



# 為本地餐飲業制定的食物衛生標準 Food Hygiene Standard Developed For Local Catering Establishments

黃家興博士  
食品安全及科技研究中心副總監



THE HONG KONG  
POLYTECHNIC UNIVERSITY  
香港理工大學



# 背景

- 餐飲業是香港食品行業的主要部分
- 約 14,000 食肆
- 大多是中小型企業
  - 製備食品並提供就餐的餐飲場所
- 餐飲業特色
  - 產品多樣性、製作工序繁多
  - 欠缺標準的食物製備方法
  - 食品衛生問題: 微生物為主要肇因 (如細菌、病毒等)



# 背景

- 餐飲業: 食品衛生標準認證系統??
- 基於危害分析與關鍵控制點(HACCP)原則:
  - 西方國家食品製造業: 產品為本, 工序為本  
→ 香港餐飲業 X
- 基於ISO 22000:2005食品安全管理體系標準
  - ISO 9001管理體系+HACCP原則
  - 資源與認證要求相當大(e.g. 文件及記錄)  
→ 中小型餐飲場所 X



# 如何為香港餐飲業開發一套 切實可行的食品衛生標準認證系統？



THE HONG KONG  
POLYTECHNIC UNIVERSITY  
香港理工大學

**FSTRC**

# 餐飲業食品衛生標準認證系統(FHSCS):

- 開發、標準及認證系統的持有機構
  - ✓ 香港理工大學食物安全及科技研究中心
- 項目資金來源
  - ✓ 香港特區政府創新科技署創新及科技基金一般支援計劃
  - ✓ 香港餐飲及相關行業
- 支持機構
  - ✓ 香港檢測和認證局-推動食品行業檢測和認證服務小組
  - ✓ 香港有關餐飲業的商會及食品安全專業組織



THE HONG KONG  
POLYTECHNIC UNIVERSITY  
香港理工大學



# 餐飲業食品衛生標準認證系統(FHSCS):

- 督導委員會：
  - 成員包括相關的持分者
    - ✓ 政府、認證機構、食品安全顧問、餐飲及相關行業商會
  - 於本地餐飲業試行，檢討並修訂
- 食品衛生標準FHS 001:2013
  - 認證基礎
- 符合標準指南
  - 提供務實指引，以符合FHS 001:2013標準的要求
- 認證系統框架



# 於本地餐飲業試行

## 簡介及培訓:



## 審核:



THE HONG KONG  
POLYTECHNIC UNIVERSITY

香港理工大學

**FSTRC**

# 餐飲業食品衛生標準認證系統(FHSCS):

- 食品衛生標準FHS 001:2013的特點
  - 基於HACCP原則，針對生物、化學或物理因素引起的食品安全危害，尤其微生物因素和物理性外來異物
  - 適用於本地餐飲業(製備食品和供人就餐的場所：餐館、食堂等)
  - 可審核，認證基礎
  - 協助本地餐飲業(尤其中小企)以最低認證要求，提升食物衛生安全水平，避免食物中毒事故
  - 地區性典範: 有助香港“餐飲業”及“檢測及認證業”的長遠發展



THE HONG KONG  
POLYTECHNIC UNIVERSITY  
香港理工大學

FSTRC

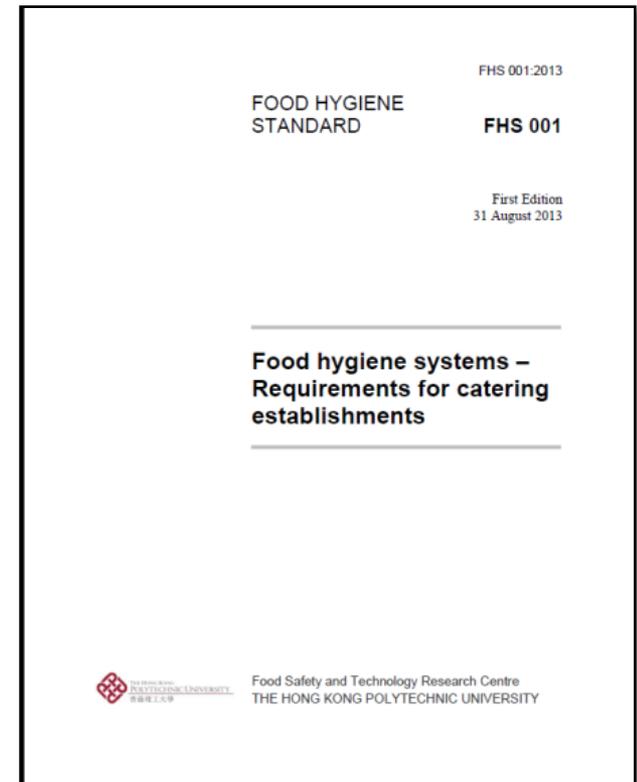
# 餐飲業食品衛生標準認證系統(FHSCS):

- 食品衛生標準認證
  - ✓ 建立符合FHS 001:2013標準的食品衛生操作規範
  - ✓ 由合資格的認證機構進行認證
  - ✓ 認證機構：由HKAS基於ISO/IEC 17021及ISO/TC 22003的要求認可
- 效益
  - ✓ 提升食物衛生安全水平，避免食物中毒事故
  - ✓ 增強顧客的信心, 提升餐飲場所的形象



# FHS 001:2013 標準的要點

- 最高管理層的職責
  - ✓ 承諾、方針、資源等
- 一般衛生要求
  - ✓ 一般衛生操作規範
- 食品工序衛生要求
  - ✓ 食品工序衛生操作規範
- 其他要求
  - ✓ 檢查及檢討、文件和記錄的保存等



# 最高管理層的職責

- ✓ 確保符合有關食品安全的法規
- ✓ 委任食品工序衛生小組
  - 建立食品工序衛生操作規範
- ✓ 委任食品衛生主任 (衛生經理/衛生督導員)
  - 監督及維護食品工序衛生操作規範的實施
- ✓ 確保員工有適當的培訓和具備經驗
- ✓ 對食品衛生的承諾提供證據
  - 提供資源、定期檢討衛生操作規範



# 一般衛生操作規範

- 基本上是法例的要求; 防止食品受到食品安全危害污染及/或交叉污染
- 環境衛生操作規範:
  - ✓ 指定工作地點來製備食品
  - ✓ 分隔貯存未經烹煮和即食食品
  - ✓ 清潔及消毒 (包括設備、器皿、餐具等的檢查與維護)
  - ✓ 防治蟲鼠
  - ✓ 廢物的貯存和棄置
- 食物業從業員的個人衛生和個人健康
- 正確標籤和貯存食物配料



# 食品工序衛生操作規範(1)

✓ 由食品工序衛生小組制定

✓ 食品分類

- 根據製作工序特性、端上餐桌時的食用狀態、衛生考量
  - 熱食類：食品烹煮後立即提供就餐
  - 涼菜類：食品曾經過烹煮，但經冷卻和進一步加工包括冷凍和切割等才提供就餐
  - 生食類：食品未經烹煮便加工和提供就餐



# 食品工序衛生操作規範(2)

- 分析每一食品類別的製作程序
  - 確立食品工序流程圖
    - ✓ 從食材的採購和驗收到食品的製備和供人就餐的過程
  - 應用HACCP原則，於關鍵點制定控制措施及關鍵限值，以減低/消除食品內的微生物危害
    - ✓ 向有信譽零商採購食材
    - ✓ 危險溫度範圍：約4°C和60°C之間
    - ✓ 在食品製備的過程，適當的加熱處理和貯存環境/時間
  - 建立食品工序衛生操作規範
- 實施食品工序衛生操作規範
  - 施行控制措施、監察、採取糾正行動等



# 食品分類範例

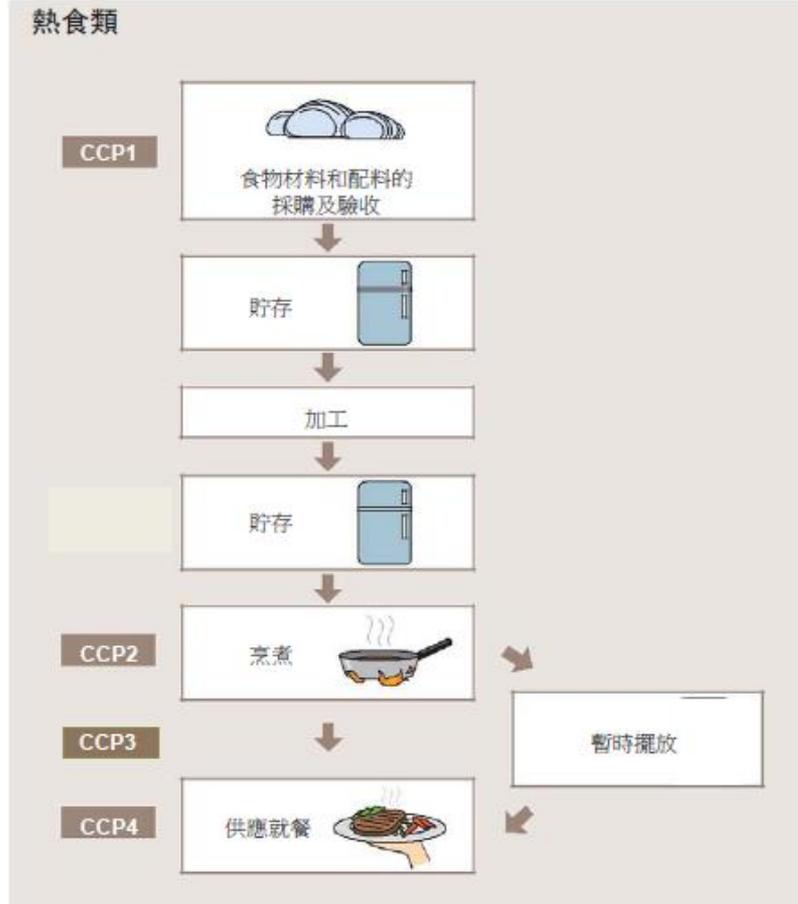
(節錄自君好飲食管理有限公司旗下Milano Fresh的食品分類記錄)

食品類別	食品名稱	關鍵控制點	食品類別	食品名稱	關鍵控制點
熱食類	藍帶美食(排類)	食物中心溫度 (>75°C)	凍食類	健怡手卷	存放溫度 0-4 °C
	燒雞	食物中心溫度 (>75°C)		自選沙律	存放溫度 0-4 °C
	即製意大利麵	食物中心溫度 (>75°C)		歐陸三文治	存放溫度 0-4 °C
	千層麵	食物中心溫度 (>75°C)		三文治	存放溫度 0-4 °C
	歐陸肉腸	食物中心溫度 (>75°C)		芝士餅	存放溫度 0-4 °C
	吉列雜菜	食物中心溫度 (>75°C)		乳酪	存放溫度 0-4 °C
	即製薄餅	食物中心溫度 (>75°C)		鮮果沙律	存放溫度 0-4 °C
	湯	食物中心溫度 (>75°C)			
	意式芝士熱狗	食物中心溫度 (>75°C)			



# 食品工序分析範例

(節錄自符合FHS 001:2013標準指南)



# 其他要點

## ✓ 檢查及檢討

- 定期進行系統性檢查，調查及糾正不符合項
- 定期檢討衛生操作規範成效，以資改善

## ✓ 員工培訓

## ✓ 處理顧客的投訴

- 調查投訴個案，並採取糾正行動

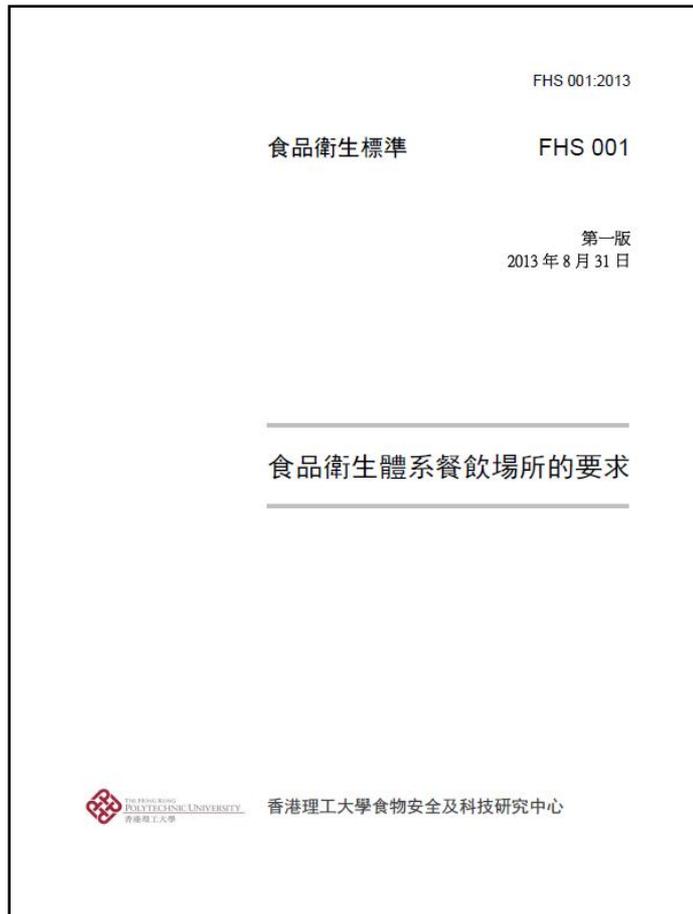
## ✓ 文件及記錄的保存

- 可影響食品衛生安全的必要工作指示及操作記錄  
(e.g. 食品分類、每類別的工序流程等)





# FHS 001:2013標準及符合標準指南



# 鳴謝

- 香港特區政府創新及科技基金
- 香港檢測和認證局
- 香港品質保證局
- 香港通用公證行有限公司
- 海康生命科技有限公司
- 德信顧問公司
- 大家樂集團
- 海皇國際有限公司
- 君好飲食管理有限公司
- 譚仔雲南米線
- 香港餐務管理協會
- 香港餐飲聯業協會
- 香港測檢認證協會有限公司
- 香港食品科技協會
- 香港食品衛生管理人員協會
- 國際食品安全協會



# 謝謝!!

黃家興博士

電郵: [bckhwong@polyu.edu.hk](mailto:bckhwong@polyu.edu.hk)



THE HONG KONG  
POLYTECHNIC UNIVERSITY

香港理工大學

