

CookSafe

Food Safety Assurance System

煮食安全

食物安全保障系統 (Chinese)



FOOD
STANDARDS
AGENCY

SCOTLAND
Buidheann
Inbhe-Bidhe
an Alba

序言

食物是日常生活中的必要部分，而管理其預備過程是非常重要的，以便確保你供應的食物是可以安全進食。一些與食物有關的主要事件，例如那些涉及沙門氏菌 (*Salmonella*) 及大腸桿菌 (*E.coli O157*) 的事件，已提高了人們對食物安全問題的普遍關注。

到了 2006 年 1 月 1 日，歐洲對食物安全法例的修改將會規定所有食物行業，包括飲食供應者，必須根據風險分析及關鍵控制點 (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) 的原則實行食物安全管理程序。

為了幫助食物行業為此作好準備，本局準備出版一些適合不同食物行業使用的指引材料。這些指引預期會在 2005 年內出版。為了準備這項工作，蘇格蘭食物標準局 (Food Standards Agency Scotland) 請求蘇格蘭食物執行聯絡委員會 (Scottish Food Enforcement Liaison Committee - SFELC) 的 HACCP 工作小組 (HACCP Working Group) 為飲食業編印一份指引手冊。

煮食安全 (CookSafe) 是這份手冊的名稱。在編寫這份手冊的過程中，我們獲得食物業各界(包括小型商業)、地方當局及蘇格蘭食物諮詢委員會 (Scottish Food Advisory Committee) 提供的專業知識。對於 SFELC 及尤其是蘇格蘭 HACCP 工作小組為這份工作提供的承諾、時間、專業知識及支援，我們在此深表感謝。

如果你想提出任何你認為可以改善這份煮食安全手冊的建議，請透過你的地方政府的執行主任 (Enforcement Officer) 提出。

我相信這份手冊所包含的建議可以讓飲食業控制食物安全，及進一步發展現有的良好做法，以配合歐洲法例將會帶來的改變。我有信心對於我們所有致力於提高食物安全標準及保護顧客這項非常重要課題的人們來說，煮食安全手冊將會提供一個寶貴的資料庫。



Dr George M Paterson

蘇格蘭食物標準局董事

(Director, Food Standards Agency Scotland)

2004 年 8 月

蘇格蘭風險分析及關鍵控制點 工作小組

Scottish HACCP Working Group

主席

William Hamilton 格拉斯哥市議會
(Glasgow City Council)

成員

Catherine Brady 食物及飲品顧問/餐廳東主

Gordon Doig 阿巴甸郡議會
(Aberdeenshire Council)

Leslie Fisher 史代靈市議會 (Stirling Council)

Colin Houston 食物標準局總辦事處
(Food Standards Agency HQ)

Gillian Johnston 帕斯與京羅斯市議會
(Perth and Kinross Council)

Marie Krout 蘇格蘭食物標準局秘書處

Helen Lang 格拉斯哥市議會
(Glasgow City Council)

Ross MacDonald 蘇格蘭食物諮詢委員會
(Scottish Food Advisory
Committee)

Janice Owen 蘇格蘭 Greggs

Charles Penman 蘇格蘭食物標準局 (由 North
Lanarkshire 市議會調任)

Pauline Wilkinson 蘇格蘭食物標準局

Stephen Williamson 愛丁堡市議會
(The City of Edinburgh Council)

蘇格蘭 HACCP 工作小組謹向以下各位提供寶貴意見的人士致謝：

Kalsoom Akhtar

Andy Chung 格拉斯哥 Amber Regent 酒樓

Lillian Chung 格拉斯哥
Yen Oriental & Tepanyaki 酒樓

Sukhvir Dhillon Ashoka Shaks 有限公司

Christine Fraser Dundee 學院

Shazia Imam Dundee City 翻譯服務社

Dr Raymond Wong Strathclyde 大學

阿巴甸 Hampton Associates Design and Marketing Consultants
設計及市場推廣顧問

行動計劃 (Action Plan)

當你完成所有部分後，請填寫下列表格，並在以下每一部分簽名。每一部分都說明應怎樣做的詳情：

1. 前序	前序 已閱讀
包含本冊內使用的 HACCP 詞彙的指引	日期 _____ 簽名 _____

2. 流程圖	流程圖 已完成
提供指引及範本，幫助你訂出你本店的流程圖	日期 _____ 簽名 _____

3. HACCP 圖表	HACCP 圖表 已鑑定
告訴你在每個工作步驟中可能會有甚麼出錯，及你需要怎樣做，並提供指引及例子，讓你根據自己的業務作出考慮	日期 _____ 簽名 _____

4. 店鋪規則	本店所有規則 已寫好
包含指引及範本，幫助你根據你日常的安全工作做法訂出你自己的店鋪規則	日期 _____ 簽名 _____

5. 記錄	記錄 已選好並在使用中
包含指引及範本，讓你用來與其他所有部分連接起來	日期 _____ 簽名 _____

煮食安全

食物安全保障系統

1. 前序

包含在本冊內使用的 HACCP 詞彙的指引

‘煮食安全’ (CookSafe) 是為了協助飲食業瞭解及實行一個根據 HACCP 訂出的系統。如果你閱讀這份手冊及遵照指示，你將可以根據 HACCP 訂出一些適合你的需要的程序。

HACCP 是甚麼？ HACCP 英文字母代表“風險分析及關鍵控制點”(Hazard Analysis and Critical Control Point)

所有從事食物業的人士都知道良好食物衛生做法的重要性，及在一個安全和清潔環境下處理食物的必要性。

HACCP 是一個得到廣泛接受的食物安全管理系統，並可以容易地調節以適合各種規模及類型的食肆使用。HACCP 的主要目的是專注於營運中的關鍵階段，及採取措施去確保問題不會發生。

這份手冊可以怎樣幫助你

‘煮食安全’ 分為以下 5 個部分：

1. **前序部分 (Introduction Section)** – 包含在本冊內使用的 HACCP 詞彙的指引
2. **流程圖部分 (Flow Diagram Section)** – 提供指引及範本，幫助你訂出你自己的流程圖
3. **HACCP 圖表部分 (HACCP Charts Section)** – 告訴你在每個工作步驟中可能會有甚麼出錯，及你需要怎樣做，並提供指引及例子，讓你根據自己的業務作出考慮
4. **店鋪規則部分 (House Rules Section)** – 包含指引及範本，幫助你根據你日常的安全工作做法訂出你自己的店鋪規則
5. **記錄部分 (Records Section)** – 包含指引及範本，讓你用來與其他所有部分連接起來

這份手冊提供有關 HACCP 的最重要資料，以及一系列其他食物安全問題的指引。此外，亦會有一個行動計劃 (Action Plan)，讓你在按步完成以上 5 個部分後，將你的進展記錄下來。

你需要怎樣做

我們建議你根據這份手冊的次序來做。不過，手冊內的各部分是互相連接的，你亦可以按照一個適合你的次序來進行。

請記著在行動計劃上記錄你的進展

這份手冊涵蓋的範圍

這份手冊是為適合大部分飲食業使用而設計的。你將需要修改各部分以配合你業務的運作方式。每一部分都會指導你怎樣做。

如果你發覺自己有額外的工作程序或需要不同的記錄，你可以很容易修改手冊來配合你使用或設計的系統，以適合你的業務。‘**煮食安全**’的目的是加強你現行的良好做法，即是，你日常工作中已使用的安全工作做法。

這份手冊是根據現有最詳盡的資料編寫。我們會定期作出修訂及更新。

你手冊內的資料應該能準確地反映你業務中的所有作業。尤其是你的店鋪規則必須寫得很清楚，以便所有處理食物的員工都能完全明白。

法律責任

這份手冊只包含一般指導，及這份指引是根據食物標準局 (Food Standards Agency) 現時對適用法例所瞭解去編寫，但這法例的最終闡釋則要由法庭作出。這份指引並不代替有關法例的條文，這些法例將會繼續適用，而食肆東主仍要負上遵守這些法例的責任。

若本冊內的指引與有關法例出現任何明顯的衝突，你應自行尋求有關將這份指引應用於你本人的情況的法律指導。

HACCP 釋義

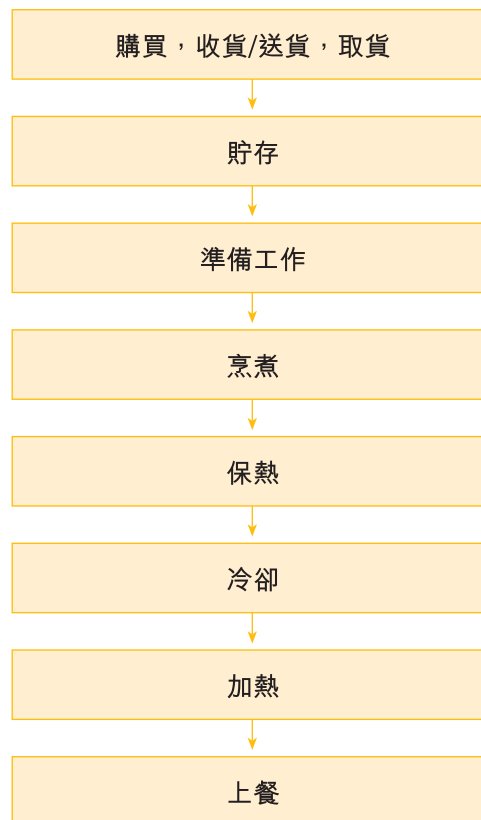
這份手冊使用一些你可能不熟悉的詞彙。我們會在以下解釋這些詞彙：

工作步驟

要明白根據 HACCP 訂出的程序，你要將你的飲食營運視為一連串的工作步驟。

第一個步驟是購買食物 – 而最後的步驟是供應食物給客人。

下列的簡化圖顯示在一個典型飲食業務中可能涉及的工作步驟：



這是一個簡化的圖表，未必會顯示出你店內的所有工作步驟，或並非你的業務慣常的工作次序。



‘**煮食安全**’ 為你提供一個訂出你本店流程圖的範本。
(請參看本冊**流程圖**部分)

風險

“風險” (hazard) 是指任何可能令你的顧客由於進食你的食物而受到傷害的事物。

根據 HACCP 訂出的食物安全做法，你必須鑑辨出在你的飲食業務每個工作步驟中存在的所有風險，這稱為“風險分析” (hazard analysis)。在這個階段，你必須考慮在業務中可能會有甚麼出錯，然後訂出可以防止或控制這些風險的措施。

風險可分為三類：

- 微生物類 (microbiological)
- 化學物類 (chemical)
- 物質類 (physical)

微生物類風險包括導致食物中毒的細菌，例如沙門氏菌 (*Salmonella*)，大腸桿菌 (*E. coli*) 及圓柱狀桿菌 (*Bacillus Cereus*)，這些細菌是有害的，因為它們可以：

- 在未徹底煮熟的食物中**生存**（如果已在食物中存在的話），例如，在雞肉內的沙門氏菌
- 在適合的情況下在食物內迅速**繁殖**至有害的水平，例如，在貯存、處理或保熱時沒有做好溫度控制
- 從生肉，例如肉類、家禽及未洗乾淨的蔬菜，**傳播**到已煮熟/可即食食物內，這可以是直接或經處理食物的員工、工作桌面及用具傳播 – 這稱為“交叉污染” (“cross contamination”)

其他微生物風險，例如有些細菌、酵母菌及霉菌，可能導致食物腐爛。

化學物類風險可能已在某些食物中以殺蟲劑或殺蟲藥的形式存在。化學物風險的起因亦可能是不正確的存放方法，及在食肆內濫用化學品，例如清潔化學劑及鼠餌。

物質類風險包括由物料造成的污染，例如玻璃、塑膠、木料、金屬、頭髮及由害蟲鼠引起的污染。



‘煮食安全’ 鑑定出那些在你業務中每個步驟最可能會有的風險。
(請參看本冊 **HACCP 圖表**部分)

控制措施

一旦你已鑑定出你的工作步驟及可能會有的風險，你必須找尋方法去防止或**控制**這些風險。
你決定採取的措施必須能將這些風險全部變得安全 – 這些措施稱為“控制措施”。

控制措施有很多的方式，例如：

風險

有害細菌仍然生存，可能引致
食物中毒

控制措施

‘徹底煮熟’

有害細菌的傳播，可能會由生食物
傳到煮熟或可即食食物，從而導致
食物中毒

小心的‘處理方法’例如在任何時
候都將這些食物分開擺放



‘**煮食安全**’提供可能適用於你的業務的控制措施指引。
(請參看本冊 **HACCP 圖表**部分)



然後你可以決定你的控制措施，並將它們列入店鋪規則部分。
(請參看本冊 **店鋪規則**部分)

關鍵控制點 (Critical Control Points - CCPs)

根據 HACCP 訂出的食物安全方法會幫助你專注於那些對食物安全有關鍵影響的問題。

關鍵控制點 (CCPs) 是指在你的工作程序中，必須為食物安全食用而控制風險的全部階段。

你必須用一個適當的控制措施，將關鍵控制點的所有風險減低至一個安全的水平或完全消除。

關鍵控制點 (CCP) 的一個例子：將飯冷卻

如果將飯太慢地冷卻，這可能會令你的顧客食物中毒。

以這個例子，‘冷卻’是一個關鍵控制點。



‘煮食安全’集中於在一個典型飲食業中最可能出現的關鍵控制點。
(請參看本冊 HACCP 圖表部分)

關鍵限度 (Critical Limits)

關鍵限度是指定的安全限度，這是你的控制措施在關鍵控制點必須達到的限度。

關鍵限度的例子：

- 如果要將食物保持冷凍，及你決定了雪櫃的溫度必定不可高於 5°C，那麼‘5°C’便是‘關鍵限度’
- 如果你用來防止交叉污染的其中一個方法，是用不同顏色的砧板和刀來處理不同的食物，那麼在這情況下，你的‘關鍵限制’便是要員工：“正確地使用不同顏色的砧板和刀”

監察

根據 HACCP 訂出的食物安全方法規定關鍵控制點的所有控制措施都必須受到監察。

一個監察的例子：檢查雪櫃的溫度以便確保它是在關鍵限度以內。

在這情況下，（防止細菌滋長）的控制措施會是溫度控制。在這兒，關鍵限度可能訂在 5°C。在這個例子中，監察的目的是要檢查是否能做到 5°C 的關鍵限度。

監察的方法可能要視乎你本店的控制措施及關鍵限度而有所不同。

請注意：有些控制措施的關鍵限度可能是很難如同溫度一樣去量度的。

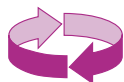
舉例來說，正確地使用不同顏色的用具，是為一些如交叉污染的風險提供控制措施的方法。在這情況下，最有效的監察會是：“監督員工以便確保他們遵守防止交叉污染的店鋪規則”。



‘煮食安全’為你提供 HACCP 圖表，建議你可以進行的監察方式。不過，你要決定採取最適合你業務的監察方法的類型。（請參看本冊 **HACCP 圖表**部分）

記錄

根據 HACCP 訂出的系統規定你必須根據你業務的性質及規模，定期將監察記錄下來。你可以用本冊‘記錄’部分的記錄表格的適當部分來填寫記錄。或者，你可以用其他方法記錄你的監察，例如，用自備的表格或採用電子記錄。你只須檢查你的記錄表格包含有相等於‘煮食安全’所載的記錄的資料。



‘煮食安全’為你提供一系列你的業務可以使用的記錄表格。（請參看本冊 **記錄**部分）

至於那些只涉及監督的監察方法，可能只需一位監督員或經理簽名去證實已完成有關的行動。你必須將 HACCP 記錄保留一段適當的時間，以顯示你的系統正在有效地運作。你的執行主任 (Enforcement Officer) 可以提供這時段的指引。

糾正行動

如果你監察一項控制措施，並發現它未能達到關鍵限度，你必須採取行動將食物變得安全，或防止員工使用這些食物。這稱為“糾正行動”。

糾正行動是在監察程序之後進行的，及必須記錄下來。

糾正行動的例子：

- 如果你的雪櫃溫度關鍵限度是 5°C，但監察檢查發現雪櫃的運作溫度是 12°C，那麼你的糾正行動可能是：“電召維修工程員及考慮食物是否可以安全使用”
- 如果你的交叉污染關鍵限度是“將生及已煮熟/可即食食物分開擺放”，但你的監察檢查發現用來切蔬菜的砧板上有血漬，那麼你的糾正行動可能是：“將砧板徹底清洗及消毒，並且再培訓/指導員工”

糾正行動有兩個功能：

- 處理有關的食物 – 將這些食物變得安全或停止使用
- 防止問題再次出現 – 考慮控制措施失敗的原因，並採取適當的行動



‘煮食安全’提供可能適合你的業務的各種糾正行動。
(請參看本冊 HACCP 圖表部分)

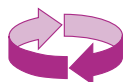
核實

核實包括宏觀你的 HACCP 系統，以便確保它正有效地運作。核實亦包括確定你的程序能有效地控制風險，及檢查員工實際上是有採用這些程序。

核實的例子：

- 檢查是否一致地採用關鍵控制點的控制措施
- 檢查是否有採取適當的糾正行動
- 檢查監察記錄是否一致及準確
- 檢查你的程序是否仍貼切及是最新的（請參看記錄部分的檢討記錄）

你必須將已進行的核實行動記錄下來。



當你在檢查‘煮食安全’內的記錄及簽名證實後，你便是在進行‘核實’程序中。（請參看本冊記錄部分）

文件

根據 HACCP 訂出的系統必須有適當的文件去顯示它是有效地運作。

那些用來支持你的 HACCP 程序的文件，必須包括你對於本節所述的所有主要範圍的目的。

‘煮食安全’為你提供要制定一個 HACCP 系統所需的所有文件範本。

根據 HACCP 訂出的系統是一個食物安全的管理系統，如能正確地使用，這系統可以幫助確保安全食物的製造。

你的業務必須致力全面地實施這個系統，否則將會削弱其效用及危害到食物安全。

在落實根據 HACCP 訂出的系統前，業務營運者必須對食物安全有一定程度的認識。

當你已閱讀這一節 – 請記著在行動計劃的前序部分簽名及寫上日期。

其他詞彙

我們已在這部分說明了 HACCP 的詞彙。此頁提供了在‘**煮食安全**’手冊內使用的其他詞彙的註釋。

行動計劃 (ACTION PLAN)	這是使用這份指引手冊的人士為了設計一個根據 HACCP 的食物安全管理系統而要填寫的行動記錄。
敏感 (ALLERGY)	人體的免疫系統對一些食物呈現的過強反應，而這些食物對非敏感者是無害的。
室溫 (AMBIENT TEMPERATURE)	周圍環境溫度 – 通常用來指室內溫度。
細菌 (BACTERIA)	這是單細胞的微生物群。有些是已知會引致食物中毒或使食物腐壞。
殺菌劑 (BACTERICIDAL DETERGENT)	這是一種含有可在清潔過程中殺菌的化學物的清潔劑。
‘最佳使用限期’ (‘BEST BEFORE’ DATE)	這是在食物標籤上的最佳使用限期，直至及包括如將該食物正確存放，可合理預期保持其最佳狀況的日期。
中心溫度 (CORE TEMPERATURE)	在一塊食物的中心或最厚部分的溫度。
污染 (CONTAMINATION)	在食物內出現或存在，並可能危害到這些食物的安全或衛生的任何有害物質。
消毒 (DISINFECTION)	這是整個清潔程序的一部分，目的是將有害的微生物減低至一個不會引致有害污染或食物腐壞的水平。
有害的細菌 (HARMFUL BACTERIA)	那些可以透過食物污染而引致疾病的細菌。
高風險食品 (HIGH RISK FOOD)	通常被認為是會助長有害細菌迅速繁殖，並且在給顧客食用前沒有再加處理的食物，例如沒有經烹煮去消滅這些微生物。高風險食品通常含有豐富蛋白質，需要冷凍及必須與生的食物分開擺放。
可即食食物 (READY-TO-EAT FOOD)	這是在食用前可能無需再加烹煮或加熱的食物。
‘使用限期’ (‘USE BY’ DATE)	這是預先包裝含有易腐壞食物必須標明的日期，逾期食用可能會有食物中毒的危險。