



FOOD  
STANDARDS  
AGENCY

# 食物衛生

## 給飲食業 的指引

Food hygiene – a guide for businesses  
Chinese

## 食物衛生 – 給飲食業的指引

這份小冊是為酒樓、餐廳及其他飲食行業，以及售賣食物的商店印製的。

它告訴你一些影響你的業務的主要法律，法律規定你須怎樣做，及執行這些法律的方法。但是，個別食物商號須負責查清楚他們實際上要遵守甚麼法律。

這份小冊亦解釋有關良好衛生的做法，而這對你售賣可安全食用的食物是必要的 – 以保護你的業務及遵守法律。

本冊內大部份的要點都是法律上的規定。當有些事項是良好做法或資料，而不是法律上的規定時，這些內容會在方框內以這符號

☀ 顯示出來。

# 1

法律規定	2
食物安全管理程序	3
登記你的商號	5
你的店舖場所	6
預備、處理食物或加工的房間	8
運送	10
器具	10
食物殘渣	11
供水	12
個人衛生	13
食物	14
溫度	15
解凍	17
包封及包裝	17
培訓	18
流動及臨時食物場所	18

# 2

執行法律	20
執行行動	21

# 3

良好食物衛生	22
交叉污染	23
清潔	24
冷凍	24
烹煮	25

我可以獲得甚麼協助？	26
------------	----

# 法律規定

由 2006 年 1 月 1 日起，有多項新的食物衛生法例已在英國實施。對你的業務來說，最重要的法例是：

- › (歐盟) 法例 852/2004 [Regulation (EC) No. 852/2004] 有關食品衛生
- › 2006 年食物衛生(英格蘭)法例 [The Food Hygiene (England) Regulations 2006] (及在蘇格蘭、威爾斯及北愛爾蘭相等的法例)

這些法例取代了 1995 年食物安全（一般食物衛生）法例 [Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995] 及 1995 年食物安全（溫度控制）法例 [Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995]。它們說明你業務中所有方面的基本衛生規定，由食肆場地及設施以至員工的個人衛生。

新法例內差不多所有規定都與其取代的法例相同。最主要的新規定是，你必須能夠顯示你是怎樣做以令你製造或出售的食物可安全進食，並且將這些程序記錄下來。

## 食物安全管理程序

你必須根據 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)（風險分析及關鍵控制點）原理去實施‘食物安全管理程序’。你亦必須：

- › 永久性實施這些程序
- › 保持有關你的程序的最新文件及記錄
- › 如果你改變任何產品或工作方式，便要檢討你的程序。

實際上，這意味著你必須有一套程序去處理在你業務內的食物安全‘風險’。這與以往的法律規定相似，但現在你必須將這些程序寫下來，在有需要時更新它們，及保存記錄讓你的地方當局可以檢查。

這些條例是有彈性的，以便你能根據業務的規模大小及工作類別來訂出適當的程序。換言之，很多小型商號可以訂出很簡單的程序及保持簡單的記錄。



### HACCP 是甚麼？

HACCP 是管理食物安全的一個方法。它是根據所實施的程序去控制風險，包括：

- › 仔細研究你業務中的工作，及可能會出錯的地方
- › 鑑辨出‘關鍵控制點’（‘Critical control points’）– 這些是你為了防止風險或將它們減低至可接受的水平而需專注的地方
- › 實施各項程序，以確保在各個關鍵控制點的風險都受到控制
- › 決定如有事情出錯的話，你需要採取甚麼行動
- › 確保你的程序都有效地運作
- › 保持適當的記錄，以證明你的程序正在有效地運作

有些人認為 HACCP 是非常複雜，但事實上是無需如此的。最重要的是有一套適合你業務的食物安全管理程序。請記著食物標準局 (Food Standards Agency) (簡稱 FSA) 印製了一些資料套冊，可以幫助你實行這些程序。請參看第 26 頁我可以獲得甚麼協助？

### 風險是甚麼？

風險是指那些可能會有危險的事物，而風險包括極多類。當我們談及與食物有關的風險時，這是指那些令到食物不能安全進食的事物。

食物安全風險可能是：

- › 微生物類 (microbiological) – 這涉及有害細菌，例如，當一些食物在雪櫃外的地方擺放過久而讓細菌可以在食物內滋生
- › 化學物類 (chemical) – 這涉及有化學物品滲入了食物內，例如，清潔用品或防治蟲鼠化學品。

- › **物質類 (physical)** – 這涉及有物件進入了食物內，例如，碎玻璃或包裝碎料。

風險可能在你業務中任何階段出現 – 由收貨至上餐給顧客。

### 我應怎樣實行食物安全管理程序？

有些商號已制定適當的程序，因此他們可以沿用這些程序。如果你未曾制定任何程序，你可以根據 HACCP 的原則自行訂出你的程序。或者，你可以使用一份由 FSA 或你地方當局編印的套冊，或一份獲 FSA 認可的良好做法指引來幫助你符合法律的規定。請參看第 26 頁我可以獲得甚麼協助？

### 是否所有飲食業和售賣食物的商店都須實行這些程序？

他們差不多全部都必須實行這些程序，但有些只有很簡單的食物程序的商號可能無需要。在這情況下，這些商號只需遵守良好衛生做法，便可符合法律規定。他們仍需遵守本冊所述的其他規定。請聯絡你的地方當局尋求指導。

## 登記你的商號

如果你尚未登記你經營業務的場所，你必須在地方當局辦理登記。如果你將會在新地點開始營業，你應在開張的至少 28 天前登記這地址。如果你有多個營業地點，你需全部登記它們。你亦必須：

- › 確保你的地方當局時常都有你營商地點的最新資料
- › 如果你的業務有重大改變，必定告訴你的地方當局

## 你的店舖場所

你的店舖場所包括在你業務中所使用的所有房間或建築物。

### 一般規定

你必須將你的店舖場所保持清潔及保持良好的維修及狀況。

你店舖的間格、設計、構造、地點及面積必須：

- › 可以進行足夠的維修、清潔及/或消毒
- › 避免或減低空氣傳播的污染（即是，經空氣帶來的污染）
- › 提供足夠的工作空間，讓你可以衛生方式進行所有工作
- › 防止污垢積聚，與有毒物質接觸、碎塊脫落跌入食物內及表牆上有水凝或發霉
- › 可以實行良好的食物衛生做法，包括防止污染及尤其是防止蟲鼠
- › 如有需要，為處理和貯存食物提供適當的環境，及將食物保存在適當的溫度中，而這應容許員工監察食物的溫度，及在有需要時，寫下記錄



如果你正在選擇新的店舖或更改你現有的店舖，最好是向地方當局尋求指導。

### 洗手設施和廁所

- › 你必須有足夠的沖水廁所，而它們是連接到一個有效的排污系統的。
- › 廁所絕對不可直接通往處理食物的房間。
- › 你必須有足夠的洗手盆，設在適當的位置及只用來洗手之用。

## 法律規定

- › 用來洗手的洗手盆必須有熱和冷的自來水供應，以及備有用來清洗和衛生地乾手的用品
- › 如有需要，你應設備另一個洗條盆專供洗食物之用。

### 通風

- › 你必須有足夠的通風設備，不論是天然的（例如，打開窗門或通風道）或機械的（例如，抽氣扇）。
- › 通風系統的構造必須可以容許員工清潔或更換過濾綿及其他配件。
- › 廁所必須有足夠的通風設備，不論是天然或機械的。

### 其他規定

- › 你必須提供充足的照明，不論是天然（日光）及/或人工（電燈）的。
- › 排污設備必須能滿足其用途所需要的。它們的設計和構造必須能避免污染的風險。
- › 你必須在有需要時為員工提供足夠的設備去更換衣服。
- › 你絕對不可在處理食物的地方貯存清潔化學品及消毒劑。

## 準備、處理食物或加工的房間

你用來預備、處理或加工食物的房間是有特別的規定。這並不包括進膳間。

這些房間的設計和間格必須能讓你進行良好的衛生做法，包括保障在各項工作之間及期間不受到污染。

### 地面

- › 地面必須狀況良好及容易清潔，及在有需要時消毒。
- › 這意味著地面必須用不會滲水（即是水不能透過的）、不吸水、可清洗和無毒性的物料鋪設，除非你能向地方當局證明其他物料是適合的。
- › 在適當的情況下，地面必須能讓地面的水份容易流走。

### 牆壁

- › 牆壁表面必須狀況良好及容易清潔，及在有需要時容易消毒。
- › 這意味著牆壁必須用不會滲水（即是水不能透過）、不吸水、可清洗和無毒性的物料製造，並且是光滑的，直到一個適合你的工作的高度，除非你能向地方當局證明其他物料是適合的。

### 天花板

- › 天花板（或如無天花板的話，這是指屋頂的內面）及樓頂裝置的構造及設計，必須能防止污垢積聚及減低水凝、發霉及碎屑脫落。

### 窗門

- › 窗門及其他開口的構造必須能防止污垢積聚。
- › 如有需要，直接開啓到屋外的窗門及其他開口（例如，門），都必須裝上防飛蟲的隔網，而且是容易拆下清洗的。

- › 如果開啓的窗門會引致污染的話，那麼當你正在製造食物時，必須將這些窗門關閉及固牢。

## 門

- › 所有門都必須是容易清潔，及在有需要時容易消毒的。
- › 這意味著所有門的表面必須是平滑和不吸水，除非你能向地方當局證明其他物料是適合的。

## 設備的表面

- › 在處理食物地方內的設備的表面（包括器具的表面），尤其是那些與食物接觸的表面，必須保持良好的狀況，及容易清潔，及在有需要時容易消毒。
- › 這意味著裝置及器具表面必須用平滑、可清洗、防銹和無毒性的物料製造，除非你能向地方當局證明其他物料是適合的。

## 清潔器具及食物

- › 在有需要時，你必須提供足夠的設施以進行清潔、消毒，及存放用具及器具。這些設施必須用防銹物料製造及容易清潔，並且有充足的冷熱水供應。
- › 在有需要時，你必須提供足夠的設施來洗食物。每個用來洗食物的洗滌盆（或其他設備），都必須有充足的熱水及/或冷水供應，而且必須是‘可飲用水’（適宜飲用的質素）。這些設施必須保持清潔，及在有需要時予以消毒。請參看第 12 頁供水。

## 運送

- › 用來運送食物的車輛及/或貨櫃車必須保持清潔，及保持良好維修及狀況，以避免食物受到污染。在有需要時，它們的設計及構造必須方便充份的清潔及/或消毒。
- › 所有在車輛及/或貨櫃車內用來載食物的器具（例如，盒子），絕對不可用來載非食物的物品以避免污染的風險。
- › 若車輛及/或貨櫃車是用來運送非食物貨品，或同時運送不同的食品，你必須在有需要時有效地將貨品分開擺放。
- › 運送大量例如液體、粒狀或粉狀的食品時，必須使用只為運載食物的容器，及/或只用來運送食物的貨櫃車/圓桶運送。這些容器必須以能清楚看到及不退色（即是不可擦去/除去）的方法，及以一種或多種歐盟語言（包括英文）標示，以顯示它們只可用來運送食物，或標明‘for foodstuffs only’（‘只限食品’）。
- › 當有車輛及/或貨櫃車曾被用來運送非食品貨物或不同的食品時，你必須在每次運送前後進行有效的清潔，以避免污染的風險。
- › 必須小心擺放及保護在車輛及/或貨櫃車內的食物，以將污染的風險減至最低。
- › 如有需要，用來運送食物的車輛及/或貨櫃車，必須能將食物保持在適當的溫度，及可以監察這些溫度。

## 器具

所有與食物接觸的用具、裝置及器具都必須：

- › 經常有效地予以清潔，及有需要時消毒，以避免任何污染的風險

## 法律規定

- › 用適當的物料製成，保養良好，無損壞，及其構造能盡量減低任何污染的風險。
- › 用適當的物料製成，保養良好，無損壞，及其構造是方便清潔，及如需要的話可以消毒，那些不退還的容器及包裝則除外。
- › 其安裝方法能容許這些器具及周圍地方進行充分的清潔。
- › 如有需要，裝上適合的‘控制器’（例如，溫度感應器）如需要使用‘化學添加劑’以防止器具及容器腐蝕，這必須遵照良好做法進行。

## 食物殘渣

- › 你必須盡快從有食物的房間移走食物殘渣及其他廢物，以避免它們積聚起來。
- › 你必須將食物殘渣及其他廢物放在可以蓋封的容器內，除非你可以向你的地方當局證明其他類型的容器或清理殘渣的系統是適合的。這些容器必須是適當地製造，保養良好，容易清潔，及有需要時容易消毒的。
- › 你必須有足夠的設施來存放和清除食物殘渣和其他廢物。存放廢物的地方的設計和管理必須能將它們保持清潔，及有需要時杜絕動物及害蟲鼠出入。
- › 你必須遵照歐盟法例，以衛生及保護環境的方法來清理所有廢物。（收集及清理某類食物殘渣必須採用的方法是有條例管制的 – 請聯絡你的地方當局以知詳情。）
- › 絕不可讓殘渣成為直接或間接的污染來源（例如，與預備食物的桌面接觸或吸引害蟲鼠）。

## 供水

- › 你必須供應充足的‘可飲用’（適宜飲用質素的）食水在有需要時使用，以確保食物不會受到污染。
- › 當你的店舖有使用‘非飲用’（不宜飲用質素）的水時，例如用來滅火、製造蒸汽、雪藏及其他類似用途，這些水必須在一個獨立及可識別的系統循環使用。絕不可將它連接到或混入‘可飲用’（適宜飲用質素）的供水。
- › 如果循環再用水在食物加工時使用或用作材料一部分，它絕不可有引致污染的風險。它必須與可飲用（適宜飲用質素）水有同樣的水準，除非你能向你的地方當局證明這些水的質素不會影響到食物在完成後的安全食用程度。
- › 與食物接觸或可能污染食物（包括飲品）的冰塊，必須用‘可飲用’（適宜飲用質素）的水製造。製造、處理和貯存冰塊的方法，必須能保護它們免受污染。
- › 直接與食物接觸的蒸汽，必定不可含有任何會危害健康或可能污染食物的物質。
- › 如果你用密封的容器（特別封口以致不透氣的容器）來加熱食物，你必須確保你在加熱後用來冷卻這些容器的水不會是污染食物的來源。

## 個人衛生

每名在處理食物地方工作的人員，都必須保持高度的個人清潔水平。他或她必須穿著適當及清潔的衣服，及有需要時穿上保護衣服。



- › 在準備食物時，員工應將頭髮向後束好及適當地蓋好，例如，用帽子或髮網。
- › 在準備食物時，員工不可戴手錶或飾物（結婚戒指除外）。
- › 在處理食物時，員工不可觸摸他們的面部和頭髮、吸煙、吐痰、打噴嚏、吃食物或香口膠。

### 適合工作的健康狀況

你絕不可容許任何有以下狀況的員工處理食物或進入處理食物的地方：

- › 患上或帶有可能是經食物傳播的疾病
- › 有受感染的傷口、皮膚感染、腫痛
- › 有腹瀉

任何在飲食業工作的人士，如受以上任何一項影響及可能會在工作期間接觸食物，必須立即通知東主或經理有關他們的疾病或徵狀，及如可能的話其起因。



患有腹瀉或嘔吐的員工，必須等到病徵完全消失至少 48 小時之後才可返回工作。



## 洗手

有效地洗手對防止有害細菌從人們手中傳到食物、工作桌面、用具等是極為重要的。你要確保所有處理食物的員工都正確地洗手：

- › 在進入處理食物的地方時，例如，休息後或如廁後
- › 在準備食物前
- › 在接觸生的食物後，例如肉類/家禽和雞蛋
- › 在處理食物殘渣或清理垃圾箱後
- › 在清潔後
- › 在擤鼻子後

請勿忘記員工應用用完即棄的抹手巾將雙手徹底抹乾 – 如果你的雙手仍濕，便可能更易傳播有害的細菌。

## 食物

- › 如果你知道有任何材料或配料，或其他用來加工的材料確是，或有理由預期可能是已受污染，及會令到製成品不適合人類食用，你絕不可接受它們。
- › 你必須將所有材料及配料貯存在適當的環境中，以防止有害的變壞及防止它們受到污染。
- › 在生產、加工和分銷的所有階段中，你都必須保護食物使它們不受任何污染以致不適合人類食用，危害健康，或污染至預期人們食用是不合理的。
- › 你必須有充分的程序去控制害蟲鼠及防止家畜（寵物）進入預備、處理或存放食物的地方。如果你的地方當局在特殊情況下容許家畜進入，你必須制定充分的程序去防止牠們造成污染。
- › 有危險及/或不可食用的物體必須清楚貼上標籤，及分開存放在固牢的容器內。

你亦需確保你製造或售賣的食物符合具體的‘微生物準則’。這些準則限制食物中可存在的某些細菌的水平。實際上，大多數小型飲食商號及小型食物店，都可能無需測試他們所製造或售賣的食物內所含的細菌水平。不過，你必須能顯示你已有一套適當的食物安全管理程序去控制食物內的細菌水平。食物標準局印製的套冊及指引以及業界的良好做法指引，可以幫助你符合這些規定 – 請參看第 26 頁我可以獲得甚麼協助？

## 溫度

- › 你絕不可將食物存放於可能會危害健康的溫度中（請看下文）。
- › 至於依靠溫度控制以保安全的食物，你絕不可干擾其‘冷藏連鎖’。不過，只要不會對健康構成危險，你是可以短暫時間將食物放在無溫度控制的地方，以便你準備、運送、貯存、陳列及供應食物。
- › 如果你製造、處理及包裝加工食物，你必須有適當的房間，而它們都有足夠的空間可以分別貯存原料及已加工的材料，及有足夠個別的冷藏櫃。
- › 如果食物是以冷溫度貯存或上餐，你必須在煮好（或其他加熱程序）後，或如你不打算加熱食物則在準備完畢後，盡快將它們冷卻下來，直至一個不會對健康有危險的溫度（請看下文）。

由 2006 年 1 月開始執行的新法例對溫度控制的規定，與以前的法例並無改變。

### 凍食品...

必須保持在 8°C 或以下。

這是在英格蘭、威爾斯及北愛爾蘭的法律規定。在蘇格蘭，食物必須保持冷凍。

### 熱食品...

必須保持在 63°C 或以上。

這是在全英國各地的法律規定。

當你將食物加熱時，要確保它完全煮至徹底滾熱。在蘇格蘭，法律規定加熱的食物必須至少達到 82°C。

### 上餐及陳列

當你將食物上餐或陳列時，你可以短時間將它放在無溫度控制的地方：

- › 凍食品可以在 8°C 以上存放最長達四小時。你只可以這樣做一次。如果之後仍有食物剩餘，你應將它棄掉或將它放在 8°C 或以下冷藏，直至使用為止。
- › 熱食品可以在 63°C 以下存放最長達兩小時。你只可以這樣做一次。如果之後仍有食物剩餘，你應將它棄掉或將它加熱至 63°C 或以上，或盡快將它冷卻至 8°C 或以下。請記著將食物存放在安全的溫度中，直至使用為止。

請記著你只應在有需要時才這樣做，及最重要的是不可將食物存放在無溫度控制的地方超過上述的時間。

## 解凍

- › 如果你將任何食物解凍，你採用的方法必須能盡量減低在食物內有害細菌繁殖或有毒素產生的風險。在解凍期間，你必須將食物保持在適當的溫度，以確保不會有危害健康的風險。
- › 當從解凍中食物流出的液體可能會危害健康（例如，在解凍生肉）時，你必須將這些液體全部沖走。
- › 在解凍後，處理這些食物的方法必須能盡量減低有害細菌繁殖或毒素產生的風險（例如，將食物放在雪櫃內）。

## 包封及包裝

如果你的業務包括包封及包裝的工作 (包括售賣外賣食品)，你必須遵守以下的規定。

- › 用來包封及包裝的物料絕不可成為污染的來源。
- › 你必須將包裝物料存放好，以防它們受到污染。
- › 你採用的包封及包裝方法必須能避免使產品受到污染。你必須在適當情況下確保容器是清潔及無損壞的，尤其是如果你使用罐子及/或玻璃瓶。
- › 如果你重覆使用任何物料去包封及/或包裝食物，這些物料必須是容易清潔，及在有需要時，容易消毒的。

## 培訓

飲食行業必須確保任何處理食物的員工都受到監督及指示，及/或有接受適合他們的職責的衛生培訓。

根據 HACCP 的原則（請看第 3 頁食物安全管理程序），那些負責發展和維持該商號的食物安全管理程序的人士，必須已接受足以令他們勝任的培訓。



雖然正式課程會有幫助，但你與你的員工是毋須參加正式課程的。你們可以用一份由 FSA 編製的套冊，或業界良好衛生做法指引，為你自己和員工提供培訓。請參看第 26 頁我可以獲得甚麼協助？

## 流動及臨時食物場所

流動及/或臨時食物場所是有不同的規定，以代替第 6 至 9 頁所註釋的。不過，在本冊內提及的其他規定仍然適用。流動及/或臨時場所包括宴會大帳篷、市場攤位、流動車、自動售貨機，及經常用來預備食物以售賣或免費供給公眾的私人住宅。

這些場地及自動售貨機必須保持清潔及保養良好，及其位置、設計及構造都必須能在實際可行的情況下，避免受到污染的風險，特別是動物及害蟲鼠。

在有需要的情況下：

- › 你必須有適當的設備以保持充分的個人衛生，包括衛生的洗手和乾手設施，衛生的廁所設施及更衣設施。
- › 與食物接觸的表面必須狀況良好及容易清潔，及在有需要時容易消毒。這即是說它們必須用平滑、可清洗、防銹及無毒性的物料製造，除非你能向地方當局證明其他物料是適合的。

## 法律規定

- › 你必須有足夠的設施來清洗工作用具及器具，及如有需要進行消毒。
- › 如果你在業務中要洗淨或清潔食物，那麼你必須有足夠的設施以衛生方法進行這些工作。
- › 你必須有充足‘可飲用’（適宜飲用質素）的熱水及／或冷水供應。
- › 你必須有充分的安排及／或設備，以衛生方法存放及清理任何有危險性及／或不可食用的物質及廢物（不論是液體或固體）。
- › 你必須有充分的設施及／或安排，將食物保持在適當的溫度中，並且監察這些溫度。
- › 你擺放食物的方法必須能在合理可行的情況下避免受到污染。

# 執行法律

地方當局負責執行食物衛生法律。要這樣做，執行主任可能會巡查你營商的地點。執行主任可能會定期巡查，或者可能由於有人投訴而巡視。他們有權在任何合理時間進入及巡視你的店舖，及通常不會預早通知你。

### 執行行動

當他們認為有需要時，執行主任可以採取‘執行行動’以保護公眾。這些行動可能包括：

- › 取走食物樣本
- › 查看你的記錄
- › 寫信要求你糾正任何問題
- › 發出一份正式法律通知書，說明你必須做哪些事情，或禁止你使用哪些程序、店舖場地或器具。
- › 在嚴重的情況下，建議提出檢控。

欲獲得更多資料，請看食物標準局出版的小冊‘食物法例巡查與你的業務’(‘Food law inspections and your business’) – 請參看第 27 頁以知詳情。

良好食物  
衛生



必定要有良好的食物衛生，才能製造或售賣可安全進食的食物。因此，即使在一節內每個提示都可能沒有具體的法律規定，但最重要的是你與你的員工仍要瞭解甚麼是良好衛生做法，及遵循這些建議。

良好食物衛生可以幫助你：

- › 遵守法律
- › 減少你的顧客食物中毒的風險
- › 保護你的店鋪的商譽

良好食物衛生的重點是控制有害的細菌，這些細菌可能會引致嚴重的疾病。有四項要點是良好食物衛生要緊記的：

- › 交叉污染 (cross-contamination)
- › 清潔 (cleaning)
- › 冷凍 (chilling)
- › 烹煮 (cooking)

它們稱為 4Cs。它們可以幫助你預防最常見的食物安全問題。



## 交叉污染

交叉污染是指細菌在食物、桌面或器具之間互相傳播。當生的食物接觸到（或滴水到）可即食的食物、器具或桌面上時，這便最有可能發生。

交叉污染是食物中毒其中一個最常見起因。你要做以下的事情來避免它：

- › 在開始預備食物前及準備生食物後，要徹底清潔工作桌面、砧板和器具。
- › 最好是使用不同的砧板和刀子來處理生的及可即食的食物。
- › 在預備食物前先洗手
- › 在接觸生的食物後徹底洗乾淨雙手。
- › 不論何時，都要將生的及可即食食物分開擺放。
- › 在雪櫃內，要將生的食物放在可即食食物的下面。如可能的話，用不同的雪櫃存放生的和可即食的食物。
- › 確保你的員工知道怎樣避免交叉污染。



## 清潔

有效的清潔可以清除在雙手、器具和桌面上的細菌。因此，這會有助於防止細菌傳播到食物上。你應做以下各項：

- › 確保所有員工在處理食物前，都徹底清洗和弄乾雙手。
- › 在進行不同工作期間，尤其是在處理生的食物後，都清洗處理食物的地方和器具。
- › 一邊做工作一邊清理和清潔。當你工作時，即時清理使用過的器具及弄瀉的食物等，並徹底清潔工作桌面。



## 冷凍

正確地冷凍食物有助於阻止細菌繁殖。有些食物需要保持冷凍才能保持安全，例如，一些標上‘在此日期前使用’（‘Use by’）的食物、已煮熟的菜餚，或其他可即食食物，例如預備好的沙律及甜品。最重要的是不可於室溫中存放這類食物。因此，你必須確保你會做以下的事項：

- › 在接收冷凍食物時，必須檢查它是否夠冷。
- › 將需要冷凍的食物立即放入雪櫃內。
- › 盡快將煮好的食物冷卻下來，然後放入雪櫃內。
- › 在預備食物時，盡量縮短冷凍食物在雪櫃外存放的時間。
- › 經常檢查你的雪櫃及陳列櫃的冷度是否足夠。



## 烹煮

徹底煮熟食物可以殺死食物中有害的細菌。因此確保食物已徹底煮熟是非常重要的。在烹煮或將食物加熱時，必須檢查食物是否已全部徹底滾熱。

特別重要的是要確保你已徹底煮熟家禽、肉卷及用碎肉製成的食品，例如漢堡包肉及香腸等。這是由於在這些產品中央可能會有細菌存在。這些產品在上餐時不應是肉色微紅或半生的，而是必須全部徹底煮至滾熱。至於整塊肉（例如扒類）或牛肉或羊肉塊，只要肉的表面全部煮熟，是可以煮至微紅/半生熟上餐。

我可以獲得  
甚麼協助？

## 我可以獲得甚麼協助？

如果你想獲得有關遵守食物衛生法例的指導，請與你的地方當局聯絡。

如果你經營一個小型飲食業務，有些套冊可以幫助你根據 HACCP 原則，來制定食物安全管理程序。在英格蘭、蘇格蘭及北愛爾蘭，這些套冊已由 FSA 編印，而在威爾斯由地方當局編印。

### › 英格蘭

FSA 與小型飲食業及 50 多個地方政府合作，編製了一份名為 ‘Safer food, better business’（‘更安全食物，更好的業務’）的套冊，提供食物安全管理方面的一個創新及實際的方法。如果你想訂取一份 ‘Safer food, better business’，請聯絡 FSA 刊物組，聯絡資料請見本冊背頁。你亦可以在網上閱讀此冊，網址 [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

### › 威爾斯

有多個地方政府以往曾為飲食供應商編製了有關 HACCP 的指引套冊，而威爾斯 FSA 已鼓勵全威爾斯各個地方政府分享這些套冊。各商號應聯絡他們的地方當局查詢詳情。

### › 蘇格蘭

蘇格蘭 FSA 已從飲食界搜集經驗，包括小型商號、地方政府及蘇格蘭食物諮詢委員會 (Scottish Food Advisory Committee)，以編製一份根據 HACCP 系統設計的 ‘Cooksafe’（‘食物安全’）套冊。這份套冊亦備有中文、烏爾都文及旁遮普文等譯本。有意索取這份套冊的商號，請聯絡他們的地方當局。你亦可以在網上閱讀，網址 [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

### › 北愛爾蘭

北愛爾蘭 FSA 已為飲食業編製了一份指引，名為 ‘Safe Catering’（‘安全地供應飲食’），他們與各飲食供應商及地方政府合作。這份指引是經多年來的編輯及修訂，已

我可以獲得甚麼協助？

受北愛爾蘭的飲食業廣泛接受。各商號可以聯絡他們的地方當局查詢詳情。

飲食界是毋須使用任何特別套冊或模式的，但他們必須確保已定出一套適合他們的業務的食物安全管理程序。有些商號已有一套適當的系統而可以繼續使用。

FSA 正在為其他一些食物行業編製套冊。請瀏覽網址 [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) 以知詳情。

### 指引文件

FSA 亦編製了有關這些新法例的指引文件，你可以在網址 [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) 閱讀。

### FSA 刊物

有些 FSA 刊物可能會對你有幫助，包括：

- › Starting up – Your first steps to running a catering business (準備開業 – 準備開始經營飲食業須知)
  - › Food law inspections and your business (食物法例巡查與你的業務)
  - › Eggs - what caterers need to know (蛋類：飲食供應者須知)
- 有關如何訂取的資料，請看本冊背頁。

### 良好做法指引

業界編製的良好做法指引亦提供有關如何遵守食物衛生法例的良好指導。使用這些指引全屬自願性質，但它們已獲政府的官方認可，及執行主任在評估某商號是否遵守法例規定時須將它們考慮在內。

現時正有多份指引在編製中，它們會涵蓋新法例，並會於 2006 年期間出版。詳情請瀏覽網址 [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

[www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)





**食物標準局刊物組 (Food Standards Agency Publications)**

欲訂取這份小冊或本局出版的其他刊物，請聯絡食物標準局刊物組：

電話           0845 606 0667  
微型通訊      0845 606 0678  
傳真           020 8867 3225  
電子郵件      [foodstandards@ecgroup.uk.com](mailto:foodstandards@ecgroup.uk.com)

Published by the Food Standards Agency March 2006  
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006  
Printed in England 10k FSA/1032/0306