

空白頁

目 錄

1. 引言	1
2. 最高管理層的責任	2
3. 一般衛生要求	3
4. 食品工序衛生要求	7
5. 檢查及檢討	9
6. 文件及記錄的保存	10
7. 參考文件	11
附件 I：食品工序流程圖與關鍵控制點的範例	12
附件 II：關鍵控制點的控制措施和關鍵限值範例	15
附件 III：記錄範本	17

- 清潔及消毒記錄
- 防治蟲鼠檢查記錄 (食物處所)
- 防治蟲鼠監察記錄
- 食物原材料和配料來貨的驗收記錄
- 貯存溫度記錄
- 食品分類記錄
- 食品工序衛生：HACCP 分析
- 關鍵控制點監察記錄
- 顧客投訴記錄
- 員工培訓記錄

1. 引言

- 1.1** 食品衛生標準「FHS 001：2013食品衛生體系餐飲場所的要求」為餐飲場所，列出以HACCP (危害分析重點控制)原則為基礎的食品衛生體系的要求，從而減低由食品安全危害引起的健康風險，使食品能供人安全食用。食品安全危害包括生物、化學及物理等因素，特別針對微生物危害及外來物體如玻璃碎片等。此標準適用於製作食品並提供就餐的餐飲場所，包括但不限於餐館和食堂。
- 1.2** 本指南為餐飲場所提供務實指引，以建立、實施及維護一個符合標準FHS 001：2013的食品衛生體系，尤其是有關一般衛生和食品工序衛生等的要求。
- 1.3** 根據食品的製作過程和特性，及提供就餐狀況等作食品分類，是餐飲業制訂食品工序衛生工作規範的基礎。這為餐飲場所提供可行的方法，解決在應用HACCP原則為多產品多工序的食品生產模式，制訂食品衛生體系所遇到的問題。
- 1.4** 食品衛生標準FHS 001：2013連同本指南，是食品衛生標準認證系統(FHSCS)的組成部分，由創新及科技基金資助，協助餐飲業，尤其是中小型餐飲場所，以最低的資源要求下，建立食品衛生體系並達至認證的目的。

2. 高層管理的職責

- 2.1** 符合本地法律是餐飲場所高層管理的職責。在香港，有關食品衛生與安全的法例包括公共衛生及市政條例(第132章)和相關的附屬法例，以及食物安全條例(第612章)，這包括獲取適當的營業牌照。此外，應適用地委任合資格的衛生經理和/或衛生督導員。
- 2.2** 餐飲場所的最高管理層應表達對確保食物安全的承諾，這包括建立食品衛生方針，並提供適當的資源以策劃、開發、實施和檢討食品衛生體系，及員工培訓，使每一員工都了解各自的角色與職責。
- 2.3** 食品工序衛生隊負責制訂食品工序衛生操作規範(詳見第4章)，包括將所有食品適當地分類、識別食品工序的關鍵控制點、制訂控制措施和相應的關鍵限值，以及制訂監察程序和糾正行動等。這應是一跨領域的隊伍，包含操作員工，以及食品科學、食品工序和食品安全等專家。
- 2.4** 曾受適當培訓的食品衛生主任負責恆常監督食物衛生體系的實施與維護，包括環境與個人衛生，以及食品工序衛生工作規範等。

3. 一般衛生要求

3.1 食物處所的設計與建造應能避免食品受到食品安全危害污染或交叉污染。

(a) 配製食品範圍的設計應可促使一般衛生操作規範能避免污染和/或交叉污染。

(i) 牆壁的表面應鋪上光滑、耐用、不吸水和易潔的物料。

(ii) 天花板須為無縫的構造，並其表面應鋪上光滑、耐用、不吸水和易潔的物料。

(iii) 地板應鋪上防滑、耐用、不吸水和易潔的物料。

(iv) 食物貯存地方的設計應能分隔未煮的與即食的食物。

(b) 供水

(i) 只應使用可飲用水來清洗及配製食物。

(ii) 食水貯水箱的設計和構造應能避免污染。

(c) 照明及通風系統

(i) 食物處所應有充足的照明，確保能製造安全的食品，以及方便保持處所清潔。

(ii) 所有照明裝置的設計應能避免積聚污垢及易於清理。

(iii) 應裝設排氣系統，以清除所有於烹煮食物時產生的油煙、煙霧、蒸氣、熱力及冷凝水。

(iv) 應定期清洗所有通風系統。

3.2 為避免食品受到食品安全危害污染或交叉污染，有關廚具及配件的衛生操作規範應包括：

- (a) 劃分處理即食食品與處理未煮的食品的廚具及配件，並有清晰的方法識別；
- (b) 劃分處理食品與處理非食用化學品的配件如手套，並有清晰的方法識別。

3.3 應為食物處所、設備、器具及食物容器制訂一個清潔及消毒計劃，並保存有關的評價記錄。

- (a) 食物處所的牆壁、地板、門戶及其他部分應
 - (i) 定期清潔，並無積聚垃圾、污垢、油漬及其他有害的物質；
 - (ii) 保持良好狀況，以便有效地清潔。
- (b) 應確保設備、器具及食物容器清潔和妥為保養，包括
 - (i) 保持良好工作狀況；
 - (ii) 保持清潔，並沒有污垢、油漬及其他殘留物；
 - (iii) 使用後清潔和消毒，並存放於封閉環境，避免受到交叉污染。

3.4 應制訂防治蟲鼠措施，避免食品受到微生物危害和外來物體污染。此外，應禁止在食物室存有活禽鳥或動物，並禁止在任何食物處所存有狗隻。

- (a) 設施的設計
 - (i) 應封密所有牆身或地板上的罅隙。
 - (ii) 直接朝向食物配製地方的窗戶及通風口應安裝罩網。
 - (iii) 門戶應經常保持關閉。
- (b) 預防措施
 - (i) 應覆蓋所有食物和供應品，並妥為存放。
 - (ii) 應保持地板清潔及沒有食物殘渣。
 - (iii) 應扎緊垃圾袋，存放於蓋密的垃圾桶，並每天最少清理一次。
- (c) 檢查及保存記錄
 - (i) 應定期檢查處所，以便及早發現蟲鼠或其痕跡。
 - (ii) 應檢查購入的食物原材料和配料，查看蟲鼠的痕跡。

3.5 應妥善存放及棄置所有廢物。

- (a) 垃圾桶應放置在方便員工工作的位置。
- (b) 應扎緊垃圾袋，存放於蓋密的垃圾桶。
- (c) 應劃定地區以存放有待遷移的廢物。
- (d) 垃圾桶及垃圾收集箱應在滿載廢物時或每天清倒。
- (e) 應每天清潔及消毒垃圾桶及垃圾收集箱，並於晚上倒置放在離地的位置直至翌日，讓桶內的水份排乾。

3.6 食物業從業員的個人健康與個人衛生

(a) 健康狀況

- (i) 若員工感到不適，或有呼吸道感染或腸胃炎等症狀，他/她應即停止工作並看醫生。
- (ii) 如食物處理人員身體外露部分有切割傷口或損傷，或耳部有排出物，或有腹瀉或嘔吐或咽喉痛，他/她不得參與處理敞開的食品。

(b) 個人衛生規範

- (i) 從業員於工作時應適當地穿戴合適的防護衣物、髮罩、口罩及鞋履等。
- (ii) 應使用合適的鮮色防水膠布完全遮蓋傷口。
- (iii) 在處理食物時應脫下手上的任何珠寶飾物。
- (iv) 從業員應經常以正確的清潔程序洗手，避免將病原體轉移至食品。應於當眼之處張貼適當洗手程序的告示。
- (v) 從業員不得直接向食品咳嗽或打噴嚏，並於咳嗽或打噴嚏後洗手。

4. 食品工序衛生的要求

- 4.1** 應根據食品的基本製作過程和特性，及提供就餐狀況來進行食品分類，基本製作過程包括採購和驗收食物材料/配料、貯存、烹煮與加工，及提供就餐等。不同的配製食品方法可視為等同的製作過程，以烹煮為例，不同的烹煮方法如煎炸、煮、蒸、燉、烘焙或烤炙等，基於烹煮的溫度可視為等同的基本製作過程。
- 4.2** 一般而言，餐飲業的食品可大致分為熱食類、涼菜類及生食類等類別。
- (a) 熱食類是指烹煮後立即提供就餐的食品；
 - (b) 涼菜類的食品曾經過烹煮，但經冷卻和進一步加工包括冷凍和切割才提供就餐；
 - (c) 而生食類的食品則未經烹煮便加工和提供就餐。
- 4.3** 應為各食品類別繪製食品工序流程圖，並識別關鍵控制點(CCP)，食品工序流程圖與關鍵控制點的範例載於附錄I。同時應為各關鍵控制點制訂控制措施及關鍵限值，有關的範例則載於附錄II，以供參考。
- 4.4** 應為各關鍵控制點制訂監察程序，以確定關鍵控制點受到控制，工作指示及記錄應包括：
- (a) 測量或觀測；
 - (b) 適用的監察器具；
 - (c) 監察頻率；
 - (d) 負責監察的員工。

- 4.5** 應為不受控制事例制定糾正行動，以確保識別根本起因，不受控制情況已回復受到控制，而避免重蹈覆轍，並保存相關的記錄。
- 4.6** 減低由微生物食品安全危害引起的健康風險，控制溫度及即食食品暴露於室溫的時間都非常重要，配製、烹煮、貯存和提供就餐時應遵守良好操作規範。
- 4.7** 向信譽良好和持牌的供應商採購食物材料和配料，以及檢查購入的物料都是重要的食品衛生操作規範。應符合法例要求於指明的期間備存有關採購記錄(附錄II)，其形式可以是發票或自行編製的採購記錄。
- 4.8** 驗收食物材料和配料時，應檢查外觀、包裝的完整性、適用的保質期，以及敗變和外來物體的痕跡等，並保存檢查記錄。
- 4.9** 配料如食鹽、調味品、糖、澱粉、胡椒粉及其他食物添加劑應妥為存放並標示。
- (a) 配料與非食用化學品應分開存放，避免受到交叉污染。
- (b) 存放或使用中的配料容器應附有正確的標籤，避免被誤用。
- 4.10** 應備存符合法例的食品添加劑清單，或實施其他等效的措施。

5. 檢查與檢討

- 5.1** 餐飲場所應最少半年一次進行內部審核或檢查，以確保食品衛生體系有效地實施和保持。食品和配製環境的微生物檢測可以是顯示衛生體系的有效性其中的方法。
- 5.2** 應調查任何於內部審核或檢查發現的不符合規定項，找出根本原因，從而實施糾正行動及檢討成效，並保存相關記錄。
- 5.3** 應最少每年一次，及當有任何可影響食品安全的改變時，檢討食品衛生體系。年度檢討應包括但不限於，檢討審核報告與相關的跟進行動、顧客投訴等，並適當地修訂食品衛生體系。

6. 文件與記錄的保存

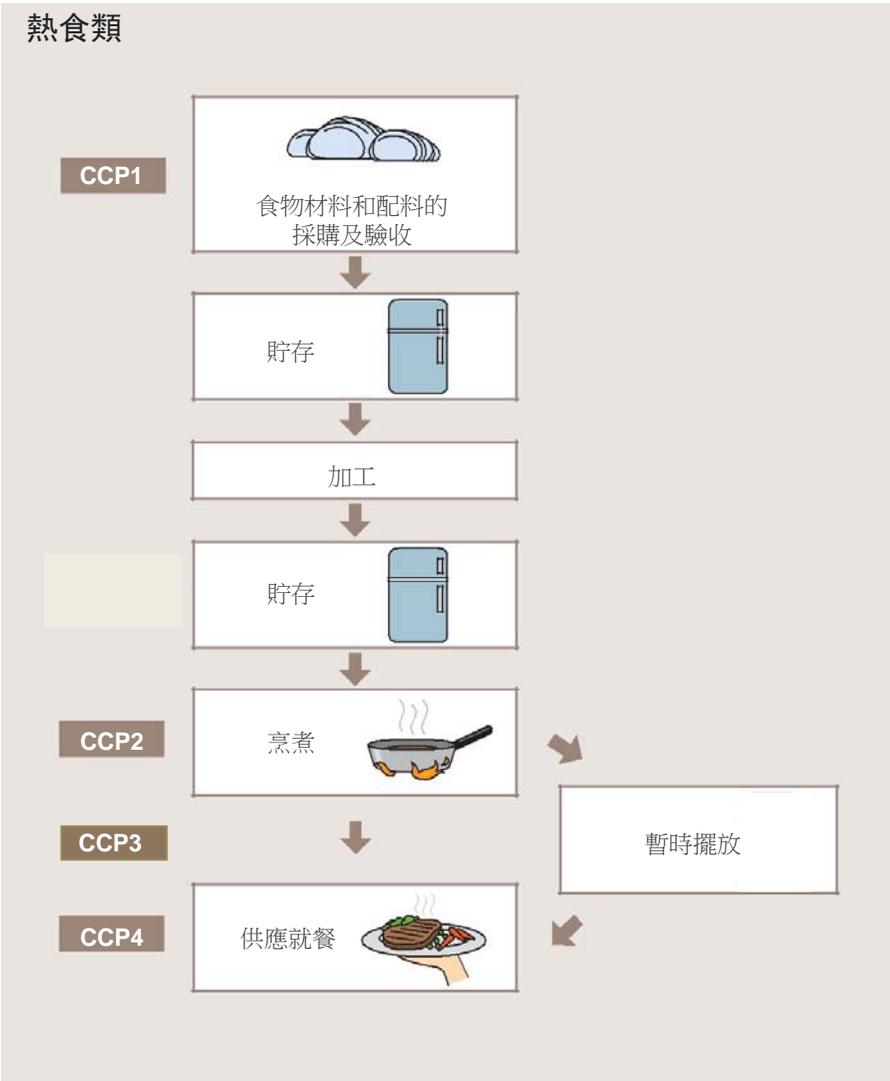
- 6.1** 應保存有關食物衛生體系的制訂、實施和保持的文件與記錄，包括但不限於以下項目：
- (a) 一般衛生操作規範的指示與相關的記錄，包括食物處所的檢查、食物業從業員的個人健康和衛生；
 - (b) 把食品分類至食品類別；
 - (c) 各食品類別的工序流程圖、關鍵控制點、控制措施和關鍵限值、監察程序及糾正行動等；
 - (d) 檢查和監察、不受控制事件、根本原因和糾正行動等記錄；
 - (e) 食物材料和配料的採購記錄；
 - (f) 查核與檢討程序，以及內部審核/審查、不符合規定項、根本原因和糾正行動等記錄；
 - (g) 處理有關食品衛生的顧客投訴及相關記錄，包括調查根本原因和糾正行動等。
- 6.2** 記錄範本載於附錄III，以供參考。各文件與記錄應配以有關的編號，以資識別，並適當地存檔，方便檢索和追查。

7. 參考資料

- 7.1 食物衛生守則，香港特別行政區政府食物環境衛生署，2007
- 7.2 如何推行食物安全計劃？香港特別行政區政府食物環境衛生署，2002
- 7.3 備存食物記錄的實務守則，香港特別行政區政府食物環境衛生署，2011
- 7.4 楊家琦，餐飲業建立和實施HACCP體系的可行性分析，口岸衛生控制，第9卷第6期，2005

附件 I

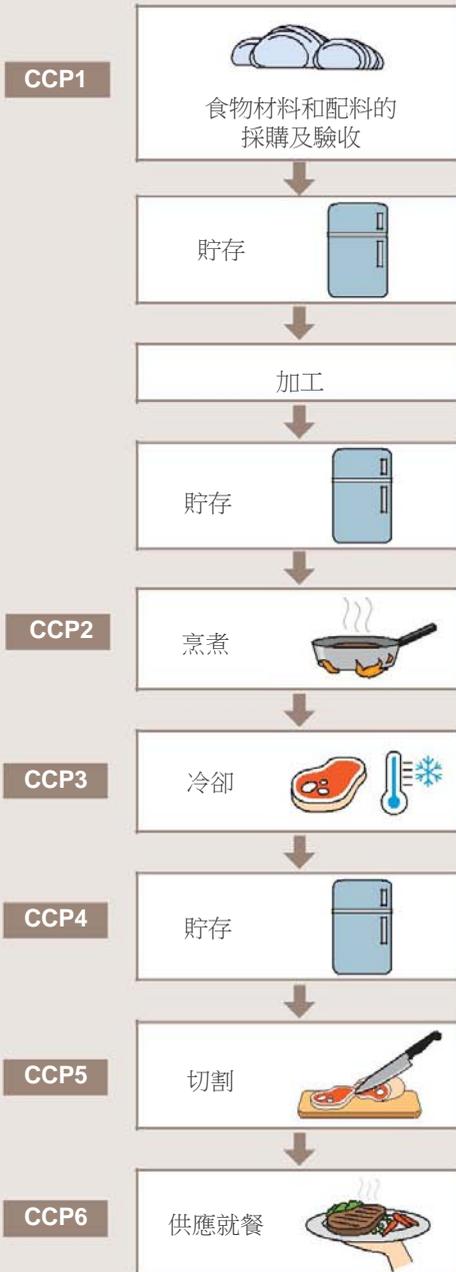
食品工序流程圖與關鍵控制點的範例



生食類



涼菜類



附件 II

關鍵控制點的控制措施和關鍵限值範例

關鍵控制點	控制措施和關鍵限值
採購及驗收	向信譽良好和持牌的供應商採購食物材料和配料， 並保存採購記錄
	驗收時檢查所有購入的物料： - 包裝完整及保質期合乎所需 - 無敗變及外來物體的痕跡
	物料交付和驗收時處於合適的溫度 (例如冷藏食物：0°至4°C，凍藏食物：-18°C或以下)
乾貨貯存	採用「先入先出」原則
	任何表面及地板清潔
	化學品與食物分開貯存
	貯存食物的位置應離地面 食物附有標籤註明名稱、保質期、接收日期等
冷藏/凍藏	採用「先入先出」原則
	把所有食物包好，附有標籤和註明日期
	貯存食物的位置應離地面
	保持合適的溫度 (例如冷藏：4°C或以下，凍藏：-18°C或以下) 煮熟食物存放於未煮食物之上，甚或分開貯存
熱貯存	採用「先入先出」原則
	所有食物貯存於60°C或以上
	把所有食物包好，附有標籤和註明日期
冷卻	食物容器應潔淨及衛生
	於6小時以下冷卻至4°C (2小時內由熱冷卻至室溫，並於接著的4小時至4°C以下)

關鍵控制點	控制措施和關鍵限值
烹煮	徹底煮熟所有食物至中心溫度達75°C或以上
供應就餐	所有食物應於4小時內供應就餐
	應於使用前檢查器皿、陶器、餐具及食物容器是否破損，並清潔及消毒
切割	器皿及製備食物區域應於使用前清潔及消毒
	應分開使用不同的器皿、陶器及餐具來處理未煮熟和即食食物
洗滌/消毒	消毒用的化學品應能供人安全食用
	只能使用經批准的化學品
	器皿、陶器、餐具及食物容器應於消毒後徹底用水清洗，清除所有化學品

備存有關採購記錄的期間

保質期3個月或以下的食物	購入有關的食物材料/配料後3個月
保質期多於3個月的食物	購入有關的食物材料/配料後24個月
活水產	購入有關的食物材料/配料後3個月

食品分類記錄

類別	食品

類別	食品

食品工序衛生：HACCP 分析

食品類別： _____

工序流程圖

關鍵控制點分析結果

關鍵控制點	控制措施	關鍵限值	備註

顧客投訴記錄

• 投訴人的資料

姓名	
聯絡電話	

• 投訴個案的資料

投訴日期			
投訴性質			
投訴接收方式	親身	郵寄	電話
接收投訴的員工			
調查結果			
採取的糾正行動			

• 備註

--

香港理工大學食物安全及科技研究中心

辦事處 : 香港紅磡香港理工大學應用生物及化學科技學系

電郵 : bcfstrc@polyu.edu.hk

電話 : (852)3400 8859 / 8860

網頁 : <http://www.polyu.edu.hk/abct/fstrc>

第一版 : 2013年8月

空白頁



FSTRC

Food Safety and Technology Research Centre
食物安全及科技研究中心