

煮食安全

食物安全保障系統

2. 流程圖

提供指引及範本，幫助你訂出你自己的流程圖

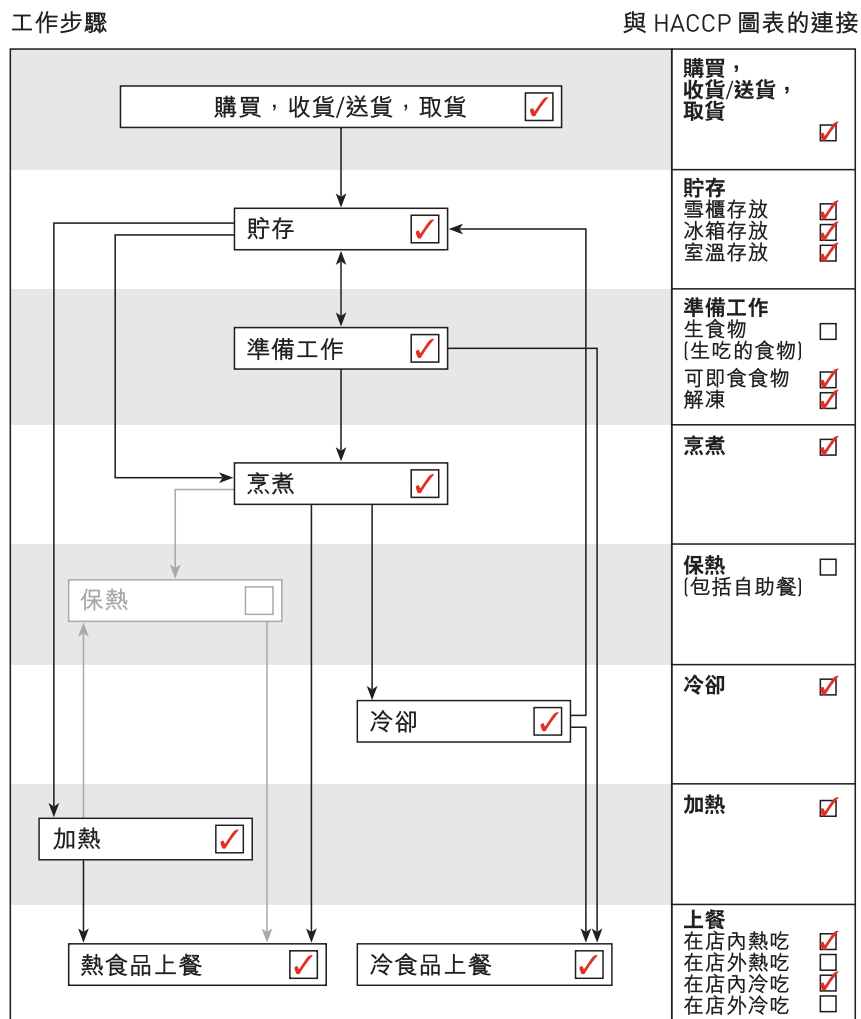
流程圖

流程圖 (Flow Diagram) 可以幫助你鑑定你業務內所有的工作步驟，由‘購買食物’開始至‘供應給顧客’。透過為你的飲食營運業務訂定流程圖，你可以將你的工作程序劃分為多個組成部分 – 稱為工作步驟。這一部分提供指引，並列出一個例子和範本，可以幫助你訂出自己的流程圖。

舉例來說，如果你的業務進行以下的工作步驟：

- 購買
- 貯存 – 在雪櫃/冰箱/室溫存放
- 準備工作 – 可即食/解凍
- 烹煮
- 冷卻
- 加熱
- 上餐 – 在店內熱吃或冷吃

你的流程圖可能會是這樣的：



你須知的事項

1. 從流程圖範本的頂部開始，看看每一個工作步驟，然後決定它是否適用於你的業務。若你進行一項工作步驟，請在該工作步驟格內填上勾號，然後沿著箭頭往下一格，通常會是在下面。請沿著這個流程圖重複這個程序，直至到了上餐這步驟為止。
2. 當你勾出了一個工作程序以確實你有進行這個程序，請沿該頁右方看，然後在 HACCP 圖表連接格內填上勾號。
3. 在一些工作步驟中，你將需要作出另一選擇，例如‘雪櫃存放’及/或‘冰箱存放’及/或‘室溫存放’。你可以用這一欄去顯示哪些 HACCP 圖表是與你的業務有關。（請參看本冊 HACCP 圖表部分）

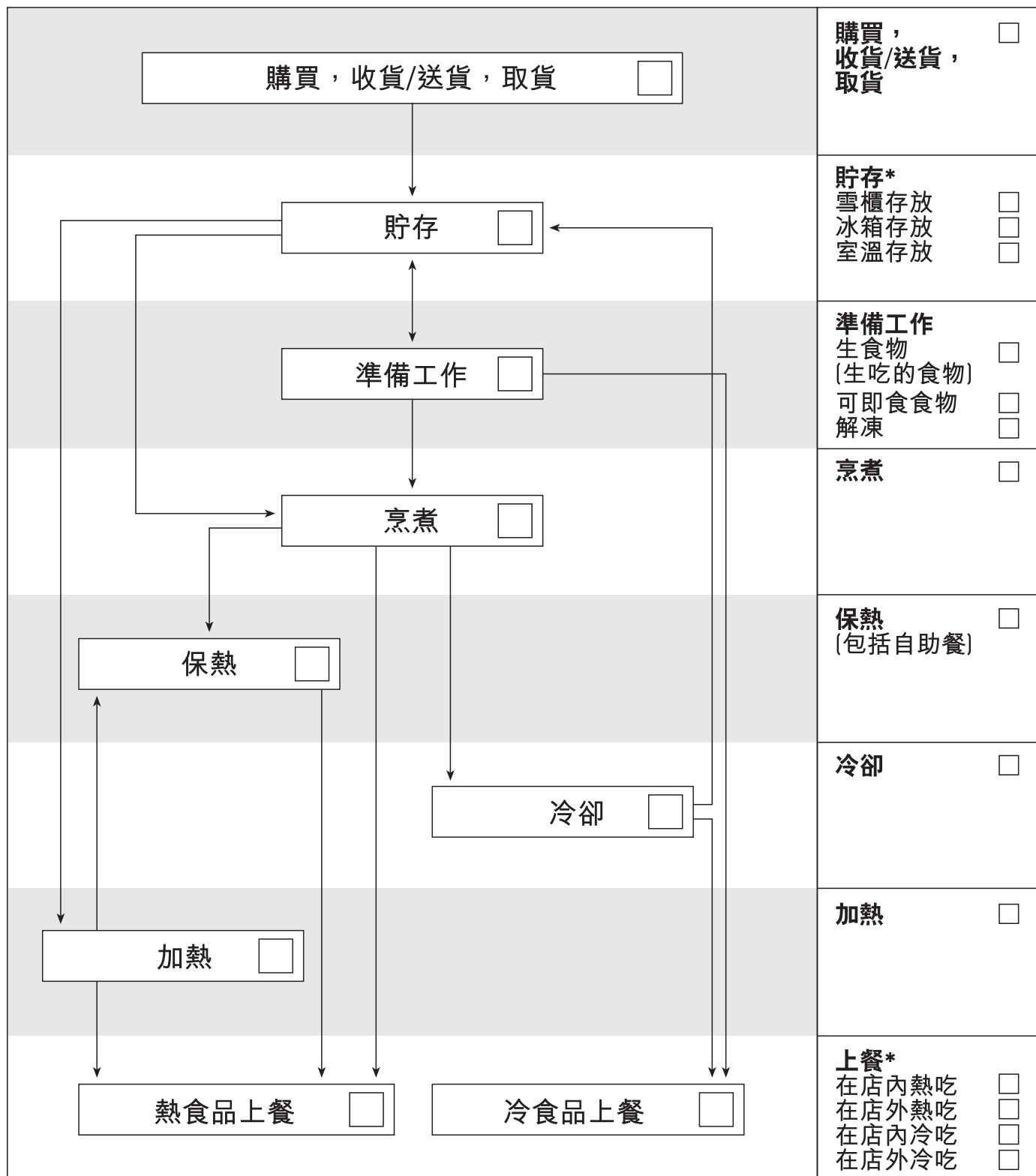
當你完成你的工作流程圖後，請記著將行動計劃內的流程圖部分更新。

重要資料 – 你必須確定你的流程圖準確地反映你業務的每一個工作步驟。

流程圖 (空白範本供你填寫之用)

工作步驟

與 HACCP 圖表的連接



* 貯存
室溫 - 在室內的溫度下存放

* 上餐
在店內 - 在餐館及外賣店內供應熱及冷的食物
在店外 - 在其他地點供應熱或冷的食物，例如送外賣及到會