

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	