

常見引致食物中毒的原因

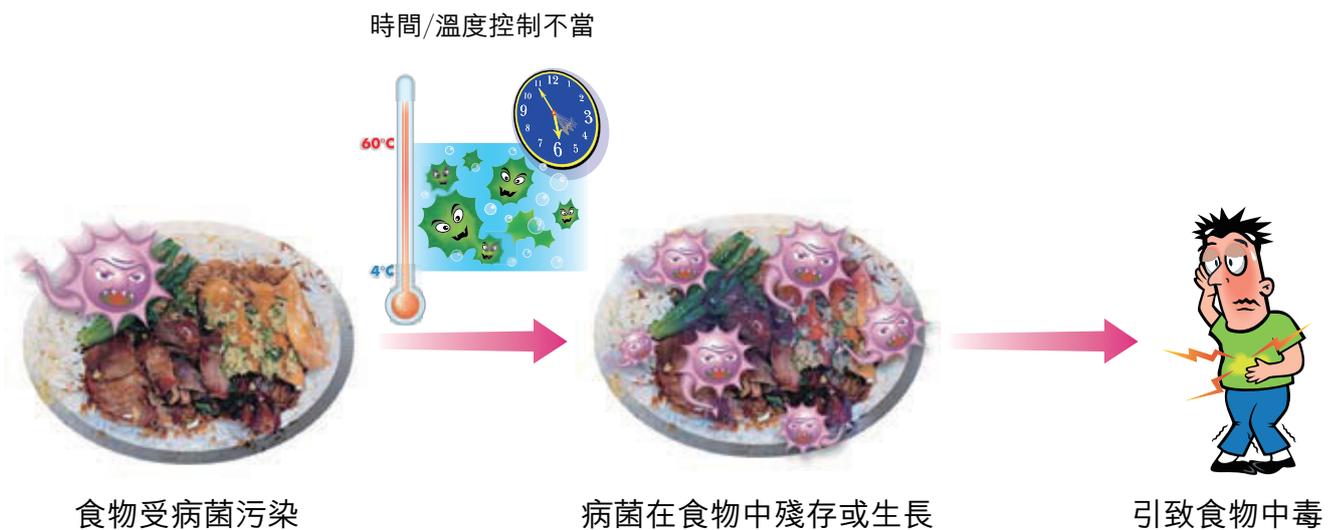
以下是常見引致食物中毒事故的原因。這些原因可歸納為兩大類：

(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

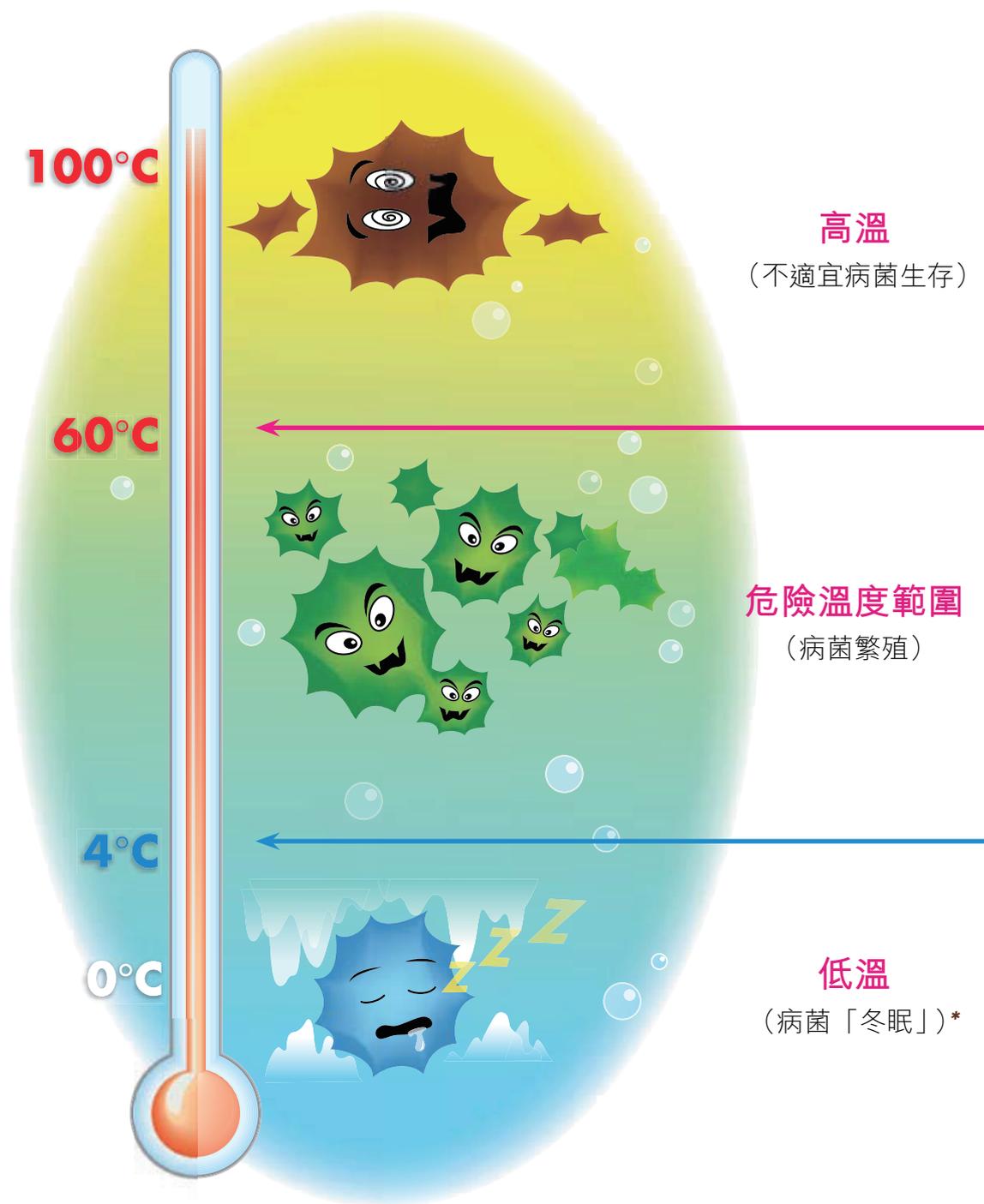
(二) 病菌在食物中殘存或生長（與時間/溫度控制不當有關）

1. 未有徹底煮熟食物
2. 長時間存放食物在攝氏4度至60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)

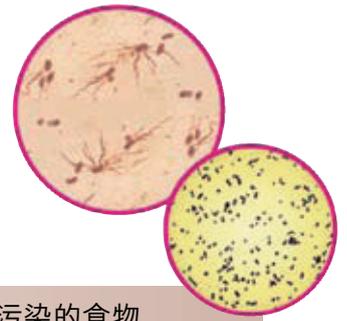


食物應貯存在攝氏4度或以下或60度以上，以免病菌快速繁殖。

* 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"> 沙門氏菌 (<i>Salmonella spp.</i>) | 動物和人的腸臟 | 肉類及其製品、奶及蛋等 |
| <ul style="list-style-type: none"> 金黃葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>) | 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"> 副溶血性弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>) | 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"> 李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>) | 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"> 諾沃克類病毒 (<i>Norovirus</i>) | 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"> 甲型肝炎病毒 (<i>Hepatitis A virus</i>) | 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"> 禁用的除害劑 | 葉菜 |
| <ul style="list-style-type: none"> 毒素（魚類） | 珊瑚魚 |
| <ul style="list-style-type: none"> 霉菌毒素 (Mycotoxins) | 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"> 玻璃 |
| <ul style="list-style-type: none"> 金屬 |
| <ul style="list-style-type: none"> 碎石 |

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 | | |
| | | | | | | | |

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4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4度以下及熱的 食物在攝氏60度以上 | | | | | |
| | 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 | | | | | |
| | 使用用具時，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度或以上至少30秒 | | | | | |
| | 食物熱存的溫度為攝氏60度以上 | | | | | |
| | 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60度以上的器皿內 | | | | | |
| | 冷凍食物（如生蠔、刺身及沙律）已存放在攝氏4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4度或以下及熱的食物在攝氏60度以上 | | | | | |
| | 運送食物的手推車及容器已遮蓋 | | | | | |
| | 運送車輛清潔 | | | | | |