

煮食安全

食物安全保障系統

5. 記錄

包含指引及範本，讓你用來與其他所有部分連接起來

記錄

當使用‘煮食安全’(CookSafe)時，你必須將監察程序的結果記錄下來，而記錄次數要能反映你的飲食業務的性質和規模。同樣地，當監察顯示出員工並沒有遵守你在店鋪規則內訂定的程序時，你亦必須將採取的糾正行動記錄下來。記錄會幫助你準確地檢查業務內的食物安全程序，並讓你能向他人顯示你正在有效地控制風險。

有哪些記錄是我必須保存的？

根據風險分析及關鍵控制點(HACCP)訂出的程序規定你要記錄以下各項：

- 監察檢查 – 當你訂出店鋪規則時要決定這些細節
- 核實檢查 – 這些管理檢查已經包括在‘煮食安全’記錄表格內
- 檢討你的 HACCP 系統 – 你可以在本部分尾部檢討記錄一節看到應何時進行檢討的指導

需要甚麼文件呢？

你可以用以下其中一個或兼用以下的方法來記錄你的監察檢查：

1. 使用‘煮食安全’冊中提供的記錄表格。
2. 使用你自己設計或修改的記錄表格，這可以是紙張或電子形式。這些表格必須至少相等於在‘煮食安全’中提供的記錄表格。

應該使用‘煮食安全’提供的哪些記錄表格呢？

如能正確使用本冊提供的記錄，將會幫助你達到及支援 HACCP 系統的規定，並顯示這系統正在有效地運作。

當依照‘煮食安全’冊時，你可以使用冊內提供的以下監察記錄：

監察記錄	目的
運送記錄	記錄對送抵食物的監察
冷食物記錄	記錄對雪櫃、凍櫃、冷陳列櫃的監察，及你的冰箱的功能
熱溫度記錄	記錄烹煮、冷卻及加熱的溫度
保熱記錄	記錄保熱的溫度
店外供應食物的溫度記錄	記錄在其他地方，例如送外賣及到會，供應食物時的熱及冷食物溫度
請注意 – 在很多業務中，可以用單一綜合記錄來代替以上所有記錄。	
清潔工作表	記錄清潔（你可以在清潔店鋪規則部分看到這份記錄）
每週記錄	記錄每週對你所有店鋪規則及記錄進行的管理檢查
每月探溫針檢查	記錄每月對探溫針的檢查
檢討	記錄每六個月對你的 HACCP 程序進行的檢查，及記錄任何臨時的檢查

你必須將以上的記錄保留一段合理的時間，以便顯示你的系統正在有效地運作。欲獲得更詳細資料及指導，請聯絡你的執行主任。

運送記錄 可以用‘單一綜合’記錄來代替這記錄。

你要決定每次收貨時查看或檢查多少項食物

日期	供應商／食物項目	日期標籤	溫度	糾正行動	簽名 (簡簽)

請在此寫下你的關鍵限度 (Critical Limits) :

關鍵限度	備註
冷凍食品	
急凍食品	
生食物與已煮熟／可即食食品 分開擺放	
食物的狀況	
日期標籤	

糾正行動例子 :
<ul style="list-style-type: none"> 拒絕接收食物 檢討供應商 檢討員工培訓

是否已採取糾正行動？

是／否／不適用 (請刪去不選用者)

經理／監督人員檢查日期

.....

簡簽

.....

冷食物記錄 可以用‘單一綜合’記錄來代替這記錄。

月份：

雪櫃／凍櫃／冷陳列櫃的溫度 - 建議每天兩次 冰箱的功能／溫度 - 建議每天一次												糾正行動	簡簽
器具													
日期	上午	下午	上午	下午	上午	下午	上午	下午	上午	下午			
1 日													
2 日													
3 日													
4 日													
5 日													
6 日													
7 日													
8 日													
9 日													
10 日													
11 日													
12 日													
13 日													
14 日													
15 日													
16 日													
17 日													
18 日													
19 日													
20 日													
21 日													
22 日													
23 日													
24 日													
25 日													
26 日													
27 日													
28 日													
29 日													
30 日													
31 日													

請在此寫下你的關鍵限度：

	關鍵限度	備註
雪櫃		
凍櫃		
冷陳列櫃		
冰箱		

糾正行動例子：

- 重新檢查溫度
- 考慮食物是否可安全使用
- 棄掉任何可能已受污染的食物
- 檢討員工培訓
- 找修理工程員

是否已採取糾正行動？

是／否／不適用 (請刪去不選用者)

經理／監督人員檢查日期

.....

簡簽

.....

熱溫度記錄 你要決定每天檢查多少項食品，及可用‘單一綜合’記錄來代替這記錄。

日期	食物項目	烹煮			冷卻		加熱	糾正行動	
		開始烹煮時間	完成烹煮時間	中心溫度	開始冷卻時間	完成冷卻時間		已採取的行動	簡簽

請在此寫下你的關鍵限度：

關鍵限度	備註
烹煮	糾正行動例子： <ul style="list-style-type: none"> 繼續煮至達到你規定的溫度為止 考慮食物是否可安全使用／棄掉可能已受污染的食物
冷卻	<ul style="list-style-type: none"> 考慮食物是否可安全使用／棄掉可能已受污染的食物 修訂冷卻程序／檢討員工培訓
加熱	<ul style="list-style-type: none"> 繼續加熱至你規定的溫度為止 檢討員工培訓

是否已採取糾正行動？

是 / 否 / 不適用 (請刪去不適用者)

經理 / 監督人員檢查日期

.....

簡簽

.....

保熱記錄

你要決定每天檢查多少項食品，及可用‘單一綜合’記錄來代替這記錄。

日期	食物項目	中心溫度	檢查時間	意見／糾正行動	簡簽

請在此寫下你的關鍵限度：

	關鍵限度	備註
將食物保熱		

糾正行動例子：

- 考慮食物是否可安全使用／棄掉可能已受污染的食物

是否已採取糾正行動？

是／否／不適用 (請刪去不選用者)

經理／監督人員檢查日期

.....

簡簽

.....

在店外供應食物的溫度記錄

你要決定每天檢查多少項食品，及可用‘單一綜合’記錄來代替這記錄。

日期	食物項目	中心溫度	檢查時間	意見／糾正行動	簡簽

請在此寫下你的關鍵限度：

	關鍵限度	備註
熱食物		
冷食物		

糾正行動例子：

- 考慮食物是否可安全使用/棄掉可能已受污染的食物
-

是否已採取糾正行動？
是 / 否 / 不適用 (請刪去不選用者)

經理／監督人員檢查日期
.....

簡簽
.....

單一綜合記錄 第 1 頁，共 2 頁

每天填寫及用來代替個別記錄：‘送貨記錄’，‘冷食物記錄’，‘熱溫度記錄’，‘保熱記錄’及‘在店外供應食物溫度記錄’

日期：

送貨 - 你要決定每次收貨時要查看多少項食物

供應商名稱			
食物項目詳情			
貨車狀況 • 清潔 • 生食物與已熟煮/可即食食物分開			
食物溫度 • 關鍵限度 - 冷凍..... • 關鍵限度 - 急凍.....			
食物狀況 • 包裝/污染			
未超過標籤日期 • ‘使用限期’或‘最佳使用限期’			
糾正行動 • 拒收食物 • 檢討供應商 • 檢討員工培訓			

冷食物記錄

雪櫃/凍櫃/冷陳列櫃 • 關鍵限度	器具		器具		器具		器具	
溫度檢查 (建議每天進行兩次)	上午	下午	上午	下午	上午	下午	上午	下午
冰箱 • 關鍵限度	器具		器具		器具		器具	
功能檢查 (建議每天進行一次)								
糾正行動 • 重新檢查溫度 • 考慮食物是否可以安全使用 • 檢討員工培訓 •								

單一綜合記錄 第 2 頁，共 2 頁

熱溫度記錄 – 你要在溫度控制店鋪規則內決定進行監察的頻密次數

請在此寫下你在烹煮的關鍵限度：

請在此寫下你在冷卻的關鍵限度：

請在此寫下你在加熱的關鍵限度：

食物項目	烹煮			冷卻		加熱	
	開始烹煮時間	完成烹煮時間	中心溫度	開始冷卻時間	完成冷卻時間	中心溫度	

糾正行動：

烹煮：

- 繼續煮至你規定的溫度為止
- 考慮食物是否可安全使用／棄掉可能已受污染的食物

冷卻：

- 考慮食物是否可安全使用／棄掉可能已受污染的食物
- 修訂冷卻程序／檢討員工培訓

加熱：

- 繼續加熱至你規定的溫度為止
- 檢討員工培訓

備註：

保熱記錄及／或店外供應食物的溫度記錄

你要在溫度控制店鋪規則內決定進行監察的頻密次數

請在此寫下你在保熱及／或店外供應食物的溫度的關鍵限度：

食物項目	中心溫度	檢查時間

糾正行動：

- 考慮食物是否可安全使用
-

備註：

經理／東主簽名 日期

請記著每週亦要填寫每週記錄

每週記錄 第 1 頁，共 2 頁

經理或東主應在每個工作週進行下列的持續性檢查，並且所有使用‘煮食安全’冊的業務都應進行。

本週開始日期：

培訓	是	否	不適用
是否已遵守培訓店鋪規則？ <ul style="list-style-type: none"> • 新員工，包括上任培訓 • 正式培訓 • 再培訓／ HACCP 培訓 • 其他培訓
個人衛生	是	否	不適用
是否已遵守個人衛生店鋪規則？ <ul style="list-style-type: none"> • 個人清潔／洗手設備 • 保護衣服 • 疾病／停止工作
清潔	是	否	不適用
是否已遵守清潔工作表？ <ul style="list-style-type: none"> • 所有指定的器具及地方 • 頻密次數 • 方法
防止交叉污染	是	否	不適用
是否已遵守防止交叉污染店鋪規則？ <ul style="list-style-type: none"> • 員工 • 運送車輛 • 貯存 • 冷卻 • 器具 • 對敏感的警覺性
防治蟲鼠	是	否	不適用
是否已遵守防止蟲鼠店鋪規則？ <ul style="list-style-type: none"> • 杜絕蟲鼠之患 • 昆蟲隔網／滅蒼蠅器 • 良好的家政
廢物處置	是	否	不適用
是否已遵守廢物處置店鋪規則？ <ul style="list-style-type: none"> • 在食物室內的廢物 • 廢物收集
維修	是	否	不適用
是否已遵守維修店鋪規則？ <ul style="list-style-type: none"> • 運送車輛 • 店鋪場地結構 • 燈飾／燈罩 • 工作檯面 • 器具／用具 • 通風系統

每週記錄 第 2 頁，共 2 頁

存貨控制	是	否	不適用
是否已遵守存貨控制店鋪規則？			
• 運送
• 貯存
• 輪流使用存貨
• 標籤
• 食物保護

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？			
• 冷食物記錄
• 熱食物記錄
• 保熱記錄
• 在店外供應食物的溫度記錄
或			
• 單一綜合記錄
是否已用正確的記錄表格記下收貨時進行的檢查？			
是否已採取所需的糾正行動及作了記錄？			
如適用的話 – 是否已填妥單一綜合記錄及簽名？			

如果以上任何問題的答案是‘否’，請在以下的表格記下所採取的糾正行動。

糾正行動

你應用這個圖表來記錄本週內任何違反店鋪規則的詳情。你亦應記錄所採取的糾正行動詳情。

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

每月探溫針檢查

探溫針記錄詳情

月份												
在冰水內的溫度												
在滾熱水內的溫度												
檢查人員												

- 在冰水的溫度應該是 - 1°C 至 +1°C 之間，如果溫度是在這範圍以外，便要將探溫針更換，或退回製造商重新調校。
- 在滾熱水的溫度應該是 99°C 至 101°C 之間，如果溫度是在這範圍以外，便要將探溫針更換，或退回製造商重新調校。

每年調校探溫針的日期及詳情		明年調校探溫針的日期	
---------------	--	------------	--

請注意：電子顯示器必須每年至少檢查一次。製造商可以提供調校服務。

檢討

你必須保持更新你的 HACCP 程序，及定期檢討你的系統，最好是每六個月一次，或當有以下表格所示的任何情況發生時進行。

請用以下的表格作為情況檢查單，看看有哪些情況可能會導致你要修改或補充你的 HACCP 系統，並記錄你已作出的修改。

檢討日期

例子	是否適用？	若是，要為你的 HACCP 程序作出甚麼改變？	所作出的改變摘要，日期及簡簽
推出任何新的菜式，而煮食步驟實質上有差異			
使用新的器具／供應商或送貨方法			
店鋪佈置的改變			
店鋪規則的修改			
地方當局視察指出不妥善之處			
有關風險和危險因素的新資料			
改用清潔化學劑			
員工轉換			
顧客投訴			
每六個月的檢討（如適用的話）			
以上未提及的其他因素（詳情）			

煮食安全

食物安全保障系統

筆記及聯絡資料

這部分讓你保存任何其他適用於你的 HACCP 系統的有關資料



FOOD
STANDARDS
AGENCY

SCOTLAND

Buidheann
Inbhe-Bidhe
an Alba

欲獲得有關我們的工作的更多資料，請聯絡：

HACCP Team Scotland
Food Standards Agency
St Magnus House
6th Floor
25 Guild Street
Aberdeen
AB11 6NJ

電話：(01224) 285100

電子郵件：HACCP.scotland@foodstandards.gsi.gov.uk

www.food.gov.uk