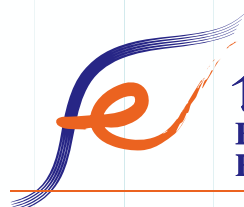
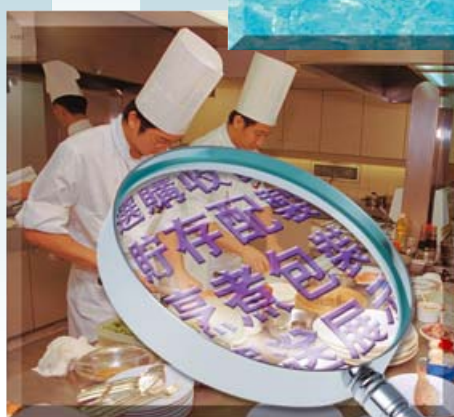


# 如何推行 食物安全計劃



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department

第一章	引言	1
第二章	食物安全計劃簡介	2
第三章	如何推行食物安全計劃	3
	第一階段：規劃	
	第二階段：製作食物流程圖	
	第三階段：建立食物安全計劃	
	第一步 列出危害	
	第二步 建立控制措施及其標準	
	第三步 建立監察程序	
	第四步 建立矯正程序	
	第五步 保存紀錄	
	第六步 檢查及檢討	
	應用食物安全計劃的實例	
第四章	食物安全計劃的基本要求	16
	一. 清潔及消毒	
	二. 個人衛生	
	三. 防治蟲鼠	
	四. 廢物處理	
	五. 員工訓練	
	六. 對顧客投訴的處理	
第五章	相關網頁	23
	附錄	24
	1. 常見引致食物中毒的原因	
	1(i). 危險溫度範圍	
	2. 各類危害的例子	
	3. 食物安全計劃工作表 — 製作食物流程圖	
	4. 食物安全計劃工作表	
	5. 認可供應商紀錄表	
	6. 不合格供應商紀錄表	
	7. 採購紀錄表	
	8. 收取冷藏食品紀錄表	
	9. 收取冷凍食品紀錄表	
	10. 收取乾貨紀錄表	
	11. 溫度紀錄表	
	12. 矯正行動紀錄表	
	13. 清潔工作紀錄表	
	14. 防治蟲鼠檢查紀錄表	
	15. 防治蟲鼠監察紀錄表	
	16. 員工訓練紀錄表	
	17. 顧客投訴紀錄表	
	18. 管理人員自行檢查清單	

近年，世界各地都發生了很多食物中毒事故，引起公眾對食物安全的疑慮及關注，而大部分的事故，都是因食物業從業員以不恰當的方式處理、配製或貯存食物所造成的（附錄1）。為了確保食物安全及預防食物中毒事故發生，食物業（包括餐飲業）除了要遵守現行法例外，亦應根據「食物安全重點控制」(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)系統的原則設計食物安全計劃，從而加強消費者對食物安全的信心。

「食物安全重點控制」系統採取積極主動的策略，預計生產食品過程中可能出現的問題，並按預先制訂的程序及採取有效的措施，預防食物安全問題的出現。

世界各地許多食品製造公司已採用「食物安全重點控制」系統預防食物出現問題。然而，要餐飲業採用傳統的「食物安全重點控制」系統是有困難的，因為餐飲業提供的食品種類繁多，沒有一套製造食物方法的標準，缺乏有系統性的生產規劃，以及業界缺乏專門知識制訂「食物安全重點控制」系統等。為了協助餐飲業解決上述問題及加強食物安全，本文件詳載一個根據「食物安全重點控制」系統的原則來擬訂的食物安全計劃，供餐飲業的管理人員參考，內容包括：

1. 推行食物安全計劃所涉及的階段；
2. 餐飲業製作食物的一般步驟和可能出現的問題；及
3. 適用於餐飲業的控制措施，以及應何時及如何執行這些措施。

推行食物安全計劃的目的是要在生產食品過程中找出及控制可能出現的問題（危害），以確保食物安全。有關問題可能會在選購、收貨、貯存、配製、烹煮、包裝、運送或展示食物等過程中出現。

食物安全計劃有六個元素：

1. 在製作食品的每個步驟中（例如選購原料、收貨）列出各種食物安全問題（危害）
2. 建立對有關問題的控制措施及其標準
3. 建立監察程序
4. 建立矯正程序
5. 保存紀錄
6. 檢查及檢討



只要在製造食品過程中適當地採納上述的元素，再配合一些基本的工作（例如清潔及消毒、個人衛生、防治蟲鼠、廢物處理和員工訓練等），便能有效地預防食品出現問題，確保食物安全。

## 第一階段 規劃

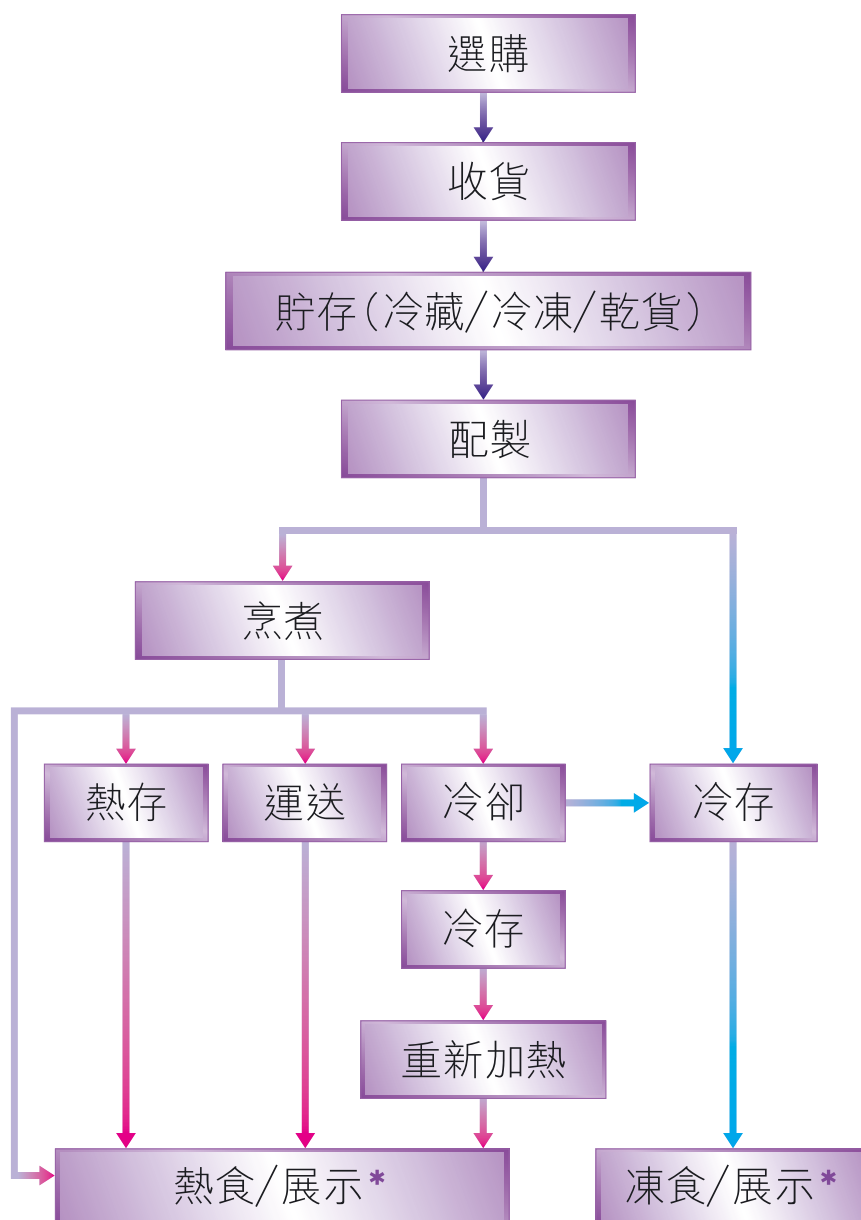
在制訂食物安全計劃前，要進行初步規劃和準備。你須委任一名統籌員，負責制訂食物安全計劃，並須給予他足夠的權力和資源，而這名統籌員必須具備基本的食物安全知識和認識其製造的食物及製作流程。

你亦應告知員工推行食物安全計劃所帶來的改變和好處。若每個員工都知道他們在計劃中的角色，並全力投入，食物安全計劃就可發揮作用。為減少員工的憂慮，食物安全計劃應在指定時間內分期推行。例如，起初只在食物製備工序的第一步（即選購原料）推行食物安全計劃，確保第一步妥善運作後，才繼續推行下一步。



## 第二階段 製作食物流程圖

應繪製一張製作食物流程圖，顯示由選購食物原料至食物可供食用的每個步驟。應該注意的是，不同的經營方式或會有不同的製作流程圖。下圖是經營餐飲業的一般製作流程圖，製作流程中每個步驟（例如選購、收貨等）都可被視為控制點，以避免可能出現的問題，確保食物安全。



\* 註：展示步驟適用於經營自助餐形式的餐飲業



## 第三階段 建立食物安全計劃

### 第一步 列出危害

危害是指任何可能引致食物不宜供人安全食用的物質或成因（附錄2）。你可利用已繪製的流程圖，找出與各個步驟有關的食物安全問題（危害）。

以下是一些問題的例子：

- I. 有害微生物污染了食物原料  
(例如生蠔受諾沃克類病毒污染及生雞蛋受沙門氏菌污染)
- II. 有害微生物在處理食物過程中繁殖或產生毒素
- III. 烹煮過程未能消滅有害微生物或毒素
- IV. 食物含有毒化學物(例如珊瑚魚含雪茄毒素)
- V. 食物內藏外來物體(例如金屬)



據資料顯示，在上述各種問題中，最常見引致食物中毒事故的是有害微生物或其所產生的毒素。

### 第二步 建立控制措施及其標準

就着製作流程中每個步驟所列出的問題，訂出各項預防措施，並建立其監控標準。一般常見的監控標準有時間、溫度及酸度等。

以下是一些預防措施及其監控標準的例子：

預防措施	監控標準
I. 光顧信譽良好的供應商	向認可/持牌及信譽良好的供應商 購入食品
II. 妥善冷藏或冷凍食物	冷藏/冷凍食物須在攝氏零下18度/ 四度或以下貯存
III. 採用正確的方法來解凍冷藏食物	冷藏食物須通過以下方式解凍： ➢ 放入攝氏八度或以下的冷凍櫃解凍 ➢ 食物經防水包裝後置於清涼及流 動的自來水中
IV. 徹底烹煮食物	烹煮食物時，食物中心部分的溫度須 達至攝氏75度或以上
V. 使用適當的方法，迅速冷卻食物	把煮熟的食物冷卻時，須在兩小時內 將食物由攝氏63度冷卻至20度，其 後四小時內冷卻至攝氏四度

### 第三步 建立監察程序

監察程序必須能有效地辨認在食物製作過程中出現的偏差（偏離監控標準），以便能即時作出矯正行動保障食物安全。應盡量採用簡單的監察方法，例如：

- I. 量度烹煮時的溫度和時間；
- II. 查看食品的食用期限和存貨是否按購入的先後日期使用；
- III. 查看用具和工作範圍表面的清潔情況；及
- IV. 查驗購入的食物材料。

應就控制及監察食物安全的程序制訂簡易清晰的工作指引，以便員工遵從。有關指引須包括：

- I. 有甚麼需要監察？（例如監察烹煮食物時的溫度）
- II. 如何監察？（例如用溫度計量度溫度）
- III. 何時進行監察？（例如每半小時量度一次）
- IV. 誰人負責監察？（例如廚師助理）



### 第四步 建立矯正程序

假如監察結果顯示運作偏離標準時，便須立刻採取矯正行動。例如：

- I. 如烹煮食物的溫度不足，應將有關的食物再加熱，直至食物達至指定溫度。
- II. 如冷凍櫃的溫度高於攝氏四度，應調校冷凍櫃的溫度或進行維修。
- III. 如用具不潔，應再次清洗。

### 第五步 保存紀錄（例如冷藏庫的溫度紀錄）

把各監察結果記錄下來，有助檢討所採用的控制措施是否足夠及有效。你可參看附錄3至附錄17，並選用適合的紀錄表來將重要的監察結果記錄下來。



### 第六步 檢查及檢討

為了證實你的食物安全計劃有效，你須定期（例如每周一次）有系統地進行檢查工作。你可參照附錄18來設計適用於你的工作處所的檢查清單。這份清單幫助你決定哪些工作程序需要改善。此外，由於你的工作程序和所製造的食品或會有變，因此你亦須最少每年檢討食物安全計劃一次，以確保計劃仍然是恰當的。



## 應用食物安全計劃的實例

以下的例子概括分析了餐飲業製作食物流程內各個步驟可能出現的問題及其控制的內容：

### 步驟：選購原料

危害	監控標準	監察措施*				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
原料被下列物質污染 > 病菌 > 毒素 > 殺蟲劑等化學物 > 玻璃、金屬等	向認可/持牌及信譽良好的供應商購入食品	供應商有否遵守優良製造規範	視察供應商的工場及查核其監察紀錄	每年一次及在更換供應商時	採購部經理	避免光顧不合格的供應商	存備認可及不合格供應商的紀錄(附錄5及6)
		顧客對供應商投訴紀錄	查核顧客對供應商投訴紀錄	每次更換供應商時	採購部經理	避免光顧不合格的供應商	
	與供應商訂立原料品質及安全規格(包括運送原料時的溫度)	規格書內所訂的標準	查核食品規格書	每次訂貨時	採購部經理	避免訂購不合格的食品	採購紀錄(附錄7)和食品規格書紀錄

\* 應視乎情況建立監察措施(例如檢查的次數)

## 步驟：收取食物原料

收貨時，必須檢查食物原材料是否合乎規格。應視乎材料可能對健康構成危害的程度來決定檢查的次數。

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
包裝損壞和受異物 (包括病菌)污染	包裝完好，沒有可見的異物	包裝有否破損及原料有否受異物污染	目視檢查	接收食物原料時	收貨員	拒絕收貨，並通知供應商	來貨紀錄(附錄8、9及10)
	送貨車輛是清潔衛生的及沒有運載其他化學品等	送貨車輛的衛生情況	目視檢查	接收食物原料時	收貨員	拒絕收貨，並通知供應商	
在運送途中，病菌在原料內繁殖	原料沒有腐壞的跡象(例如氣味、色澤等)	食物的一般狀況	目視檢查食物的狀況	接收食物原料時	收貨員	拒絕收貨，並通知供應商	
	原料沒有超過保質期，即「此日期前食用」或「此日期前最佳」	食物的保質期	目視檢查標籤上的保質期	接收食物原料時	收貨員	拒絕收貨，並通知供應商	
	原料到達時的溫度：冷凍食物須保持在攝氏四度或以下/冷藏食物必須完全在凍結狀態	食物到達時的溫度	用溫度計量度食物的溫度/檢查食物的狀態	接收食物原料時	收貨員	拒絕收貨，並通知供應商	
	立即(例如十分鐘內)貯存冷凍/冷藏食物在攝氏四度/零下18度以下	收貨及貯存程序	目視檢查	接收食物原料時	收貨員	<ul style="list-style-type: none"> <li>改善收貨程序，須在指定時間內貯放貨品</li> <li>若冷凍/冷藏原料被放置在室溫下過久，應將有關原料棄掉(例如冷凍原料被放置在室溫下超過四小時)</li> </ul>	

## 步驟：乾貨貯存

貯存乾貨包括某類水果／蔬菜、穀類、調味品和罐頭或瓶裝食物等。

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染	分開存放不同種類 的食物及把食物存放在 適當的盛器內	食物貯存狀況	目視檢查	在貯存及提取 食物材料時	理貨員	<ul style="list-style-type: none"> <li>把食物放在適當的盛器或重組貯物間隔</li> <li>將受污染的食物棄掉</li> </ul>	
	包裝完好，沒有可見 的異物	食物的一般情 況	目視檢查	在貯存及提取 食物材料時	理貨員	<ul style="list-style-type: none"> <li>重新包裹食物</li> <li>如發現食物已受污染，應即時棄掉</li> </ul>	
	保持貯存範圍乾爽清 潔	貯存範圍的衛 生情況	目視檢查	每天下班前	副經理	立刻把不潔範圍清潔	
		清潔紀錄	檢查紀錄	每天下班前	副經理	提醒員工依時清潔貯存範圍	清潔紀錄（附錄 13）
貯存範圍內沒有蟲鼠 侵害的痕跡	貯存範圍內蟲 鼠的蹤跡	目視檢查貯存 範圍	每周一次	副經理	在有蟲鼠出沒的地方使用適當的方法（例如捕鼠器）來捕捉、消滅蟲鼠或聘用防治蟲鼠公司	防治蟲鼠檢查及 監察紀錄（附錄 14及15）	
病菌繁殖	採用先入先出的輪流 存放法（用編號／記號 來顯示食物貯存的先 後次序）	食物日期編號 ／記號（例如 保質期／收貨 日期等）	檢查編號／記 號	每天一次	理貨員	棄掉超越保質期或沒有標明編號 ／記號的食品	存貨紀錄

### 步驟：冷凍貯存

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染（例如熟的食物被生的食物污染）	遮蓋所有食物及分開存放不同種類食物	食物貯存情況	目視檢查	在貯存及提取食物材料時	理貨員	<ul style="list-style-type: none"> <li>立刻把食物遮蓋妥當</li> <li>重組貯物間隔（例如將生、熟食物分開存放）</li> </ul>	
	貯存食物的範圍要清潔	貯存食物範圍的情況	目視檢查	在貯存及提取食物材料時	理貨員	立刻清潔貯存範圍	
病菌繁殖和產生毒素	貯存溫度為攝氏四度或以下	貯存溫度	用溫度計量度	每天三次（早上、中午及下班前各一次）	理貨員	<ul style="list-style-type: none"> <li>調校貯存溫度</li> <li>維修冷凍櫃</li> <li>棄掉有問題的食品</li> </ul>	冷凍櫃溫度紀錄表（附錄11）
	貯存環境的空氣要流通	食物貯存情況	目視檢查	在貯存及提取食物材料時	理貨員	重組貯物間隔	
	採用先入先出的輪流存放法（用編號/記號來顯示食物貯存的先後次序）	食物日期編號/記號（例如保質期/收貨日期等）	檢查編號/記號	每天一次	理貨員	棄掉超越保質期或沒有標明編號/記號的食品	存貨紀錄

### 步驟：冷藏貯存

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
病菌繁殖	貯存庫溫度為攝氏零下18度或以下	貯存溫度	用溫度計量度	每天三次（早上、中午及下班前各一次）	理貨員	調校貯存溫度或修理冷藏庫	冷藏庫溫度紀錄表（附錄11）
	貯存環境的空氣要流通	食物貯存情況	目視檢查	在貯存及提取食物材料時	理貨員	重組貯物間隔	

步驟：配製

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染	用適當的方法（例如不同顏色）來區別處理生和熟食物的用具及砧板	處理食物的用具及砧板	目視檢查	工作時	廚師助理	<ul style="list-style-type: none"> <li>重新清洗用具及砧板，並放回適當的位置</li> <li>再培訓有關員工</li> </ul>	矯正行動紀錄表（如已採取有關行動）（附錄12）
	即食的水果及蔬菜是清潔衛生的（即沒有受其他生的食物污染）	清洗水果及蔬菜的程序	目視檢查	工作時	廚師助理	棄掉受污染的即食水果及蔬菜	
病菌繁殖和產生毒素	冷藏食物須通過以下方式解凍： <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 放入攝氏八度或以下的冷凍櫃解凍</li> <li>➢ 食物經防水包裝後置於清涼及流動的自來水中</li> </ul>	解凍方法（例如解凍溫度、食物是否放在防水包裝內解凍、解凍時的清水是否流動等）	目視檢查	工作時	廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>調校解凍溫度至攝氏八度或以下</li> <li>棄掉變壞的食物</li> <li>再培訓有關員工正確的解凍的方法</li> </ul>	
	冷藏食物在烹煮前必須完全被解凍（沒有結冰現象）	冷藏食物在解凍後的狀況	目視檢查及用手觸摸	烹煮前	廚師助理	將有關食物再放入解凍箱內，直至完全解凍為止	
	已解凍及易腐壞的冷凍原料不可擺放在攝氏四度或以上超過四小時	易腐壞的原料被放在攝氏四度或以上的配製食物範圍內的時間	目視檢查	工作時	廚師助理	<ul style="list-style-type: none"> <li>控制配製的速度及數量，以減短原料擺放在攝氏四度或以上的時間</li> <li>如原料在攝氏四度或以上擺放超過四小時，便須棄掉有關原料</li> </ul>	

### 步驟：烹煮

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
病菌在未全熟的部分繼續生存	烹煮食物時，食物中心部分的溫度為攝氏75度或以上	食物中心溫度	用溫度計量度	每批食物	廚師	繼續烹煮至所需的溫度	溫度紀錄表
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 免治肉類內部為棕色</li> <li>➢ 家禽的肉汁清澈</li> <li>➢ 魚肉可用叉子切開</li> </ul>	食物在烹煮後的情況	目視檢查	每批食物	廚師	繼續烹煮至全熟	

### 步驟：冷卻

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染	在冷卻過程中，有適當的保護措施來保護食物	食物四周的情況（有沒有污染的源頭）	目視檢查	工作時	廚師助理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 立刻把食物移離可能造成污染的源頭</li> <li>● 將已受污染的食物棄掉</li> </ul>	
	容器是清潔的	容器的衛生情況	目視檢查	每次使用前	廚師助理	重新清洗和消毒不潔的容器	
病菌繁殖和產生毒素	用作冷卻食物的容器的高度少於五厘米/兩吋	容器的高度	目視檢查	每次使用前	廚師助理	使用高度少於五厘米/兩吋的容器	
	在兩小時內將食物由攝氏63度冷卻至20度，其後四小時內冷卻至攝氏四度	冷卻的時間及食物的溫度	用計時器及溫度計量度	每小時	廚師助理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 採用以下方法加快冷卻食物：                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 分成多個小部分</li> <li>➢ 把容器浸於冰水中</li> <li>➢ 經常攪拌</li> </ul> </li> <li>● 如在六小時內，食物不能冷卻至攝氏四度或以下，便須把食物棄掉</li> </ul>	溫度紀錄表



### 步驟：重新加熱

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
病菌繼續生存	盡快將食物加熱，令食物中心部分的溫度達攝氏75度或以上	食物中心溫度	用溫度計量度	每批食物	廚師	再次加熱直至達到正確的溫度	溫度紀錄表

### 步驟：熱存

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染	食物已被包裹或蓋好	食物是否已蓋好或已包裹	目視檢查	工作進行時	廚師助理	<ul style="list-style-type: none"> <li>立刻蓋好或包裹食物</li> <li>將已受污染的食物棄掉</li> </ul>	
病菌繁殖和產生毒素	食物保持在攝氏63度或以上	保溫容器內的食物溫度	用溫度計量度	每兩小時	廚師助理	<ul style="list-style-type: none"> <li>調校或改良保溫系統，使其可達到可接受的溫度</li> <li>如食物降至攝氏63度以下超過兩小時，便須棄掉食物</li> </ul>	熱存溫度紀錄表(附錄11)

步驟：展示（適用於自助餐經營模式）

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染	分開展示未煮和可即食食物*	食物展示的情況	目視檢查	食物展示時	侍應#	棄掉受污染的食物及檢討展示時食物的擺放	
	用不同用具處理未煮和可即食食物*	處理食物的用具	目視檢查	食物展示時	侍應	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉受污染的食物</li> <li>清洗受污染的用具</li> </ul>	
	展示過的食物不要跟新配製的食物混和	處理食物的情況	目視檢查	食物展示時	廚師	再培訓有關員工展示食物的程序	
	不應再使用展示過的剩餘食物	處理剩餘食物的情況	目視檢查	食物展示時及展示後	廚師	棄掉所有剩餘的食物	
病菌繁殖和產生毒素	熱食的食物須存放在攝氏63度或以上的器皿內	食物的溫度	用溫度計量度	每小時	侍應	<ul style="list-style-type: none"> <li>調校或改良加熱器皿，使其可達到攝氏63度以上</li> <li>如食物降至攝氏63度以下超過兩小時，便須棄掉食物及檢討展示時食物的擺放</li> </ul>	熱存溫度紀錄表(附錄11)
	冷凍食物（如生蠔、刺身及沙律）須存放在攝氏四度或以下	冷凍食物展示的情況	目視檢查	食物展示時	侍應	如食物升至攝氏四度以上超過四小時，便須棄掉食物及檢討展示時食物的擺放	冷凍櫃溫度紀錄表(附錄11)
		冷凍櫃的溫度	用溫度計量度	每兩小時	侍應	調校貯存溫度或修理冷凍櫃	
每次展示小量食物	食物展示的情況	目視檢查	食物展示時	經理	檢討展示食物的分量，以縮短展示的時間，並再培訓有關員工展示食物的程序		

\* 刺身及生蠔等屬可即食食物

# 在自助餐供應期間必須由特定的侍應負責監察展示食物的衛生情況

步驟：運送

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		
交叉污染	運送者有良好的個人衛生習慣	員工的個人衛生	目視檢查	送貨時	運送部主管	為運送者提供再培訓	
	運送車輛是清潔的及沒有運載其他化學品	運送車輛的衛生情況	目視檢查	送貨時	運送部主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>立刻重新清潔車輛，或改用其他合適的運輸工具</li> <li>將受污染的食物棄掉</li> </ul>	車輛檢查紀錄表
病菌繁殖和產生毒素	熱的食物保持在攝氏63度或以上；冷凍食物保持在攝氏四度或以下	食物的溫度	用溫度計量度	送貨時	運送者	<ul style="list-style-type: none"> <li>調校溫度或改良運送方法，以確保食物在運送期間可保持在監控標準的溫度範圍內</li> <li>如熱的食物保持在攝氏63度以下超過兩小時，便須把食物棄掉</li> <li>如冷凍食物保持在攝氏四度以上超過四小時，便須把食物棄掉</li> </ul>	溫度紀錄表 (附錄11)

食肆在推行食物安全計劃的同時，也要執行一些基本的工作（例如清潔及消毒、個人衛生、防治蟲鼠、廢物處理和員工訓練等），才可以更有效地預防在生產食品過程中出現問題。以下是一些基本工作的例子，希望能協助你認識並執行這些工作。

## 一. 清潔及消毒

有效的清潔和消毒，可消除食物殘渣及污垢，從而減少食物受污染及引致食物中毒事故的機會。處理食物的範圍、設備、工具和接觸食物的表面必須經常保持清潔。因此，在你的食物安全計劃內，必須制訂、施行及管理一套清潔計劃，以確保你的員工有系統地定期進行清潔。

清潔和消毒食具的程序應包括以下的各個步驟：

1. 將食物殘渣及污物抹除
2. 用清水沖洗
3. 用清潔劑清洗
4. 用清水沖洗
5. 用沸水或消毒劑消毒（使用消毒劑時，須遵照標籤上的安全及使用指示）
6. 讓食具自行風乾

為確保清潔計劃能有效地執行，你應編寫周詳的清潔計劃及保存有關的紀錄。周詳的清潔計劃應包括下列項目：

- 清潔的範圍、用具及設備
- 每個項目所需的清潔次數
- 清潔的程序
- 使用的設備及方法
- 使用的化學品或系統
- 負責的員工



## 清潔計劃工作的例子

項 目	清潔次數	工具及化學品	方 法	負責員工
<b>結構</b>				
地板	每天完工或有需要時	掃帚、濕拖把、刷、清潔劑及消毒劑	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掃地</li> <li>2. 用清潔劑拖地</li> <li>3. 刷去餘下污物</li> <li>4. 用水徹底沖洗</li> <li>5. 用拖把拖乾地板</li> </ol>	
牆、窗及天花板	每月一次或有需要時	抹布、刷及清潔劑	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清除乾的污物</li> <li>2. 用水沖洗</li> <li>3. 用清潔劑清洗</li> <li>4. 用水沖洗</li> <li>5. 風乾</li> </ol>	
<b>接觸食物的表面</b>				
工作枱及洗滌槽等	每次用後	抹布、清潔劑及消毒劑	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清除食物殘渣及污物</li> <li>2. 用水沖洗</li> <li>3. 用清潔劑清洗</li> <li>4. 用水沖洗</li> <li>5. 用消毒劑清洗</li> <li>6. 風乾</li> </ol>	
<b>設備</b>				
食具、砧板、刀及其他煮食用具	每次用後	抹布、刷、清潔劑及消毒劑	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清除食物殘渣及污物</li> <li>2. 用水沖洗</li> <li>3. 用清潔劑清洗</li> <li>4. 用水沖洗</li> <li>5. 用消毒劑清洗</li> <li>6. 風乾</li> </ol>	
冷凍櫃、冷藏櫃及貯物地方	每周一次或有需要時	抹布、刷及清潔劑	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清除食物殘渣及污物</li> <li>2. 用水沖洗</li> <li>3. 用清潔劑清洗</li> <li>4. 用水沖洗</li> <li>5. 用清潔的抹布抹乾/風乾</li> </ol>	
<b>手接觸的表面</b>				
門柄、抽屜及開關按鈕	每天	抹布及清潔劑	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清除污物</li> <li>2. 用清潔劑清洗</li> <li>3. 用濕布洗</li> <li>4. 用紙巾抹乾/風乾</li> </ol>	

## 二. 個人衛生

要確保食物安全，實有賴良好的個人衛生。健康人士的皮膚及鼻子亦可能帶有引致疾病的細菌。因此，所有食物業從業員必須保持良好的個人衛生和清潔習慣，以免將引致食物中毒的微生物傳至食物。所有食物業從業員均須留意下列各點：


### 洗手

在下列情況下必須立即清洗雙手：

- 開始工作前
- 配製食物前
- 如廁後
- 處理生的食物後
- 舔手指、咳嗽、打噴嚏、飲食或吸煙後
- 觸及耳朵、鼻子、頭髮、口或其他外露的身體部分後
- 觸及丘疹或傷口後
- 處理垃圾後
- 執行清潔職務後
- 更換沾污了的衣服後
- 接觸動物後
- 任何其他不合衛生的做法後



### 如何清潔雙手

					
<b>1</b> 用溫水把手弄濕	<b>2</b> 使用肥皂液	<b>3</b> 雙手互相搓擦20秒 (有需要時可使用指甲刷協助清潔指甲邊，但應注意保持指甲刷清潔衛生)	<b>4</b> 徹底沖洗雙手	<b>5</b> 用抹手紙抹乾雙手 (抹手紙可再用來關掉水源)	<b>6</b> 用抹手紙包裹着水龍頭來關掉水源



## 手部衛生

- 保持指甲短和清潔
- 用鮮色和防水的膠布完全遮蓋手或手臂的傷口
- 如雙手有傷口，應戴上即棄手套，並且定時更換手套和膠布

## 工作服飾

- 每次開始工作時，制服及圍裙(或衣服)均是清潔的
- 載髮罩(帽或髮網)
- 處理及配製食物時避免穿戴飾物
- 避免使用味道濃烈的香水/鬚後水
- 切勿在處理食物的範圍外穿着工作服

## 處理食物時的個人衛生

- 配製食物期間，避免觸摸鼻子、口、頭髮及皮膚
- 切勿在處理食物的範圍內吸煙
- 切勿向着食物咳嗽或打噴嚏；咳嗽或打噴嚏後須洗手
- 擤鼻子後須洗手
- 用即棄紙巾抹手



## 患病

- 從業員如患有腸胃炎或感冒等疾病均不應處理食物
- 患病時應停止工作，並向主管報告



### 三. 防治蟲鼠

工場內的蟲鼠可能會污染食物，引致食物中毒，故所有食肆應制訂有效的防治蟲鼠計劃，以防止蟲鼠侵擾工場。防治蟲鼠計劃應能防止蟲鼠進入工場內和消滅任何藏身於工場中的蟲鼠。



#### 工場設計

- 把各種裝置、牆身或地板上的罅隙封密
- 對外的門戶須經常保持關閉
- 直接朝向食物配製地方的窗戶須安裝罩網(網孔不得大於兩平方毫米)，以防止昆蟲進入
- 須將通風管道和地面上的溝渠蓋好

#### 預防措施

- 妥善存放食物和供應品：
  - 把上述物品蓋好
  - 把上述物品貯存在離地面最少15厘米/六吋和離牆最少15厘米/六吋的地方
  - 把上述物品貯存在濕度低的地方(濕度最好低於百分之五十)
  - 採用「先入先出」的方法
- 把易惹蟲鼠匿藏的紙盒及報紙等物品移走
- 須妥善存放及定期清倒垃圾，並且把垃圾桶蓋好
- 把垃圾存放在密封的膠袋和蓋密的垃圾桶內
- 應馬上清理濺瀉的食物
- 保持廁所清潔衛生



#### 定期檢查

- 定期(例如每星期一次)視察工場內外，看看是否有蟲鼠的痕跡
- 檢查購入的食物和供應品，看看是否有蟲鼠的痕跡(例如有蟲鼠匿藏在包裝的食物和供應品紙盒內)
- 防治蟲鼠檢查紀錄表的樣本載於附錄14

#### 消滅蟲鼠措施

- 在有蟲鼠出沒的地方使用適當的方法(例如捕鼠器)來捕捉和消滅蟲鼠
- 在使用滅蟲器捕捉和殺滅飛蟲時，應確保滅蟲器不在食物配製或貯存地方的上空或三米範圍以內
- 不可在接近食物的地方噴射滅蟲劑
- 如有需要可聘請專業的防治蟲鼠公司協助消滅蟲鼠
- 防治蟲鼠監察紀錄表的樣本載於附錄15

## 四. 廢物處理

廢物是指任何不宜再使用且擬棄置的食物、食物材料及包裝物料等。由於廢物有污染食物的危險，所以必須小心處理。



- 應在食物配製室的工作範圍四周放置垃圾桶，並應放置在方便員工工作的位置
- 垃圾桶應與其他貯物箱有明顯區別
- 應劃定地區以存放有待遷移的廢物
- 從食物配製室把食物殘渣移到垃圾區以待遷移時，須把食物殘渣放置在密封的垃圾收集箱內
- 須放置膠袋在垃圾桶及垃圾收集箱內，以保持清潔
- 垃圾桶及垃圾收集箱須定時及在滿載廢物時清倒
- 須每天清潔及消毒垃圾桶及垃圾收集箱，並須在晚上把垃圾桶及垃圾收集箱倒置放在離地的位置直至翌日，讓桶內的水份排乾

## 五. 員工訓練

為你的員工提供適當的訓練，內容必須包括食物安全及食物衛生的知識，令他們更清楚了解食物在甚麼情況下會受污染，以及如何透過適當的食物處理程序來預防食物中毒事故發生。

### 基本的食物安全知識例子：

- 在食物處理過程中，引致食物中毒的因素
- 溫度控制
- 正確使用工場的設備，包括使用溫度計的技巧、了解烹煮及貯存食物設備的運作

### 基本的食物衛生知識例子：

- 保持良好個人衛生習慣的重要性和技巧
- 清潔及消毒的知識和技巧
- 防治蟲鼠
- 各商號應擬訂訓練計劃，以確定每名員工所需接受的訓練
- 應記錄每名員工已完成的訓練及其訓練內容
- 應定期檢討訓練的需要，並根據員工的職責、現有技能、經驗和以往曾接受的訓練，計劃員工未來所需接受訓練的內容
- 員工訓練紀錄表的樣本載於附錄 16

## 六. 對顧客投訴的處理

顧客的投訴有助反映食物製造過程中可能出現而又被忽略的問題，故此應小心處理顧客的投訴。在有需要時，可根據實際情況檢討及修改食物安全計劃，防止有關問題再發生。

- 訂定處理投訴的程序
- 把顧客的所有投訴記錄在案
- 記錄所有細節，包括投訴日期、投訴人資料、原因、所作回應及矯正行動
- 顧客投訴紀錄表的樣本載於附錄 17

如欲獲取更多有關食物安全計劃的資料，可瀏覽以下網頁：

### 地區食物安全機構

澳洲及紐西蘭食物管理局 (Australia New Zealand Food Authority)

《[www.anzfa.gov.au/foodstandardscodecontents/index.cfm](http://www.anzfa.gov.au/foodstandardscodecontents/index.cfm)》

加拿大食物檢察局 (Canadian Food Inspection Agency)

《[www.inspection.gc.ca/english/index/fssae.shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/index/fssae.shtml)》

美國食品及藥物管理局 (U.S. Food and Drug Administration)

《[www.cfsan.fda.gov/list.html](http://www.cfsan.fda.gov/list.html)》

美國食物安全及檢察局 (Food Safety and Inspection Service (U.S.))

《[www.fsis.usda.gov/index.htm](http://www.fsis.usda.gov/index.htm)》

### 國際機構

食品法典委員會 (Codex Alimentarius Commission)

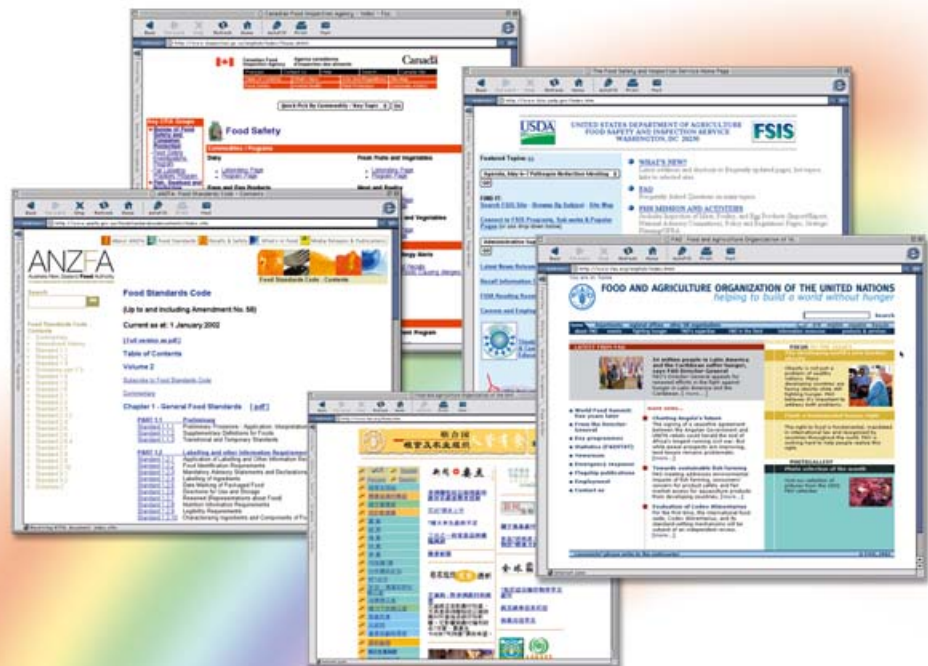
《[ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume1b/en/RCP\\_001e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume1b/en/RCP_001e.pdf)》

聯合國糧食及農業組織 (Food and Agriculture Organisation)

《[www.fao.org/default.htm](http://www.fao.org/default.htm)》

世界衛生組織 (World Health Organisation)

《[www.who.int/fsf/aboutfos.htm](http://www.who.int/fsf/aboutfos.htm)》



## 常見引致食物中毒的原因

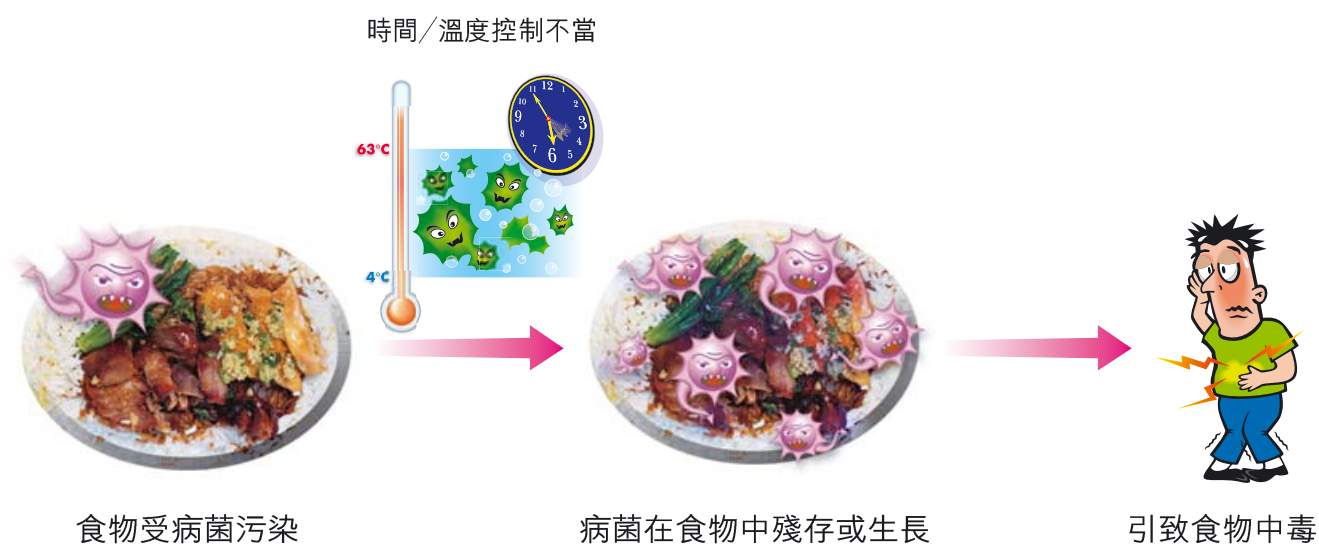
以下是常見引致食物中毒事故的原因。這些原因可歸納為兩大類：

### (一) 食物受病菌污染

1. 食物來源不安全
2. 交叉污染
3. 處理食物的工作人員是腸道傳染病患者或帶菌者

### (二) 病菌在食物中殘存或生長（與時間/溫度控制不當有關）

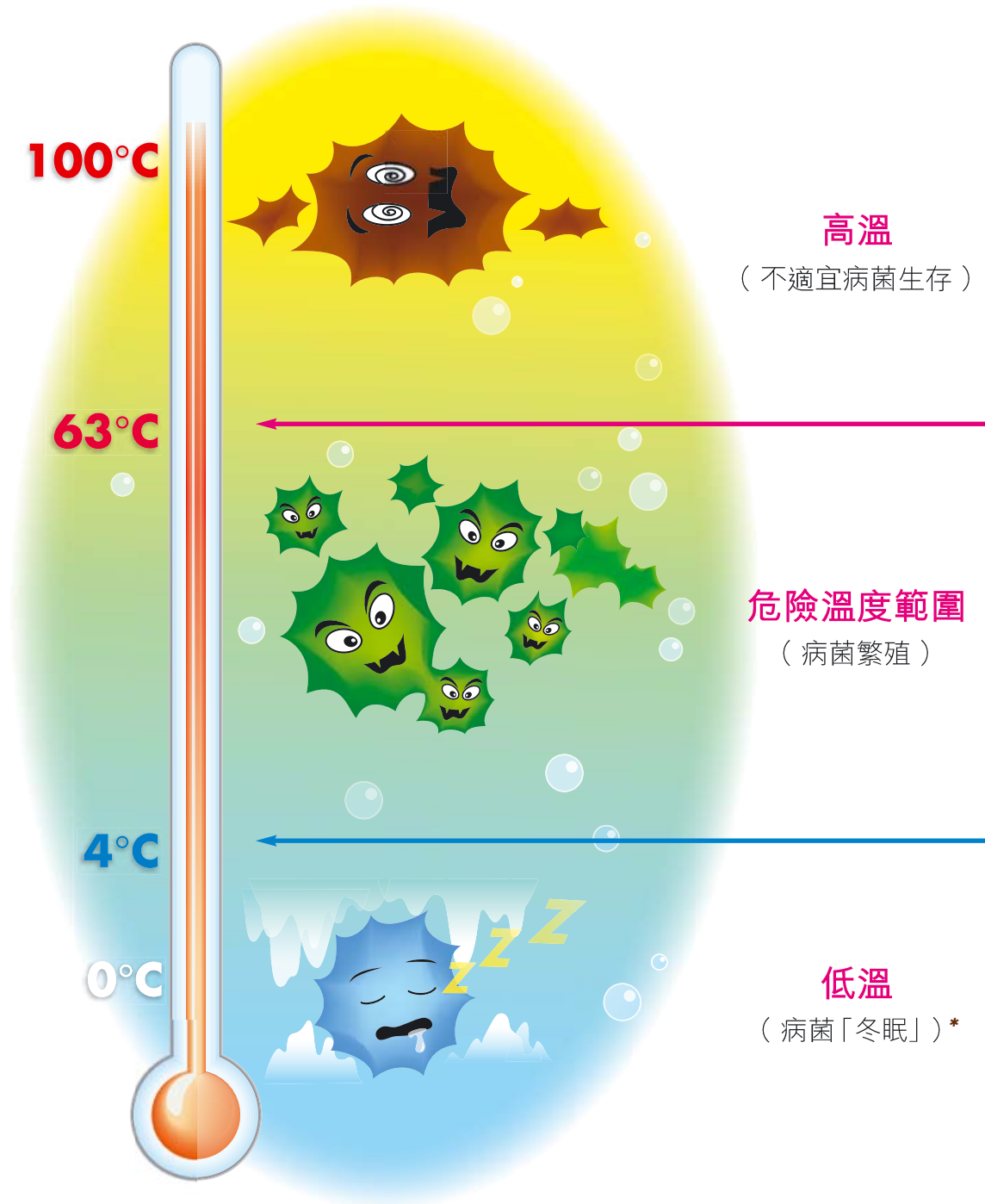
1. 未有徹底煮熟食物
2. 長時間存放食物在攝氏四度至 63 度間（附錄 1(i) 危險溫度範圍）
3. 冷卻的時間太長
4. 翻熱的溫度不足
5. 烹煮前未有徹底解凍冷藏肉類
6. 過早配製食物及把食物存放在危險溫度範圍內
7. 處理剩餘食物的方法不正確





# 危險溫度範圍

附錄  
1(i)

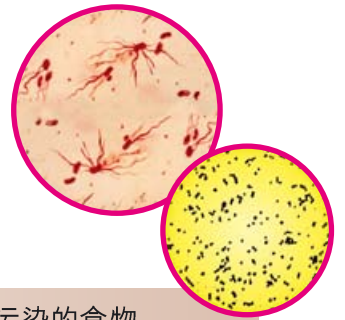


食物應貯存在攝氏四度或以下或  
63度或以上，以免病菌快速繁殖。

\* 註：有部分病菌在低溫環境下仍然能夠生長，例如李斯特菌。

## 各類危害的例子

危害是指任何可能引致食物不宜供人安全食用的物質或成因。  
 危害可分為生物性、化學性或物理性：



### 生物性

	病源	容易受到污染的食物
<ul style="list-style-type: none"> <li>沙門氏菌 (<i>Salmonella spp.</i>)</li> </ul>	動物和人的腸臟	肉類及其製品、奶及蛋等
<ul style="list-style-type: none"> <li>金黃葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)</li> </ul>	人類（咽喉、鼻腔、皮膚、頭髮和傷口）和動物	糕點、奶及其製品、蛋製品、火腿及即食食物（如三文治及壽司）等
<ul style="list-style-type: none"> <li>副溶血性弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)</li> </ul>	海洋和海產品	生吃海產和未徹底煮熟的海產等
<ul style="list-style-type: none"> <li>李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)</li> </ul>	泥土、人類和動物糞便、污水和油垢	未經消毒的奶、軟乳酪、家禽、肉類和冷凍的即食食物（如沙律和三文治）等
<ul style="list-style-type: none"> <li>諾沃克類病毒 (Norwalk-like virus)</li> </ul>	污水和貝類海產	沙律、生的蔬菜和貝類海產（如蠔）等
<ul style="list-style-type: none"> <li>甲型肝炎病毒 (Hepatitis A virus)</li> </ul>	污水和貝類海產	貝類海產（如蜆和蠔）等

### 化學性

	容易受到污染的食物
<ul style="list-style-type: none"> <li>禁用的除害劑</li> </ul>	葉菜
<ul style="list-style-type: none"> <li>毒素（魚類）</li> </ul>	珊瑚魚
<ul style="list-style-type: none"> <li>霉菌毒素 (Mycotoxins)</li> </ul>	玉米、果仁/花生及其製品、穀類和無花果

### 物理性

<ul style="list-style-type: none"> <li>玻璃</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>金屬</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>碎石</li> </ul>

## 食物安全計劃工作表

### 附錄 3

製作食物流程圖

# 食物安全計劃工作表

步驟： \_\_\_\_\_

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察項目	如何監察	何時監察	誰人監察		

## 認可供應商紀錄表

食品類別	供應商名稱及有關資料 (例如地址、電話及採用的食物安全管理系統等)	接納日期	備註	簽署	日期

### 不合格供應商紀錄表

食品類別	供應商名稱及有關資料 (例如地址、電話及採用的食物安全管理系统等)	不合格原因	簽署	日期

## 採購紀錄表

定貨日期	食品名稱	供應商	食品數量	包裝	規格書 (有/沒有)	收貨日期	簽署



## 收取冷藏食品紀錄表

日期	時間	食品名稱	供應商	食品數量	包裝	溫度 (攝氏)	備註	矯正行動	簽署

**標準** 冷藏食物的溫度低於零下18度或須完全在凍結狀態  
 冷藏食物沒有大粒的冰狀結晶體  
 包裝完整無損

**監察方法** 目視檢查和使用適當的食物溫度計

## 收取冷凍食品紀錄表

日期	時間	食品名稱	供應商	食品數量	包裝	溫度 (攝氏)	備註	矯正行動	簽署

標準 溫度：攝氏零度至四度之間  
 過期日：「此日期前食用」及「此日期前最佳」日期  
 包裝：完整無損

監察方法 目視檢查和使用適當的食物溫度計

### 收取乾貨紀錄表

日期	時間	食品名稱	供應商	食品數量	包裝	備註	矯正行動	簽署

34

標準 過期日：「此日期前食用」及「此日期前最佳」日期  
包裝：完整無損

監察方法 目視檢查













## 員工訓練紀錄表

姓名			
職位			
過往曾接受的訓練			
訓練課程名稱及證書類別	訓練內容	提供訓練機構	受訓日期
需要的額外訓練：			

## 顧客投訴紀錄表

投訴日期	
投訴人姓名	
投訴人電話號碼	
投訴原因	
投訴方式	口頭/書面
接獲投訴職員	
處理投訴職員	
調查結果	
矯正行動	
投訴人回應	不滿意/滿意
備註	

# 食物安全計劃

## 管理人員自行檢查清單

### 第一部分

負責檢查人員 \_\_\_\_\_ 日期 \_\_\_\_\_

#### (I) 個人衛生

標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
員工穿着正確服裝					
處理食物人員戴上髮罩					
指甲短、沒有塗指甲油及保持清潔					
所戴飾物只限手錶和簡單的戒指					
在適當時候更換手套					
在處理食物前，已完全覆蓋手上的潰瘍及膠布					
設有足夠的洗手和乾手設施					
按照正確的洗手程序經常洗手					
員工不在工作範圍內吸煙					
員工只在工作範圍以外的指定地方飲食或嚼食香口膠					
員工咳嗽或打噴嚏時，有採取適當行動，避免飛沫四濺					
員工咳嗽或擤鼻子時，有使用即棄紙巾，並在用後棄置有關紙巾					
嚴禁腸道傳染病患者或帶菌者接觸食物					
記錄員工的患病情況					

### (II) 食具和用具

標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
所有細小用具及食具，包括砧板和開罐頭器，在每次使用前後均已清潔					
細小用具及食具均已風乾					
接觸食物的表面是清潔的					
接觸食物的表面在使用前後均已清潔和消毒					
溫度計在使用前後均已清潔和消毒					
抽屜和架子是清潔的					
存放細小用具時，都有將用具倒轉、蓋好或用其他保護方法，以免這些用具受塵封或污染					

### (III) 清潔和消毒

標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
妥當安裝三步洗滌槽作清洗、沖洗和消毒用具之用					
訂定清潔廚房用具和地方的程序					
使用氯氣測試包或溫度計檢查消毒沖洗程序					
如用熱水消毒，應把用具放在沸水內消毒					
如使用化學品消毒，須確保稀釋度正確					
清潔用的化學品和工具已妥為存放					
讓食具風乾					
提供足夠的清潔抹布					
妥為存放已清潔的餐具和食具					

#### (IV) 廢物處理

標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
有足夠的垃圾桶					
垃圾桶均已清洗及消毒					
在有需要時清倒垃圾桶					
箱盒、廢紙等雜物均已移離食物配製範圍					
垃圾存放地點已採取防治蟲鼠措施					
在食物配製範圍外劃定適當地方存放掃帚、拖把及其他潔淨用具					

#### (V) 防治蟲鼠

標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
在打開的門窗上安裝隔網，且妥善維修隔網					
已推行防治蟲鼠計劃					
沒有蟲鼠的痕跡					

## 第二部分

負責檢查人員 \_\_\_\_\_ 日期 \_\_\_\_\_

### 食物製造

步驟	監控標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
收貨	收貨後，立即檢查送來的食物及物料					
	迅速把所有食物及物料送往適當的貯存範圍					
	收貨範圍清潔，沒有食物殘渣、箱子或其他垃圾					
	冷凍及冷藏食品運來時的溫度是適當的					
	食品由認可供應商提供					
乾貨貯存	貯存範圍乾爽及空氣流通					
	所有食物及紙製物料貯存時均遠離地面					
	所有食物標明名稱及(食用/收貨)日期					
	採用先入先出的方法					
	並無貯存凸出或爆裂的罐頭貨品					
	已開箱的散裝食物貯存在有密封蓋子的容器內					
	食物均已保護不受污染					
	所有表面及地面是清潔的					
	化學品及清潔物料的存放地方均遠離食物及其他與食物有關的物料					



步驟	監控標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
冷貯存	溫度計放在明顯的位置及準確無誤					
	保持適當的溫度： 冷凍櫃在攝氏四度或以下及冷藏庫 在攝氏零下18度或以下					
	所有食物遠離地面貯存					
	設備清潔					
	妥善擺放食物，讓冷空氣流通					
	熟的食物存放在生的食物之上， 並最好把生熟食物存放在不同的貯 存櫃					
	遵行適當的冷凍程序					
	所有食物均適當地包裹、附加標籤 和標明日期					
	採用先入先出的方法					
處理 食物	在冷凍櫃中或在清涼及流動的自來 水中解凍冷藏食物					
	食物保持在適當的溫度下： 冷凍食物在攝氏四度或以下及熱的 食物在攝氏63度或以上					
	採用適當的方法試味					
	避免食物交叉污染					
	以清潔的用具及清潔的雙手處理 食物					
	使用食具時，避免觸及與食物直接 接觸的部分					
	遵行適當的冷卻程序					

步驟	監控標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
熱存	設備清潔					
	食物在熱存前加熱至攝氏75度或以上					
	食物熱存的溫度為攝氏63度或以上					
	保護食物免受污染					
展示	分開展示未煮和可即食食物					
	用不同用具處理未煮和可即食食物					
	熱食的食物已存放在攝氏63度或以上的器皿內					
	冷凍食物（如生蠔、刺身及沙律）已存放在攝氏四度或以下					
運送	運送的容器及手推車有定期清潔和消毒					
	運送時保持適當的溫度：冷凍食物在攝氏四度或以下及熱的食物在攝氏63度或以上					
	運送食物的手推車及容器是已遮蓋					
	運送車輛清潔					



若需要下載本文件內容，可瀏覽食物環境衛生署「食物安全計劃」網頁 [www.fehd.gov.hk](http://www.fehd.gov.hk)。

若需要更詳盡資料，可前往  
九龍石硤尾南昌街382號公共衛生檢測中心二樓  
食物環境衛生署傳達資源小組  
或  
致電2319 8531 查詢