布。
- p. 根据规格大小，厨房必须安装一至数座洗手专用的卫生站
- q. 预留刀具、纸张等小器材的卫生存放系统。
- r. 必要的话，预设干净的保护罩供负责切割人员使用
- s. 预设一只非手动的垃圾桶
- t. 冷藏柜：
 - 冷藏柜必须保持干净，防止长霉，运行良好，而且数量必须足够并定期进行除霜
 - 开关系统必须正常运行，同时必须配备密封垫圈(防止长霉)
 - 所有如厨柜、橱窗等生鲜冷藏柜或冷冻柜等冰柜必须配备一只移动式温度计
 - 分隔的装置(特别是冷冻箱)必须采用惰性材料制成，禁止使用木材及回收的纸板
 - 冷冻专用冷房若超过 10 立方米，必须配备自动温度记录系统(含电子按钮、感应器、转速记录器等)

2. 运行管理

- a. 冷藏室内存放的物品必须正确并合理地整理，以避免任何可能的交叉感染。例如，应避免将未洗净的蔬菜放置于生肉或鲜鱼上方。同样的道理，注意勿将煮熟的食品与未经烹煮的原料放在一起；
- b. 严格禁止将解冻的产品再次冷冻；

圭亚那动物服务部门 - BP 7017 - 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话: 0594.29.70.88- 传真: 37.83.23 - 电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr



- c. 解冻程序必须在食品专用、“干燥”以及温度介于 0°C 和+4°C 的容器内进行；
- d. 由您自己亲自冷冻的新鲜食品必须完全遵守良好卫生须知指南内罗列的法则 (参照附件有关冷冻建议事项 DDCCRF/DSV/DSDS 文件)；
- e. 拆装的食品及其不同的摆放方式必须正确地以食物用保鲜膜或食品专用冷冻袋加以保护；必须在保护措施上标明日期，并且能够随时提供相关的采购发票；
- f. 必须能够随时应要求出示原料的采购发票；
- g. 非手动的垃圾桶必须随时维持关闭状态；
- h. 禁止使用抹布、洗碗碟布及破布。抹布或绝缘手套仅限于端取食盘用。其它任何的操作必须使用丢弃型纸巾；
- i. 您必须检查补充物资的来源是合法：注意勿采购违规私宰的肉品、走私的蛋类等；
- j. 假如您贩售野生肉品，您必须注意遵守禁止事项。仅有以下种类的动物可以捕食与销售：**Kapler** 的犰狳、刺豚鼠、九带犰狳、绿色龙蜥蜴、森林野放猪、**pac** (译者注：中文译名无从取得)、**pakira** (译者注：中文译名无从取得)、水豚等；
- k. 您必须每日更新野味登记表 (可向动物服务部门索取一份样本)；
- l. 必须遵守热食供应链的注意事项：所有热食服务必须将供应温度维持于+63°C，直到送出食品为止，其中包括外卖食品；请检查热食陈列橱窗及加热水浴器是否正常运行；
- m. 冷藏环节必须遵守：所有冷食服务必须将供应温度维持于+4°C，直到送出食品为止。

圭亚那动物服务部门- BP 7017 - 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话: 0594.29.70.88- 传真: 37.83.23 - 电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr



食品销售 餐饮行业 的共同相关规定

工作人员

- 经营人必须确保其员工无懈可击的身体及服装清洁卫生；
- 他必须确保其员工定期接受健康检查 (提供检查证明)；
- 他必须制定基础卫生规则培训计划及宣导活动。

货物-原料-成品的运输

- 必须在与食品保存安全相容的环境及温度条件下进行；
- 使用专门为食品接触而预先准备的干净容器；
- 遵守供应商竭力建议的温度；
- 不可中断冷藏环节。

文件稽查 – 自动检查程序

以下文件必须定期更新、妥善就地存放，以便在稽查单位要求查看时能够出示。

1. 业务活动的事先声明

根据乡村法典 Art. 231-20 条的规定，业务活动的事先声明必须在开始 (营业) 前提交机构经营所属的动物服务单位

2. 工作人员 (含经营人在内) 的健康证明

3. 机构工作人员培训计划及实习证明

4. 清洁与消毒计划

机构清洁与消毒计划。必须根据 QUOI/AVEC QUOI/COMMENT/QUAND (什么/用什么/如何/何时) 的模式拟定一份工作场所的清洁与消毒计划，包括地板、墙壁、工作平面、以及冷藏室、切割、烹煮等器具以及垃圾桶等设备。注意只能使用农产品专用及合格的产品。必须禁止以无科学根据的经验式逻辑拼凑堆积产品。

5. 抗有害动物计划

抗有害动物计划 (昆虫、啮齿动物等)。假如未委托第三者公司负责处理此一项目 (假如有委托的话，请提供我们开始合作的合同副本、最近几次的例行处理证明、诱饵放置的图纸以及与落实灭鼠、杀虫措施相关的各式技术说明书)，您必须启用一份登记簿，记录您根据您事先拟定的一份诱饵放置图纸而亲自进行的灭鼠、杀虫措施。禁止使用气雾剂。

6. 温度控制

您的冷藏柜 (含橱窗、冷冻箱、零度以下冷房、冰箱以及零度以上冷房等) 及您的保温柜 (含热食陈列橱窗、加热水浴器等) 必须定期检验。所有未符合规定之处必须纪录在登记簿内，而且必须落实更正措施。

圣亚那动物服务部门 – BP 7017 – 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话: 0594.29.70.88- 传真: 37.83.23 - 电邮: DSV973 @agriculture.gouv.fr



7. 送货验收

您是您销售的所有产品的负责人，因此必须由您来验收送达的订货。检查确认的订单之有效日期的相符性(食用期限(DLC)与最佳使用期限(DLUO))、冷藏环节不可中断、包装的完整性等等。所有未符合规定的地方必须纪录在登记簿内，而且必须落实更正措施。

8. 产品的追踪

欧盟 78/2002 法规规定您必须能够追踪销售的产品。因此，当您使用或销售如奶类制品、猪肉食品或任何其它事先已拆封或拆盒的原料等易变质的产品，您绝对必须保留产品的原标签以及相应的发票。每日必须整理这些标签并将它们保存在登记簿上。

9. 良好卫生须知指南

由行政单位认可的良好卫生须知指南应可协助您管理您公司内部的食品卫生安全。您可向下列单位订购这些指南：

Direction des Journaux Officiels
26, rue Désaix
75027 PARIS Cedex 15
传真：0145 79 17 84
网站：www.journal-officiel.gouv.fr

或洽

Cayenne 的 librairie AJC

圭亚那动物服务部门 - BP 7017 - 24 boulevard de la République 97307 CAYENNE CEDEX
电话：0594.29.70.88- 传真：37.83.23 - 电邮：DSV973 @agriculture.gouv.fr



不合规规定登记簿 (例子)

日期	领域	不合格事项	更正措施	指出不合规规定的人员	供应商、提供服务者
2008/01/01	零度以上冷藏领域	橱窗温度介于 8 至+10°C (符合规定的温度为+4°C)	收回产品 (位置更换或销毁)	某某先生, 负责人	
	设备	第 8 号橱窗的发电机故障	更换或修理橱窗		
	产品验收	货物验收时温度为-14°C (符合规定的温度为-18°C)	- 拒收产品 - 联系供应商 - 联系 DSV 动物服务部门		
		猪排盒内结霜	拒收已结霜产品		
		包装毁损	拒收包装已破裂的产品		
		卫生标记或缺	- 拒收相关产品 - 联系 DSV 动物服务部门 (非常重要)		
	卫生	在储藏室发现老鼠屎	- 致电灭鼠单位 - 放置诱饵及捕鼠器 - 收回毁损产品并销毁 - 重启抗有害动物计划		

清洁、消毒计划第 5 号表格

(根据工作场所及使用设备而调整)

什么	用什么		如何			何时
	产品名称	产品剂量	水温	行动时间	行动类型 机械	
表面、工作场所、设备						每日、每周、每月
地板						
墙壁						
天花板						
工作平面						
小型设备						
机动刀具						
冰箱						
冷冻箱						
零度以上冷房						
零度以下冷房						
柜台-烤箱-烧煮处						
储藏室						
更衣室-卫生间						
垃圾桶						

- 本清洁、消毒计划必须时常经由接触的面积加以评估 (测试约 1.5 欧元)

第 6 号摘要 有关 清洁、消毒

- 清洁的定义为：从一个特定的面积范围内祛除其上所有肉眼可见或不可见的污垢。
- ◆ 一处清洁过的表面可说是干净的。
- 消毒这道程序的目的是：从一个面积上或环境中祛除细菌、病毒、酵母菌、霉菌等不受欢迎的微生物。
- ◆ 一处消毒过的表面可说是合乎卫生的
- 以合适的产品 (杀菌香皂 ≠ 洗碗产品) 经常洗涤双手总是比戴手套来得更好。经过任何接触细菌的业务活动 (找钱、拨接电话等) 之后，务必洗涤双手。
- 洗碗碟布、抹布或其它破布的不当使用大大地增加了表面与双手的感染机率。
- 在厨房禁止佩戴戒指、手链、手表等 (结婚戒指可例外容许)。事实上，这些装饰品成了病菌的温床。
- 手指甲是干净的、必须剪短而且不可额外装饰 (擦指甲油或戴假指)。
- 一只细菌每 20 分钟增生复制一次：
 - 0 小时：1 只细菌
 - 1 小时：8 只细菌
 - 2 小时：64 只细菌
 - 6 小时：500000 只细菌
 - 8 小时：1000000 (1 百万) 只细菌

- 80% 的食品毒素性感染的源头是来自经手的人 (不卫生、错误操作、表面健康的潜在带菌者等)。
- 在一处事先未清洁及去油渍的表面上使用漂白水；
- 根据经验而把漂白水与其它任何产品 (擦亮剂、洗碗产品) 混合使用；

毫无意义

- 在人的食品内严禁使用臭药水及其它任何芳香成分。
- 在工作期间，绝无任何有效的理由让清洁、消毒用的产品或设备在工作的地方四处随意摆放，应该将它们收到专门摆放的储藏室中。

双手的清洁卫生

工作场所及设备的清洁与消毒
同时而且完全是专业厨师的工作。

第 7 号摘要 有关冷冻

圭亚那省政府

圭亚那动物服务部门 食品卫生安全服务处 24, boulevard de la République B.P. 7017 97307 – CAYENNE Cedex 电话: 05 94 29 70 88 传真: 05 94 37 83 23	省政府卫生与社会事务局 健康环境服务处 Place SCHOELCHER BP 5001 97305 – CAYENNE Cedex 电话: 05 94 25 61 00 传真: 05 94 25 53 63	省政府竞争、消费与反假冒 伪劣产品事务局 Angles des rues Rouget de l'Isle et Mme Payé BP 5020 97305 – CAYENNE Cedex 电邮: dd973@dgccrf.finances.gouv.fr 电话: 05 94 30 69 60 传真: 05 94 25 53 40
--	--	--

根据法规订立的安全目标所应遵守的冷冻食品须知:

注意:

冷冻是一种保存食品的手段, 却无法剔除微生物。它仅能中断微生物的滋生。一旦产品解冻后, 微生物就会继续繁殖。

这就是为什么未熟悉冷冻与解冻的卫生须知, 可能对消费者的健康造成重大的危险。

此外, 冷冻可能造成食品变质: 冻伤、体积缩小、变酸发臭、长霉。

为了达到法规订立的食品安全及品质目标, 您必须遵守以下的建议, 除非您可以以确切的方式向稽查的行政单位证明另外的替代方法可以达到相同的目标 (良好卫生须知指南⁽¹⁾ 的应用或其它有效的方法)。

1. 遵守一般的卫生要求

- 工作场所 (含卫生设备在内)、设备装置、器材及用具必须维修保养得宜、整理摆放妥当, 并定期清洁与消毒;
- 合适的冷藏设备与温度监控手段, 并定期检查;
- 合适的清洁、消毒产品 (用于工作场所及工作人员);
- 工作人员身体健康状况良好, 备有干净的工作服, 并已接受卫生及冷冻/解冻须知等方面的培训, 因此可落实良好的卫生须知。

2. 冷藏设备

1. 参照文件末经确认的良好卫生须知指南一览表

仅有性能合适的设备能够提供卫生与感官享受方面令人满意的冷冻储存效果。急冻室是最适合良好冷冻的手段，特别是对于温热的菜肴，因为它能使温度急速下降。使用这样的设备要求使用者必须经过培训，而且对设备的潜在力具备良好的认识，因为一旦行政单位进行稽查时，使用者必须能够精确地回答所使用的处理方式。缺乏此一设备时，也可使用零度以下冷房或 4 星级家用冰柜。

其它家用的冰柜事实上只是简单的储存设备，只能储藏已经冷冻或速冻的产品。它们并无法提供令人满意的食物冷冻储存效果。

3. 产品

冷冻仅适用于新鲜、微生物质量卓越的产品，它的渠道要尽量缩短。处理的食物必须在法规订立的安全目标所要求的卫生条件下进行拆装、切割以及烹煮等操作。冷冻必须在以下的期限或经过研究与确认的其它期限内进行：

2-1 原料：未包装的产品必须在验收后 **48 小时**内冷冻，至于标有食用期限或最佳期限日期的产品则必须在 1/3 的有效期限内进行冷冻。

2-2 半成品：必须在切割、剔除、切块、煮熟等程序之后立即进行冷冻。

2-3 加热即可食菜肴：准备好的当天冷冻，假如备有急冻室，就在煮过后立即进行；假如您使用另一种冷冻办法，请进行快速冷却。

冷冻以下产品不符合法规订立的安全目标

- 保存期限终了甚至过期或已经变质；
- 已经端给消费者的产品 (服务剩余的产品)；
- 解冻的产品；
- 来源没有保障的产品；
- 肉糜、绞肉、碎肉

4. 实用的冷冻模式

- 产品必须快速准备以进行冷冻，不可中断冷藏环节；
- 所有的产品都必须装在密封紧闭的袋子里或完全将产品覆盖的保鲜膜内。保鲜膜和袋子必须保证能作为“食品(包装)使用”；
- **每一项产品的包装都必须以标有冷冻日期及保存期限的标记或标签加以识别。**
- **直到芯子必须达到的温度如下：**
 - **-18°C**；冰冻饮料和冰淇淋、肉类和肉制品、渔获物以及所有这类食品的衍生或加工产品
 - **-12°C**；所有其它的冷冻食品

无论如何，使用者必须知道装备厂商的使用说明 (有关装载的产品数量以及需要的冷冻时间等)，并悉心严格地遵守。

弄脏或被污染或不适用于食物包装使用 (如纸板、塑胶袋、木条箱) 的包装物切不可用来包装食品。

5. 可追踪的资料

对于所有购买时事先已包装的产品，不论这些产品是在原料状态时就已冷冻或加工 (含加热即可食菜肴) 后才冷冻，专业人员都必须向前来稽查的行政部门出示**原始标签**。对于那些购买时未事先包装的产品，必须出示能够据以追踪的购买发票或送货清单，而且必须在工作场所出示。



为了食品安全之故，行政单位要求标签的存档期限必须长达3个月。

6. 冷冻产品的保存

- 您亲自冷冻的食品的保存期限如下：鱼类与肥厚的肉类3个月，其它产品则为6至12个月⁽²⁾。假如事先经过研究确认的话，其它的期限可适用。
- 冷冻食品储存器具的温度必须定期与器具分离(不属于设备)的温度计加以检查，而一旦有异常的现象时必须落实更正措施。冷冻食品的保存温度见于上述第4点。
- 一旦储存食品的设备产生电路故障或断电时，设备的门必须保持紧闭，并加强温度控制以及落实更正行动。

7. 解冻与解冻食品的使用

解冻可能导致微生物滋生。一旦有利的条件齐聚一堂(特别是温度方面)，产品里原有的微生物将以倍数繁殖。由于冷冻而改变的产品细胞结构，以及因为解冻而产生的汁液等构成了适宜微生物生存的环境。这就是为何解冻必须在以下的情形下进行：

→ 除了渔获冷冻产品要求的温度介于0°C与+2°C之间外，其它产品必须在介于0°C与+4°C之间的密闭冷却区内(冷藏室)解冻。在这样的情形下，必须保护产品免于接触污垢(以保鲜膜加以保护)，并将它放置于金属架上，以收集流出的汁液，并将汁液倒掉。必须知道解冻的确切日期，并随时能够应稽查的行政单位要求而出示。

根据本摘要的要求而冷冻、解冻的食品，并存放在一个温度与相关产品本质相容的密闭冷却区内，可以在解冻后48个小时内使用。

→ 在直接煮食的过程中直接解冻(清蒸、放入微波炉或烤箱中等等)

切勿在室温下或以浸泡的方式解冻产品。

切勿重新冷冻已经解冻的产品。

这些方式对健康造成威胁，因此不符合法规订立的安全目标。

法规

自2006年01月01日起，法国针对冷冻/解冻所制定的法规已不再适用，专业人士必须依照欧洲法规⁽²⁾的规定。欧洲法规将专业人士视为产品安全的首要负责人，同时在食品供应的每一环节(从制造到销售)清楚订立以下义务与责任：

- 不可销售对健康有害或不适于人类食用的食品
 - 确认食品在卫生方面符合要求，并检查是否遵守这些规定
- 建立食品的可追踪性资料(来源及销售目的地)，并随时提供稽查单位查看
- 符合一般的卫生规定以及相关业务领域的特殊规定，特别是具备卫生方面的训练，并且对其熟悉精通
- 应用业务领域良好卫生须知指南所订立的规定(或根据食品安全标准原则所制定的另一种同样具公信力的风险分析与卫生掌握方法)

请随时向稽查的行政单位咨询其它补充信息。

2. 参照文件未经确认的良好卫生须知指南一览表



(1) **第 178/2002 号法规**确立食品立法的一般原则及规定，并订立与食品相关的程序。

欧盟第 852/2004 号法规订立与食品卫生相关的规定

(2) **良好卫生须知指南 (小册子编号):**

糕饼业：第 5902 号-餐饮业：第 5905 号-肉贩：第 5906 号-外卖业：第 5907 号-鱼贩：第 5919 号-

手工猪肉食品：第 5920 号

欢迎向法国文献资料中心 (Documentation Française) 索取：地址：124 rue Henri Barbusse 97308,

AUBERVILLIERS (传真：01 40 15 68 00/网站：www.ladocumentationfrancaise.fr)