



有關的 HACCP 圖表：所有 HACCP 圖表

培訓的店鋪規則

為甚麼培訓是重要的？

培訓是重要的，因為在任何食物行業，如果你要員工學習怎樣為食物安全盡一分力，為所有處理食物的員工提供指示及培訓是不可或缺的活動。

這分部會為你提供與你的業務有關的指導。當你已閱讀這個分部後，我們會要求你訂出培訓的店鋪規則，寫下你打算怎樣去管理及運用你的 HACCP 系統的培訓部分。這部分亦包括一個空白的培訓記錄，以幫助你跟進員工的培訓。如果你已有使用培訓記錄，而它們涵蓋的要點與本分部尾部的記錄範例相同，那麼你便無需改變你現時正在使用的記錄。

你的執行主任 (Enforcement Officer) 將可以為你提供建議、指導及支援，幫助你訂出一個適合你所經營的業務的 HACCP 系統。執行主任亦可以為你提供處理食物員工的培訓需要的指導。

你的業務亦可以選擇提供自己的指示或自行提供培訓，這可以是，例如，根據過往的經驗或根據指引材料（‘煮食安全’ ‘CookSafe’ 是其中一個例子），或自修/在網上學習。要注意的一點是法例並不規定員工必須參加外間提供的培訓課程。

需要甚麼類型的培訓？

並非所有員工都需要相同水平的指示、培訓或監督。這會視乎他們所做的工作及處理的食物種類，他們的工作經驗及以往曾接受的培訓。我們會在下一頁為你提供有關員工培訓方面的建議。

新員工的培訓包括入職培訓

最好的做法是當所有處理食物的員工首次開始工作前，都獲得有關‘食物衛生要點’ (The Essentials of Food Hygiene) 的書面或口頭指示，以提高他們對食物衛生的意識（請參看以下有關這方面的培訓詳情）。新員工亦需要獲得適合他們將在你的業務中擔任的工作種類的指示。

食物衛生要點

（給所有處理食物的員工 – 在上任時或盡快在開始工作後）

這項培訓將會包括個人衛生，尤其是洗手、報告疾病及安全地處理食物的重要性。

食物衛生意識的指示

（給所有處理食物的員工/經理/監管人員 – 在上任時或盡快在開始工作後）

這項培訓將會加強‘食物衛生要點’的培訓，及增加對食物衛生的基本原則的認識。涵蓋的項目將會有助於指導處理食物的員工如何以衛生的方法執行職務，並可能包括以下的主題：

- 良好食物衛生做法的重要性
- 食物中毒及徵狀
- 污染及交叉污染的途徑，源頭及預防方法
- 風險分析及關鍵控制點(HACCP)原則
- 個人衛生及報告疾病
- 清潔及消毒
- 溫度控制
- 防治蟲鼠及店鋪場地維修
- 存貨控制，食物貯存/保護及廢物處理

有關以上這些主題的指導，請參看下一部分的店鋪規則分部 (House Rules sub-sections)。你可以利用這些資料培訓你的員工，說明在你的業務中怎樣處理這些事項。

另一良好做法是為處理食物的員工提供敏感警覺性方面的培訓（請參看本冊防止交叉污染店鋪規則部分）

監督

所有員工都必須受到適當的監督。若一人經營的業務，監督是無法進行的。在這情況下，在這業務工作的人士必須有充分的培訓及知識才可在無監督下工作。

再培訓

當你的 HACCP 系統有任何地方出現失誤，你必須為有關的員工提供再培訓及/或給予新的指示，以便他們能安全地執行職務。保存再培訓的記錄（往往是糾正行動之一）是建立你的 HACCP 文件的一部分，並會協助你證明你的系統是有效地運作。這份手冊分為 5 個主要部分，讓你可以更容易按照適合你的步伐，為你的員工提供在一個或甚至所有部分的培訓或再培訓。

重修培訓

最重要的是你的員工不會忘記他們學到的知識，及繼續將已接受的培訓付諸實行。你有很多方法可以檢查他們是這樣做。你可以在員工會議或在一對一的指導/培訓時間進行。保存重修培訓的記錄將會成為你的 HACCP 文件的一部分，並會協助你證明你的系統是有效地運作。

職業課程

你無需將食物衛生培訓作為個別的訓練來進行。很多職業課程都會包括食物衛生培訓，例如，國家職業學歷 (National Vocational Qualifications – NVQ) 或蘇格蘭職業學歷 (Scottish Vocational Qualifications – SVQ)。若處理食物的員工參加的職業課程已提供了適當的培訓，他們是無需接受額外食物衛生培訓的。

正式的食物衛生培訓課程

基本 - 這個課程通常是提供給處理食物的員工，並會提供食物衛生的入門知識。它通常為期一天，及通常是在一個認可的培訓中心進行。當成功完成考試後，會獲頒一張正式證書。我們建議處理高風險食物的員工應參加這項培訓，最理想是在他們開始工作後的 3 個月內（視乎是否有培訓課程開辦）。

中級 - 這個課程通常是提供給那些負責管理處理食物員工的經理/監督人員，及通常為期 2 至 3 天。這個課程包括更詳細的食物衛生知識及 HACCP 原則。這個課程通常是在一個認可的培訓中心進行。當成功完成考試後，會獲頒一張正式證書。

高級 - 這個課程通常是提供給那些負責管理處理食物員工的經理/監督人員，及通常為期 5 天。它提供有關食物衛生、食物中毒、微生物及 HACCP 系統的更深入知識。這個課程通常是在一個認可的培訓中心進行。當成功完成考試後，會獲頒一張正式證書。

你的執行主任可以建議最適合你及你的員工的課程，及最接近你的課程資料。

根據 HACCP 設計的培訓

這份手冊是讓你自訂 HACCP 的系統而設計的，並可以用來訓練你的員工。你的執行主任可以為你提供有關推行一個 HACCP 系統及根據 HACCP 培訓的指導、協助及支援。

你的員工應得到有關你的 HACCP 系統的培訓。他們需要的培訓水平將視乎他們的任務/職責而定，例如：

處理低風險食物的員工（侍應生，食物服務酒吧員工）

他們需要在上任時或開始工作後，能盡快對這個系統有警覺性。這些員工可能會有責任去控制及監察關鍵控制點 (Critical Control Points – CCPs)。（有關關鍵控制點的更詳細指導，請參看本冊前序部分）。

處理高風險食物的員工（廚師，大廚，飲食部監督，廚房助理）

他們需要在上任時或開始工作後，能盡快對 HACCP 系統的應用掌握到實用知識及理解。他們需要明白哪些是風險，控制措施，要採取甚麼糾正行動，哪些步驟是要有文件記錄，並有證據顯示他們已遵行這些程序。

經理或監督人員

他們亦需要在上任時或開始工作後，盡快對 HACCP 系統的應用掌握到（與他們職務相關的）實用知識及理解。

經理/監督人員將會需要管理或監督處理食物的員工，以便確保他們明白風險，控制措施，應採取甚麼糾正行動，哪些步驟要有文件記錄，並有證據顯示他們已遵行這些程序。

經理/監督人員將會有責任去檢查員工已遵照這些程序辦事，核實這個系統是有效地運作，及檢查是否已採取糾正行動及進行檢討。

在一人經營的業務，是無法進行管理/監督的。在這情況下，在這業務工作的人士必須對 HACCP 系統有充分的培訓及知識。這包括對風險，控制措施，糾正行動，檢討程序及支持文件等。這些人士亦必須能顯示他們已遵照這些程序辦事。

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的培訓部分，及使用這分部提供的資料作為指引，請轉到下一頁，並寫下一套包括為你及員工提供培訓的店鋪規則。

以下是你可以如何寫下店鋪規則的例子：

培訓的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
新員工培訓， 包括上任培訓	<p>所有處理食物的員工</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在工作首天接受上任培訓 • 在上任培訓時或開始工作後，盡快接受食物衛生要點及衛生意識 (Hygiene Awareness) 指導 • 適合員工職責的 HACCP 系統培訓... <p>處理低風險食物的員工...</p>

監察

一經完成了你的培訓店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用，並將你已進行的監察記錄下來。你可以用**每週記錄**這樣做。(請參看本冊記錄部分)

糾正行動

如果你發現員工沒有遵照你的培訓店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及你已採取的糾正行動(通常是再培訓)。你亦可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你已完成所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

培訓店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，及必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

請注意 – 當你寫好了所有店鋪規則，以反映你經營飲食業務的方式後，你亦可以利用這些資料幫助你為處理食物的員工提供 HACCP 系統的培訓。

培訓店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的培訓店鋪規則聲明：

培訓店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
新員工培訓 包括上任培訓	
員工的監督	
再培訓	
重修培訓	
職業及正式培訓 處理低風險食物員工的培訓 處理高風險食物員工的培訓 經理/監督人員的培訓	
HACCP 的培訓	
監察/檢查及任何其他適用於 培訓店鋪規則的記錄	• 每週記錄
其他培訓	

簽名 在本店的職位 日期

培訓店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，及必須隨時將它更新。

個別僱員的培訓記錄範例

僱員姓名

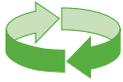
職位 監督人員

開始聘用日期 終止聘用日期

	應接受培訓日期	進行了培訓及 由誰負責	僱員證實
新員工培訓包括上任培訓			
監督職責的培訓（如適用）			
再培訓			
重修培訓			
職業及正式培訓 適合其職責的培訓，例如，低風險，高風險或經理/監管人員			
適合其職責的 HACCP 培訓，可以根據煮食安全店舖規則如下：			
其他培訓（例如，對敏感的警覺性）			

我們建議在僱員受聘期間保存其所有培訓記錄及培訓證書副本。

完成的培訓記錄是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表：準備工作，上餐

個人衛生的店鋪規則

為甚麼個人衛生是重要的？

個人衛生是食物衛生的一個重要部分，並且是每個在處理食物地方工作的人士都要遵守的。個人衛生包括個人清潔及使用適當的保護衣服。如果不謹守個人衛生店鋪規則，食物便可能有受到污染的風險。

有甚麼要考慮呢？

個人清潔

- 在開始工作前，處理食物前，如廁後，處理生食物或廢物後，每次休息後，飲食後，清潔後，及擤鼻子後，必定要徹底洗乾淨雙手
- 要將頭髮向後束好，及最好是遮蓋著
- 處理食物的員工不可在食物上吐痰，打噴嚏或咳嗽
- 處理食物的員工不可在預備食物的地方吸煙
- 要用防水（最好是清晰可見的）膠布將傷口及腫痛地方蓋好
- 在準備及處理食物時，應將佩帶的首飾減至最少 – 一隻簡單的結婚戒子和小耳環是可以接受的

保護衣服

- 所有在預備食物地方工作的員工都必須穿上保護衣服
- 必須將保護衣服保持清潔及經常更換和清洗

報告疾病/停止工作

根據法律，處理食物的員工必須向食肆東主或經理報告所患的疾病。特別是任何皮膚、鼻子、喉嚨、腹部或腸部的毛病，或有任何傳染傷口，他們更必須立即報告。

若員工家中有任何人患上肚瀉、腹痛或嘔吐，他們亦應通知東主/經理。

必須停止患了以上任何毛病的處理食物員工處理食物，直至他們已完全康復為止。

在法律上，僱主是有責任確定沒有任何處理食物的員工會對食物安全構成風險。

停止工作/在患病後返工

在員工已完全沒有腸胃病症狀（嘔吐/肚瀉）達 48 小時之前，他們是不應返回工作的。至於曾服食止瀉藥物的員工，則必須在停止服食藥物後至少有 48 小時都沒有症狀，才可以返回工作。

有些感染，包括痢疾(dysentery)，0157 大腸桿菌(E.coli 0157)，傷寒(typhoid)及副傷寒(paratyphoid)，需要正式停止工作，及在再進行處理食物職務前要先得到醫生證明無礙。在本分部結尾有一份‘重返工作’(Return to Work)問卷可以用來作此用途。

請注意：有些人士可能會有健康問題而改變了如廁的習慣，而這是與感染風險無關的。在這些情況下，只有在改變的如廁習慣是與可能受感染有關連的情況下，這才應嚴重處理。

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的個人衛生部分，及用這分部的資料作為指引，請轉到下一頁及為你的業務寫下有關個人衛生的店鋪規則。

以下是你可以如何寫下店鋪規則的例子：

個人衛生的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
保護衣服	<ul style="list-style-type: none"> • 所有在預備食物地方工作的員工都必須穿著提供的保護衣服 • 員工必須確保他們在每個工作天完結時將保護衣服送去清洗

監察

一經完成了你的個人衛生店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用，並將你已進行的監察記錄下來。你可以用每週記錄這樣做。（請參看本冊記錄部分）

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的個人衛生店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你亦可以在每週記錄中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關個人衛生方面的培訓。你可以在本冊培訓店鋪規則分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你已完成所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

個人衛生店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

個人衛生的店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的個人衛生店鋪規則聲明：

個人衛生的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
個人清潔	
保護衣服	
有關： • 報告疾病	
有關： • 停止工作 • 返回工作	
監察/檢查及你業務使用的任何其他適用記錄	• 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

個人衛生店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。

返回工作問卷 (Return to Work Questionnaire)

第 1 部分 (由所有患病後返回工作的處理食物員工填寫)

姓名 返回工作日期

請回答以下的問題：

在你請病假期間，你曾否有以下任何徵狀：

請勾出及說明徵狀停止的日期

	有	沒有	日期
(a) 肚瀉？			
(b) 嘔吐？			
(c) 牙床/口腔，耳朵或眼睛流出分泌物？			
(d) 喉嚨痛並發燒？			
(e) 反覆腸道毛病？			
(f) 反覆皮膚毛病？			
(g) 任何其他可能會對食物安全構成風險的毛病？			

你最近曾否服食任何醫治肚瀉或嘔吐的藥物？

請填上勾號

有 沒有

簽名 (處理食物員工) 日期

第 2 部分 (由經理/監督人員填寫)

如果以上所有答案都是‘沒有’，便可准許該員工重返處理食物的工作。(請在以下填寫及簽名)

不過，如果以上任何答案是‘有’，便不能許可該員工處理食物，直至他們已有 48 小時是全無這些徵狀為止，或如果是正式停止工作，則要有醫生紙說明他們可以返回工作為止。(請看第 3 部分)

我證實 可以重新擔任處理食物的職責。

簽名 (經理/監督人員) 日期

第 3 部分 (在取得醫生意見後由經理/監督人員填寫)

僱員獲得的醫生意見是甚麼？

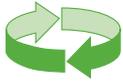
請填上勾號

(a) 停止工作，直至獲得醫生許可為止	
(b) 轉而擔任其他安全的工作，直至獲得醫生許可為止	
(c) 返回擔任全部處理食物職務	

如果勾了 (a) 或 (b)，你必須採取適當的行動。如勾了 (c)，處理食物的員工可以立即恢復工作。

我證實 可以恢復處理食物的職務。

簽名 (經理/監督人員) 日期



有關的 HACCP 圖表：購買，貯存，準備工作，冷卻，上餐

清潔的店舖規則

我們為何需要清潔和消毒？

食肆場所的清潔是非常重要的，原因如下：

- 防止食物中毒 – 正確地清潔和消毒會將用具和檯面上的有害細菌減低至一個安全的水平，並會有助減低交叉污染的風險
- 清除那些可能會令食物污染的不當物質

甚麼是需要清潔和消毒的？

所有食店內的用具和地方都須保持清潔。不過，那些與食物接觸的用具和檯面，例如，砧板，工作檯面，瓦器，用具，貯存食物容器，鍋碗和餐具，亦需要消毒。你亦應將洗滌盆，洗手盆，水龍頭及任何其他可能直接或間接與食物接觸的物件清潔和消毒。

食物殘渣的容器，垃圾箱及所有存放廢物的地方亦要適當地清潔。

你需要在清潔工作表上列明以上所有鑑定的地方及任何其他專門用具。

有甚麼風險是與清潔不足有關的？

那些還未有效地清潔及消毒的地方、器具和用具，可能會成為看不見的有害細菌繁殖的溫床，並會引致食物污染。同樣地，缺乏有效的清潔可能令到污垢積聚起來，從而會引致食物受到物質污染或引來害蟲鼠。

應採用甚麼方法加以清潔和消毒？

A – 雙洗滌盆方法

方法 1 – 人工方法	方法 2 – 消毒洗滌盆方法
<ul style="list-style-type: none"> • 清除多餘的廢物 • 在第 1 個洗滌盆用熱水及適量的殺菌清潔劑* 洗淨 • 在第 2 個洗滌盆用清潔的熱水沖淨 • 用單次用的抹布或最好是風乾 	<ul style="list-style-type: none"> • 清除多餘的廢物 • 在第 1 個洗滌盆用熱水及適量的清潔劑洗淨 • 在第 2 個洗滌盆用清潔的熱水及適量的食物安全消毒劑沖洗，或以溫度最少在 77°C 的清水中沖洗至少 2 分鐘 • 用單次用的抹布抹乾或最好是風乾

* ‘殺菌清潔劑’ 並不是普通的洗潔精或形容為含有 ‘殺菌’ 化學品的清潔精（請參看本冊其他詞彙釋義）。請向你的執行主任或一些有聲譽的供應商請教可在何處買到這些產品。

B - 洗碗機方法

洗碗機應會將水加熱至足夠的高溫及要定期保養。你的洗碗機保養記錄將會成為你的 HACCP 系統文件的一部分。

C - 當無法用洗滌盆清洗器具和表面時

- 預備清潔 – 清除餘下的食物和殘渣
- 主要清潔 – 用熱水及適量的洗潔精清潔表面
- 用清潔的熱水沖洗
- 消毒 – 用一種對食物安全的消毒劑處理
- 最後沖洗 – 如需要的話（遵照製造商的指示）
- 弄乾- 用單次用的抹布或最好是風乾

在清潔和消毒時可以採用甚麼其他措施？

- 必須將清潔化學品存放在離開預備食物的地方，或使用一個會防止食物污染的方法
- 清潔化學品上必須清楚地標籤
- 經常更換抹布和洗刷塊

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的清潔部分，請用這分部的資料作為指引，以及你現有的任何其他資料，然後轉到下一頁並訂出一個清潔工作表，以反映你是如何管理你業務內的清潔工作。

清潔工作表應列出業務內使用的器具以及需要清潔和消毒的次數與方法。清潔工作表通常是以表格方式填寫。

以下是你可以如何訂出清潔工作表的例子：

要進行清潔的物品/ 地方	清潔次數	清潔方法 (包括所需的稀釋化學品)	監察及記錄 簽名	
			星期一	星期二
與食物接觸的器具 容器，鍋碗， 刀和餐具	在每次用完后	清除食物殘渣。在第一個洗滌盆用熱水和適量的殺菌清潔劑清潔，然後在第二個洗滌盆用清潔的熱水沖洗。 不要將刀浸在洗滌盆內。		

* 所用的殺菌清潔劑必定要正確地稀釋。一定要參照製造商的指示。

監察

一經完成了你的清潔工作表後，你必須監察這些工作表的使用。

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的清潔工作表辦事，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關清潔方面的培訓。你可以在本冊**培訓店鋪規則**分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

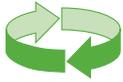
一經你完成了所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

清潔工作表是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的清潔工作表必須能夠反映你是如何管理你業務中的清潔工作，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

清潔店舖規則 這是一個清潔工作表的例子

開始日期：.....

要進行清潔的物件及地方		清潔次數	清潔方法 (包括所需的稀釋化學品)	監察及記錄 (由負責清潔的員工簽名)						
				星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
與食物接觸的表面 工作檯面，工作檯，砧板， 洗滌盆 與手接觸的表面 例如，水龍頭	每次用完後	清除食物殘渣。 用熱水和清潔劑清潔。清潔工作檯面 後，用對食物安全的消毒噴劑。								
	每次用完後	清除食物殘渣。在第一個洗滌盆用熱水 和適量的殺菌清潔劑清潔，然後在第二 個洗滌盆用清潔的熱水沖洗。 不要將刀浸在洗滌盆內。								
不與食物接觸的地方/物件 例如，牆壁，地面，天花板， 窗門，廚架，廚櫃...	有需要時	清除鬆散的碎屑，然後用熱水和清潔劑 抹淨/清洗。								
	每天	用熱水和清潔劑清洗								
存放食物的用具 例如，雪櫃，冰箱，陳列櫃	有需要時	除去鬆散的碎屑，然後用熱水和清潔劑 抹淨/清洗。								
	不時由監察人員檢查（無需每天進行）									



有關的 HACCP 圖表：所有 HACCP 圖表

溫度控制的店舖規則

溫度控制為何是重要的？

溫度控制是重要的，因為在很多飲食業務處理的食物中，都有有害細菌存在的風險。它們又很容易在室溫中快速繁殖。由於細菌是肉眼看不見的，及無法從食物中除去，我們所能做的只是控制它們的數量。不過，我們有兩個方法可以用溫度來控制有害細菌的數量：

1. 我們可以透過烹煮或加熱去殺死有害的細菌，或減低它們的數量
- 及
2. 我們可以透過將食物保熱或保冷來控制它們的繁殖

哪些是重要的溫度？

在正常飲食營運中，我們可以依靠以下的溫度來保持食物安全：

煨/煮	100°C
加熱	不低於 82°C*
烹煮	75°C 或以上
保熱	63°C* 以上
冷卻	應盡快將食物冷卻下來，然後放入雪櫃內
雪櫃存放	5°C 或以下
冰箱存放	-18°C 或以下

* 法律規定 – 上圖所有其他溫度是認可的良好做法。

如何用這些溫度去保持食物安全？

根據 HACCP 訂出的食物安全程序規定飲食業要訂定關鍵限度 (Critical Limits)。

舉例來說，你可能決定你要將有肉的菜餚煮至 75°C 或以上。同樣地，你可能決定你的雪櫃應在 5°C 或以下操作。這些溫度便會分別成為烹煮及雪櫃存放的關鍵限度。

上圖顯示可能適用於你的業務的關鍵限度。不過，你可能會發現有其他更適合你的溫度或方法。你選擇的關鍵限度必須足以確保你製造的食物是安全的。欲獲得進一步指導，請聯絡你的執行主任 (Enforcement Officer)。

怎樣說明溫度控制措施及關鍵限度？

下圖列出在大多數飲食業內進行的工作步驟，並建議如何使用前頁圖表的資料。請考慮你自己的飲食業務工作程序，然後說明適用於你的溫度控制程序以及關鍵限度：

工作步驟	溫度控制措施/關鍵限度
購買，送貨/收貨，取貨	<ul style="list-style-type: none"> • 運送/接收符合你規定的溫度的急凍食品，例如 -18°C 或以下 • 運送/接收符合你規定的溫度的高風險冷凍食品，例如 5°C 或以下
貯存	<ul style="list-style-type: none"> • 以你規定的溫度存放急凍食品，例如 -18°C 或以下 • 以你規定的溫度存放高風險冷凍食品，例如 5°C 或以下
準備工作	<ul style="list-style-type: none"> • 將高風險、已煮熟/可即食食品放在雪櫃內或冷櫃內，直至需要使用為止，然後立即進行準備/處理工作 • 應在雪櫃、冷櫃或陰涼地方將所有急凍食物徹底解凍 • 在烹煮前要將所有急凍食物徹底解凍（除非食物製造商另外說明）
烹煮	<ul style="list-style-type: none"> • 應將食物煮至高達可以殺死有害細菌的溫度 • 最好是烹煮的食物的中心溫度要達到 75°C 或以上 • 在烹煮肉類及肉類產品時，這是尤其重要的（但是要求煮至‘半生不熟’或‘半生熟’的牛扒，只要表面已完全燒好，便無需煮至這個中心溫度）
保熱	<ul style="list-style-type: none"> • 所有在上餐前需要保熱的食物，必須存放在 63°C 以上。在加熱或烹煮後，這些食物應盡快放在一個預先弄熱的隔水燉鍋 (bain-marie)/熱櫃內
冷卻	<ul style="list-style-type: none"> • 應盡快將食物冷卻，然後放入雪櫃內 • 如可能的話，將食物分為小部分或放在淺盛器內 • 避免將“熱”食物放在雪櫃內
加熱	<ul style="list-style-type: none"> • 將食物徹底加熱，直至中心溫度不低於 82°C 為止 • 如果將食物加熱至這溫度會弄壞食品，便無需這樣做 • 不可將煮好的菜餚加熱超過一次
供應及送餐給顧客	<ul style="list-style-type: none"> • 必須將供應冷吃的高風險食品放在雪櫃內（最好是 5°C 或以下），直至即時使用為止 • 在上餐前，必須將供應熱吃的高風險食品保熱（在 63°C 以上），及盡快食用 • 運送冷的高風險食品最好應保持在 5°C 或以下 • 運送熱的高風險食品必須保持在 63°C 以上

你怎樣會知道已達到關鍵限度的溫度？

當使用根據 HACCP 訂出的程序時，你必須檢查你是符合你的關鍵限度。這稱為**監察 (Monitoring)**。最可靠的監察溫度的方法是使用一個適當的探溫針 – 這個程序往往稱為**探溫 (Probing)**。不過，並不是任何情況都需要或適合用探溫針的。在這些情況下，可能有其他更實際的方法。（請參看以下冷及熱溫度監察 – 不使用探溫針一段）

在這分部的結尾，我們會要求你訂出你的溫度控制店鋪規則。這些店鋪規則應包括在每個工作步驟中的關鍵限度，及你會遵照的監察程序。

使用探溫針進行溫度監察

在很多情況下，你可以用探溫針來檢查食物的溫度。當探查食物溫度時，最好是用一個手持的數碼探溫針，及檢查氣溫。你可以另外用“裝好”的探溫針，例如放在雪櫃、凍櫃、冷陳列櫃及冰箱內。探溫針在任何時候都應保持清潔。在每次使用前/後都必須將探溫針潔淨/消毒。在任何情況下，都不可使用含有水銀的玻璃探溫針，因為假如探針破裂時便會有污染的風險。

很重要的是你必須定期檢查你使用的探溫針是否正確地運作。



在本冊**記錄**部分，有一份‘每月探溫針檢查’，供你記錄你進行的探溫針檢查。

冷溫度的監察

- 時常檢查冷櫃最溫暖部分的溫度
- 避免立即在櫃門/蓋子打開一段長時間後，或在溶雪期間，檢查雪櫃、冷櫃、冷陳列櫃或冰箱的溫度
- 在雪櫃、冷櫃、冷陳列櫃或冰箱內的顯示器會顯示該電器內的氣溫。這對日常監察來說可能會有用，但仍須定期用數碼探溫針來檢查作為後補檢查
- 在檢查溫度時，避免刺破包裝食品的包裝。在這情況下，應探測各包裝食品之間的溫度

重要事項！你必須決定在你的店鋪規則內訂定的冷溫監察次數，例如：

- 最好是在每個工作天開始時，檢查所有雪櫃、冷櫃、冷陳列櫃或冰箱的溫度
- 最好是在每天其他時間亦檢查所有雪櫃、冷櫃、冷陳列櫃或冰箱的溫度

熱溫度的監察

- 一件食物中各部分的溫度可能會不同，尤其是在冷卻和加熱期間，因此如果烹煮的家禽或肉類是大件的話，便應該探測最厚部分的溫度。或者，如果炆煮菜餚，湯羹及其他熱吃的‘流質’食品，則必須將食物攪拌，以確保在探溫前熱力能適當散開
- 至於在隔水燉鍋或自助餐上擺放的‘保熱’食物，最好的方法是探測食物的溫度

要事項！你必須在你的店鋪規則內決定每隔多久進行熱溫監察。例如：

- 當烹煮一些例如炆煮菜餚，湯羹，咖喱，熱吃的醬料及整隻雞時，你可能決定要在烹煮期間定時探測食物的溫度，以便確保食物是正確地烹煮
- 當你將整批食物保熱時，你可能要訂定擺出食物的最長時限，並且（如適用的話）經常監察在器具上的溫度計。在這情況下，你會使用探溫針作為後備檢查
- 當冷卻食物時，你可以訂定冷卻的時限，及檢查屆時食物是否可放入雪櫃內

冷及熱溫度的監察 – 不使用探溫針

有些食品可能無需在每次烹煮、冷卻或加熱時探溫。這可能是因為有其他方法可以確保已達到關鍵限度。

舉例來說：

- 當烹煮一些例如炒菜的菜餚，可能只需看清楚食品是否已徹底煮熟
- 當重覆烹煮每份相同款式的食品時，可能只需每次準確地重複所使用的程序
- 當檢查冰箱是否正常操作時，可能只需確保冰箱內的食物明顯地保持冰硬，及沒有任何可見的溶解跡象

重要事項！你必須在你的店舖規則內決定進行溫度監察的方法

- 不論你使用哪個溫度控制方法，每次都必定要能達到關鍵限度。不過，這並不意味著每件保冷、煮熟、加熱或保熱的食物，每次都需要用探溫針來監察溫度
- 不過，不時用探溫針進行檢查是必須的。此外，即使你不用探溫針檢查食物，你仍必須監察這個程序的某些部分，例如看清楚食物的表面或烹煮的時間。在這些情況下，你要預先決定食物應煮至甚麼模樣或烹煮的時間
- 某些食物即使未熟透亦不會構成風險，例如，大部分蔬菜。因此你是無需監察烹煮這些食物的溫度
- 你監察溫度的方法將會視乎你處理食物的員工對這方面的認識及瞭解，以及工作器具的有效程度和效率

我們為你提供多種不同表格用來記錄溫度監察，但你要決定哪些記錄是適合你的業務使用。

你可以用以下任何記錄表格來記下溫度檢查：

1. 送貨記錄
2. 冷食物記錄
3. 熱溫記錄
4. 保熱記錄
5. 店外供應溫度記錄
6. 單一綜合記錄（代替 1-5 的記錄）
7. 每週記錄

你可以在本冊記錄部分看到這些記錄的範例。

溫度監察摘要

- 你必須確保要經常監察你為廚房內的高風險食品所訂的溫度控制關鍵限度
- 監察溫度控制的一個方法是用清潔的探溫針。雖然這方法可能適合及適用於很多食品，我們並不預期你會探測在你食肆準備的每一份高風險食品
- 並非所有監察都需要記錄下來的。我們不預期你將每次進行的溫度檢查記下來
- 你的溫度控制記錄必須顯示你對店舖內進行有效的溫度控制的承諾。若沒有記錄，便無法顯示你是瞭解良好的溫度控制的需要。過多記錄是難以維持，並會使人感到煩擾
- 你必須決定哪個保存記錄的水平能適當地反映你的業務活動
- 如果你需要進一步協助，請聯絡你的執行主任

你現在需要做的事項

如何訂出你的溫度控制的店鋪規則

- 考慮你所進行的工作 – ‘**煮食安全**’ 規定你必須考慮在你的業務中遵照的各種溫度控制程序
- 在圖表中寫下這些程序 – 寫下在每個工作步驟中使用的溫度控制措施。在這分部結尾的圖表可以作此用途。請記著每個工作步驟都要訂定一個關鍵限度
- 參看本分部開端的指引。你可以參看本分部開端的圖表，作為有關適當的關鍵限度的指引。或者，你可以規定其他更適合你的業務的溫度
- 寫下你會怎樣監察溫度控制 – 說明你打算使用的監察程序，以確保能達到你的關鍵限度。請記著要清楚說明監察的次數，及會如何記錄這些監察結果

以下是你可以如何訂出你的店鋪規則的例子：

工作步驟	溫度控制措施及 關鍵限度	使用的監察方法，次數及記錄
準備工作	<ul style="list-style-type: none"> • 限制食物放在雪櫃/冷櫃以外的時間 • 將雪櫃/冷櫃內及在工作檯上的高風險食物與煮熟/即食食品分開擺放 	<ul style="list-style-type: none"> • 在每一工作班都查看準備食物的做法

監察

一經完成了你的溫度控制店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用，並將已進行的監察記錄下來。你可以用**送貨記錄**，**冷食物記錄**，**熱溫溫度記錄**，**保熱記錄**，**店外供應溫度記錄**，或者使用**單一綜合記錄**及**每週記錄**。（請看本冊記錄部分）

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的溫度控制店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關溫度控制的培訓。你可以在本冊**培訓店鋪規則**分部看到培訓記錄的例子。

你必須按照你決定的頻密次數，將所有監察及採取糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你完成了所有店鋪規則，請記著要更新你的行動計劃。

溫度控制店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

溫度控制的店鋪規則

請在下圖寫下你的溫度控制店鋪規則：

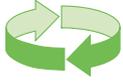
工作步驟	溫度控制（控制措施及關鍵限度）	使用的監察方法，次數及記錄
購買，送貨/ 收貨，取貨		
貯存		
準備工作		
烹煮		

4.26 店鋪規則 溫度控制

保熱 (包括自助餐)		
冷卻		
加熱		
上餐及送餐 給顧客		

簽名 在本店的職位 日期

溫度控制的店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表：購買，貯存，準備工作，冷卻

防止交叉污染的店鋪規則

為甚麼防止交叉污染是重要的？

防止交叉污染是重要的，因為有些食物，例如生肉，有殼蛋類及未洗的新鮮蔬菜等，都可能含有有害的細菌。透過烹煮去殺菌，可以使這些生食物變得安全。至於沙律蔬菜，可以去皮、剪切及徹底洗淨的方法來清除細菌。不過，在這些食物上的有害細菌可能會經直接接觸或透過人類、動物及物體，傳到已煮熟/即食食物內。

安全處理做法會減低將有害細菌從生食物傳到已煮熟/即食食物內的機會。這稱為防止交叉污染。

甚麼是交叉污染的最常見原因？

- 透過直接交叉污染 – 在運送、貯存或準備步驟時，生食物與已煮熟/即食食物之間的接觸
- 透過非直接交叉污染 – 例如，透過用具、濺潑、廚師的衣服或處理食物的員工

我怎樣可以防止在我的業務中發生交叉污染？

安全處理做法會減低將有害細菌從生食物傳到已煮熟/即食食物內的機會。

以下是你需要考慮的範疇：

員工

- 不論甚麼時候，都要保持良好的個人衛生（請參看你的個人衛生店鋪規則）
- 避免用廚師抹布來抹手，然後抹碗碟，因為這可能會導致交叉污染
- 在處理生食物後及接觸其他食物或用具前，要徹底洗乾淨雙手

器具

- 如可能的話，用不同的雪櫃分別擺放生食物和已煮熟/即食食物。如這是不可能的話，便將生食物放在共用的雪櫃的底部，在已煮熟/即食食物的下面
- 必須將生肉與生蔬菜分開擺放
- 那些正在解凍的生食物是需要放入一個盤或碗內，並放在雪櫃底部，以便能接著任何滴出的液汁
- 不要將食物容器放在地面上，以防止它們黏上可能會傳到工作檯面上的污垢
- 放在冰箱內的生食物必須妥當地包好，以便防止瀉漏。如可能的話，生食物應存放在另一冰箱內，或在冰箱內遠離已煮熟/即食食物的一部分
- 使用後，用來洗食物的洗滌盆，連同周圍可能會被濺潑到的地方，都要妥當地清潔及消毒。切不可用洗食物的洗滌盆去清洗器具或洗手
- 應用不同的器具去處理生食物和已煮熟/即食食物。如這是不可能的話，你的防止交叉污染店鋪規則必須規定在每次用完後必須將器具徹底清潔和消毒
- 在每次使用後，必須將探溫針徹底洗淨和消毒。最好是用不同的探溫針去探測生肉和已煮熟/即食食物的溫度
- 所有在冷卻期間的食物都必須與生食物分開擺放

用具

- 很重要的是要減少用手處理可即食食物。你可以用多種方法這樣做，例如用特定的夾鉗和大湯匙。這會有助於減少交叉污染的風險
- 那些用來處理生食物的用具應該與用來處理已煮熟/即食食物的用具分開

清潔

- 我們建議在清潔時，要先清潔高風險的地方，然後才清潔低風險的地方，尤其是當使用同一清潔用具的時候
- 我們建議使用單次用的抹巾（請參看本冊清潔店鋪規則）

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的防止交叉污染部分，及用這分部的資料作為指引，請轉到下一頁及為你的業務寫下有關防止交叉污染的店鋪規則。

以下是你可以如何訂出你的店鋪規則的例子：

防止交叉污染店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
送貨車輛	<ul style="list-style-type: none"> 只使用有聲譽的供應商。如果用同一貨車運送生肉及未洗的蔬菜，要小心查看貨車，以確保它們絕對是分開擺放的，例如，放在不同的容器內

監察

一經完成了你的防止交叉污染店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用。你要將已進行的監察記錄下來。你可以用**每週記錄**這樣做（請看本冊記錄部分）。

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的防止交叉污染的店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關防止交叉污染的培訓。你可以在本冊**培訓店鋪規則**分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你完成了所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

防止交叉污染的店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

防止交叉污染的店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的防止交叉污染店鋪規則聲明：

防止交叉污染店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
員工	
送貨車輛	
貯存 <ul style="list-style-type: none"> • 雪櫃內 • 冰箱內 • 室溫 	
將生肉解凍	
食物冷卻	
器具 <ul style="list-style-type: none"> • 用具 • 工作檯面 • 洗滌盆 • 清潔布/用品 • 砧板 • 探溫針 • 廚師抹布 	
洗沙律蔬菜	
使用夾鉗，大湯匙	
監察/檢查及你業務使用的任何其他適用記錄	<ul style="list-style-type: none"> • 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

防止交叉污染店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表：所有 HACCP 圖表

過敏原管理的店鋪規則

為何過敏原管理是重要的？

有些人會對一些食物敏感，而它們對非過敏症患者是無害的。當人們有**食物過敏症 (food allergy)**時，他們的免疫系統會視某種食物為不安全而作出反應。嚴重的食物過敏症可能會產生危害性命的反應。但是，**食物不相容 (food intolerance)**則不會涉及免疫系統，及一般上不會危害性命。

最重要的是你和員工們都清楚知道你們出售的食品所含的材料，以便能照顧到有食物過敏症和不容性的顧客。

我應怎樣做呢？

經營食肆業務必需要明白他們的工序和產品，並鑑定、管理及向員工和對某些食物過敏的顧客說明過敏原的風險。過敏原的管理可以容易地用三個步驟來進行：

- **第 1 步驟** — 鑑定食肆內的過敏原
- **第 2 步驟** — 管理過敏原的風險
- **第 3 步驟** — 與員工和顧客溝通

第 1 步驟：鑑定食肆內的過敏原

哪些是最常引起過敏反應的食物？

下表列出最常見的過敏原，並說明一些通常含有這些過敏原的食品：

過敏原	通常含有這些過敏原的食品 (請注意：這並非詳盡的列表)
含有麩質 (gluten) 的早餐穀類食品，例如小麥 (wheat)、裸麥 (rye)、大麥 (barley)、燕麥 (oats)	麵包、意大利粉、蛋糕、糕點、醬汁、湯、炸漿、調味方塊、麵包糠、粗麵粉 (semolina)、couscous 和一些肉類製品。
芹菜和塊根芹菜，例如：菜莖、種籽和菜葉	冷盤、湯、芹菜鹽、一些肉類製品。
蛋類	蛋糕、醬汁、意大利粉、蛋黃醬 (mayonnaise)、一些肉類食品、塗蛋漿食品。
魚類、甲殼類生物和軟體類生物，例如：所有魚類、蝦、龍蝦、蟹、蜆、小龍蝦、聖子、螺等	一些沙律醬、魚汁、魚油和醬、生抽/老抽、醬汁和調味料。
奶類	奶粉、乳酪、牛油、乾乳酪 (芝士)、奶油、印度牛油、塗奶食物、雪糕等。
芥末	芥末醬、種子、葉、麵粉、芥末粉和芥末液、沙律醬汁、調味料、湯、醬汁、咖喱和一些肉類製品。
花生	花生油、花生醬、麵粉、沙嗲醬、提煉花生油。
其他果仁，例如胡桃仁、腰果、山核桃、巴西果仁、開心果、夏威夷果仁和 Queensland 果仁	在醬汁、甜品、麵包、餅乾、雪糕、果仁糖 (榛子仁)、果仁牛油、精華和油類、杏仁糖漿 (marzipan) 和 frangipane (杏仁)、香蒜醬和果仁沙律醬內。
芝麻籽	芝麻油或醬、麻醬、鷹嘴豆芝麻沙律醬、碎芝麻土耳其甜食、日式佐料 (furikake)、Gomashio 和麵包。
黃豆，例如：豆粉、豆腐或豆乾、黃豆蛋白質、生抽/老抽和大豆。	一些雪糕、醬汁、甜品、肉類食品和菜類食品。
二氧化硫 (sulphur dioxide) 和硫化物 (sulphites)	一些肉類食品、調味方塊、清湯粉、果汁飲品、乾果/蔬菜乾、葡萄酒、啤酒和蘋果酒。
羽扇豆 (lupin) 種子和麵粉	一些麵包和糕點。

第 2 步驟：管理過敏原的風險

我應怎樣管理過敏原的風險？

你可以因應你的業務需要而採用以下的指引去做。

送貨和標籤

- 檢查送來的食物是否與你的訂單相符 — 如不相符，要檢查代替食品的用料細目。切勿接受沒有詳細材料標籤的食品。
- 要留意隱含的材料，例如，乾乳酪蛋糕底層所用的果仁
- 如不清楚或不確定任何食物內所含的材料，必須進一步查核，以便證實這食物是否含有過敏原。

貯存和避免交叉污染

- 將含有過敏原的食物與其他食物分開存放，及考慮使用清楚標明或有顏色代碼的容器
- 用密封的容器存放含有粉狀過敏原的食物，例如奶粉或麵粉
- 在開封、倒入容器和存放後，切勿失去原來的包裝說明資料
- 為了確保能追索來源，要記錄所有你購買回來的食物和用料
- 訂出步驟以防止含過敏原食物與無過敏原食物的交叉污染。請記著！即使很少量的含過敏原食物，仍可能會混入其他食物內而引起反應。

預備菜餚

- 清楚知道你處理的食物內使用的**所有**用料，以確保你能向顧客提供準確的過敏原指導
- 每當為過敏症患者預備或供應食物時，必定要：
 - 使用另一地方來預備食物
 - 首先將工作檯面、器具和餐具清潔和消毒
 - 徹底清洗雙手
 - 檢查**所有**用料，包括伴料，例如，醬汁芡粉
 - 不可用曾烹煮其他食物的油類來煮食
 - 不可只是從菜餚內取出過敏原的材料，例如果仁，便稱之為無過敏原食物，因為一些過敏原材料的殘餘物質仍會留在菜餚內及仍可能引起反應
 - 在自助餐或陳列櫃內展示食物時，必須小心擺放以便盡量減低無過敏原食物與其他食物交叉污染的風險，並且提供不同的餐具。

第 3 步驟：與員工和顧客溝通

管理過敏原的最後步驟是要確保你的顧客知道哪些食物有過敏原及有哪些控制措施。你必須為員工提供具有對過敏症警覺性的培訓及確保使用清楚說明的菜譜。

員工培訓

- 為所有（處理食物、服務和用電話接訂單）的員工提供對過敏症具有警覺性的培訓
- 確保所有員工都明白絕不可隨意猜測食物內是否有過敏原存在，而應向清楚知道的人員查詢。**必須要誠實告訴顧客。如有不清楚的話必須坦誠直言！**
- 如臨時更改菜式，要確保廚房員工必須通知服務員工

與顧客們溝通

讓有過敏症的顧客知道你對過敏症有警覺性，並提供如何避免哪些食物的指導。

仔細設計菜單，在可能情況下，確保每道菜的名稱和描述都能反映潛在的過敏原用料，例如，“草莓果凍與杏仁甜餅”或用花生製造的沙嗲醬”

緊急情況應怎樣應付

如果你懷疑有顧客發生過敏反應，應立即致電緊急服務 (999)。派人到店外等候救護車人員到來，並同時必須注意照顧好該名顧客。

請記著！

- **絕不可隨意猜測食物內的用料 — 必須要查清楚！**
- 這些資料可能會更改，你應向執行官員 (Enforcement Officer) 查詢，或瀏覽食物標準局 (Food Standards Agency) 網址：www.food.gov.uk 查看最新的資訊。

過敏原管理的三個步驟



你現在需要做的事項

要有效管理你的食肆內的過敏原，請仔細閱讀以下第 1 和第 2 部分的資料，然後轉到下兩頁，填寫過敏原鑑定表和你的過敏原管理的店舖規則。

第 1 部分：鑑定過敏原

請參考關於過敏原這一節開始所述第 1 步驟的過敏原表，然後鑑定在你店舖內處理的食物中所有含過敏原的食物。將所有這些食物列在這一節結尾的過敏原鑑定表內。

以下是你可以填寫過敏原鑑定表的例子：

過敏原	所使用含有過敏原的食物
魚類、甲殼類生物和軟體類生物 例如：所有魚類、蝦、龍蝦、蟹、蜆、小龍蝦、聖子、蠔等	<ul style="list-style-type: none"> 雞尾酒用的蝦、沙律和三文治 蜆湯 海鮮意大利薄餅

第 2 部分：過敏原管理的店舖規則

請參考前數頁第 2 和第 3 步驟提供的指引，然後轉到此節結尾，並寫下有關你業務中過敏原管理的店舖規則。

以下是你可以寫下店舖規則的例子：

過敏原管理的店舖規則	
說明：	
	<ul style="list-style-type: none"> 控制措施和關鍵限度 監察，包括每次相隔時間
與顧客們溝通	<ul style="list-style-type: none"> 每道菜餚的名稱和描述都必須反映出潛在的過敏原材料 通知所有員工任何菜式的更改

監察

一經完成了過敏原管理的店舖規則後，你必須監察這些規則的使用，並保存你已進行的監察記錄。你可以用每週記錄這樣做。（請參看本冊記錄部分）

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的過敏原管理的店鋪規則，你必須記下你鑑定的問題及已採取的糾正行動。你亦可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關過敏原管理方面的培訓。你可以在本冊**培訓店鋪規則**部分看到培訓記錄的例子。

行動計劃

一經完成所有店鋪規則後，請記得要更新你的行動計劃。

過敏原管理的店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

過敏原鑑定表

請寫下你業務中所使用含有這些過敏原的食物列單：

過敏原	所使用含有這些過敏原的食物
含有麩質的早餐穀類食品 例如小麥、裸麥、大麥和燕麥	
芹菜和塊根芹菜 例如：菜莖、種籽和菜葉	
蛋類	
魚類、甲殼類生物和軟體類生物 例如：所有魚類、蝦、龍蝦、蟹、蜆、小龍蝦、聖子、蠔等	
奶類	
芥末	
花生	
其他果仁 例如胡桃仁、腰果、山核桃、巴西果仁、開心果、夏威夷果仁和 Queensland 果仁	
芝麻籽	
黃豆 例如：豆粉、豆腐或豆腐乾、黃豆蛋白質、生抽/老抽和大豆。	
二氧化硫和硫化物	
羽扇豆種子和麵粉	

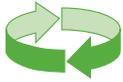
過敏原管理的店舖規則

請在以下圖表內寫下你的過敏原管理的店舖規則：

過敏原管理的店舖規則 說明： <ul style="list-style-type: none"> • 控制措施和關鍵限度 • 監察，包括每次相隔時間 	
送貨和標籤	
貯存及防止交叉污染	
預備菜式	
員工培訓	
與顧客們溝通	
緊急情況應怎樣應付	
監察 / 檢查和你業務中使用的任何其他適當記錄	<ul style="list-style-type: none"> • 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

過敏原管理的店舖規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表：貯存，準備工作，冷卻

防治蟲鼠的店鋪規則

為甚麼防治蟲鼠是重要的？

防治蟲鼠是重要的，因為害蟲鼠可能攜帶有害的細菌，而這可能使食物受到污染及引致疾病。當牠們的毛和排泄物接觸到食物時，便可能將這些有害的細菌傳到食物上。害蟲鼠亦可能對食肆樓宇的結構和構造造成嚴重的損害。

甚麼是害蟲鼠？

一般來說，害蟲鼠是會直接或間接地污染食物的動物、雀鳥或昆蟲。

牠們包括：

- 鼠類，例如，老鼠和小鼠
- 昆蟲，例如，蒼蠅、蟑螂、甲蟲、螞蟻、黃蜂、蜜蜂及可在貯存的產品內發現的各種昆蟲
- 雀鳥，例如，白鴿、烏鴉、海鷗、歐椋鳥及麻雀

需要考慮些甚麼？

在店鋪場地內杜絕蟲鼠之患

必須將樓宇保持及維修良好狀況，以便限制蟲鼠進入的機會，及防止成為牠們繁殖的地方。可用以下辦法：

- 用鐵絲網蓋著通風孔，以防止蟲鼠進入
- 將洞孔及其他蟲鼠可以進入的地方封好
- 妥善地保養地面、牆壁、屋頂及門窗，確保沒有任何空隙或空間以防止蟲鼠進入
- 將渠口蓋好，以防止蟲鼠進入

昆蟲隔網

- 所有直接開啟到預備食物區的窗門，都必須裝上可以防止一般飛蟲進入的隔網（最好是 2mm² 或更小的孔徑）
- 所有隔網必須是可以除下，以便進行清洗
- 所有開到屋外及會長時間打開的廚房門，亦要裝上適當的隔網，可用一扇緊貼的防飛蟲隔網門

電子滅蠅器

- 你可以用一個電子滅蠅器消滅飛蟲。製造商會指導你擺放這類器具的位置、清潔及保養事項。這器具的保養記錄將會成為你的 HACCP 系統文件的一部分。

良好的家政

- 在食物送到時要檢查這些貨物，以便確保沒有任何跡象顯示曾受蟲鼠破壞
- 樓宇及存放垃圾間都必須妥善地管理，保持它們清潔，及防止蟲鼠出沒（請參看本冊廢物控制及維修店鋪規則部分）
- 正在等待處理或正在解凍或冷卻中的食物應保持蓋著
- 應經常將廢棄食物從生產區移走，或放入有蓋的容器內（請參看本冊廢物控制店鋪規則）
- 應將食物存放在離開地面及牆壁的地方
- 如可能的話，應將食物放在一個老鼠不能弄開的容器內
- 應將店外周圍的植物數量減至最少

防治蟲鼠承辦商

- 有些業務可能要決定聘用一間防治蟲鼠公司來定期監察店鋪場地的情況
- 防治蟲鼠合約應包括檢查有沒有任何蟲鼠，監察店鋪場地是否能防禦蟲鼠之患，及徹底消滅所有入侵的蟲鼠
- 一間有信譽的防治蟲鼠公司應會提供家政及貯存安排的指導，以防止蟲鼠出沒
- 承辦商應可以提供 24 小時的緊急服務，並應在每次視察後提交一份書面報告。我們建議你保留任何防治蟲鼠承辦商的報告，作為你的 HACCP 系統文件的一部分

檢查及視察

- 必須定期檢查食肆內所有地方，看看有沒有蟲鼠的蹤跡，例如老鼠糞、污斑、昆蟲蛋殼及死蟲
- 所有員工都要警覺到蟲鼠的存在跡象，及若有發現蟲鼠或蟲鼠蹤跡的話，應採取甚麼行動
- 管理人員必須採取即時及適當的行動去控制任何在店內發現的蟲鼠之患
- 必須檢查食物，看看有沒有蟲鼠存在，例如，在早餐穀類食品/穀類內是否有蟲

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的防治蟲鼠部分，及用這分部的資料作為指引，請轉到下一頁及為你的業務寫下有關防治蟲鼠的店舖規則。

以下是你可以如何寫下店舖規則的例子：

防治蟲鼠的店舖規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
在店舖內杜絕 蟲鼠之患	每週在店舖巡視，檢查： <ul style="list-style-type: none"> • 鐵線隔網 • 通風孔 • 外門及窗戶 • 排水渠蓋

監察

一經完成了你的防治蟲鼠店舖規則後，你必須監察這些規則的使用，並將你已進行的監察記錄下來。你可以用**每週記錄**這樣做（請參看本冊**記錄**部分）。

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的防治蟲鼠店舖規則，你必須記下你鑑辨出的問題及你已採取的糾正行動。你亦可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關防治蟲鼠方面的培訓。你可以在本冊**培訓店舖規則**分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關防治蟲鼠監察的記錄，包括器具保養、防治蟲鼠承辦商報告及所採取的糾正行動，保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你已完成所有店舖規則後，請記著要更新你的行動計劃。

防治蟲鼠店舖規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店舖規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

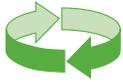
防治蟲鼠的店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的防治蟲鼠店鋪規則聲明：

防治蟲鼠的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
在店鋪內杜絕蟲鼠之患	
防飛蟲隔網	
電子滅蠅器	
良好的家政	
防治蟲鼠承辦商	
檢查及視察	
監察/檢查及你業務使用的任何其他適用記錄	<ul style="list-style-type: none"> • 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

防治蟲鼠店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表：全部 HACCP 圖表

廢物處置的店鋪規則

為甚麼廢物處置是重要的？

廢物處置是重要的，因為廢物會對食物構成實質污染的風險，及可能會吸引害蟲鼠，因此你必須小心管理存放和棄置廢物的方法。此外，那些已損壞、逾期或腐爛的食物，又可能會由於有害細菌存在而有微生物交叉污染的風險。

如何處理廢物？

廢物可以視為任何不再適宜使用及準備棄掉的食物、用料、包裝物料或甚至用污了的清潔布。

在處理廢物時須考慮以下各事項：

在食物室內的廢物

- 食物殘渣應放在一個有合適蓋子的容器內，及要經常從製造這些廢物的處理食物地方移去
- 必須提供足夠的容器，及方便地放在有廢物產生的地方。這些容器的構造必須是適當的，狀況良好，及容易清潔和消毒

等候收集的食物殘渣

- 用來存放等候收集的廢物的廢物箱必須有合適的蓋子，及用耐用又容易清洗和消毒的物料製成
- 至於其他廢物，例如紙皮及紙張，是無需放在有蓋的容器內，但必須與食物分開擺放，及存放的方法是沒有對食物構成污染的風險
- 垃圾房的設計及管理必須能使它們保持清潔，及能防止害蟲鼠進入。垃圾房最好是位於遠離存放及處理食物的地方，及切不可對食物或食水構成污染的風險
- 必須經常從處理食物的地方將食物殘渣及其他廢物移去。在戶外存放的廢物必須遠離主要的送貨入口，並必須保持清潔及無害蟲鼠之患。（請參看本冊防治蟲鼠店鋪規則）

廁所廢物及廢物處理箱

- 廁所廢物及廢物處理箱必須由負責正確處置這類廢物的承辦商處理。所有廢物處理箱都要定期清潔，以防止發出惡臭

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的廢物處置部分，及用這分部的資料作為指引，請轉到下一頁及為你的業務寫下有關廢物處置的店鋪規則。

以下是你可以如何寫下店鋪規則的例子：

廢物處置的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
在食物室內的廢物	<ul style="list-style-type: none"> • 要經常從處理食物的地方移去食物殘渣 • 每個工作天完結時都要清洗廢物箱及進行消毒

監察

你必須視察所有食物殘渣箱、垃圾箱及所有存放廢物的地方，並在你的清潔工作表上將視察結果記錄下來。

一經完成了你的廢物處置店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用，並將你已進行的監察記錄下來。你可以用**每週記錄**這樣做。(請參看本冊記錄部分)

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的廢物處置店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你亦可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關廢物處置方面的培訓。你可以在本冊**培訓店鋪規則**分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你已完成所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

廢物處置的店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

廢物處置店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的廢物處置店鋪規則聲明：

廢物處置店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
在食物室內的廢物	
等候收集的食物殘渣	
廁所廢物/ 廢物處理箱	
監察/檢查及你業務使用的任何其他適用記錄	<ul style="list-style-type: none"> • 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

廢物處置店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表：全部 HACCP 圖表

維修的店鋪規則

為甚麼店鋪場地、器具及用具的維修保養是重要的？

維修是重要的，因為若店鋪場地的結構、器具及用具沒有好好地維修保養，可能會導致以下情況：

- 害蟲鼠可能會侵入店鋪內，而損壞的渠道又可能讓牠們有機會入屋（請參看本冊防治蟲鼠店鋪規則）
- 清潔可能更為困難，及可能因此而使食物殘渣積聚（請參看本冊清潔店鋪規則）
- 所有的用具，包括鍋碗、餐具、玻璃器皿及容器等，都必須保持良好狀況，及如已殘舊、破損或無法有效清潔及消毒時，便要修理好或更換
- 已損壞及維修不當的器具、裝置及設備，都可能會導致食物受到實質的污染
- 已損壞及保養不當的器具，例如雪櫃、冰箱及煮食用具，可能會導致溫度控制不足，這可能導致例如以煮食用具來說，無法將食物烹煮或加熱到正確的溫度

甚麼是需要保養的？

店鋪場地結構

- 所有屋內的表面都必須保持光滑、不滲水、容易清潔及狀況良好
- 為了防止蟲鼠進入，地面、屋頂、牆壁、門和窗戶的狀況，都必須保持良好，及沒有空隙或空間（請參看本冊防治蟲鼠店鋪規則）
- 店鋪場地的結構維修良好，會使員工更容易有效地清潔店鋪（請參看本冊清潔店鋪規則）
- 必須將預備食物地方的天花板維修良好，以便能有效地清潔（請參看本冊清潔店鋪規則）
- 排水渠必須保持無漏水或阻塞

器具

- 所有與食物接觸的表面及器具都必須保養良好，以便能有效地進行清潔及消毒，及防止食物碎屑的積聚
- 必須盡快更換損壞了或有缺陷的燈泡、光管及燈飾
- 有些器具可能需要定期維修，例如，煮食用具、雪櫃及冰箱、洗碗機及通風系統/管道。我們建議你應將維修的記錄保存起來，作為你的 HACCP 系統文件的一部分

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的維修部分，及用這分部的資料作為指引，請轉到下一頁及為你的業務寫下有關維修的店鋪規則。

以下是你可以如何寫下店鋪規則的例子：

維修的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
店鋪場地的結構	<ul style="list-style-type: none"> 每週在店鋪場地內外四周巡視，以檢查其結構狀況是否妥善

監察

一經完成了你的維修店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用，並將你已進行的監察記錄下來。你可以用**每週記錄**這樣做。(請參看本冊**記錄**部分)

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的維修店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你亦可以在**每週記錄**中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關維修方面的培訓。你可以在本冊**培訓店鋪規則**分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你已完成所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

維修店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

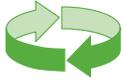
維修店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的維修店鋪規則聲明：

維修的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
送貨車輛	
店鋪場地結構： <ul style="list-style-type: none"> • 一般 • 牆壁 • 地面 • 天花板 • 排水渠 	
燈飾/罩	
工作檯面	
器具/用具 (寫下主要的器具項目)	
通風系統，抽油煙機罩，油脂過濾器	
監察/檢查或你業務使用的任何其他適用記錄	<ul style="list-style-type: none"> • 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

維修店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。



有關的 HACCP 圖表： 購買，貯存，準備工作，保熱，冷卻，上餐

存貨控制的店舖規則

為甚麼存貨控制是重要的？

存貨控制是重要的，因為如果將高風險食品存貨過久，即使在適當的情況下，有害的細菌仍可能會繁殖。而且，即使有較長有效期的食物，不論是乾貨、罐裝或急凍的食物，如果存貨過久仍可能會變壞。貯存中的食物亦可能會受到處理食物的員工、害蟲鼠及飲食業環境的污染。

甚麼是存貨控制？

存貨控制這名詞是用來形容為了確保食物不會保存超過其有效日期而採取的措施。在這手冊內，存貨控制這詞亦指特別是在貯存、解凍、保熱、上餐及運送期間，為了防止某類污染而採取的措施。

可以採用哪些存貨控制措施？

- 如果送來的食物的包裝已嚴重損壞或食物明顯地已受污染，則一定不可接收這些食物
- 如果送來的食物已超過其‘使用限期’ (‘use by’ date)，一定不可接收這些食物
- 以實行良好做法來說，你可能要考慮拒收任何超過其‘最佳使用限期’ (‘best before’ date) 的貨物
- 若任何存放中的食物已超過其‘使用限期’，亦一定不可使用
- 除去包裝的高風險食品應該按製造商指示，重新標明一個新的適合‘使用限期’
- 至於在店內預備，然後貯存供日後使用的高風險食品，應標明一個適當的‘使用限期’
- 應按先入先用的原則輪流使用存貨，並將任何損壞了的存貨從主要存貨地方移去
- 應將乾食品貯存在一個防水的大容器內，及不可將新的食品加放在上面。要確保先使用現有的食物
- 將可能引起敏感反應的食物與其他食物分開擺放（請參看防止交叉污染店舖規則）

可以使用哪些保護食物措施？

- 在貯存、解凍、保熱、陳列或運送中的食物，必須受到防止污染的保護。這可以透過使用適當的容器或包裝來這樣做
- 在陳列中的食物必須用防噴嚏罩來保護

你現在需要做的事項

要有效地管理你的 HACCP 系統的存貨控制部分，及用這分部的資料作為指引，請轉到下一頁及為你的業務寫下有關存貨控制的店鋪規則。

以下是你可以如何寫下店鋪規則的例子：

存貨控制的店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
運送食物	<p>每次收貨時，都要看清楚來：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 檢查‘使用限期’ • 檢查‘最佳使用限期’ • 檢查包裝以查看有沒有損壞的跡象 • 檢查食品以查看有沒有受污染的跡象

監察

一經完成了你的存貨控制的店鋪規則後，你必須監察這些規則的使用，並將你已進行的監察記錄下來。你可以用每週記錄這樣做（請參看本冊記錄部分）。

糾正行動

如果你發現員工沒有遵守你的存貨控制店鋪規則，你必須記下你鑑辨出的問題及已採取的糾正行動。你亦可以在每週記錄中記下這些資料。

你應在培訓記錄上記錄有關存貨控制方面的培訓。你可以在本冊培訓店鋪規則分部看到培訓記錄的例子。

你必須將所有有關監察及採取的糾正行動的記錄保存一段適當的日子，以便顯示你的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經你已完成所有店鋪規則後，請記著要更新你的行動計劃。

存貨控制店鋪規則是你的 HACCP 系統的必要部分，必須隨時將它更新。你的店鋪規則必須能準確地反映你經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都能容易明白的。

存貨控制 店鋪規則

請在以下圖表內寫下你的存貨控制店鋪規則聲明：

存貨控制店鋪規則 (說明如何監察及每隔多久實行所建議的行動)	
運送食物 包括： <ul style="list-style-type: none"> • ‘使用限期’ • ‘最佳使用限期’ • 食物狀況 	
貯存 包括： <ul style="list-style-type: none"> • ‘使用限期’ • ‘最佳使用限期’ • 食物保護 	
輪流使用存貨 包括： <ul style="list-style-type: none"> • 已倒出的食物 • 先到先得 • 損壞了的存貨 	
將已從原來包裝取出的 購回來高風險食品加上 標籤	
將在店鋪內製造的高風 險食品加上標籤	
食物保護 包括： <ul style="list-style-type: none"> • 解凍 • 保熱 • 上餐/送貨 	
監察/檢查及你業務使 用的任何其他適用記錄	<ul style="list-style-type: none"> • 每週記錄

簽名 在本店的職位 日期

存貨控制店鋪規則是你的 HACCP 系統的一個必要部分，必須隨時將它更新。