

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6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。