

# 煮食安全

食物安全保障系統

## 3. HACCP 圖表

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



## HACCP 圖表是甚麼？

HACCP 圖表幫助你鑑辨出那些對食物安全最為關鍵的事項，可能會有甚麼出錯，及你必須怎樣做去防止它發生。HACCP 圖表內所包含的資料是你的 HACCP 系統的一個重要部分。有些人可能在寫出所需的資料時感到困難，因此“煮食安全”為你提供一些已填妥的 HACCP 圖表，它們涵蓋了在差不多所有飲食業中會出現的問題。

HACCP 圖表為一個典型飲食業中的每個工作步驟，以一個標準方式表示出來。舉例來說，第一個工作步驟差不多必然會涉及購買食物。

在本冊內的 HACCP 圖表只處理那些在飲食工作程序中關鍵控制點 (CCPs) 存在的風險。

例如：

### 用冷藏方式運送已煮熟/可即食食物是一個關鍵控制點

...因為如果可即食食物已被有害並可能會繁殖的細菌污染，那麼之後不論採取任何行動都無法消滅它們。

不過，

### 用冷藏方式運送有待烹煮的生雞則不是一個關鍵控制點

...因為雖然生雞肉可能已被有害的細菌污染，但之後經過適當煮熟，通常便會將這些細菌殺死。

**請注意** – 烹煮生雞肉是一個關鍵控制點。



(有關關鍵控制點 (CCPs) 的更詳細指導，請參看本冊前序部分)

因此，第一個 HACCP 圖表是基於第一個工作步驟‘購買，收貨/送貨，取貨’，它的設計是要配合你的業務運作，不論你是由供應商送貨給你，或是你從供應商或付現運取商 (cash and carry) 攜取該食物。

‘煮食安全’的 HACCP 圖表如下：

### 購買，收貨/送貨，取貨

<b>在關鍵控制點 (CCPs)*</b> 存在的風險 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度*</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄*</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>糾正行動*</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>有害細菌存在及繁殖</b> 在已煮熟/可即食食物內，而這些食物是送到店舖或自己由食肆攜取回來的	接收由有聲譽供應商運送的食物，而且運送的溫度是能夠遏止有害的細菌繁殖的  自行攜取食物的運送方式，必須可以確保在抵達時食品溫度能符合規定的店舖規則  確保所有食品都未超過‘使用限期’	食物送到時監察食物的溫度  食物到達時監察食物的溫度  看清楚‘使用限期’	<ul style="list-style-type: none"> <li>決定是否要拒絕接收這批食物，或可以安全使用</li> <li>重新考慮供應商</li> <li>棄掉不安全的食物</li> <li>檢討收貨的做法或運送的方法</li> <li>拒絕接收超過‘使用限期’的食品，並重新考慮供應商</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店舖規則 遵守你的存貨控制店舖規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫送貨記錄 填寫送貨記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制及存貨控制店舖規則

\* 有關這些詞彙的指引，請參看本手冊的前序部分

### 哪些 HACCP 圖表是與你有關的？

在你可以鑑辨出哪些 HACCP 圖表是與你的飲食業務有關前，你需完成這手冊的流程圖部分。如果你在流程圖的右方勾出了一個工作步驟，那麼你的業務便一定進行了這個工作步驟。因此，你將要為這個步驟訂出一個 HACCP 圖表。

你所鑑定為與你有關的 HACCP 圖表，必須與你在流程圖中右方選出的工作步驟完全相同。

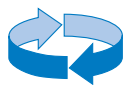
### 至於那些無關的 HACCP 圖表又應怎樣處理？

如果你決定了有任何 HACCP 圖表是與你的業務沒有關係，你應將它們從這份手冊中移走。不過，最好仍是將這些圖表放在一個安全的地方，以備日後可能會有用。

### 你現在需要怎樣做

1. 在你完成這份手冊的流程圖後，你現在已鑑定出在你業務中進行的所有工作步驟。在這部分，每個工作步驟都會有一個 HACCP 圖表。請將任何與你的業務無關的 HACCP 圖表移走。
2. 請閱讀剩餘的每個 HACCP 圖表的內容，這會說明哪些店鋪規則是適用於每個工作步驟。為了使這項工作更容易，我們在每個 HACCP 圖表底部列出了連接格 (Link Boxes)，顯示那些與每個工作步驟有關的店鋪規則。

舉例來說，在‘購買，收貨/送貨，取貨’ HACCP 圖表上的連接格包括以下資料：



#### 店鋪規則參考

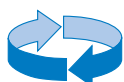
培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染及存貨控制

3. 因此，與‘購買，收貨/送貨，取貨’有關的店鋪規則是培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染及存貨控制。在本冊內的店鋪規則部分，你會看到這些項目都有一個分段。在每個分段你會看到指引，然後要你寫下你本店的規則，以顯示你在業務中是如何處理上述的每一個項目。
4. 現在請用 HACCP 圖表來決定哪些記錄是與你的業務有關。請記著如果你的店鋪已擬定了記錄表格/記錄，你要確保它們涵蓋的範圍是與本冊記錄部分的範例表格相同的。
5. 請考慮在 HACCP 圖表內為每個工作步驟列出的糾正行動，並查清楚它們是否適用於你的業務。你可以加入其他適合你業務的糾正行動，以便訂出自己的 HACCP 圖表。
6. 如果你的業務中有任何工作步驟是 HACCP 圖表沒有涵蓋的，你可以在這部分的結尾找到一個給你使用的 HACCP 圖表範本。

一經你已鑑辨及閱讀所有與你業務有關的 HACCP 圖表後，請記得要填寫行動計劃內 HACCP 圖表部分及簽名。

## 購買，收貨/送貨，取貨

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>有害細菌存在及繁殖</b> 在已煮熟/可即食食物內，而這些食物是送到店舖或自己由食肆攜取回來的	接收由有聲譽供應商運送的食物，而且運送的溫度是能夠遏止有害的細菌繁殖的  自行攜取食品的運送方式，必須可以確保在抵達時食品溫度能符合規定的店舖規則  確保所有食品都未超過‘使用限期’	食物送到時監察食物的溫度  食物到達時監察食物的溫度  看清楚‘使用限期’	<ul style="list-style-type: none"> <li>決定是否要拒絕接收這批食物，或可以安全使用</li> <li>重新考慮供應商</li> <li>棄掉不安全的食物</li> <li>檢討收貨的做法或運送的方法</li> <li>拒收超過了‘使用限期’的食品，並重新考慮供應商</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制及存貨控制店舖規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫送貨記錄 填寫送貨記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制及存貨控制店舖規則
<b>交叉污染</b> 從生肉傳到已煮熟/可即食食物	將生肉與已煮熟/可即食食物分開擺放 使用安全處理方法	留意及監督分開擺放的做法 留意及監督處理的方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>拒絕接收可能已受污染的食物</li> <li>檢討送貨方法</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的防止交叉污染店舖規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓及防止交叉污染店舖規則
<b>其他污染</b> 例如，從車輛，器具	<b>(送貨/取貨)</b> 確保送貨/取貨的車輛是清潔的  確保食物受到保護及/或蓋好	留意送貨車輛的清潔程度/查看及監督取貨的做法  留意食物是受到保護	<ul style="list-style-type: none"> <li>拒收可能已受污染的食物</li> <li>重新考慮供應商</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的清潔店舖規則 遵守你的存貨控制店舖規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫清潔工作表 填寫送貨記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓，清潔及存貨控制店舖規則

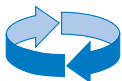


### 店舖規則參考

培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染及存貨控制

## 在雪櫃貯存

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度	監察及記錄	糾正行動
<b>有害細菌繁殖</b> 已煮熟/可即食食物	將食物存放在能遏止有害的細菌繁殖的溫度  確保所有食品都未超過適用的‘使用限期’	檢查雪櫃的溫度  查看‘使用限期’	<ul style="list-style-type: none"> <li>重新檢查溫度，及考慮食物是否可以安全使用。如有需要棄掉食物</li> <li>找維修工程員檢查/修理電器</li> <li>棄掉超過‘使用限期’的食品</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫冷食物記錄 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制及存貨控制店鋪規則
<b>交叉污染</b> 從生的食物傳到已煮熟/可即食食物	將生的食物與已煮熟/可即食食物分開擺放 使用安全的處理方法	留意及監督分開擺放的做法 留意及監督處理方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的防止交叉污染店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓及防止交叉污染店鋪規則
<b>其他污染</b> 例如，從器具	保持雪櫃/凍櫃清潔  確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督雪櫃/凍櫃的清潔工作  留意及監督保護食物的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的清潔及存貨控制店鋪規則

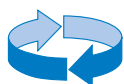


## 店鋪規則參考

培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染及存貨控制

## 在冰箱貯存

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
有害細菌繁殖 已煮熟/可即食食物	將食物存放在你店鋪規則規定的溫度，以便防止有害細菌繁殖	監察冰箱的功能	<ul style="list-style-type: none"> <li>重新檢查溫度，及考慮食物是否可以安全使用。如有需要棄掉食物</li> <li>找維修工程員檢查/修理電器</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫冷食物記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制店鋪規則
交叉污染 從生的食物傳到已煮熟/可即食食物	將生的食物與已煮熟/可即食食物分開擺放	留意及監督分開擺放的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的防止交叉污染店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓及防止交叉污染店鋪規則
其他污染 例如，從器具	保持冰箱清潔  確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督清潔工作  留意及監督保護食物的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的清潔及存貨控制店鋪規則



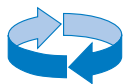
## 店鋪規則參考

培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染及存貨控制



## 室溫貯存（存放在室內溫度中）

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>交叉污染</b> 例如，從包裝，用具，店舖	保持貯存地方清潔  確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督清潔工作  留意及監督保護食物的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的清潔店舖規則 遵守你的存貨控制店舖規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓，清潔及存貨控制店舖規則
<b>其他污染</b> 例如，從害蟲鼠	實行防治蟲鼠措施  防止蟲鼠進入你的店舖內	留意及檢查店舖是否有蟲鼠  留意及檢查食物及包裝以查看有沒有蟲鼠的跡象  留意店舖的狀況	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受蟲鼠污染的食物。</li> <li>聯絡防治蟲鼠承辦商</li> <li>進行店舖維修工程</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的防治蟲鼠店舖規則 遵守你的維修店舖規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫每週記錄  填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的防治蟲鼠及維修店舖規則


**店舖規則參考**

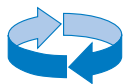
培訓，清潔，防治蟲鼠，維修及存貨控制

## 準備工作 - 用來生吃的生食物 (例如魚/貝殼類)

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地 減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下 記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未 能符合關鍵限度，應怎 樣做？
----------------------------	---	------------------------------------	---

<b>有害細菌存在及繁殖</b>	將食物放在雪櫃/凍櫃外擺 放的時間減至最短	留意及監督預備食物的 工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 考慮食物是否可安全 使用</li> <li>• 棄掉不安全的食物</li> <li>• 檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的 <b>溫度控制店鋪</b> <b>規則</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫 <b>每週記錄</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓及 <b>溫度控制</b> <b>店鋪規則</b>

<b>交叉污染</b> 傳到其他可即食的食物	將生的食物與可即食食物 分開擺放 將用來生吃的生食物與其 他將會烹煮的生食物分開 擺放 使用安全的處理方法	留意及監督分開擺放的 做法 留意及監督分開擺放的 做法 留意及監督處理食物的 做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 棄掉可能已受污染的可 即食食物</li> <li>• 考慮生食物是否可以安 全使用</li> <li>• 檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的 <b>防止交叉污染店</b> <b>鋪規則</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫 <b>每週記錄</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓及 <b>防止交叉</b> <b>污染店鋪規則</b>

**店鋪規則參考**

培訓，溫度控制及防止交叉污染

這份手冊的目的是涵蓋大部分的飲食業務，不過，我們知道有專門產品存在，包括一些例如魚類及貝殼類的生吃食品。以下提供一般的指導，但如有需要，你應尋求專門指導。

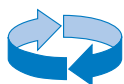
**生魚/貝殼類** - 這個工作步驟是指一些例如蠔、壽司及刺身等用來生吃的食品，因此需要如同可即食食品一樣小心處理。此外，這些食品可能會使其他可即食食品受到污染。

這些食品需要與傳統的生食物，例如生肉，及其他可即食食品分開存放及處理。供應生吃及半熟的食品會有風險存在，而未必能完全受到控制。

**生的貝類食品** - 只可從有聲譽的供應商購買海產食品。

## 準備已煮熟/可即食食物 (包括沙律的準備工作)

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
有害細菌繁殖 已煮熟/可即食食物	將食物放在雪櫃/凍櫃外擺放的時間減至最短	留意及監督預備食物的工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>考慮食物是否可以安全使用</li> <li>棄掉不安全的食物</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的溫度控制店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的溫度控制店鋪規則
交叉污染 從生食物傳到已煮熟/ 可即食食物	將生食物與已煮熟/可即食食物分開擺放 使用安全的處理做法 洗乾淨沙律材料	留意及監督分開擺放的工作  留意及監督處理食物的做法 留意及監督清洗沙律的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討做法</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的防止交叉污染店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的培訓及防止交叉污染店鋪規則
其他污染 例如，從器具	採用良好的個人衛生做法  確保器具和用具是清潔的 確保器具和用具的狀況良好	留意及監督個人衛生做法  留意及監督清潔工作 留意及監察器具和用具的狀況	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>棄掉破壞/破爛的器具/用具</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的個人衛生店鋪規則 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的維修店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫每週記錄 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的個人衛生，清潔及維修店鋪規則

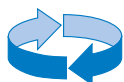


## 店鋪規則參考

培訓，個人衛生，清潔，溫度控制，防止交叉污染及維修

## 準備工作 - 解凍食物

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
有害細菌繁殖 已煮熟/可即食食物	在雪櫃/凍櫃內或陰涼地方將食物解凍，以符合你規定的店鋪規則	檢查雪櫃/凍櫃的溫度是否在你規定的限度內 留意及監察食物放在室溫的時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>調校雪櫃的溫度，及考慮食物解凍後是否可以安全使用</li> <li>棄掉不安全的食物</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的溫度控制店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的溫度控制店鋪規則
交叉污染 從生食物傳到已煮熟/可即食食物	將生食物與已煮熟/可即食食物分開擺放 使用安全的處理做法	留意及監督分開擺放的工作 留意及監督處理食物的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的已煮熟/可即食食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的防止交叉污染店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的培訓及防止交叉污染店鋪規則
其他污染 例如，從器具	將桌面和器具保持清潔 防止蟲鼠進入你的店鋪內 確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督清潔工作 留意店鋪的狀況 留意及監督保護食物的工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的已煮熟/可即食食物</li> <li>進行店鋪維修工作</li> <li>聯絡防治蟲鼠承辦商</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的防治蟲鼠店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫清潔工作表 填寫每週記錄 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的培訓，清潔及防治蟲鼠及存貨控制店鋪規則

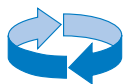


## 店鋪規則參考

培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染，防治蟲鼠及存貨控制

## 烹煮

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地 減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下 記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未 能符合關鍵限度，應怎 樣做？
有害細菌的存活	將食物煮至達到會殺死有 害細菌的溫度  參看以下註譯 1	檢查是否已達到規定的烹 煮溫度  或 參看以下註譯 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>繼續煮至達到你規定的溫度為止</li> <li>找維修工程員檢查/修理器具</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的溫度控制店鋪 規則	你需要怎樣做： 填寫熟食溫度記錄	你需要怎樣做： 參照你的培訓及溫度控制 店鋪規則



店鋪規則參考  
培訓及溫度控制

註譯 1 – 將食物煮至達到 75°C 或以上的中心溫度，可確保將有害的細菌殺滅。

不過，請注意假如將中心溫度維持一段特定的時間，那麼烹煮溫度是可以較低的，維持時間如下：

- 在 60°C 維持至少 45 分鐘
- 在 65°C 維持至少 10 分鐘
- 在 70°C 維持至少 2 分鐘

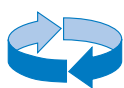
註譯 2 – 每次烹煮食物時都用探溫針來檢查中心溫度可能並不切實可行。另一個監察的方法可能包括：

遵照一個既定的烹煮做法（時間/溫度程式）及必定遵照相同的烹煮情況。（請參看本冊的溫度控制店鋪規則）

**有關雞蛋的建議** – 雞蛋內及蛋殼外都可能帶有有害的細菌。因此，必須小心處理雞蛋。若為虛弱人士供應飲食，在烹調所有生吃或半熟的菜餚時，最好是使用經巴氏低熱殺菌 (pasteurised) 的雞蛋。

## 保熱 (包括自助餐)

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地 減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下 記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未能 符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>有害細菌繁殖</b> 已煮熟/可即食食物	將要保熱的食物保持在會 防止有害細菌繁殖的溫度	檢查是否能維持規定的保 熱溫度或遵照一個‘既定 的保熱做法’(時間/溫度 方程式)，並不時檢查溫度 (請參照你的溫度控制店鋪 規則以獲得指引)	<ul style="list-style-type: none"> <li>考慮食物是否可以安全 使用</li> <li>如有需要棄掉食物</li> <li>找維修工程員檢查/修理 器具</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店鋪 規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫保熱溫度記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制店鋪 規則
<b>其他污染</b> 例如，從器具，處理食物 的員工及顧客	確保器具和用具是清潔的 確保在適當情況下，食物 受到保護及/或蓋好，例 如，噴嚏罩，蓋罩	留意及監督清潔工作 留意及監察保護食物 的工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染 的食物</li> <li>檢討器具是否適合</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪 規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓，清潔及存 貨控制店鋪規則

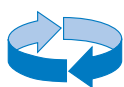


## 店鋪規則參考

培訓，清潔，溫度控制及存貨控制

## 冷卻

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
有害細菌/存活的孢子繁殖 已煮熟/可即食食物	將剛煮熟的熱食物盡快冷卻下來 如可能的話，將食物分為小部分或放在淺的盛器內冷卻 避免將熱食物放入雪櫃內	檢查及記錄冷卻時間及最後的溫度或遵照一個‘既定的冷卻做法’（時間/溫度方程式），並不時檢查溫度（請參照你的溫度控制店鋪規則以獲得指引）	<ul style="list-style-type: none"> <li>考慮食物是否可以安全使用</li> <li>棄掉不安全的食物</li> <li>重新修訂冷卻食物的步驟</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的溫度控制店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫熟食溫度記錄	你需要怎樣做： 參照你的溫度控制店鋪規則
交叉污染 從生食物傳到已煮熟/可即食食物	將生食物與已煮熟/可即食食物分開擺放 使用安全的處理做法	留意及監督分開擺放的工作 留意及監督處理食物的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的防止交叉污染店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的培訓及防止交叉污染店鋪規則
其他污染 例如，從器具，害蟲鼠	保持桌面及器具清潔 防止蟲鼠進入你的店鋪內 確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督清潔工作 留意店鋪的狀況 留意及監督保護食物的工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>聯絡防治蟲鼠承辦商</li> <li>進行店鋪維修工程</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	你需要怎樣做： 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的防治蟲鼠店鋪規則 遵守你的維修店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫清潔工作表 填寫每週記錄 填寫每週記錄	你需要怎樣做： 參照你的培訓，清潔，防治蟲鼠及存貨控制店鋪規則



## 店鋪規則參考

培訓，清潔，溫度控制，防止交叉污染，防治蟲鼠及存貨控制

## 加熱

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地 減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下 記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未 能符合關鍵限度，應怎 樣做？
<b>有害細菌的存活</b> 已煮熟/可即食食物	將食物加熱至達到會防止 有害細菌繁殖的溫度	檢查是否達到規定的加熱 溫度或遵照一個‘既定的 加熱做法’（時間/溫度方 程式），並不時檢查溫度 （請參照你的溫度控制店鋪 規則以獲得指引）	<ul style="list-style-type: none"> <li>繼續煮至達到你指定的                加熱溫度為止</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店鋪 規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫熟食溫度記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓及溫度控制 店鋪規則

請注意 – 我們建議不要將已煮好的菜餚加熱超過一次

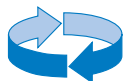


**店鋪規則參考**  
 培訓及溫度控制



### 上餐 - 在店內供應熱品給顧客 (在餐館及外賣店供應的食品)

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>修正行動 CORRECTIVE ACTION</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？ If measure fails and/or critical limits are not met?
<b>有害細菌繁殖</b> 已煮熟/可即食食物	<b>立即將食物上餐</b>	<b>留意及監督上餐的做法</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 考慮食物是否可以安全使用</li> <li>• 棄掉不安全的食物</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> <b>遵守你的溫度控制店鋪規則</b>	<b>你需要怎樣做：</b> <b>填寫熱食品溫度記錄</b>	<b>你需要怎樣做：</b> <b>參照你的溫度控制店鋪規則</b>
<b>交叉污染</b> 例如，從器具，處理食物的員工	<b>採用良好的個人衛生做法</b> <b>確保器具和用具是清潔的</b> <b>確保食物受到保護及/或蓋好</b>	<b>留意及監督個人衛生做法</b> <b>留意及監督清潔工作</b> <b>留意及監察保護食物的工作</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 棄掉可能已受污染的食物</li> <li>• 檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> <b>遵守你的個人衛生店鋪規則</b> <b>遵守你的清潔店鋪規則</b> <b>遵守你的存貨控制店鋪規則</b>	<b>你需要怎樣做：</b> <b>填寫每週記錄</b> <b>填寫清潔工作表</b> <b>填寫每週記錄</b>	<b>你需要怎樣做：</b> <b>參照你的培訓，個人衛生，清潔及存貨控制店鋪規則</b>

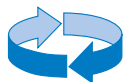


#### 店鋪規則參考

培訓，個人衛生，清潔，溫度控制及存貨控制

### 上餐 - 在店內供應冷食品給顧客 (在餐館及外賣店供應的食品)

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>有害細菌繁殖</b> 已煮熟/可即食食物	在準備好後立即將食物上餐 <b>或</b> 從冷凍貯存處直接將食物上餐	留意及監督上餐的做法  留意及監督上餐的做法	<ul style="list-style-type: none"> <li>考慮食物是否可以安全使用</li> <li>棄掉不安全的食物</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫冷食品溫度記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制店鋪規則
<b>交叉污染</b> 例如，從器具，處理食物的員工	採用良好的個人衛生做法 確保器具和用具是清潔的 確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督個人衛生做法 留意及監督清潔工作 留意及監察保護食物的工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>棄掉可能已受污染的食物</li> <li>檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的個人衛生店鋪規則 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪規則	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫每週記錄 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓，個人衛生，清潔及存貨控制店鋪規則



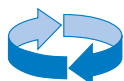
#### 店鋪規則參考

培訓，個人衛生，清潔，溫度控制及存貨控制

### 上餐 – 在店外供應熱食品給顧客

(在其他地點供應的食品，例如送外賣及到會)

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>有害細菌繁殖</b> 已煮熟/可即食食物/送外賣/自助餐	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 確保運送的食物是在適當的溫度</li> <li style="text-align: center;"><b>及/</b></li> <li>• 確保食物到達地點時是在適當的溫度</li> <li style="text-align: center;"><b>或</b></li> <li>• 運送食物並加熱至適當的高溫</li> <li style="text-align: center;"><b>或</b></li> <li>• 運送食物並將食物保熱在適當的溫度直至上餐為止</li> </ul> <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;">             以上都要達到足夠的高溫以防止有害細菌繁殖。           </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在送餐前先檢查食物的溫度</li> <li style="text-align: center;"><b>或</b></li> <li>• 在抵達時檢查食物的溫度</li> <li style="text-align: center;"><b>或</b></li> <li>• 檢查是否已達到你規定的加熱溫度</li> <li style="text-align: center;"><b>及/或</b></li> <li>• 檢查是否能保持你規定的保熱溫度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 如果在送餐時食物是低於你規定的溫度，要加熱至適當的高溫</li> <li>• 如果在抵達時食物是低於你規定的溫度，要考慮食物是否可以安全使用</li> <li>• 如果食物是低於你規定的溫度，要加熱至適當的溫度</li> <li>• 考慮食物是否可以安全使用</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的 <b>溫度控制店鋪規則</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫 <b>店外溫度記錄</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的 <b>溫度控制店鋪規則</b>
<b>其他污染</b> 例如，從車輛，器具，顧客	採用良好的個人衛生做法  確保送餐的車輛及接觸的器具都是清潔的  確保食物受到保護及/或蓋好	留意及監督個人衛生做法  留意及監督車輛及送餐盛器是清潔的  留意及監察保護食物的工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 棄掉可能已受污染的食物</li> <li>• 檢討員工培訓</li> </ul>
	<b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的 <b>個人衛生店鋪規則</b> 遵守你的 <b>清潔店鋪規則</b> 遵守你的 <b>存貨控制店鋪規則</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 填寫 <b>每週記錄</b> 填寫 <b>清潔工作表</b> 填寫 <b>每週記錄</b>	<b>你需要怎樣做：</b> 參照你的 <b>培訓，個人衛生，清潔及存貨控制店鋪規則</b>



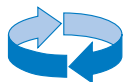
#### 店鋪規則參考

培訓，個人衛生，清潔，溫度控制及存貨控制

### 上餐 – 在店外供應冷食品給顧客

(在其他地點供應的食品，例如送外賣及到會)

<b>在關鍵控制點</b> 可能會有甚麼出錯？	<b>控制措施及關鍵限度</b> 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	<b>監察及記錄</b> 如何檢查控制措施及寫下記錄？	<b>糾正行動</b> 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
<b>有害細菌繁殖</b> 已煮熟/可即食食物	運送及存放食物時保持在適當的低溫，以致可以防止有害細菌繁殖  <b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的溫度控制店鋪規則	檢查食物在抵達/送餐時的溫度  確保盡快將食物上餐，或放在雪櫃內直至使用為止  <b>你需要怎樣做：</b> 填寫店外溫度記錄	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 考慮食物是否可以安全使用</li> <li>• 棄掉不安全的食物</li> <li>• 修訂車輛/送餐的安排</li> </ul> <b>你需要怎樣做：</b> 參照你的溫度控制店鋪規則
<b>其他污染</b> 例如，從車輛，器具，顧客	採用良好的個人衛生做法  確保送餐的車輛及接觸的器具都是清潔的  確保食物受到保護及/或蓋好  <b>你需要怎樣做：</b> 遵守你的個人衛生店鋪規則 遵守你的清潔店鋪規則 遵守你的存貨控制店鋪規則	留意及監督個人衛生做法  留意及監督送餐的車輛及用具的清潔程度  留意及監察保護食物的工作  <b>你需要怎樣做：</b> 填寫每週記錄 填寫清潔工作表 填寫每週記錄	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 棄掉可能已受污染的食物</li> <li>• 檢討員工培訓</li> </ul> <b>你需要怎樣做：</b> 參照你的培訓，個人衛生，清潔及存貨控制店鋪規則

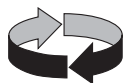


#### 店鋪規則參考

培訓，個人衛生，清潔，溫度控制及存貨控制

## 有關這項步驟的 HACCP 圖表：

在關鍵控制點 可能會有甚麼出錯？	控制措施及關鍵限度 須採取甚麼行動去有效地減低或消除風險？ 哪些是關鍵限度？	監察及記錄 如何檢查控制措施及寫下記錄？	糾正行動 若控制措施失誤及/或未能符合關鍵限度，應怎樣做？
有害細菌存在/ 繁殖/存活			
	你需要怎樣做： 遵守你的  ..... ..... 店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫  ..... ..... (說明記錄表格)	你需要怎樣做： 參照你的  ..... ..... 店鋪規則
交叉污染			
	你需要怎樣做： 遵守你的  ..... ..... 店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫  ..... ..... (說明記錄表格)	你需要怎樣做： 參照你的  ..... ..... 店鋪規則
其他污染			
	你需要怎樣做： 遵守你的  ..... ..... 店鋪規則	你需要怎樣做： 填寫  ..... ..... (說明記錄表格)	你需要怎樣做： 參照你的  ..... ..... 店鋪規則



店鋪規則參考