

烹飪安全食物安全保障系統
於 2012 年 5 月更新

請刪掉以下頁面：

序言

前序	1.1 頁 - 1.10 頁
第 4 部分店鋪規則個人衛生	4.8 頁 - 4.12 頁
第 4 部分店鋪規則清潔	4.13 頁 - 4.17 頁
第 4 部分店鋪規則防止交叉污染	4.27 頁 - 4.30 頁
第 5 部分記錄	5.9 頁

用這些頁面替換上述刪掉頁面：

序言

前序	1.1 頁 - 1.11 頁
第 4 部分店鋪規則個人衛生	4.8 頁 - 4.12d 頁
第 4 部分店鋪規則清潔	4.13 頁 - 4.17c 頁
第 4 部分店鋪規則防止交叉污染	4.27 頁 - 4.30g 頁
第 5 部分記錄	5.9 頁

©2012年皇家版權所有

由英國文書局 (the Stationery Office) 承印



由英國文書局發行，可透過以下方式獲得：

上線下載

www.tsoshop.co.uk

透過信件、電話傳真或電子郵件

TSO

PO Box 29, Norwich, NR3 1GN

電話訂購/一般諮詢 0870 600 5522

傳真訂購：0870 600 5533

電子郵件：customer.services@tso.co.uk

文字電話：0870 240 3701

TSO@Blackwell 和其它經認可的代理機構

讀者還可以從以下地址訂閱該出版物：

TSO Ireland

16 Arthur Street, Belfast BT1 4GD

028 9023 8451 傳真 028 9023 5401

ISBN 978-0-11-708069-0



9 780117 080690

序言

旨在幫助飲食業符合食品安全立法的風險分析及關鍵控制點（HACCP）要求。蘇格蘭食物標準局（Food Standards Agency in Scotland - FSAS）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 HACCP 指引手冊；本手冊曾經稱為「烹飪安全（CookSafe）」。

在編寫這份手冊的過程中，我們獲得飲食業各界、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。目前，已有超過35,000個飲食場所採用「烹飪安全」手冊，該手冊以現有的良好做法為基礎，提升食物安全標準，而且可以更好地保護消費者，已經被證明是一項寶貴的資源。

在 2011- 2012 年期間，本局發佈了有關防止交叉污染的更新建議。烹飪安全手冊中的三個店鋪規則（House Rules）已進行更新，介紹了這一新建議，這三個規則為個人衛生、清潔和防止交叉污染。請將這三個規則加入您的烹飪安全系統，作為審查程式的一部分並且對您的員工進行關於此新資訊的培訓。

對於 SFELC，尤其是蘇格蘭 HACCP 工作小組為這份工作提供的承諾、時間、專業知識以及支援，我們在此深表感謝。



Charles Milne 教授

蘇格蘭食物標準局理事

（Director, Scotland Food Standards Agency）

2012 年 5 月

蘇格蘭 HACCP 工作小組 (2011-2012)

主席

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

成員

Gerry Fallon 南埃爾市議會
(South Ayrshire Council)

Margaret Gregory 安格斯市議會
(Angus Council)

Helen Henderson 克拉克曼南市議會
(Clackmannanshire Council)

Michael Lapsley 因弗克萊德市議會
(Inverclyde Council)

Robert Lyle 珀斯和金羅斯市議會
(Perth and Kinross Council)

Aidan McCormack 莫里議會
(The Moray Council)

James McGibbon 蘇格蘭邊境委員會
(Scottish Borders Council)

Charles Penman 北拉那克郡議會
(North Lanarkshire Council)

Pauline Wilkinson 蘇格蘭食物標準局
(Food Standards Agency in Scotland)

Doreen Angus 蘇格蘭食物標準局秘書處

原蘇格蘭 HACCP 工作小組 (2002 -2005)

主席

William Hamilton 格拉斯哥市議會

成員

Catherine Brady 蘇格蘭食物諮詢委員會
(Scottish Food Advisory Committee)

John Dyson 英國酒店協會
(British Hospitality Association)

Leslie Fisher 史代靈市議會 (Stirling Council)

Helen Lang 格拉斯哥市議會

Charles Penman 北拉那克郡議會

Pauline Wilkinson 蘇格蘭食物標準局

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

Michael Graves 蘇格蘭食物標準局秘書處

「烹飪安全」手冊設計用於協助飲食業瞭解以及實行一個根據 HACCP 訂出的系統。透過閱讀這本手冊及遵照指示，您將可以根據 HACCP 訂出一些適合您的需要的程序。

HACCP 是什麼？ 英文字母 HACCP 代表風險分析及關鍵控制點（Hazard Analysis and Critical Control Point）

HACCP 是一個得到廣泛認可的食物安全管理系統，並可以很容易地被調整以適合各種規模和類型的飲食企業使用。HACCP 的主要目的是專注於營運中的關鍵階段，以及採取措施來確保不會出現食物安全問題。

所有從事飲食業的人們都知道良好食物衛生做法的重要性，及在安全和清潔的環境下處理食物的必要性。

這本手冊對您有哪些幫助

‘烹飪安全’ 分為以下五個部分：

1. **前序部分**（Introduction Section）-包含在本手冊內使用的 HACCP 術語的指引
2. **流程圖部分**（Flow Diagram Section）-提供指引和範本，以幫助您訂出您自己的流程圖
3. **HACCP 圖表部分**（HACCP Charts Section）-告訴您在每個工作步驟中可能會出現什麼問題以及您需要怎麼做。還會提供指引和示例，讓您根據自己的業務做出考慮
4. **店鋪規則部分**（House Rules Section）-包含指引和範本，以幫助您根據日常安全工作做法訂出您自己的店鋪規則
5. **記錄部分**（Records Section）-包含指引和範本，讓您用來與所有其它部分連接起來

這本手冊提供有關 HACCP 原則的最重要資料，以及一系列其它食物安全問題的指引。此外，亦會有一個行動計劃（Action Plan），讓您在按步驟完成以上五個部分後，將您的進展記錄下來。

您需要做些什麼

我們建議您根據這本手冊的次序來做。不過，手冊內的各個部分是互相連接的，您亦可以按照一個適合您的次序來進行。

請記住在行動計劃上記錄您的進展

本手冊涵蓋的範圍

這本手冊是為適合大部分飲食業使用而設計的。您將需要修改各部分以配合您業務的運作方式。每一部分都會指導您怎樣做。

如果您發現自己有額外的工作程序或需要不同的記錄，您可以很容易地修改本手冊來配合您使用或設計的系統，以適合您的業務。「烹飪**安全**」的設計目的是加強您現行的良好做法，也就是，您日常工作中已使用的安全工作做法。

這本手冊是根據現有最詳盡的資料編寫。我們會定期作出修訂以及更新。

您手冊內的資料應該能夠準確地反映您業務中的所有作業。尤其是您的店鋪規則必須寫的很清楚，以便所有處理食物的員工都能完全理解。

法律責任

這本手冊只包含一般指導，並且手冊內所提供的指引是基於食物標準局（Food Standards Agency）當前對適用法例所瞭解的情況去編寫，但這些法例的最終解釋則要由法庭作出。本手冊內的指引並不能代替有關法例的條文，這些法例將會繼續適用，而食品企業經營者仍要承擔遵守這些法例的責任。

若本手冊內的指引與有關法例出現任何明顯的衝突，您應自行尋求有關將這本指引手冊應用於您本人的情況的法律指導。

HACCP釋義

這本手冊使用的一些術語對您來說可能不熟悉。我們會在後面的內容中解釋這些術語：

工作步驟

要明白根據HACCP訂出的程序，您要將您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顧客。

下面的簡化圖表顯示了在一個典型的飲食業務中可能涉及的四個工作步驟：



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



「烹飪安全」為您提供一個訂出您本店流程圖的範本
(請參看本手冊**流程圖**部分)。

風險

風險是指任何可能令您的顧客由於進食您的食物而受到傷害的事情。

一種根據HACCP訂出的食物安全方法要求您必須辨認出在您的飲食業務每個工作步驟中存在的所有風險，這被稱為「風險分析」。在這個階段，您必須考慮在業務中可能會出現什麼錯誤，然後制定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)
- 物理類 (Physical)

微生物風險包括導致食物中毒的細菌，例如沙門氏菌 (*Salmonella*)、大腸桿菌 0157 (*E. coli* 0157) 以及圓柱狀桿菌 (*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
- 在適合的條件下，在食物內**迅速繁殖**至有害的水平，例如，在貯存，處理或保持熱度時沒有做好溫度控制
- 從生食物如肉類、家禽及未洗乾淨的蔬菜**傳播**到可即食食物內，這可能是直接或經處理食物的員工、工作臺面及用具傳播的 – 這被稱為交叉污染 (cross contamination)

其它微生物風險，如某些細菌、酵母菌和黴菌，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，以及在食肆內濫用化學品，如清潔化學劑和鼠餌。

物理類風險包括由物料造成的污染，例如玻璃、塑膠、木料、金屬、頭髮以及由害蟲引起的污染。



「烹飪**安全**」可幫助確定在您業務中的各個步驟最可能出現的風險（請參看本手冊內**HACCP圖表**部分）。

控制措施

一旦您已確定您的工作步驟以及可能會有的風險，您必須尋找方法來防止或**控制**這些風險。您決定採取的措施必須能夠將這些風險全部變得安全 - 這些措施稱為「控制措施」。

控制措施有很多方式，例如：

風險

有害細菌仍然生存，可能導致食物中毒



控制措施

‘徹底煮熟’

風險

有害細菌的傳播，可能會由生的食物傳到可即食食物，從而導致食物中毒

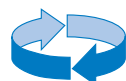


控制措施

小心的**處理方法**，例如在任何時候都將這些食物分開擺放以及堅持嚴格的洗手程序



「**烹飪安全**」提供可能適用於**您的**業務的控制措施指引
(請參看本手冊內**HACCP圖表**部分)。



然後您可以決定您的控制措施，並將它們列入店鋪規則部分
(請參看本手冊內**店鋪規則**部分)。

關鍵控制點 (CCPs)

一種根據 HACCP 訂出的食物安全方法可以幫助您專注於那些對食物安全有**關鍵影響**的問題。關鍵控制點是指在您的工作程序中，必須為食物安全食用而控制風險的全部階段。您必須用適當的控制措施，將關鍵控制點的所有風險完全消除或者降低至一個安全的水平。

關鍵控制點 (CCP) 示例 1: 將米飯冷卻

如果將米飯太慢地冷卻，可能會令您的顧客食物中毒。在這個例子中，**冷卻**是一個關鍵控制點。

關鍵控制點 (CCP) 示例 2: 用生食材烹飪漢堡

如果漢堡烘烤火候不夠，生肉中存在的有害細菌將不會被消滅掉，生存下來的細菌可能會令您的顧客食物中毒。在這個例子中，**烹飪**是一個關鍵控制點。



「烹飪**安全**」重點關注在一個典型的飲食業務中最可能出現的關鍵控制點（請參看本手冊內**HACCP 圖表**部分）。

關鍵限度 (Critical Limits)

關鍵限度是指定的安全限度，這是您的控制措施在關鍵控制點必須達到的限度。

關鍵限度示例 1: 防止交叉污染

如果您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具來處理不同食物，那麼在這種情況下，您的關鍵限度便是要員工始終正確使用不同顏色的砧板和刀具。

關鍵限度示例 2: 溫度控制

如果要將食物冷藏，而且您決定了冰箱的溫度不得高於 5°C，那麼**5°C**便是關鍵限度。

請注意：在您的溫度控制店鋪規則中，您將需要設定關鍵限度。

監察

一種根據 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：檢查冰箱的溫度以便確保它是在關鍵限度以內。

在本示例中，防止細菌滋長的控制措施便是溫度控制。如果您已將關鍵限度設定為 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。

請注意：在您的溫度控制店鋪規則中，您將需要確定監察方法及頻率。

監察的方法可能要視乎您本店的控制措施及關鍵限度而有所不同。

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，正確使用不同顏色的用具來處理不同食物，是為一些如交叉污染的風險提供控制措施的方法。在這種情況下，最有效的監察便是：監督員工以確保他們遵守防止交叉污染的店鋪規則。

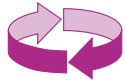
請注意：在您的防止交叉污染的店鋪規則中，您將需要說明各項控制措施。



「烹飪安全」為您提供**HACCP圖表**，建議您可以進行的監察方式。不過，您要決定採取最適合您業務的監察方法的類型（請參看本手冊內**HACCP圖表**部分）。

記錄

一種基於 HACCP 的系統要求您必須根據您業務的性質及規模，定期將監察記錄下來。您可以用本手冊內「記錄」部分的記錄表格的適當部分來填寫記錄。或者，您可以用其它方法記錄您的監察，例如，用自己繪製的表格、採用電子記錄或者通過寫日記的方式。在這種情況下，您應該確保記錄的安排和設計能夠滿足您業務性質及規模的需求。



「烹飪**安全**」為您提供一系列您的業務可以使用的記錄表格（請參看本手冊內**記錄**部分）。

對於那些只涉及監督的監察方法，可能只需要一位監督員或經理簽名去證實已完成有關的行動。您必須將HACCP記錄保留一段適當的時間，以顯示您的系統正在有效地運作。您的執行主任（Enforcement Officer）可以提供這個時段的指引。

糾正行動

如果您監察一項控制措施，並且發現它未能達到關鍵限度，則您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，並且必須記錄下來。

糾正行動示例 1：溫度控制

如果您的冰箱溫度關鍵限度是 5°C，但是在監察過程中檢查發現冰箱的運作溫度是 12°C，那麼您的糾正行動可能是：電召維修工程人員並考慮食物是否可以安全使用。

糾正行動示例 2：防止交叉污染

您的交叉污染關鍵限度是將生的食物與可即食食物分開擺放。但是您在執行監察程序時發現，在廚房生食區域的生食砧板上有塊乳酪蛋糕。您的糾正行動應該是：扔掉乳酪蛋糕（然後製作乳酪蛋糕的員工應該洗淨雙手），並調查操作程序中的差錯及漏洞。就正確的操作程序對相關員工進行再培訓。

請注意： 您的糾正行動將被寫進記錄裏。

糾正行動有兩個功能：

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



「烹飪**安全**」提供可能適合您的業務的各種糾正行動的相關建議（請參看本手冊內**HACCP 圖表**部分）。

核實

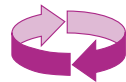
核實包括審視您根據 HACCP 訂出的系統，以便確保它正有效地運作。核實亦包括確定您的程序能夠有效地控制風險，以及檢查員工在實際工作中是否在採用這些程序。

核實的例子：

- 檢查是否一致地採用關鍵控制點的控制措施
- 檢查是否已採取適當的糾正行動
- 檢查監察記錄是否一致且準確
- 檢查您的程序是否仍貼切且是最新的

(請參看記錄部分的檢討記錄)

您必須將已進行的核實行動記錄下來。



當您在檢查「烹飪安全」內的記錄並簽名證實後，您便是在進行核實程序中 (請參看本手冊內記錄部分)。

文件

一種根據 HACCP 訂出的系統必須有適當的文件去顯示它在有效地運作。

那些用來支援您的 HACCP 程序的文件，必須包括您對於本部分所述的所有主要範圍的具體目的。

「烹飪安全」為您提供要制定一個基於 HACCP 的系統所需的所有文件範本。

一種根據 HACCP 訂出的系統是一個食物安全管理系統，如果能正確地使用，該系統有助於確保安全的食物生產。

您的業務必須致力於全面地實施這個系統，否則將會削弱其效用以及危害到食物安全。

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

當您閱讀完這一節的時候，請記著在行動計劃的前序部分簽名並寫上日期。



其它術語的注釋

我們已在這一部分說明了 **HACCP** 的術語。此頁提供了在「烹飪**安全**」手冊內使用的其它術語的注釋。

行動計劃	這是使用這本指引手冊的人士爲了設計一個基於HACCP的食物安全管理系統而要填寫的行動記錄。
過敏	人體的免疫系統對一些食物呈現出的過度反應，而這些食物對非過敏者是無害的。
環境溫度	周圍環境的溫度 - 通常用來指室內溫度。
細菌	單細胞生物群。已知有些細菌會導致食物中毒或使食物腐敗。
最佳使用限期	這是在食物標籤上標明的日期，如將該食物在該日期之前（包括該日期）正確存放，則可合理預期該食物能保持其最佳狀況。
清潔	指使用熱水或殺菌劑透過物理方法去除臺面、用具和設備上的食物殘渣、可見污垢以及食物顆粒。
中心溫度	在一塊食物的中心或最厚部分的溫度。
接觸時間	這是指爲了達到消毒目的，消毒劑應接觸表面的那段時間。
污染	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。
交叉污染	是指透過直接或間接接觸，有害細菌從受污染的食物被轉移到未受污染的食物上。
殺菌劑	由化合物製成的清潔物質（不具有消毒作用），可用于一般清潔。
消毒劑	按照規定的濃度及接觸時間，在被用於明顯乾淨的臺面時能夠破壞有害細菌的物質。
消毒	是指在一般清潔之後，使用消毒劑來清潔或處理以幫助去除臺面或廚具上的有害細菌。
雙重用途	是指既可以將某些廚具用於生的食物，也可以用在可即食食物。
有害的細菌	那些可以透過食物污染而引起疾病的細菌。
高風險食物	通常被認爲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，例如沒有經過烹煮去消滅這些微生物。高風險食物通常含有豐富蛋白質，需要冷凍以及必須與生的食物分開擺放。
物理分離	指的是食肆的某些部分和一些廚房設備或用具專門以及永久用於處理生食（包括生肉/蔬菜）。
生食區域	這是指廚房裏面永久預留出來僅用於處理生食的區域。

生的食物	包括生肉和未洗乾淨的蔬菜等生食，它們是潛在的有害細菌的來源。
生肉	牛肉、豬肉、羊肉、雞肉、火雞肉、野味，還包括肉餡、漢堡以及香腸。
可即食食物	這是指在使用前可能無需再加烹煮或加熱的食物。
消毒殺菌劑/殺菌清潔劑	是指兼具殺菌和消毒功用的單一產品。
孢子	某些種類的細菌能夠進入休眠期，在此期間，它們具備極強的抗高溫和其它不利條件的能力。這個階段的細菌稱為細菌孢子。如果環境條件合適的話，孢子就會發出菌絲或開始生長繁殖。
毒素	毒素是能夠引起食物中毒的細菌所產生的有毒物質。
使用限期	這是指預先包裝含有易腐敗食物必須標明的日期，逾期食用可能會有食物中毒的危險。
明顯乾淨	不存在任何可見油脂或膜以及固體物質。



有關的 HACCP 圖表：準備工作、服務

個人衛生的店鋪規則

為何個人衛生很重要？

您業務中的工作人員可能會污染食物或者從生的食物向可即食食物傳播污染物。這類風險可以透過良好的個人衛生習慣得到控制 - 特別是確保雙手和防護服是乾淨的。

需要考慮什麼事情？

洗手

洗手非常重要而且應徹底執行，以免污染擴散。必須使用**有效的洗手技巧**，可在本部分的後面找到該內容。特別是在以下時間必須洗手：

- 開始工作前
- 處理食物前
- 如廁後
- 處理生的食物和生的食物包裝後
- 接觸垃圾桶或處理廢物後
- 每次休息後
- 飲食後
- 清洗後
- 以及擤鼻子後。

用手接觸

始終儘量避免直接用手接觸生的食物，可以使用夾子、器具以及安全使用的一次性手套。確保乾淨的雙手不要因為碰觸用手接觸的表面（例如電燈開關、門把手、收銀機、電話和筆）而受到污染。

在您的業務中使用一次性手套之前，您需要考慮一次性手套可能成爲污染源，考慮是否可以在您的業務中使用一次性手套至關重要。應該注意以下幾點：

- 在戴上手套之前必須徹底洗淨雙手
- 手套如果破了，必須丟棄
- 手套如果接觸了物品（例如錢幣），必須換掉，而且不得再用於處理可即食食物。

備註：一次性手套永遠不得代替洗手。

建議使用符合 BS EN 1499 標準的**洗手液**（具有消毒作用），提供防止交叉污染的額外保護。有關此標準的資料可以在產品標籤上找到或者聯繫供應商或製造商。

符合 BS EN 1500 標準的**衛生洗手擦**可提供針對交叉污染的額外防護，建議在交叉污染風險增加的情況下在洗手後使用，例如在洗手之前處理了生的食物。**應該注意衛生洗手擦不應代替洗手。**

備註：爲了進一步降低手接觸導致的污染，應考慮安裝非手操作的水龍頭。

有效的洗手技巧

食物處理人員必須經過有效的洗手技巧方面的培訓並且通過驗證。這點對於在生的食物與可即食食物之間存在交叉污染風險的情況尤其重要。

應該始終執行下列步驟：

徹底淋濕雙手並使用洗手液*		
	揉搓步驟	
	1.	用手掌揉搓手掌，使產生泡沫。
	2.	用一隻手的手掌揉搓另一隻手的手背和手指。然後重複另一隻手。
	3.	雙手手指交叉，手掌揉搓手掌。
	4.	兩隻手手指相扣，一隻手的手指揉搓另一隻手的手指背。然後重複另一隻手。
	5.	一隻手的手掌握住另一隻手的大拇指並旋轉。 然後重複另一隻手。
	6.	用交錯的手指來回揉搓另一隻手的手掌。 然後重複另一隻手。
<p>用乾淨的水沖洗掉肥皂並且用一次性紙巾擦幹雙手*。</p> <p>為了確保洗好的手不碰到水龍頭，使用乾淨的一次性紙巾關閉水龍頭。</p>		

請注意：如果在洗手後，雙手看起來不乾淨，那麼**洗手技巧**沒有得到有效實施，應重洗。

*建議將這些物品作為烹飪**安全**方面的通用物品。經營者可使用替代性物品，只要它們能提供同樣的衛生效果。

個人清潔

- 頭髮應束在腦後而且最好包起來
- 食物處理人員不應對著食物打噴嚏或咳嗽
- 應用防水（最好是清晰可見的）膠布將傷口和疼痛的地方蓋好
- 在準備和處理食物應將佩戴的首飾減至最少。

防護服

- 所有在食物準備區工作的員工都應該穿適合的乾淨的防護服，這些防護服應該定期更換並以適當的高溫洗滌，以保護您正在準備的食物
- 如果防護服因為準備生的食物而受污染，則必須更換之後再處理可即食食物。在處理生的食物且防護服很可能被生的食物污染的時候，建議使用一次性塑膠圍裙
- 在脫掉受污染的衣服以及穿上乾淨的防護服時都應該洗手。有關安全使用防護服的規則必須寫入本部分結尾的店鋪規則。

報告疾病/停止工作

在所患疾病可能會危害食物安全時需要報告該疾病，在存在導致食物污染的任何可能性時需要停止患病員工處理食物。

患有**返回工作問卷**（位於本部分結尾）中所列病痛的食物處理人員必須停止食物處理工作，直到其完全康復。

若員工家中有任何人患腹瀉、胃部不適或嘔吐，也要鼓勵員工報告。**法律規定東主有責任使食物處理人員不會對食物安全構成危險。**

停止工作/在患病後返回工作

建議在員工已完全沒有胃腸病症狀（嘔吐/腹瀉）達48小時之前，他們是不應返回工作的。至於曾服用止瀉藥物的員工，則必須在停止服用藥物後至少有 48 小時都沒有症狀，才可以返回工作。

有些感染，包括痢疾、大腸桿菌、傷寒及副傷寒，需要正式停止工作，且在再進行食物處理工作之前要先得到醫生證明無礙。在本部分的結尾可找到**返回工作問卷**。

請注意，有些人可能會有健康問題而改變了如廁習慣，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聯的情況下，這才應嚴重處理。

您現在需要做的事情

要有效地管理您 HACCP 系統的個人衛生部分以及使用本部分資料作為指引，請轉到下一頁並且寫下包含您業務的個人衛生的店鋪規則清單。

下面是如何寫店鋪規則例子：

說明：	控制措施和關鍵限度（如適用） 監察（包括頻率）
有效的洗手方面的培訓	<ul style="list-style-type: none"> - 在食物準備區工作的所有員工都必須經過有效的洗手技巧方面的培訓並且通過驗證，請參看培訓記錄 - 開始工作前以及下列時間都必須洗手： <ul style="list-style-type: none"> - 處理食物前 - 如廁後 - 處理生的食物和生的食物包裝後 - 接觸垃圾桶或處理廢物後 - 每次休息後 - 飲食後 - 清洗後 - 以及擤鼻子後。 - 使用一次性紙巾擦幹手及關閉水龍頭 - 始終有足夠的紙巾和洗手液 - 處理生的食物後，洗手並使用衛生洗手擦以獲得額外保護 - 將始終以監督性的目視檢查進行持續監察。

監察

一經完成了您的個人衛生店鋪規則後，必須監察對這些規則的使用。保持記錄所進行的監察工作。可以使用每週記錄（請參看本手冊的記錄章節）實現此目的。

糾正行動

您必須確保個人衛生店鋪規則在所有時候都得到實施。如果看到有員工在應該洗手時沒有洗手，應確保他們馬上洗乾淨，如果有可能可即食食物受到污染，請將之丟棄。強調處理食物時洗手是多麼重要並且重新培訓該員工。增加員工監督，直到您認為該名員工的洗手程式是有效的。在每週記錄中記錄下發現的問題以及所採取的糾正行動。

應在培訓記錄上記錄有關個人衛生方面的培訓。可以在本手冊的**培訓店鋪規則**部分看到培訓記錄的例子。

要求所有有關監察及採取的糾正行動的記錄都應保存一段適當的日子，以便顯示您的 HACCP 系統是有效地運作。

行動計劃

一經完成您的全部店鋪規則，請記得更新您的行動計劃。

個人衛生的店鋪規則是 **HACCP** 系統的必要組成部分，必須隨時保持更新。您的店鋪規則必須能準確地反映您經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都容易明白的。

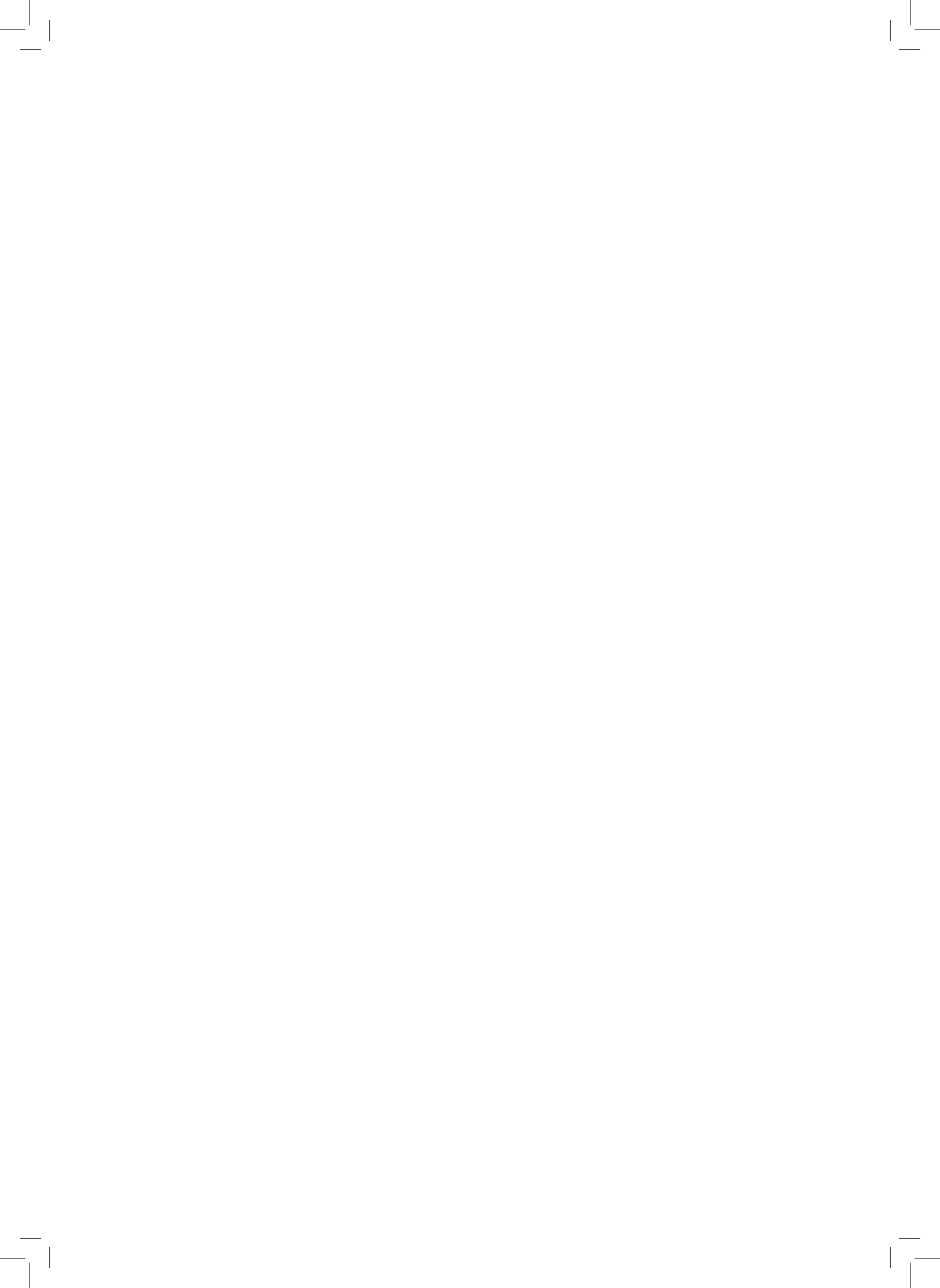
個人衛生店鋪規則

請在下面的表格內寫下您的個人衛生店鋪規則聲明：

說明：	控制措施和關鍵限度（如適用） 監察和頻率
有關規則：有效的洗手技巧 （包括如何最大限度減少雙手接觸）	
個人清潔	
防護服	
有關規則： • 報告疾病	
有關規則： • 停止工作/返回工作	
監察/檢查以及您的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

個人衛生的店鋪規則是 **HACCP** 系統的必要組成部分，必須隨時保持更新。



返回工作問卷

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，你曾否有以下任何症狀：

請勾出及說明症狀停止的日期

	有	沒有	症狀消失的日期
(a) 腹瀉？			
(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) 反復的腸道毛病？			
(f) 反復的皮膚毛病？			
(g) 任何其它可能對食物安全構成風險的毛病？			

你最近曾否服用任何醫治腹瀉或嘔吐的藥物？請勾選

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)

如果以上所有問題的答案都是「**沒有**」，便可准許該員工重返處理食物的工作。(請在下面填寫並簽名)

但是，如果以上有任何問題的答案是「**有**」，便不得許可該員工處理食物，直至他們已有48小時全無這些症狀為止，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。此外，在處理食物員工的裸露皮膚(手部、頸部或頭皮)上有損傷(正在滲出或流出液體)的情況下，他們必須停止工作，直到傷口癒合。(請參看第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)

雇員獲得的醫生意見是什麼？

請勾選

(a) 停止工作，直至獲得醫生許可為止	
(b) 轉而擔任其它安全的工作，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)，您必須採取適當的行動。如果勾了(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、儲存、準備工作、冷卻、服務

清潔的店鋪規則

清潔和消毒之間有何區別？

清潔是使用熱水和殺菌劑去除臺面、設備和配件上的食物殘渣、可見汙物和食物顆粒的物理方法。只靠清潔無法清除全部細菌。

消毒是在一般清潔之後殺死細菌和病毒的過程。所使用的任何消毒劑都必須應用到**明顯乾淨的表面**並且符合以下標準：**BS EN 1276 或 BS EN 13697**。

備註：檢查現有產品的標籤，看他們是否符合 **BS EN** 標準。您可能希望聯絡您的執行主管獲取您所在地區提供適合的清潔和消毒產品的公司名單。

我們為何需要清潔和消毒？

清潔和消毒非常重要，原因如下：

- 防止食物中毒 - 正確地清潔和消毒有助於消滅臺面和用具上的有害細菌並且幫助降低交叉污染的風險
- 清除可能污染食物或吸引害蟲的不當物質

什麼是需要清潔和消毒的？

食店內的所有設備和地方都須保持清潔。然而，**您**必須確定何時必須進行消毒。烹飪**安全**提供了如何利用消毒的方法在您的業務內控制交叉污染的相關指引。應用本指引還可以保持足夠的一般衛生。**請注意**消毒始終是交叉污染控制的必要措施。

您還應對洗滌盆、洗手盆、水龍頭以及其它任何可能直接或間接與食物接觸的物件進行清潔和消毒。

與生的食物接觸的設備和臺面均應消毒，例如砧板、用具、食品儲存容器和盆子。

透過手的接觸與食物間接接觸的物件應根據需要進行消毒，例如電燈開關、水龍頭、冰箱門把手、洗滌槽和洗手盆。

標示您的業務中使用的所有食物區和設備並且將其列入您的**清潔工作表**。本節的後面給出了**清潔工作表的例子**。

對食物殘渣的容器、垃圾箱以及所有存放廢物的地方也要適當地進行清潔。

在清潔和消毒過程中隔離設備

洗碗機

僅用於生的食物的設備與用具和僅用於可即食食物的設備與用具可以一起在洗碗機中清潔和消毒，但前提是可以證明洗碗機的熱消毒能夠達到一個合適的水準。必須依照製造商的指示使用和維護洗碗機。

雙水槽

在使用雙水槽時，僅用於生的食物的設備與用具必須和僅用於可即食食物的設備與用具分開清潔和消毒。

清潔和消毒要點

化學清潔劑：

化學清潔劑的存放應該遠離食品準備區而且不能污染食物。

清潔物品和設備：

- **必須使用單獨的物品和設備**來清潔和消毒生的食物處理區，與用於廚房其它地方的清潔物品和設備不同。
- **建議對清潔物品使用顏色編碼**，以便明顯標示有效的交叉污染控制措施。
- **洗碗布**必須保持清潔而且應該以適當高的溫度清洗。
- **一次性抹布**是確保清潔和消毒不造成交叉污染風險的可靠方法，而且可用於雙手接觸的表面，例如電燈開關、門把手和電話，從而防止污染擴散。

重複用於清潔的抹布、擦洗墊和海綿絕對不能成為污染源。建議在兩次使用之間將抹布放在消毒劑溶液中並且在每次使用之後用熱水漂洗，然後再放入消毒劑中。為了確保消毒劑始終有效，溶液的強度必須遵照製造商的指示。切記頻繁使用和油污嚴重時需要更頻繁的更換消毒劑。

應該使用什麼方法進行清潔和消毒？

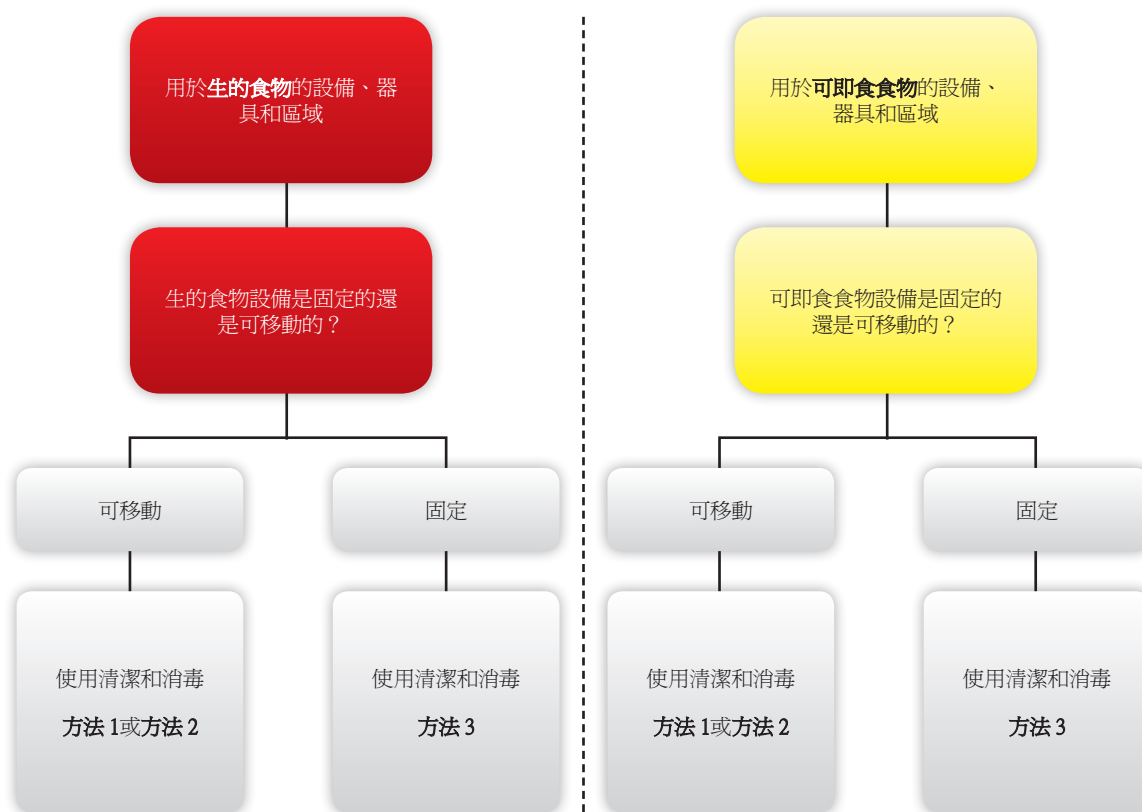
有下列三個主要的清潔和消毒方法：洗碗機、雙水槽與在位清潔和消毒，如下表所示。

方法類型	步驟	其它注意事項
<p>方法 1 - 洗碗機加熱</p> 	<p>必須依照製造商的指示使用和維護洗碗機。</p>	<p>這是唯一可接受的同時清潔和消毒僅用於生的食物和僅用於可即食食物的設備和器具的方法。</p> <p>備註 1：必須有證據證明洗碗機能夠提供充分的加熱消毒。</p>
<p>方法 2 - 雙水槽化學</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 預備清潔 - 清除剩餘的食物和殘渣 • 主要清潔 - 用乾淨的熱水和適量的殺菌劑在水槽內清洗 • 沖洗 - 根據需要 • 消毒 按照接觸要求的時間，在水槽中用乾淨的水和適量的食物安全消毒劑 • 第二次沖洗（根據需要）在水槽中用乾淨的熱水 • 乾燥 - 最好是自然晾乾或使用一次性乾燥抹布。 	<p>在使用雙水槽時，所有用於可即食食物的設備和器具都必須與用於生的食物的設備和器具單獨清洗。</p> <p>備註 2：查看產品標籤上的稀釋、接觸時間以及是否需要沖洗。</p> <p>備註 3：在用於清洗生的食物設備和器具之後和/或用於其它任何目的之前必須對該水槽進行消毒。</p>
<p>方法 3 在位清潔和消毒化學</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 預備清潔 - 清除零散的殘渣 • 主要清潔 - 用熱水和適量的殺菌劑清潔檯面 • 消毒 - 使用食物安全的消毒劑噴灑 • 乾燥 - 最好自然晾乾。 	<p>此方法通常用於工作臺面、洗手盆、水龍頭和門把手等無法用水槽清洗的設備和表面。</p> <p>還需要謹慎選擇消毒劑，通常是噴霧型的且具有殘餘消毒性能。</p> <p>備註 4：查看產品標籤上的稀釋、接觸時間以及是否需要沖洗。</p>

我如何決定應使用的清潔和消毒方法？

下面的圖表可以幫助您決定在您的業務中使用什麼以及如何清潔和消毒。

重要注意事項 在清潔和消毒設備、器具和區域之前，必須考慮它們的用途。換句話說，它們在任何時候是用於生的食物還是可即食食物？



備註： 用於生的食物的設備和器具同用於可即食食物的設備和器具必須**分開**清潔和消毒。唯一的例外情況是使用洗碗機時（如前頁表所述）。

術語殺菌劑 和消毒劑 的定義如下：

殺菌劑： 由化合物製成的清潔物質（不具有消毒作用），可用于一般清潔。

消毒劑： 按照規定的濃度及接觸時間，在被用於明顯乾淨的臺面時能夠破壞有害細菌的物質。注意：為防止交叉污染所使用的任何消毒劑都必須符合BS EN 1276 或 BS EN 13697 標準。

您現在需要做的事情

清潔工作時間表應列出業務內使用的設備以及需要清潔和消毒的次數和方法。清潔工作時間表通常是以表格方式填寫。使用這部分的資料作為指引以及您現有的任何其它資料制訂一個清潔工作時間表，以反映您是如何管理業務內的清潔工作的。

下面是如何訂出清潔工作時間表的例子。

需清潔的物件、區域及例子	清潔的頻率	清潔方法	化合物、稀釋和接觸時間
可移動設備、與食物接觸的器具，例如所有砧板、鉗子/鏟子、勺子、盤子、容器	每次使用之後	方法 1 僅洗碗機	加熱消毒 - 依照製造商的指示使用和維護洗碗機
非食物接觸的物件/設備，例如工作臺面、洗手盆、水龍頭、門把手	根據需要	方法 3 在位清潔和消毒	<ul style="list-style-type: none"> - 預備清潔 清除零散的殘渣 - 主要清潔 用熱水和按 1:xx 稀釋的 xxxx 殺菌劑清潔表面，- 備註：在這個例子中不需要沖洗， - 用符合 BS EN 1276 標準的預混的食物安全消毒噴霧xxxx 消毒 - 備註：在這個例子中不需要沖洗 - 自然晾乾

請注意 正確地稀釋化學品以及建議的接觸時間至關重要。一定要參照製造商的指示

監察和糾正行動

您必須確保清潔店鋪規則始終得到實施。如果發現違反控制措施並且存在潛在的交叉污染風險，必須認為這是嚴重事件而且您的糾正行動應是丟棄食物；清潔並消毒臺面和設備；重新培訓員工；在每週記錄和培訓店鋪規則中記錄下問題及採取的行動，以確保不再出現該問題。

所有有關監察及採取的糾正行動的記錄都應保存一段適當的日子，以便顯示您的系統是有效地運作。

培訓

所有相關的員工都經過清潔程式（構成清潔店鋪規則）的培訓並通過相應的能力驗證至關重要。這包括關於正確的消毒方法的培訓，其中包括正確的稀釋和使用化學品，然後才能受監督地工作。此類培訓應記錄在您的培訓店鋪規則內。

行動計劃

一經完成您的全部店鋪規則，請記得更新您的行動計劃。

清潔工作時間表是 HACCP 系統的必要組成部分，必須隨時保持更新。您的清潔工作時間表必須反映您如何管理業務內的清潔工作，而且是所有處理食物的員工都容易明白的。

清潔工作時間表

開始日期：.....

需清潔的物件、區域及例子	清潔的頻率	清潔方法	化合物、稀釋和接觸時間
可移動設備、器具： <ul style="list-style-type: none"> • 所有砧板 • 鉗子/鏟子 • 勺子 • 盤子 • 容器 			
非食物接觸的物件/設備 <ul style="list-style-type: none"> • 工作臺面 • 洗手盆 • 水龍頭 • 門把手 			
冰箱/雪櫃和冰櫃			
烤箱和微波爐			
幹儲存區			
地板			
抽氣扇			
食物殘渣的容器和垃圾箱/存放廢物的地方			
抹布和工作服			





有關的 HACCP 圖表： 購買、儲存、準備工作、冷卻

防止交叉污染的店鋪規則

什麼是交叉污染？

当有害細菌從受污染的食物被轉移到未受污染的食物上時即發生交叉污染。

交叉污染是如何發生的？

- **透過直接交叉污染** - 在運送、儲存或準備的過程中生的食物與可即食食物之間的接觸
- **透過非直接交叉污染** - 細菌透過處理食物的員工、用具或表面從生的食物傳播到可即食食物。例如，非直接交叉污染可能透過冰箱門把手、刀具、砧板、工作臺面、廚師的衣服或抹布發生。

為什麼防止交叉污染很重要？

交叉污染過去經常被發現是造成食物中毒爆發的原因。受污染食物中的細菌很難被肉眼看到，而且不會導致明顯的食物腐敗變質或影響口味、氣味或紋理。

重要的是，任何時候可即食食物都必須防止被交叉污染。這是因為一旦發生交叉污染，就沒有進一步的控制措施可以使顧客免受食物中毒的風險。

在處理生的食物和可即食食物的所有食物業務中都必須考慮和控制大腸桿菌 (*E. coli* 0157) 交叉污染的風險。大腸桿菌 (*E. coli* 0157) 的大規模爆發1996年發生在蘇格蘭，2005年又發生在威爾士，原因被認為是食物處理做法欠佳導致了交叉污染。

大腸桿菌 (*E. coli* 0157) 是一種極其危險的有機體，這是因為：

- 它會導致嚴重的無法治癒的疾病，甚至死亡
- 據報導，非常低的劑量即可感染（不超過 100 個細菌即可導致疾病）
- 它在冷藏、冷凍和低pH值或低水活性的環境下均能夠存活。

這些烹飪**安全**程序還可以幫助控制其它有害細菌（例如彎曲桿菌和沙門氏菌）的交叉污染風險。

哪些食物提供交叉污染的主要來源？

下面這些生的食物或成分是潛在的交叉污染源，應該妥善處置：

- **生肉** 例如牛肉、豬肉、羊肉、雞肉、火雞肉和野味
- **其它生的食物** 例如魚類、貝類和雞蛋
- **蔬菜和水果** 那些**未**標記為可即食的蔬菜和水果、特別是看起來很髒的蔬菜。有關水果和蔬菜的進一步資訊，請參見下表。

此外，供給食品企業用的水必須適合人類食用。

水果和蔬菜 非即食	水果和蔬菜 可即食
<p>例如：</p> <p>明顯髒的蔬菜：例如土豆、韭菜、胡蘿蔔、某些種類的白菜和生菜。</p> <p>未標記為可即食的水果、蔬菜和沙拉：例如蘋果、番茄、生菜、白菜、香草、菠菜和豆瓣菜。</p>	<p>例如：</p> <p>標記為可即食的預先包裝的水果、蔬菜和沙拉。</p> <p>在現場已清洗且準備好的水果、蔬菜和沙拉。</p>
<p>風險</p> <p>明顯髒的蔬菜很可能是大腸桿菌的來源。</p> <p>未標記為可即食的水果和蔬菜。從這些食物的生長和採摘後的處理方式上看，必須假設可能存在大腸桿菌，即使沒有明顯的髒汙污染證據。</p>	<p>風險</p> <p>標記為可即食的預先包裝的水果、蔬菜和沙拉已經過受控制的程序並且對健康不構成危險。</p> <p>已在現場準備好的水果、蔬菜和沙拉需要防止污染 - 特別是要生吃的時候。</p>
<p>清洗</p> <p>這些食物在食用或者進一步處理之前必須用流動的水清洗（必要時去皮）。如果這些食物是要生吃，在清洗（必要時去皮）後，可認為它們可即食。</p>	<p>清洗</p> <p>這些食物不需要進一步清洗。</p>
<p>儲存</p> <p>將它們與可即食水果和蔬菜分開儲存。</p>	<p>儲存</p> <p>按即食儲存。</p>

您應該確定食物是生的還是即食的（這取決於最終用途）。

我怎樣可以防止在我的業務中發生交叉污染？

考慮 **SAFE**。使用縮寫 **SAFE** 來幫助您思考如何將生的食物和可即食食物分開並且防止交叉污染。**SAFE** 代表**員工** (Staff)、**工作區** (Areas)、**食物** (Food) 和**設備** (Equipment)，這些在您流程中的每個步驟都應予以考慮。請參見本小節後面的「最佳做法」表格以獲更多資訊。

員工	<ul style="list-style-type: none"> 考慮讓不同的員工執行不同的工作。如果不可能，則嚴格限制員工在生食區域和即食區之間的活動。確保始終遵守個人衛生的店鋪規則。
工作區	<ul style="list-style-type: none"> 透過設立生食區域並且配備其自己的可識別設備（最好用顏色編碼的）來引入物理分離。
食物	<ul style="list-style-type: none"> 始終將生的食物與可即食食物分開放置。
設備	<ul style="list-style-type: none"> 始終對生的食物使用單獨的設備和器具。生的食物和可即食食物混用設備（雙重用途的設備，例如真空包裝機、切片機或絞肉機）尤其危險。

我如何將 **SAFE** 理念運用到我的業務中？

第 1 步 - 考慮進入您業務中的生食物。

- 由誰處理？
- 從哪里收到的？
- 在哪里儲存的？
- 在哪里準備的？
- 是否與可即食食物分開放置？
- 接觸過哪些設備和器具？

第 2 步 - 引入**永久物理分離 (Permanent Physical Separation)**

員工	限定指定的工作人員處理生的食物。
工作區	指定只能用於處理生的食物的 永久生食區域 。
食物	始終將生的食物與可即食食物分開放置。
設備	確保指定用於生的食物的設備和器具是可識別的。顏色編碼是實現此目的的最有效方法。

第 3 步 - 培訓所有員工想著 **SAFE**

如果我不能在業務中引入永久物理分離怎麼辦？

員工、工作區、食物和設備的永久物理分離是防止交叉污染最安全的方法。然而，如果您無法完全實現永久隔離，應該考慮**臨時隔離**措施。這類措施可單獨或合併套用至**員工**或**工作區**，但是不適用於**食物**和**設備**。例如，您可以讓員工來處理生的食物，然後再在有控制的條件下去處理可即食食物，但是仍然需要有**永久生食區域**。

員工	限定在特定的時間由特定的員工處理生的食物，並且確保始終遵守 個人衛生店鋪規則 。
工作區	標示用於準備生的食物的 臨時生食區域 。 臨時生食區域 應該僅在預先安排的時間用於處理生的食物。 絕對不能允許任何食物直接接觸 臨時生食區域 的工作表面 - 例如始終使用砧板。 此工作區然後可用於處理可即食食物 - 但是只能是在認真清理和消毒之後（詳細資訊請參見「清潔店鋪規則」）。
食物	始終 將生的食物與可即食食物分開放置。
設備	雙重用途的設備先用於生的食物然後又用於可即食食物是有危險的。獨立設備是 唯一 安全的選擇。

重要注意事項

只有在任何時候都嚴格遵守清潔和消毒做法以及定期嚴格的洗手方法，**臨時隔離**措施的安全性才能得到保證。如果您發現難以在您的經營中引入永久或臨時隔離，則應考慮下列方案：

- 查看場內的其它地方是否有額外的空間或者考慮變更現有的格局，以改善**物理分離**
- 透過訂購準備好的肉類，例如切片的牛排、肉塊、無骨雞和準備好的蔬菜，減少生的食物的處理
- 透過購買預熟的肉食和預先清洗的即食蔬菜，減少生的食物的處理
- 審查您的菜單，以減少進入您場地內的生的食物
- 精簡您的菜單，以減少高峰時段的生的食物處理
- 縮小經營規模，以實現安全地處理食物。

聯絡執行主管獲得建議和指導

下一頁上的表格顯示了每個工作步驟並且在最佳做法欄中告訴您如何引入物理分離。如果您無法實現最佳做法，良好做法欄可以給您替代方案。**儘量讓您的大部分程序符合下列最佳做法。**

有關引入交叉污染控制的指引

(考慮 SAFE。儘量讓您的大部分程序符合下列最佳做法)

工作步驟	最佳做法	良好做法 最佳做法不可行時
運送	<ul style="list-style-type: none"> • 安排生的食物與可即食食物分開運送 • 如果可能，使用運送車輛溫度計監控溫度 • 指定員工只能處理生的食物 • 標示永久生食區域用以接收生的食物和（根據需要）去除生的食物的包裝。然後，將生的食物直接放到生的食物存放區並且以安全的方式丟棄包裝材料。 	<ul style="list-style-type: none"> • 確保生的食物的包裹嚴實並且在運送車輛內與可即食食物分開包裝和存放 • 運送時用探針監測生肉的溫度時，請使用有顏色編碼的生的食物探針 • 指定專門的員工處理生的食物的運送並且確保他們在處理可即食食物之前遵守個人衛生店鋪規則 • 標示臨時生食區域，用於生的食物在送到時接收和（根據需要）去掉包裝。在被用於處理可即食食物之前徹底清潔和消毒該工作區。 <p>切記： 生的食物和可即食食物絕對不能直接接觸臨時工作區（包括工作臺）。必須使用砧板和/或容器。</p>

工作步驟	最佳做法	良好做法 最佳做法不可行時
儲存	<ul style="list-style-type: none"> 指定單獨的生肉冰箱/雪櫃、冷凍櫃並且使用單獨的顏色編碼或者其它可識別的有蓋容器 指定單獨的可即食食物冰箱/雪櫃 指定單獨的儲存區存放未清洗的生蔬菜和水果，與明顯髒的蔬菜分開，例如不要將沙拉食物和髒土豆放在一起。 	<ul style="list-style-type: none"> 如果冰箱/雪櫃或冷凍櫃有足夠的空間，則可以同時存放生肉和可即食食物。生肉必須放在指定的永久、可識別且物理分離的區域。 切記：在共用儲存區，生的食物必須存放在底層架子上而且始終在可即食食物的下面 在共用儲存區，未清洗的生蔬菜和水果必須與可即食食物分開存放。 切記：使用共用儲存區時，需要更多的洗手和清潔/消毒工作，以防止生的食物和可即食食物之間的交叉污染 食物容器在放入共用儲存區之前必須對外表面進行消毒。始終對生的食物使用單獨顏色編碼（或其他可識別的方法）的有蓋容器。 切記：將容器用於生的食物之後又用於可即食食物是絕對不能接受的。
備註 1： 蔬菜一經清洗後（以及必要時去皮）就可以按可即食食物儲存。		
備註 2： 除非標籤表明該產品為即食，否則必須假設需要清洗（必要時去皮）後才能食用。		

工作步驟	最佳做法	良好做法 最佳做法不可行時
<p>準備</p>	<ul style="list-style-type: none"> 在您的廚房內指定永久生食區域： <ul style="list-style-type: none"> 所有生的食物都必須在這個區域處理 只有生的食物必須在這個區域處理 在生的食物冰箱內解凍生的食物 指定單獨的員工僅處理生的食物 <p>備註：除非標籤表明該產品為即食，否則必須假設需要清洗（必要時去皮）後才能食用。</p> <ul style="list-style-type: none"> 指定永久洗滌槽用於準備生的食物 使用單獨的顏色編碼/容易識別的設備和器具處理生的食物，例如刀具、鉗子、砧板、勺子、容器和保鮮膜。 	<ul style="list-style-type: none"> 標示臨時生食區域並確保在用於可即食食物之前清潔並消毒該區域。 <p>切記：任何食物任何時候都不能直接接觸臨時工作區，包括工作臺。必須使用砧板和/或容器。</p> <ul style="list-style-type: none"> 限制特定的員工在特定的時間處理生的食物。安排工作流程最大限度減少員工在生的食物和可即食食物處理之間的切換。確保擁有嚴格的洗手程序。（請參見個人衛生店鋪規則） 當使用同一個洗滌槽準備和清潔消毒食物時，請確保每次使用之間清潔並消毒該洗滌槽。 將任何設備、器具、容器或砧板既用於生的食物又用於可即食食物都是不可接受的。 <p>牢記必須有充分的措施來防止意外將設備用於生的食物後又用於可即食食物。</p>
<p>備註：沒有標注為可即食的豆芽菜在食用前需要徹底煮熟。</p>		

有關烹飪和冷卻的附加指引

- 組織工作人員、工作場所和食物流，以確保在烹飪和冷卻過程中生的食物和可即食食物完全隔離
- 永遠不要**在生食區域冷卻食物
- 在烹飪的開始階段用於處理生的食物的器具（例如長柄勺、湯勺和鍋鏟）的使用方式應該不會在生的食物和可即食食物之間造成交叉污染的風險
- 用於監控烹飪溫度的探針溫度計必須標記僅用於可即食食物。

您現在需要做的事情

要有效地管理您 HACCP 系統的防止交叉污染部分以及使用本部分資料作為指引，請轉到本部分的結尾並且寫下防止交叉污染的店鋪規則清單。

下面是如何寫店鋪規則例子：

說明：	<ul style="list-style-type: none"> • 控制措施和關鍵限度（如適用） • 監察（包括頻率）
儲存	<p>冷藏儲存 生肉始終存放在專門的有紅色蓋子的容器內並放在單獨的生的食物冰箱內。</p> <p>可即食食物始終存放在單獨的可即食食物冰箱內。</p> <p>未標記為即食的水果和蔬菜存放在單獨的可識別格子內可即食食物冰箱的底層。這些食物在清洗（必要時去皮）後才可視為可即食食物。</p> <p>存放在乾貨區的容器內的髒土豆與其它所有食物分開存放。</p> <p>共用冷凍儲存 可即食食物存放在頂層架子上。</p> <p>生的食物存放在有紅色蓋子的容器內，在可即食食物架子的下面。</p>

監察

有研究證據表明在餐飲業環境中交叉污染是很難控制的。防止交叉污染最容易且最可靠的方法是透過**物理分離**。防止交叉污染的大部分監察依賴於視覺檢查。使用顏色編碼的/可識別的設備以及一次性塑膠圍裙來處理生的食物會比較容易。一經完成了您的防止交叉污染店鋪規則後，必須監察對這些規則的使用。使用**每週記錄**來記錄所進行的監察。

糾正行動

您必須確保交叉污染控制在所有時候都得到實施。例如，如果您看到正在**永久生食區域**準備可即食食物，應認為這是一個嚴重事件，並且您的糾正行動應該是丟棄這些食物；清潔並消毒臺面和設備；重新培訓員工；在**每週記錄和培訓店鋪規則**中記錄下問題及採取的行動，以確保不再出現該問題。

所有有關監察及採取的糾正行動的記錄都應保存一段適當的日子，以便顯示您的系統是有效地運作。

行動計劃

一經完成您的全部店鋪規則，請記得更新您的行動計劃。

防止交叉污染的店鋪規則是 HACCP 系統的必要組成部分，必須隨時保持更新。您的店鋪規則必須能準確地反映您經營業務的方式，而且是所有處理食物的員工都容易明白的。



防止交叉污染的店鋪規則

思考 SAFE 請在下面的表格內寫下您的防止交叉污染店鋪規則聲明：

說明：	<ul style="list-style-type: none"> • 控制措施和關鍵限度（如適用） • 監察（包括頻率）
運送	
儲存 包括在哪進行解凍	
準備	
烹煮/冷卻	
監察/檢查以及您的業務使用的任何其他適用記錄	

簽名 在本店的職位 日期

防止交叉污染的店鋪規則是 HACCP 系統的必要組成部分，必須隨時保持更新。



每週記錄

經理或東主應在每個工作週進行下列持續性檢查，並且所有使用「烹飪安全」手冊的業務都應進行。

本週開始日期：

培訓 是否已遵守培訓店鋪規則？	是	否	不適用
新員工培訓，包括入職培訓			
正式培訓/再培訓規則			
其它培訓			
個人衛生 是否已遵守個人衛生店鋪規則？	是	否	不適用
洗手規則			
個人清潔規則			
防護服規則			
疾病/排除/返回工作規則			
清潔 是否已遵守清潔店鋪規則？	是	否	不適用
所有指定器具及區域均按清潔工作表進行清潔			
清潔化學品規則，包括接觸時間、應用和稀釋			
防止交叉污染 是否已遵守防止交叉污染店鋪規則？	是	否	不適用
運送規則			
儲存規則			
準備規則			
烹飪和冷卻			
防治蟲鼠 是否已遵守防治蟲鼠店鋪規則？	是	否	不適用
害蟲防治、昆蟲隔網/滅蠅器規則			
良好的工作場所整理規則			
廢物處置 是否已遵守廢物處置店鋪規則？	是	否	不適用
食物室內的廢物和廢物收集規則			
維修 是否已遵守維修店鋪規則？	是	否	不適用
店鋪場地結構規則			
器具規則			
存貨控制 是否已遵守存貨控制店鋪規則？	是	否	不適用
關於存貨控制措施的規則			
溫度控制 是否已遵守溫度控制店鋪規則？	是	否	不適用
關於溫度控制的規則			
記錄	是	否	不適用
是否已用正確的記錄表格記下全部所需的溫度檢查？			

如果以上任何問題的答案是「否」，請在下面的表格記下所採取的糾正行動

觀察到的店鋪規則違規事項	採取的糾正行動

經理/東主簽名 日期

