

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

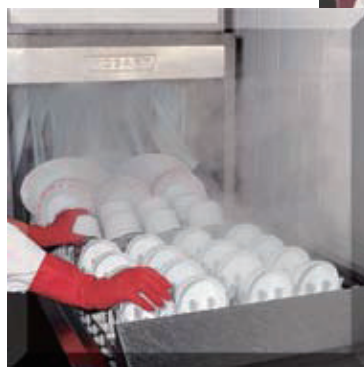
有效的清潔和消毒，可消除食物殘渣及污垢，從而減少食物受污染及引致食物中毒事故的機會。處理食物的範圍、設備、工具和接觸食物的表面必須經常保持清潔。因此，在你的食物安全計劃內，必須制訂、施行及管理一套清潔計劃，以確保你的員工有系統地定期進行清潔。

清潔和消毒用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. 用熱水沖洗
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. 讓用具自行風乾

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1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. 用熱水沖洗</li> <li>3. 用清潔劑清洗</li> <li>4. 用水沖洗</li> <li>5. 用消毒劑消毒</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. 用熱水沖洗</li> <li>3. 用清潔劑清洗</li> <li>4. 用水沖洗</li> <li>5. 用消毒劑消毒</li> <li>6. 風乾</li> </ol>	
冷凍櫃、冷藏櫃及貯物地方	每周1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> 	<b>2</b> 	<b>3</b> 	<b>4</b> 	<b>5</b> 	<b>6</b> 
用溫水把手弄濕	使用肥皂液	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)	徹底沖洗雙手	用抹手紙抹乾雙手 (抹手紙可再用來關掉水源)	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
- 戴髮罩（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2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30厘米/12吋和離牆最少15厘米/6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50）
  - 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1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

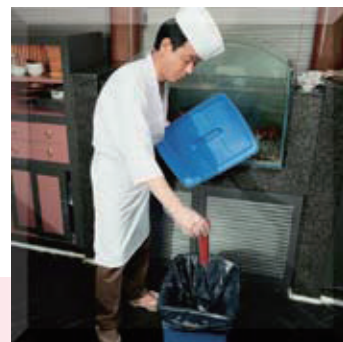
#### 消滅蟲鼠措施

- 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3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