

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均已採用「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」系統有一定的困難，因為餐飲業提供的食品種類繁多，缺乏一套製造食物方法的標準、有系統性的生產規劃，業界亦欠缺專門知識以制訂「食物安全重點控制」系統。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」系統原則來擬訂的食物安全計劃，以供餐飲業的管理人員參考，其內容包括：

1. 推行食物安全計劃所涉及的不同階段；
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。