

主辦機構



資助機構

「中小企業發展支援基金」撥款資助



工業貿易署
Trade and Industry Department

執行機構



食品衛生和安全約章計劃 項目成果報告書



香港餐飲食肆 食品衛生及安全標準 約章計劃

認住約章標誌 光顧餐廳食肆

由中小企業發展支援基金撥款資助之
引進「FHS001:2013食品衛生體系」，以提升香港餐飲食肆的食品衛生安全標準
Introduction of FHS001:2013 to enhance the operation of food hygiene and safety
performance in catering sector
Funded by SME Development Fund
(項目編號: D18 002 006)

食物安全由我做起



食品衛生和安全約章計劃 項目成果報告書

由中小企業發展支援基金撥款資助之
引進「FHS 001:2013食品衛生體系」，以提升香港餐飲食肆的
食品衛生安全標準
Introduction of FHS001:2013 to enhance the operation of food
hygiene and safety performance in catering sector
Funded by SME Development Fund
(項目編號: D18 002 006)

目錄

序言	2
獻辭	4
(一) 項目背景	8
(二) 項目內容	11
(三) 項目成果分享	18
(四) 經驗分享	24
(五) 結語	29
(六) 鳴謝	30
(七) 附件:食品衛生和安全約章計劃-系統藍本	33
(八) 聲明	75
(九) 聯絡我們	75

序言

香港這國際化大都會雲集全球美食，素有「美食天堂」之美譽，大小食肆近15,000間。除本地市民惠顧，更吸引大量海外遊客慕名而來品嚐各種佳餚美味。

香港餐飲食肆的特色是產品多樣化、製作工序繁多。為配合大眾對香港的食品衛生及安全日益提高之要求，應要有一套系統化食品衛生和安全標準的食物製備方案，以增強食客信心。

現存有關食品衛生安全的體系標準如：「ISO22000:2005食品安全管理體系」和「危害分析與關鍵控制點(HACCP)」是較為適用於食品製造工場，然並未能針對香港的酒樓餐廳食肆。因此，業界對一套參考國際標準及法規，並配合本地食肆運作形式而制定的全新食肆衛生標準認證系統，以提升食品衛生安全標準，要求殷切。

為此，香港品質保證局(HKQAA)於2013年時，獲香港理工大學食物安全及科技研究中心委任，成功共同開發及建立「FHS001:2013食品衛生體系」，主要針對酒樓餐飲食肆，祈望藉此提升酒樓餐飲食肆整體的食物衛生安全標準表現。

然而香港酒樓餐飲食肆大多是中小型企業，缺乏資源引進這衛生體系。有見及此，香港餐務管理協會成功申請「中小企業發展支援基金」撥款資助，制定「引進『FHS001:2013食品衛生體系』，以提升香港餐飲食肆的食品衛生安全標準」項目，並委託香港品質保證局為項目的執行機構，推行計劃。

期望本指南能讓更多有意提高食物衛生及安全水平的餐飲機構，透過提供的訊息，在參與相關的審核和認證後，得以提升他們的食品衛生和安全標準，從而更多餐飲食肆能夠獲得認證，成為注重食物衛生的專業餐飲場所！



香港餐務管理協會會長
楊位醒先生 BBS, MH

協領同業 倡弘食安

香港餐務管理協會
「中小企業發展支援基金」項目
食品衛生和安全約章計劃項目成果報告書

食物及衛生局局長陳肇始



食物及衛生局局長
陳肇始教授

獻辭

香港素來有「美食天堂」之美譽，全港大約有1.8萬間持牌食肆，業界除了重視食物質素和服務態度外，「食物安全」永遠是放於首位。

常言道「學如逆水行舟，不進則退」，飲食業界雖然享有美譽，但仍不時增值自己，與時並進。今次由香港餐務管理協會「中小企業發展支援基金」項目主辦的「食品衛生和安全約章計劃」，引進FHS001:2013食品衛生體系，以提升香港餐飲食肆的食品衛生安全標準，配合公眾對食品衛生和安全要求日益提高的需要。

本指南備有飲食衛生及安全管理操作守則，內容意簡言賅，值得所有業界參閱，本人相信本指南能加強業界相關知識，為行業帶來長遠和正面的發展。



立法會飲食界議員
張宇人先生

獻辭

香港品質保證局作為區內最具領導地位的合格評定機構之一，自1989年由香港政府成立至今，一直致力協助企業解決問題，提升核心能力和營運表現。本局除了提供專業的合格評定服務外，亦透過知識分享和技術轉移，推動各行各業持續進步，為社會帶來更大的福祉。

隨著公眾對食品的衛生安全日益關注，本局積極回應社會需要，多年前已率先開發切合業界發展的嶄新服務，推出危害分析與關鍵控制點(HACCP)、ISO22000食品安全管理體系等認證及培訓服務。2013年，本局更獲香港理工大學食物安全及科技研究中心委任，共同開發及建立「FHS001:2013食品衛生體系」的認證標準，充份發揮本局的專業優勢，將豐富的知識和經驗，貢獻於業界標準及運作守則的制定，協助業界促進整體水平。

去年，本局很榮幸獲香港餐務管理協會邀請，成為中小企業發展支援基金項目—「引進『FHS001:2013食品衛生體系』，以提升香港餐飲食肆的食品衛生安全標準」的執行機構。在項目下，本局推出了「食品衛生和安全約章計劃」，透過培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，提升及鞏固中小企食肆對食品衛生和安全系統的理解及應用，並表揚它們的努力成果。

本局技術團隊亦總結及分析了一年來實地指導所得，結合食品安全衛生管理的專業知識，編制了《食品衛生和安全約章計劃項目成果報告書》，不但分享具體實踐經驗及成果，亦內附《食品衛生和安全的系統文件》，深入淺出介紹約章計劃的各個重要範疇，供餐飲業及有興趣的公眾人士免費參考。

期望在各界的同心協力下，可以推動更多餐飲食肆持續改進，將「FHS001:2013食品衛生體系」融入日常運作中，一起優化食物衛生和安全水平，提升消費者信心，加強「香港美食之都」的優勢。



香港品質保證局總裁
林寶興博士

獻辭

港式食肆中西菜色兼備、種類與烹調方法多樣化，是香港這亞洲美食之都的一大特色。然而，本港一直欠缺一套既能切合這些特色、又能配合大多數中小企食肆營運的食品衛生標準。香港理工大學食物安全及科技研究中心發揮其在食物安全方面的專長，為本港餐飲業成功開發了首個可認證的食品衛生標準(FHS001:2013)，以助港式食肆，尤其是中小型企業，在投放基本資源下達到認證要求，整體提升其食品衛生及安全水平，減少食源性風險及食物中毒事故，保障公眾健康。

如要妥善應用這標準，惠及社會大眾，實有賴各界的共同努力，方能取得理想的成效。我們很榮幸這次能與香港餐務管理協會攜手合作，成為其中小企業發展支援基金項目—「引進FHS001:2013食品衛生標準，以提升香港餐飲食肆的食品衛生安全守則」的合作機構，將FHS001:2013付諸實踐並發揚光大，全面提升食肆的食品衛生及安全水平，增強其競爭能力，為促進本港餐飲業的長遠發展作出貢獻。



香港理工大學
食物安全及科技研究中心執行總監
黃家興博士

(一) 項目背景

香港是一個美食之都。在香港這個700多萬人的彈丸之地，有著超過18,000間食肆。以米芝蓮星級食肆的數量來計算，香港更是全世界第七大擁有最多米芝蓮星級食肆的地方。如此突出的數據正正反映了飲食業對本港的重要性：不單飲食業是支撐本港旅遊業的重要支柱之一，飲食業的興衰更可以對本港市民的生活帶來影響。然而，本港飲食業正面臨各種挑戰：例如本港餐飲業就缺乏了食品衛生及安全操作規範。

酒樓餐飲食肆是香港食品行業的主要部分，現在約有14,000酒樓餐飲食肆，而大多是中小型企業，他們的營運模式主要是製備食品；並提供就餐服務。香港餐飲食肆的特色是產品多樣性、製作工序繁多，可是卻欠缺食品衛生和安全標準的食物製備方法。

存在於食物中的食品安全危害，包括化學性、生物性及物理性等危害，如果管理不當，會對消費者健康構成風險。其中的微生物食品安全危害是餐飲場所最常見的食物中毒事故的肇因。

現在，業界就有關食品衛生的體系標準一般是應用「ISO 22000:2005食品安全管理體系」和「危害分析與關鍵控制點(HACCP)」。不過，這些體系都並非完全適合酒樓餐飲食肆使用。例如，危害分析和關鍵控制點(HACCP)原則是為食品製造業控制食品安全危害提供一種以產品及工序為本的方法。由於餐飲場所涉及多類型的食品，直接應用HACCP則未能達到理想效果。因此，這些體系標準難以在香港的酒樓餐廳食肆內普及使用。

公眾對食品衛生和安全的的要求日益提高，故此，酒樓餐飲食肆也務必提高其食品衛生的水平，以滿足市場及食客的需要。有見及此，理大發揮其在食物安全方面的專長，為本港餐飲業首創一套

全面的「FHS001:2013食品衛生標準」。這套標準適用於香港任何類型供應「堂食」的食肆，例如餐廳、食堂、中式食肆及其他餐飲場所。

香港酒樓餐飲食肆大多是中小型企業；他們缺乏資源引進「FHS 001:2013食品衛生體系」提升他們的食品衛生和安全標準。業界需要引入「FHS001:2013食品衛生體系」標準，需要理解「FHS 001:2013食品衛生體系」標準的要求；然後要懂得根據其運作中的食品衛生安全的危害和風險制定一套適用的HACCP計劃。因此，本協會透過政府基金資助，希望藉此引進「FHS001:2013食品衛生體系」，提升香港餐酒樓餐飲食肆的食品衛生及安全標準。



本協會邀請了香港品質保證局(HKQAA)為項目的執行機構，HKQAA不但是主要制定「FHS001:2013食品衛生體系」認證標準的機構；而且也是本地非牟利的認證機構及獲得香港認可處ISO22000食品安全管理體系的認可。HKQAA對食物衛生安全管理體系標準有相當的專業認識。憑HKQAA多年的項目管理和執行的經驗，本協會相信HKQAA作為本項目的執行機構必然可達到最佳的成果。

香港品質保證局(HKQAA)於2013年獲香港理工大學食物安全及科技研究中心委任，共同開發及建立「FHS001:2013食品衛生體系」的認證標準，「開發全新食肆衛生標準認證系統」項目的其中部份回應餐飲業的需要，並針對餐飲業，希望餐飲業能透過應用該認證標準於日常運作中，以提升香港酒樓餐飲業整體的食物衛生安全標準表現。當中的要點包括：最高管理層的職責、一般衛生要求、食品工序衛生要求、檢查及檢討、文件和記錄的保存等。「FHS001:2013食品衛生體系」是基於HACCP原則，針對生物、化學或物理因素，尤其微生物因素和物理性外來異物，引起的食品安全危害。「FHS001:2013食品衛生體系」適用於香港的餐飲業(如酒樓、餐館、食堂等)。



(二) 項目內容

為了使本項目更能適切地配合業界所需，項目主要包括四個階段。第一階段是資料搜集及業界諮詢；第二階段是分析和整理第一階段所取得的資料並透過研討會發放；第三階段是約章計劃—當中包括培訓課程及“一對一”的實地指導工作坊，旨在為餐飲業提供相關培訓以提升業界的食品衛生和安全水平；最後的第四階段是項目成果發放暨經驗分享會，與業界共同分享項目的成果。

明細如下：



第一階段：研發 — 資料搜集及業界諮詢

由於香港的酒樓餐廳食肆類別繁多，所提供的食品也具多樣性，所以HKQAA首先透過到訪及考察不同類別的酒樓餐飲食肆，深入了解酒樓餐飲食肆的具體運作流程，之後再由HKQAA技術團隊以專業知識分析和識別有關的食品衛生和安全的潛在危害和風險。

技術團隊主要負責實地到訪，了解和觀察以下分類的酒樓餐廳食肆的運作流程，包括食材供應商的篩選、原材料的監控、最重要的食品烹調過程及供應就餐等。另外，HKQAA的技術團隊也會訪問和諮詢有關持份者；如食物環境衛生署、其他餐飲和食品商會、院校等，以了解其意見及期望。本協會及HKQAA共諮詢了29個相關持份者以確保本計劃能充分滿足不同持份者的考慮及需要。

到訪的酒樓餐廳食肆分類如下：

- 1) 10間中式餐館：例如酒樓、中式餐館等等
- 2) 10間非中式餐館：例如西餐廳、日式餐廳、東南亞餐廳、快餐廳、小食店等等
- 3) 餐飲商會及協會：例如香港餐飲聯業協會、現代管理(飲食)專業協會、稻苗學院等等
- 4) 政府部門：例如食物安全中心
- 5) 4間大專院校：例如香港理工大學、香港專業教育學院等等

HKQAA技術團隊在完成到訪、考察和諮詢工作後整理、分析所有的資料，並根據「FHS001:2013食品衛生體系」標準融合所有相關資料和數據，從而制定對於中小餐飲企業最具挑戰和最需資源制定的食品衛生和安全的系統文件，包括：系統文件藍本（制定系統要求、所需的相關文件及流程圖、自我監察清單等）、FHS001:2013食品

衛生體系的危害分析重要管制點(HACCP)計劃等。FHS001:2013食品衛生體系的危害分析重要管制點(HACCP)計劃主要會根據酒樓餐廳食肆分類(“中式餐館”和“非中式餐館”)的“熱食類”、“涼菜類”和“生食類”制定，本會相信這些系統文件是最有效和最直接方法可協助餐飲業提升其食品衛生和安全的水平。

這項目計劃中包括餐飲食品衛生安全約章計劃，參與的中小企食肆機構必須完成培訓課程及“一對一”的深入實地指導工作坊才完成該約章計劃，才可獲得約章計劃的證書和計劃貼紙以示鼓勵，貼紙可張貼於酒樓餐廳食肆的當眼處，以便公眾識別。故此，HKQAA在此階段提供了一套適用的培訓課程及“一對一”深入實地指導工作坊的教材，當中包括食品衛生和安全的系統文件、系統文件藍本（如：所需的相關文件及流程圖、自我監察清單等）、FHS001:2013食品衛生體系的危害分析重要管制點(HACCP)計劃等。以深入淺出的形式教育餐飲業制定FHS001:2013食品衛生體系的危害分析重要管制點(HACCP)的計劃，透過教育讓中小企食肆認識、明白及理解食品衛生和安全的系統的重要性，從而鼓勵餐飲業持續地使用和執行。

第二階段：發放研發資料 — 推廣研討會

完成到訪考察和諮詢工作後，執行項目團隊把相關資料整理，分析和融合「FHS001:2013食品衛生體系」標準的要求，透過研討會發放及宣傳給餐飲業界。借此宣傳及招募中小企食肆參加約章計劃。推廣研討會共舉行了3場，包括：項目啟動和簡介會、針對中式餐館的食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會及針對非中式餐館的食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會。

研討會圖片分享：



第三階段：約章計劃

為了鼓勵餐飲業持續地使用和執行食品衛生和安全系統，HKQAA 的項目技術團隊建立了食品衛生和安全約章計劃。食品衛生和安全約章計劃旨在鼓勵酒樓餐廳食肆可持續地及實務地執行食品衛生和安全約章計劃的要求。

參與食品衛生和安全約章計劃的酒樓餐廳食肆需要完成培訓課程和“一對一”的實地指導工作坊，亦需要承諾完成以下目標：

- 認識「FHS 001:2013食品衛生體系」標準
- 具體及清晰地例明最高管理層的職責
- 具體及清晰地訂出一般衛生要求和衛生操作規範，並持續地執行
- 具體及清晰地訂出食品工序衛生操作規範，並持續地執行
- 定期檢查及檢討其中小企食肆執行「食品衛生和安全約章計劃」的表現
- 妥善地保存有關監管食品衛生安全的文件和記錄

計劃總共招募了30間酒樓餐飲食肆參加，數目如下：

- 中式餐館：15間中小企食肆
- 非中式餐館：15間中小企食肆

完成食品衛生和安全約章計劃的中小企食肆可以獲得約章計劃的證書和計劃貼紙。計劃貼紙可以加強大眾對食肆食品衛生及安全質素的信心，也可使酒樓餐廳食肆堅持使用和執行約章計劃，達到食品衛生安全的標準。計劃貼紙可張貼於酒樓餐廳食肆的當眼處，以便公眾識別。

為了持續提升中小企食肆及餐飲業界的水平，本項目預計並期望可延續下去。

「食品衛生和安全約章」計劃內容大致如下：



(i) 培訓課程

培訓課程用以提升及鞏固參加了約章計劃的中小企食肆和業界對約章計劃的要求和食品衛生和安全系統的理解和應用，培訓課程內容，包括：系統文件藍本(制定系統要求、相關文件、表格及流程圖、自我監察清單)，FHS001:2013食品衛生體系危害分析重要管制點 (HACCP)計劃等。

(ii) “一對一”的實地指導工作坊

“一對一”的實地指導工作坊是提升及鞏固中小企食肆持續地使用和執行約章計劃的不二之選。HKQAA項目技術團隊會到訪參加約章計劃的中小企食肆工作場所，針對其食品衛生和安全系統的使用情況，提供適時實地指導及提出優化餐飲場所的食品衛生和安全管理運作流程的建議，從而提升及鞏固中小企食肆對約章計劃的持續性。

第四階段：項目成果發放

(iii) 約章計劃頒授典禮暨經驗分享會

為了表彰已經成功完成約章計劃的參與中小企食肆，將舉行頒授典禮，在典禮上會邀請參與的中小企食肆分享經驗，從而鼓勵餐飲行業持續改進。並即場免費派發項目成果分享報告書。報告書也可於本會及HKQAA網站免費供業界和公眾下載。



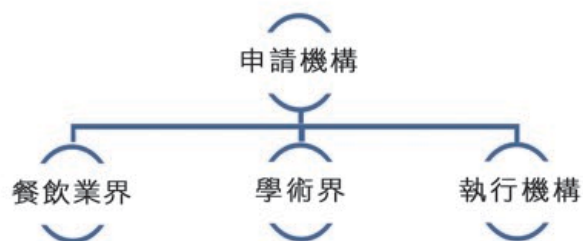
(iv) 項目成果分享報告書

項目成果分享報告書會免費派發予餐飲界中的中小企食肆。項目成果報告書將包括以下內容：

- 項目的介紹和背景；
- 分享是次項目的成果；
- 約章計劃簡介；
- 食品衛生和安全約章計劃的「系統藍本」等執行文件；
- 食品衛生和安全約章計劃培訓課程簡介和要點；
- 約章計劃參與中小企食肆名單和經驗分享。

(v) 項目督導委員會

為確保食品衛生和安全約章計劃順利進行，本計劃特設有項目督導委員會以監管計劃進度及成果。以下為項目督導委員會的組成架構：



(三) 項目成果分享

(i) 實地指導

如前面章節所言，“一對一”的實地指導工作坊是一個由HKQAA的食品衛生和安全的專業導師實地到訪參加約章計劃的中小企食肆工作場所的項目。針對其食品衛生和安全系統的使用情況，專業導師會提供適時的實地指導及提出優化餐飲場所的食品衛生和安全管理運作流程的建議，從而提升及鞏固中小企食肆對約章獎勵計劃的持續性。在“一對一”的實地指導工作坊中，專業導師會實地到訪相關食肆共兩次。跟進食肆的執行進度；從而列出可改進的項目及建議改進方案；完成到訪後，專業導師將提供一份初次到訪和跟進到訪實地指導工作坊建議書，內容包括：負責人任命、一般衛生要求及食品工序衛生等十一項評估項目中提出可能的不符合項及可改進的地方，以便該中小企食肆跟進。“一對一”的實地指導工作坊的參加名單可以從附錄中查看。

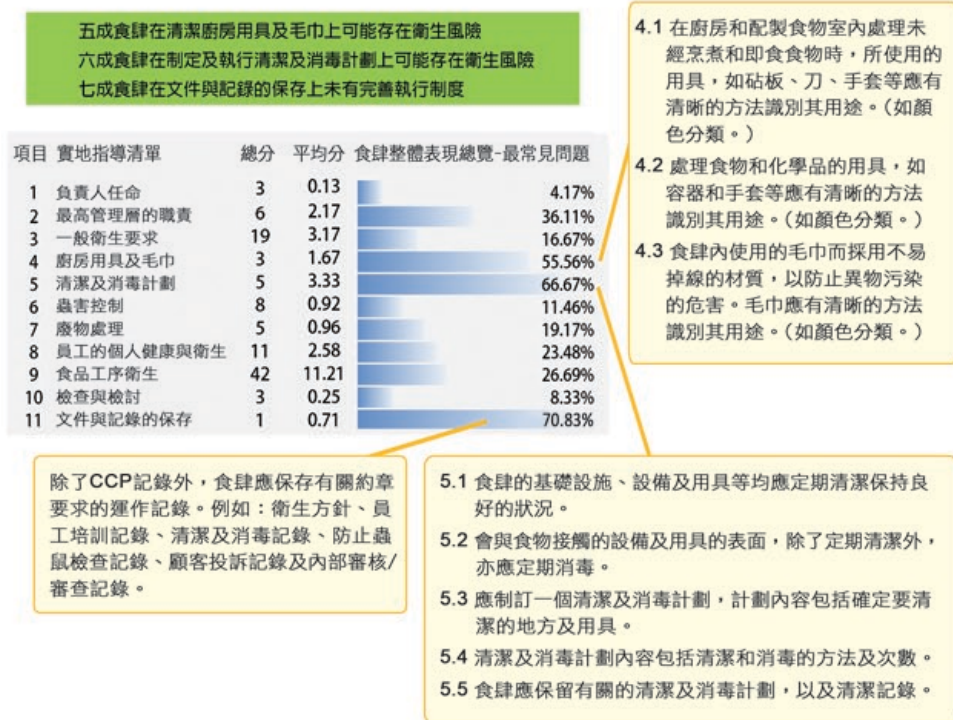
(ii) 首次實地指導工作坊成果分享明細

參與約章計劃的先導食肆必需派一名廚房負責人員及一名樓面負責人員出席兩次單元培訓課程。完成培訓課程後，有關食肆材會安排香港品質保證局的食物衛生及安全的專業導師進行“一對一”的實地指導工作坊進行現場指導工作。就專業導師對“一對一”實地指導工作坊參與食肆的評估而言，在十一項評估項目中，參與食肆於大部份項目內都表現理想。不過，如圖一所示，有以下較多出現的發現項目：

- 一、參與食肆普遍在清潔廚房用具及毛巾、制定及執行清潔及消毒計劃及文件與記錄的保存上表現未如理想。
- 二、有五成食肆在清潔廚房用具及毛巾上可能存在衛生風險：食肆在廚房和配制食物室內處理未經烹煮和即食食物時，很可能在廚具、清潔器具及毛巾上未有清晰的方法識別其用途(如顏色分類)
- 三、六成食肆在制定及執行清潔及消毒計劃上未必有定期清潔/消毒；
- 四、七成食肆在文件與記錄的保存上未能為衛生方針、員工培訓記錄、清潔及消毒記錄、防治蟲鼠檢查記錄、顧客投訴記錄及內部審核/審查記錄建立完善執行制度。

由以上數據可見，從參與食肆中留意到的問題很可能是業界普遍存在的問題。業界宜參考本指南及參與食肆的分享加強以上方面的監管，提高食肆的整體食品衛生及安全標準。

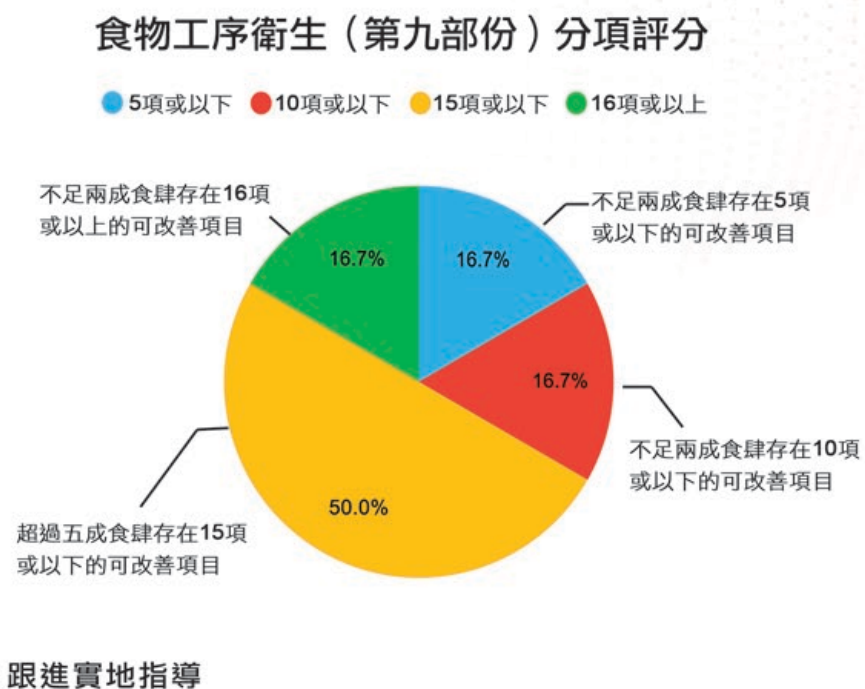
圖一、第一次實地指導食肆整體表現總覽



另一方面，在處理食品工序衛生上，共有42分項需要評估。約五成(50%)食肆在處理食品工序衛生上存在15項或以下改善地方。如圖二所示，超過五成(50%)食肆存在15項或以下可改善地項目，只有16%的參與食肆在處理食品工序衛生上存在較少風險(5項或以下)。雖然就整體分數而言，食肆在處理食品工序衛生上的整體風險並不明顯，但食品工序衛生仍然是一個食肆需要謹慎處理的地方。



圖二、第一次實地指導食物工序衛生細項分數分佈圖



跟進實地指導數據分析(圖三)可見，食肆的各項表現都有大幅提昇。當中，在第一次實地指導中參與食肆普遍的廚房用具及毛巾清潔、制定及執行清潔及消毒計劃及文件與記錄的保存問題都有明顯改善：在廚房用具及毛巾清潔方面，食肆可能存在的問題從55%大幅減至18%，幅度達三成以上；在制定及執行清潔及消毒計劃方面，食肆可能存在的問題更從66%大幅減至22%，跌幅超過四成。由此可見，參與食肆從實地指導中得到的指引對改善食肆的衛生及安全問題十分有幫助。食肆都能從專業導師為食肆度身訂造的指引中有效地提昇食店的食品安全標準。

圖三、第二次實地指導食肆整體表現總覽

項目	實地指導清單	總分	平均分	食肆整體表現總覽-最常見問題	
1	負責人任命	3	0.00		0.00%
2	最高管理層的職責	6	0.78		12.96%
3	一般衛生要求	19	1.33		7.02%
4	廚房用具及毛巾	3	0.56		18.52%
5	清潔及消毒計劃	5	1.11		22.22%
6	蟲害控制	8	0.30		3.70%
7	廢物處理	5	0.41		8.15%
8	員工的個人健康與衛生	11	1.52		13.80%
9	食品工序衛生	42	6.48		15.43%
10	檢查與檢討	3	0.22		7.41%
11	文件與記錄的保存	1	0.39		39.13%

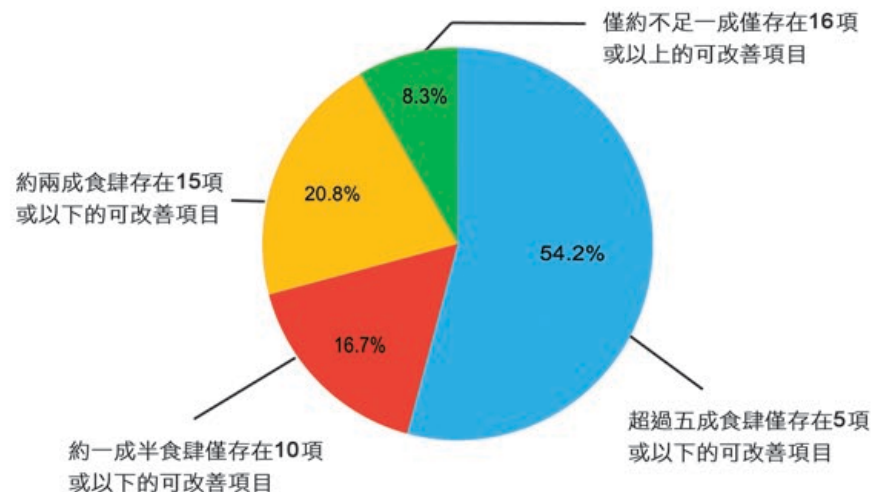
從圖四可見，食肆在處理食品工序衛生上亦有非常理想的改善波幅。在初次實地指導中，接近七成食肆存有11項或以上的食品工序問題。在跟進實地指導中，存有11項或以上的食品工序問題的食肆僅餘三成。超過5成食肆在處理食品工序衛生上將衛生風險將存在風險減少至5項或以下。專業導師能從實地指導中貼切地為食肆提供改善建議。數據分析亦證明為期兩次的實地指導對改善餐飲場所的食品衛生和安全管理運作流程成效顯著。

圖四、跟進實地指導食物工序衛生細項分數分佈圖



食物工序衛生

● 5項或以下 ● 10項或以下 ● 15項或以下 ● 16項或以上



(四) 經驗分享

本會邀請參與約章計劃的先導食肆分享執行約章計劃的經驗。

以下是部份先導食肆的經驗分享：

(i) 潮味工坊 - 彩雲商場分店

“當初公司通知本店需要參加【食物衛生和安全約章】計劃開始，員工有擔心是否有能力完成。而且，公司已推行五常及5S多年，已經建立了一個安全及健康的工作環境，不知道這個計劃可以帶來什麼特別。

但自從上培訓課堂學習有關的內容之後，員工了解到此計劃的目的是協助店舖訂出食品工序衛生操作提升食品衛生和安全的標準！在第一次“一對一”實地指導時，得到了現場導師的指導，員工學習到不少有關食物衛生及安全的問題，而且更有一份檢討報告事項內容給員工作出跟進，令員工在第二次的檢查時，更加容易及明白導師所提出的意見。

在這兩次的巡查令員工學習注意危機，例如：注意天花灰塵有機會由上以下掉進食物裏面，以增加保護食物的包裝；天花喉架有生鏽的地方需要加建承接盆來避免危機出現；用手去觸摸碗筷也會構成食物污染；

了解多了滅蟲藥水的成份.....員工明白到，平時沒有察覺到的一些，員工學會了更多的食物安全知識。令員工日後在分店內及自己的家庭中注意多了衛生的情況。

最後，很多謝公司及導師們細心的講解令員工學到了更多的知識。



(ii) 茶魚飯后 - 將軍澳彩明商場分店

“當初接到公司委派本人及廚房主管彬哥出席食品衛生和安全約章計劃培訓時，心裏想着自己做飲食行業已經超過幾十年，什麼的衛生講座、衛生經理牌照都也已經考獲及領取了認證超過十多年，同時公司已推行五常法5S多年確保從業員的安全與健康，避免意外發生，是否仍需要再需要出席培訓的講座？我們抱着即管一試的心態參加了這個活動。

第一天去到的培訓講座內容是講述有關於食物儲存、個人衛生、食物擺放避免污染等等的內容，心裏想着也不過如此。

在第二天出席培訓的時候，當日的講師所分享的內容是關於跟進食品安全的程序，例如雪櫃溫度表格，負責同事需要早晚檢視並簽名作證，需要檢查文件，生熟砧板刀具需要不鏽鋼或膠柄等等。有關的做法與公司要求的五常法項目很類同，做每一件事都需要有記錄、標籤、時間性、日期，使食物可確保安全新鮮衛生。在這個講座內容感覺到食物衛生和安全的重要性。

不過，最重要的是兩次“一對一”的指導。現場導師很仔細地講解每一個項目的處理方法，例如包括專用的毛巾，每隔一個時段消毒清洗並需要記錄清潔時間。食物保溫及熱到的標準應該如何測試等等，過程中自己得著不少，也改善及提升了食品衛生和安全。

在此感謝公司給予我們學習的機會。



(iii) 銀龍茶餐廳 - 葵芳分店

“是次計劃正正給予我們一個溫故知新的機會，做好衛生要求。在每日忙碌的刻板工作中，我們往往會忽略了基本衛生要求。今次計劃再次喚醒了我們對食物安全及衛生環境的問題注意，更加深了從各方的層面、工序中檢視食物貯藏和處理的方法。

另外，計劃中營運及出品主管都有共同參予，主管的參與使本店員工在工作上能相得益彰、互補長短。自從參與了計劃，不但我們雙方在工作上的合作、操作程序以及配合都加強了溝通及了解，而且我們彼此之間亦減少了衝突，有更好的工作氣氛。

再者，單元課程上的內容分析清楚，易明。指引有剖析各管理層之職責、崗位的規範，令我們在工序上可以更有效地進行監察以及更有系統地處理食品問題，減低一定程度的風險及成本。

本人對「一對一」之實地指導及檢查清單報告有高度的評價。因為實地考察才能在基礎建設上找到真正的問題，我們亦可從指導中改善以往忽略的問題。加上，有導師從中提點令改善事半功倍，員工可以更有效率改進工作上謬誤。而且，考察後的詳細檢查報告可以協助店舖了解清楚自身問題，達到更快捷地解決店內食品及衛生問題的效果。

整體而言，計劃能針對食肆、加工場等之基本制作要求提出改善建議，在基礎上建立更有系統之規範模式程序，從而改善食品衛生及安全。計劃既實際又貼地，十分有幫助性。 ”



(iv) 煌府集團

“本集團透過香港餐務管理協會得知香港品質保證局之食品衛生和安全約章計劃。在此計劃中，我們的員工經過課堂已學到不少食物衛生的知識，課程完結後更安排專業人員到店進行一對一的指導，令我們更加明白如何將此約章的內容實踐於日常之運作上，了解平常較少留意之衛生問題。在指導後，貴局還列出改善項目清單以便我們跟進，最後再安排一次改善跟進，我們在此計劃中，食物安全和衛生都得以提升，非常感謝此計劃的幫助。 ”



(v) 龍皇酒家

“三人行必有我師。雖然自己是紅褲子出身的食肆工作人員，但香港餐務管理協會主辦的食品衛生及安全約章先導計劃真的令我眼界大開。

從計劃中，我對食品衛生及食肆工作環境安全意識的認識有很大增進。今次計劃以實地一對一的形式進行指導及講解，過程中有什麼不了解或困惑的地方，又或者是一些我們之前忽略或不了解的問題，都有導師可以即場解答及提供指引－甚至簡單如用來抹刀的毛巾的分類或衛生安全都解說得一清二楚。導師的指點更可以為我們這些廚房的管理人員計劃出一套有效提高食品衛生及工作環安全管理的優化流程。

在整個工作坊完結後，負責單位會為我們提供一份建議的改善報告，方便我們跟進同改善。其實這個計劃不單可以提高我們食肆的食品衛生水平，更可以為員工提高對工作環境的安全意識。在計劃完成後，參與的食肆更可獲得有關這個計劃的證書及貼紙。只要將證書和貼紙放在當眼的地方就可以提高了食肆的形象。這些證明更為客人提供了一個食品衛生的無形標籤，讓食客可以放心品嚐我們提供的食品。這個食品衛生及安全約章計劃不單提高了香港餐飲業的水平，更可以為客人提供一個更有保障的飲食安全指標，確實是一個非常全美的雙贏計劃。真心推介給所有飲食業的人員。



結語

針對香港酒樓餐飲食肆缺乏工具協助管理其食品衛生及安全的風險，本協會希望藉此參考「FHS001:2013食品衛生體系」為主要藍本，制定「食品衛生和安全約章計劃」，使「食品衛生和安全約章計劃」成為本港食肆的食品衛生及安全的指標，全面提升香港餐酒樓餐飲食肆的食品衛生及安全標準。

從「食品衛生和安全約章計劃」的推行成效及反應所見，「食品衛生和安全約章計劃」適用於香港任何類型供應「堂食」的食肆，例如餐廳、食堂、中式食肆及其他餐飲場所。確保食品衛生和安全是食肆極為重要的一環。如「食品衛生和安全約章計劃」能有效改善食肆的食品衛生及安全，有關持分者應積極考慮充分使用「食品衛生和安全約章計劃」的可行性，從而使香港飲食業的食品衛生和安全水平更勝一籌，精益求精。

在各方持分者及香港品質保證局(HKQAA)的協助下，本項目得以成功達到預期目標。在此再一次感謝各位計劃參與者的努力和付出，相信各方以後必定有更多合作機會。

鳴謝

項目督導委員會成員

主席

- 楊位醒先生 BBS, MH 香港餐務管理協會 會長

委員

- 梁驅騰先生 現代管理(飲食)專業協會 副主席
- 曾維先生 香港餐飲聯業協會 副主席
- 黃志超先生 稻苗學會 副主席
- 黃家興博士 香港理工大學食物安全及科技研究中心 副總監
- 蔣齊仲女士 香港品質保證局 助理總經理

經驗分享嘉賓名單 (排名不分先後)

- 香港餐務管理協會會長 楊位醒先生 BBS, MH
- 香港理工大學 梁嘉聲博士
- Tomato Club 葉永立先生
- 和平飯店 關以健先生
- 香港品質保證局 蔣齊仲女士

業界諮詢名單 (排名不分先後)

- | | |
|----------------|-------------------|
| 食物安全中心 | 稻苗學會 |
| 香港食品委員會 | 香港餐飲聯業協會 |
| 現代管理(飲食)專業協會 | 中華廚藝學院 |
| 香港理工大學 | THEi 香港高等科技學院青衣分校 |
| 職業訓練局 | 彩龍皇宮粵菜 - 國金皇譙 |
| 豫園 | 嘉年華酒家 |
| 蓮香居 | 新福記酒家 |
| 忠誠盤菜 | 茶魚飯后 |
| 順德公漁村河鮮酒家 | 環保餐廳18 |
| 金記冰室 | 潮味工房 |
| Grand Café | 荔香園冰室 |
| Kaetsu | 東海薈 (The One店) |
| Grissini | One Harbour Road |
| Grand Ballroom | 蛋撻王 - Kelly |
| 琼姐泰式私房菜 | |

「食品衛生和安全約章計劃」
先導計劃的酒樓餐廳食肆名單 (排名不分先後)

中式餐飲名單如下：

彩龍皇宮粵菜-國金皇譙

豫園

東海薈

憶食尚臘味煲仔飯 - 佐敦舖

憶食尚臘味煲仔飯 - 尖沙咀舖

和平飯店

龍圖閣海鮮飯店

新明苑

富嘉閣

海港薈北京道一號分店

青葉酒家新山道店

龍皇酒家

煌府 (新港中心)

煌府將軍薈

煌府。盛薈

非中式餐飲名單如下：

One-bakery 麵包店

茶魚飯后

潮味工坊

銀龍茶餐廳

Tomato Club Food Limited

勝牛

廣發餐廳

金記冰室

廉記冰室

越南咖啡室

亞萊嘜嘜泰越小廚

圓點工房

南山冰室

甘饕

La Mer Restaurant and Lounge

食品衛生和安全約章計劃
項目成果報告書

(七) 附件

食品衛生和安全約章計劃

系統藍本

2019版本

香港餐務管理協會

食品衛生和安全約章計劃

食品衛生和安全約章計劃由香港餐務管理協會委託香港品質保證局制訂，為從事酒樓餐廳食肆提供指引，並以約章計劃的制度鼓勵業界可持續地及實務地執行「FHS001:2013食品衛生體系」的要求。本項目成果報告書訂明此約章計劃的要求。

免責聲明：

香港餐務管理協會和香港品質保證局不會為任何由本食品衛生和安全約章計劃，不論成因或是否直接或間接與本約章計劃有關，對參與機構或任何其他方所引致的損失或損害承擔責任。

本文件並非受控文件，文件內容可能會在沒有提前通知的情況下作修改。如欲查詢文件的修訂和狀況，請直接與香港餐務管理協會或香港品質保證局聯絡。

食品衛生和安全約章計劃

第一部

行政要求

香港餐務管理協會

第一部 行政要求

1.0 簡介

酒樓餐飲食肆是香港食品行業的主要部分，約14,000食肆，大多是中小型企業，他們的營運模式主要是製備食品；並提供就餐服務。香港餐飲食肆的特色是產品多樣性、製作工序繁多，可是卻欠缺食品衛生和安全標準的食物製備方法，導致有關問題屢見不鮮，如食物中毒等。

現在有關食品衛生安全的體系標準一般是「ISO22000:2005食品安全管理體系」和「危害分析與關鍵控制點(HACCP)」，為食品製造業控制食品安全危害，提供一種以產品及工序為本的方法。可惜這些體系標準是較適用於食品製造工場，而不是針對香港酒樓餐廳食肆的運作模式。

有見及此，香港品質保證局(HKQAA)獲香港理工大學食物安全及科技研究中心委任，共同開發及建立「FHS001:2013食品衛生體系」的認證標準，確保從採購和驗收食物原材料和配料，到提供給消費者食用的整個過程的食品衛生安全，規範食肆環境、個人及食品工序衛生操作。為了引進「FHS001:2013食品衛生體系」標準，香港品質保證局制定了食品衛生和安全約章計劃，從而提升香港酒樓餐飲食肆的食品衛生安全標準，以滿足市場及食客的需要。

2.0 目的

食品衛生和安全約章計劃由香港品質保證局制訂，以回應酒樓餐飲食肆的需要。本約章計劃目的為：

- (a) 鼓勵餐飲業界在日常運作中採用「FHS001:2013食品衛生體系」的認證標準，以提升香港酒樓餐飲食肆整體的食物衛生安全標準表現。
- (b) 以約章計劃提升和鞏固食肆員工的食品衛生認知及持續執行性，從而加強食客的信心，提升企業的商譽，增強其競爭能力。
- (c) 鼓勵餐飲業界不斷改善和提升食物衛生安全標準，再循序漸進地考取其他國際標準。

食品衛生和安全約章計劃的目的並不是為機構的法律法規符合性及營運水準等提供保證。



3.0 術語和定義

- 申請： 由參與食肆提交和/或將會提交以參加「食品衛生和安全約章計劃」的申請。
- 導師： HKQAA食品衛生和安全導師或ISO22000食品安全管理系統導師，以執行實地指導的獨立合資格人員。
- 參與機構： 以香港為主要營業地點，已提交申請但未被確認其約章資格和/或已被確認其約章資格的法人。
- 危害分析與關鍵控制點： 是指確定、評估並控制對食品安全具有顯著危害的系統。(HACCP)
- 約章： 本約章為自願性質。香港品質保證局會根據客觀證據評估參與食肆於參與本約章後是否符合要求。在參與食肆簽署約章後，香港品質保證局會確認其資格。
- 要求： 本手冊中註明的要求。
- 負責人： 由參與食肆的一名店舖管理人和一名店舖出廚房管理人代表，負責確保有效實施適當的措施，以達到本手冊的要求。

指導： 由香港品質保證局進行的適時實地指導，針對食品衛生和安全系統的使用情況，提供優化運作流程的建議。指導分為兩類—首次指導和跟進指導。首次指導為評審店舖的食品衛生和安全情況，並提出可改進項目。跟進指導為跟進首次指導的不符合項及改進項目。

中式餐館： 酒樓、中式餐館（附有燒味製作或銷售的食肆）。

非中式餐館： 西餐廳、日式餐廳、東南亞餐廳、快餐廳、茶餐廳、小食店等等。

熱食類： 烹煮後立即提供就餐的食品。

涼菜類： 食品曾經過烹煮，但經冷卻和進一步加工包括冷凍和切割才提供就餐。

生食類： 食品未經烹煮便加工和提供就餐。

4.0 申請資格

申請類別	申請資格
中式餐館	適用於酒樓或中式餐館附有燒味製作或銷售的食肆
非中式餐館	適用於西餐廳日式餐廳東南亞餐廳快餐廳茶餐廳小食店等等



5.0 流程

參與食肆需要負責的流程

香港品質保證局需要負責的流程

5.1 申請

- 填寫及遞交申請表、《自我聲明》和《同意聲明》，並附上公司資料；
- 提供商業登記或等效文件的副本，以確認機構的法律地位；
- 簽署《食品衛生和安全約章計劃》

- 向參與食肆提供申請表、《食品衛生和安全約章計劃》、《條款及條件》、《自我聲明》和《同意聲明》；
- 審查提交的資料是否充分；
- 確定所需的工作人天；

5.2 確認參與約章的資格

- 領取參與約章的確認信；

- 預備參與約章的確認信以供領取；

5.3 安排培訓日期

- 與香港品質保證局客戶代表或客戶經理商議培訓日期；
- 與參與食肆確認培訓日期；
- 準備培訓內容；
- 安排培訓地點及導師；
- 準備培訓出席證書。
- 確認培訓日期。

5.4 培訓

- 出席兩個單元的培訓課程；
- 領取培訓出席證書。
- 宣傳培訓課程；
- 確認參與培訓課程的名單；
- 確認參與食肆已出席兩個單元的課程，預備培訓出席證書。

5.5 安排“一對一”實地指導的日期

- 與香港品質保證局客戶代表或客戶經理商議首次指導日期；
- 與參與食肆商議首次指導日期。
- 確認首次指導日期。

5.6 首次“一對一”實地指導

- 為導師安排進入參與食肆內部和提供所需支援；
- 為導師提供後勤支援；
- 與導師合作，提供相關的文件和記錄，並安排評審相關運作流程、地點和人員；
- 確認導師的指導結果。
- 與香港品質保證局客戶代表或客戶經理商議跟進指導日期；
- 確認跟進指導日期。
- 執行指導；
- 導師須評審相關食肆環境、運作流程、相關資料和文件；
- 總結評審結果；
- 如參與食肆未能符合要求，導師會作出指導及提供改善建議。並於兩星期後的跟進指導中，安排跟進。
- 與參與食肆商議跟進指導日期。

5.7 跟進“一對一”實地指導

- 提供於首次指導時未能出示的記錄和資料；
- 如在首次指導中出現不符合項，須提供改善證明。
- 確認導師的指導結果。
- 評審由食肆提供的全部記錄和資料。
- 總結評審結果。

5.8 頒授約章證書

- 領取約章證書和計劃貼紙；
- 按既定指引使用計劃貼紙。
- 確認後，預備約章證書和計劃貼紙以供領取
- 提供使用計劃貼紙的指引。

5.9 維護約章資格

- 持續符合要求；
- 在對機構的投訴或負面新聞進行調查時，為評審組提供所需支援。
- 監察媒體資訊以識別有關機構的負面新聞；
- 要求相關食肆作出調查；
- 如有必要，對有關食肆的投訴或負面新聞進行調查。

6.0 約章確認信期效

約章確認信的有效期為一年。香港品質保證局將以媒體監察、評審監察和評估酒樓餐飲食肆符合要求的能力。

7.0 暫停參與資格

下列情況可能會導致參與資格：

i. 違反法律法規

如參與食肆因違反法律法規而遭定罪，食肆的約章參與資格可能會被暫停。

8.0 撤銷參與資格

下列情況可能會導致撤銷參與資格：

- 違反本手冊的要求；
- 違反《條款及條件》；
- 未能繳付本計劃的費用。



9.0 約章確認信期效

約章確認信的有效期為一年。香港品質保證局將以媒體監察、評審監察和評估酒樓餐飲食肆符合要求的能力。

10.0 暫停參與資格

下列情況可能會導致參與資格：

i. 違反法律法規

如參與食肆因違反法律法規而遭定罪，食肆的約章參與資格可能會被暫停

11.0 撤銷參與資格

下列情況可能會導致撤銷參與資格：

- i. 違反本報告書的要求；
- ii. 違反《條款及條件》；
- iii. 未能繳付本計劃的費用。



食品衛生和安全約章計劃

第二部

約章要求

香港餐務管理協會

第二部 約章要求

1.0 總則

本章節概述「酒樓餐飲食肆」的要求。「應」一詞是指強制性要求。「宜」一詞則表示建議的方法。食肆可以跟從建議的方法或決定採取不同的方法，但食肆應提供理由和足夠的證據來證明其做法符合相關方面的要求。

2.0 自我聲明

參與食肆應填寫及遞交《自我聲明》，以確認、接受和同意《約章計劃報告書》及《條款及條件》，並確認其符合有關法律法規要求。

3.0 負責人任命

- (a) 參與食肆應任命一名店舖管理人和一名廚房管理人以確保機構的日常運作能符合本要求。負責人應在香港品質保證局作出要求時提供與約章計劃有關的資料和記錄。
- (b) 負責人
 - 應具有行業工作經驗；
 - 應由參與機構擁有人或管理層任命；
 - 應參與香港品質保證局舉辦的約章培訓課程(單元一及單元二)。
- (c) 負責人應在店舖內推廣對「食品衛生和安全約章計劃」的認識。
- (d) 參與食肆在變更負責人後，應在五個工作天內通知香港品質保證局。

4.0 最高管理層的職責

- (a) 應建立食品書面衛生方針，方針中應包含其對實施有效的約章要求和持續改進食肆衛生表現的承諾。
- (b) 應委任合資格的衛生經理和/或衛生督導員，監督和監察本約章的實施和保持。
- (c) 應委任食品工序衛生隊，包括隊長和隊員。成員須熟悉食物的特性；以及各加工程序及其衛生的要點，用以建立食肆的食品工序衛生操作規範。包括識別食品工序的關鍵控制點、制定控制措施和相應的關鍵限值，並制定監測程序和糾正行動。
- (d) 應定期作檢查和檢討，以確保本約章要求實施的適合性、充分性和有效性。詳情請參閱第7節。
- (e) 應確保食肆內所有執行本約章要求的員工具備適當的培訓和經驗。
- (f) 應採取適當的措施，以評估員工就本約章要求或衛生操作規範進行培訓的有效性。

5.0 一般衛生要求

5.1 食肆的設計和建造應能減少和避免食物受到污染的機會

- (a) 牆壁、天花、地面、門和窗
 - (i) 廚房和配制食物室（如水吧、明檔等……）的牆壁和間隔物的表面，應鋪上光滑、不吸水、耐用和易潔的物料。

- (ii) 天花板應為無縫的構造，表面部份應易於清潔。
- (iii) 天花板和天花的管道均保持清潔及處於良好狀態。
- (iv) 天花飾板應鋪上光滑、不吸水、耐用和易潔的物料。天花飾板上應設孔口，方便清潔及檢查蟲害出沒的情況。
- (v) 廚房和配制食物室的地面應鋪上防滑、耐用、不吸水和易潔的物料。並且有適當的斜度，避免積水。
- (vi) 食肆內的門和窗應保持清潔完好和維修妥善，沒有缺口或破爛的地方。

(b) 供水和排水

- (i) 應用適合飲用的水源作清洗和配製食物。
- (ii) 如飲用水源安裝了過濾或消毒設施，設施應保持清潔和定期作檢查或更換。
- (iii) 食水貯水箱的設計和構造應能避免食水受污染。
- (iv) 製造和儲存食用冰的設施或用具應避免受到污染。
- (v) 廚房和配制食物室的地面排水渠應經常清理，防止堵塞。
- (vi) 隔油池應定期清理；而隔油池蓋板應以堅固的物料製造並經常緊閉。



(c) 照明及通風系統

- (i) 廚房和配制食物室應有充足的照明，確保製作過程能夠有效率地進行。

- (ii) 廚房和配制食物室的照明裝置應以不碎罩保護，防止照明裝置破損時玻璃污染食物及場所。
- (iii) 所有照明裝置均保持清潔、得到良好保養和處於良好的狀態。
- (iv) 應有足夠的通風或空調系統以防止蒸汽、冷凝水、灰塵、氣味或熱空氣的凝聚。
- (v) 所有通風系統和空調系統應定期進行清洗。

(d) 洗手設施

- (i) 廚房和配制食物室內必須設置洗手盆供員工使用，並經常備有視液和乾手設施（抹手紙或乾手機）。
- (ii) 洗手盆應只可用來清洗雙手，不可作其他用途，如清洗食物或用具。

5.2 廚房用具及毛巾

- (a) 在廚房和配制食物室內處理未經烹煮和即食食物時，所使用的用具，如砧板、刀、手套等應有清晰的方法識別其用途。（如顏色分類）
- (b) 處理食物和化學品的用具，如容器和手套等應有清晰的方法識別其用途。（如顏色分類）
- (c) 食肆內使用的毛巾宜採用不易掉線的材質，以防止異物污染的危害。毛巾應有清晰的方法識別其用途。（如顏色分類）

5.3 清潔及消毒計劃

- (a) 食肆的基礎設施、設備及用具等均應定期清潔，保持良好的狀況。
- (b) 會與食物接觸的設備及用具的表面，除了定期清潔外，亦應定期消毒。
- (c) 應制訂一個清潔及消毒計劃，包括以下要求：
 - (i) 確定要清潔的地方及用具。
 - (ii) 清潔和消毒的方法及次數。
- (d) 食肆應保留有關的清潔及消毒計劃，以及清潔記錄。

5.4 蟲害控制

- (a) 食肆內不應有蟲鼠出沒。
- (b) 天花、地板和牆壁應得到良好的保養，沒有嚴重的裂縫和縫隙。
- (c) 廚房和配制食物室的門應經常保持關閉或裝有防護設施，通風口及需要開啟的窗口則應安裝網罩，防止蟲鼠進入。
- (d) 廚房和配制食物室應沒有積水。
- (e) 宜委託蟲害控制服務供應商進行防治蟲鼠的工作。
- (f) 應定期檢查食肆，以便及早發現蟲鼠出沒的痕跡，盡早進行防治的工作。檢查和進行蟲害控制的活動應保留記錄。
- (g) 廚房和配制食物室不應飼養禽鳥、貓狗等寵物。
- (h) 除導盲犬或行使合法權力的行動有關的狗隻（如警犬），不應容許其他狗隻進入食肆。

5.5 廢物處理

- (a) 垃圾桶應蓋好和沒有裂縫，廚房和配制食物室宜使用腳踏式垃圾桶。
- (b) 每天應最少清倒垃圾一次，或在垃圾桶滿載時立即清倒。
- (c) 垃圾桶應定期清潔，去除污垢及垃圾殘留。
- (d) 食肆如存有待遷移的垃圾，應貯存在指定的地方（如垃圾房），並包紮好袋口。
- (e) 垃圾貯存的地方應經常保持清潔。

5.6 員工的個人健康與衛生

- (a) 健康狀況
 - (i) 若員工患有腹瀉、嘔吐、發燒和喉嚨痛等疾病或其他傳染病的症狀，應立即暫停處理食物的工作。
 - (ii) 手部若有傷口，應用防水敷料包好外露的傷口，或使用鮮色的防水膠布遮蓋傷口，必要時戴上一次性即棄手套。
- (b) 個人衛生規範
 - (i) 員工工作時應穿上清潔的工作服。工作服宜沒有鈕扣，以免鈕扣脫落，對食物構成異物污染。工作服應定期清洗。
 - (ii) 處理食物時應戴上工作帽或髮網，並束起長髮。同時亦應戴上口罩，及穿著密頭的鞋。

- (iii) 處理食物時不應配戴任何外露的飾物，如戒指、手鐲、手錶等。
- (iv) 應經常保持雙手清潔。處理食物的員工不應留長指甲、塗指甲油和戴假指甲片。
- (v) 應經常徹底洗手，並應在洗手盤位置張貼適當洗手程序的告示。
- (vi) 在處理食物時，不應同時處理現金。
- (vii) 不應在廚房和配制食物室內吸煙及吐痰。宜在指定的地方進食，該地方同時不應處理食物。
- (viii) 應避免直接向食物咳嗽或打噴嚏。咳嗽或打噴嚏時應以紙巾或手帕遮掩口鼻，然後立即徹底洗手。
- (ix) 員工私人物品不應存放在廚房和配制食物室內。

6.0 食品工序衛生

6.1 基本食物貯存和處理的要求

- (a) 食物貯存倉庫，包括乾倉、冷藏/冷凍倉庫、雪櫃應保持清潔。
- (b) 雪櫃和冷凍系統應保持正常運作。
- (c) 使用雪櫃或冷藏/冷凍倉庫時，應按「上熟下生」的原則；以及應保留適當的貯存空間，確保冷空氣的循環。並應定期對該設施定期進行溶雪及清洗，確保運作正常。
- (d) 食材應包好或以有蓋容器裝好後再貯存。存放或使用中的食物或配料應有正確的標識，避免被誤用。
- (e) 所有煮熟/即食食物應與生和半制成品分隔開。
- (f) 所有食物和貯存食物的容器應離地擺放。
- (g) 處理不經加熱的水果和蔬菜時，應徹底洗淨。宜使用食品級消毒劑消毒蔬果，使用消毒劑時應按照供應商的指引，確保其發揮效用。

- (h) 若食肆有供應和展示燒味，燒味應放在防蟲和防塵的展示櫃內，展示櫃不應同時存放生的食物。
- (i) 應遵循「先入先出」的原則使用食材，並應定期檢查食物的日期和品質，以便及時清除變質和過期的食物。
- (j) 化學品(如洗潔精、消毒劑等)應有清晰的標示，食物應與化學品分開貯存。

6.2 原材料的驗收 (CCP1)

- (a) 所有冷藏食物收貨時應完全在凍結狀態，沒有溶雪或再凍結跡象。
- (b) 冷凍食物收貨時應在4°C或以下。
- (c) 所有食物收貨時包裝應完好、沒有變壞和異物、沒有超過保質期。罐頭不應有凹或脹罐、生鏽和滲漏。
- (d) 如品質未合乎要求，應拒絕收貨並通知供應商。
- (e) 食肆應保留每批食物的採購或驗收記錄。而記錄的保存期應按以下要求：
 - (i) 保質期3個月或以下的食物:購入有關食物後的3個月。
 - (ii) 保質期多於3個月的食物:購入有關食物後的24個月。
 - (iii) 活水產:購入有關食物後的3個月。
- (f) 食物驗收記錄的範本可參考附件7。

6.3 冷凍和冷藏貯存 (CCP2)

- (a) 冷凍庫的溫度應在 0至 4°C。
- (b) 冷藏庫的溫度應在-18°C或以下。
- (c) 宜每天上午和下班前記錄相關的溫度。

- (d) 若冷庫溫度未達標準，應調校貯存溫度或修理冷庫；同時亦應檢查冷庫內食物的品質，必要時棄掉有問題的食物。
- (e) 冷庫溫度記錄的範本可參考附件8。

6.4 烹煮/重新加熱食物 (CCP3)

- (a) 烹煮食物時，所有食物應徹底煮熟，中心溫度應達75°C或以上。
- (b) 重新加熱食物時，應盡快將食物加熱至中心溫度達75°C或以上。
- (c) 不應使用熱存設備來烹煮食物。
- (d) 宜每天三次(上午、下午和晚上)抽查烹煮食物中心溫度；重新加熱食物宜每批作溫度檢查。
- (e) 若食物中心溫度未能達標，應繼續烹煮至所需溫度。
- (f) 食物烹煮/重新加熱溫度記錄的範本可參考附件9。

6.5 冷卻食物 (CCP4)

- (a) 食物如在經烹煮後，在供食用前須冷凍貯存，應有適當的冷卻方法。
- (b) 應在2小時內將食物由60°C冷卻至20°C；然後在其後4小時冷卻至4°C或以下。
- (c) 冷卻時宜把食物分成細小的份量，或放在較淺的器皿內冷卻，以加快冷卻的速度。
- (d) 宜檢查每批須冷卻的食物。
- (e) 如在6小時內不能把食物冷卻至4°C或以下，須把食物棄掉。
- (f) 食物冷卻溫度記錄的範本可參考附件10。

6.6 熱存食物 (CCP5)

- (a) 熱存食物時應把食物蓋好。
- (b) 食物應保持在60°C或以上。

- (c) 食物進行熱存時，宜每2小時檢查溫度一次。
- (d) 如熱存溫度未達標準，應調校熱存裝置，令溫度回復至標準範圍。如食物溫度降至60°C或以下超過2小時，須把食物棄掉。
- (e) 食物熱存溫度記錄的範本可參考附件11。

6.7 解凍食物 (適用於生食類) (CCP6)

- (a) 應預先計劃所需的食物份量，避免解凍過量食物。已解凍的食物不應再次冷藏貯存。
- (b) 應把食物放在0至4°C的雪櫃。
- (c) 解凍後的食物應立即處理，如未能即時使用應存放在0至4°C的雪櫃。
- (d) 宜製訂食物解凍後的保質期。
- (e) 若冷庫溫度未達標準，應調校貯存溫度或修理冷庫；如食物升至4°C或以上超過4小時，須把食物棄掉。
- (f) 食物解凍記錄的範本可參考附件12。

6.8 展示食物 (適用於自助餐模式)

- (a) 每次宜以小份量展示食物，以縮短食物展示的時間。
- (b) 熱食食物存放在設備內時，應維持在60°C或以上。
- (c) 冷凍食物應存放0至4°C的設備內。
- (d) 熱食和凍食均宜每2小時檢查溫度一次。
- (e) 如熱存食物溫度未達標準，應調校熱存裝置，令溫度回復至標準範圍。如食物溫度降至60°C或以下超過2小時，須把食物棄掉。
- (f) 若冷庫溫度未達標準，應調校貯存溫度或修理冷庫；如食物升至4°C或以上超過4小時，須把食物棄掉。

- (g) 食物熱存溫度記錄的範本可參考附件11；冷庫溫度記錄的範本可參考附件8。

7.0 檢查與檢討

- (a) 食肆應最少每半年進行一次內部審核或檢查，以確保本約章要求有效地實施和保持。食物和環境微生物檢測可以是反映約章要求有效性的其中一個方法。
- (b) 應檢討任何內部審核或檢查發現的不符合項目，找出根本原因，從而實施糾正行動。在適當的時候檢討糾正行動的成效，並保留相關記錄。
- (c) 食肆應最少每年一次，或當有任何可影響食物安全的重大改變時，檢討約章要求執行的情況。檢討應包括但不限於，檢討審核報告與相關的跟進行動、顧客投訴等。必要時，宜修訂衛生方針和約章執行的細節。

8.0 文件與記錄的保存

食肆應保存有關約章要求的運作記錄，可以採取不同的方法作出記錄，亦可參考以下附件的相關範本。

(a) 衛生方針

- i. 衛生方針中應包含其對實施有效的約章要求和持續改進食肆衛生表現的承諾。
- ii. 範本可參考附件2。

(b) 員工培訓記錄

- i. 員工培訓記錄讓管理層了解員工的背景，若有不足，更可安排定期培訓，有助員工理解食品衛生體系，提升食肆的食物衛生安全標準表現。
- ii. 範本可參考附件3。

(c) 清潔及消毒記錄

- i. 食肆每天進行清潔及消毒時，宜填寫相關記錄，及清楚列出清潔方法和使用清潔劑，確保員工清潔時，可符合標準。
- ii. 範本可參考附件4及5。

(d) 防治蟲鼠檢查記錄

- i. 應定期檢查蟲鼠的蹤跡，避免蟲鼠入侵，污染食物，如發現有蟲鼠入侵，須立即處理並簡單記錄，以便追溯。
- ii. 範本可參考附件6。

(e) 原料收貨記錄 (CCP1)

- i. 範本可參考附件7。

(f) 冷庫溫度記錄 (CCP2)

i. 範本可參考附件8。

(g) 食物烹煮/重新加熱溫度記錄 (CCP3)

i. 範本可參考附件9。

(h) 食物冷卻溫度記錄 (CCP4)

i. 範本可參考附件10。

(i) 食物熱存溫度記錄 (CCP5)

i. 範本可參考附件11。

(j) 食物解凍記錄 (CCP6)

i. 範本可參考附件12。

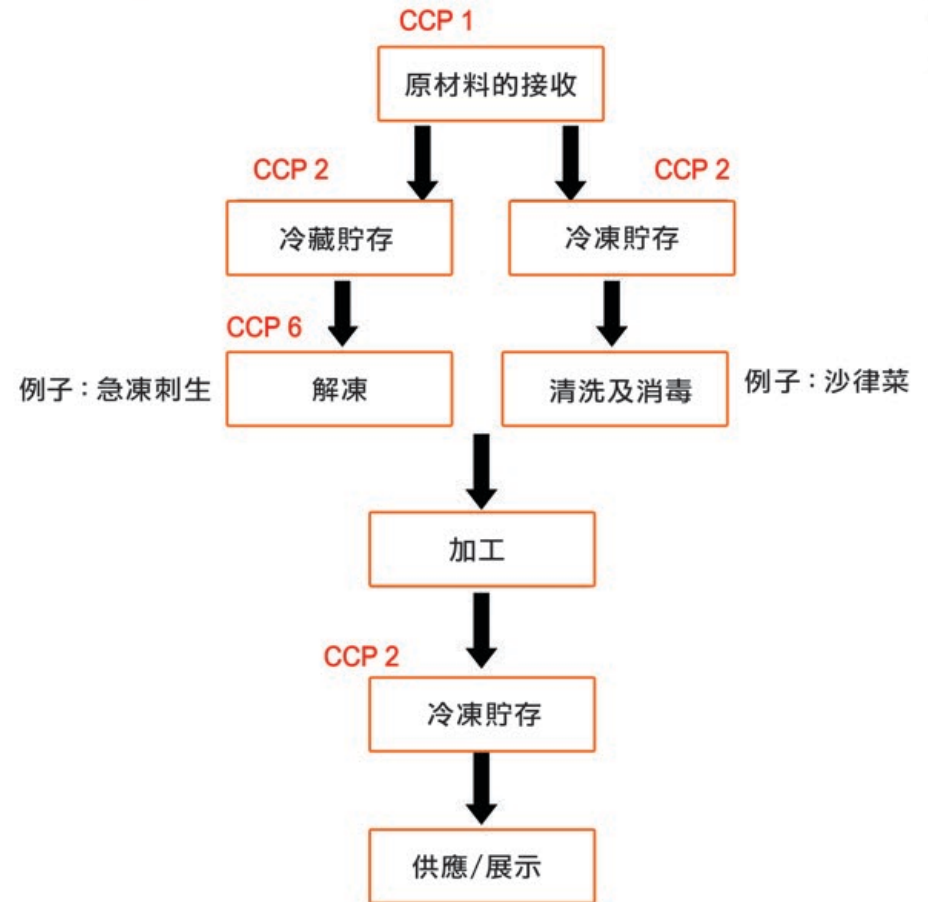
(k) 顧客投訴記錄

i. 宜記錄所有投訴，為了方便食肆跟進及改善，並可定期回顧，提升食物安全及待客之道。

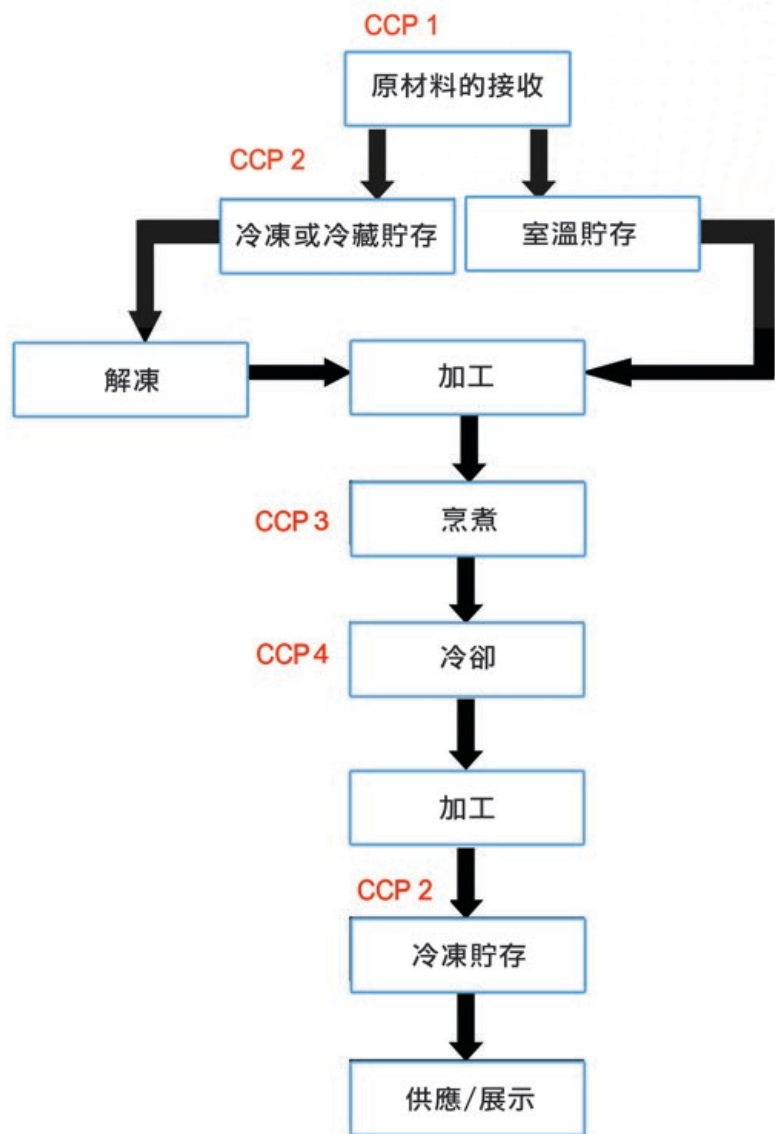
ii. 範本可參考附件13。

(l) 內部審核/審查記錄

生食類



涼菜類



A B C 餐廳

衛生方針

- 食物安全
- 全員參與
- 持續改善
- 顧客開心

管理層簽署：_____

日期：_____

培訓記錄表

培訓課程/技能名稱					
培訓員/機構					
培訓目的					
日期		時間			
	受訓職員名稱	職位	考核方法	考核結果	
			筆試/口試/示範	合格	不合格
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					

基礎設施/設備及用具清潔及消毒計劃

設施/設備/用具	使用的清潔劑/消毒劑	清潔/消毒次數	清潔/消毒方法

清潔工作檢查表

地點	月份：_____年：_____																														
檢查項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
如檢查情況滿意，在該項目中以「✓」表示，如清潔狀況不滿意，該項目以「x」表示及作出跟進行動。																															
跟進行動																															

防治蟲鼠檢查記錄

日期	地點	滋生跡象/滅蠅燈狀況	防止方法/採取行動	員工簽署

原料收貨記錄表

日期	時間	供應商	原料	原料種類	溫度/狀態	保質期	跟進行動	簽名
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
				冷凍/急凍/ 乾貨				
收貨標準：		冷凍原料需記錄收貨時的溫度：						
冷凍原料： $\leq 4^{\circ}\text{C}$		急凍原料以「✓」表示沒有溶雪跡象						
急凍原料：沒有溶雪跡象		乾貨原料以「✓」表示包裝完整						
乾貨：包裝完整		如原材料不合標準，需要安排退貨並記錄在「跟進行動」中						

冷庫溫度記錄

雪櫃編號：_____ 溫度標準：0-4°C/≤-18°C 月份：___ 年：_____

日期	時間	溫度	跟進行動	簽名
溫度標準：				
冷凍雪櫃：0-4°C				
冷藏雪櫃：≤-18°C				

食物烹煮/重新加熱溫度記錄表

地點：_____ 月份：____ 年：_____

日期	時間	工序	食品	溫度	跟進行動	簽名
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
		烹煮/重新加熱				
標準： 烹煮/重新加熱食品中心溫度 ≥75°C						

食物冷卻溫度記錄表

地點：_____ 月份：____ 年：_____

日期	食品	開始		第一階段冷卻		第二階段冷卻		跟進行動	簽名
		時間	溫度	時間	溫度	時間	溫度		
標準： 第一階段：首2小時內將食物由60°C 冷卻至 20°C 第二階段：然後在其後4小時冷卻至4°C 或以下									

食物熱存溫度記錄表

地點：_____ 月份：___ 年：_____

日期	食品	時間	溫度	時間	溫度	跟進行動	簽名

標準：
食品存放於熱陣中，中心溫度必須維持於 60°C 或以上
出餐時段須每兩小時檢查溫度一次

食品解凍記錄表

地點：_____ 月份：___ 年：_____

日期	食品	開始解凍		完成解凍			跟進行動	簽名
		時間	雪櫃溫度	日期	時間	雪櫃溫度		

顧客投訴記錄

投訴人資料	
姓名	
聯絡電話	
電郵	
投訴詳情	
投訴日期	
投訴員工	
投訴事件	
調查結果	
糾正行動	
備註欄	

聲明

本報告書只作一般性質及說明用途，僅供參考，香港餐務管理協會和香港品質保證局保留在任何情況下更改本報告書的權利及最終的解釋權。我們已盡力確保本報告書的資料準確，並不能保證報告書內所載的一切資料皆準確無誤。我們不會就本報告書的內容所導致的任何開支或損失負上責任。本報告書內容經審慎編訂，務求提供準確資料，唯若有資料過時、差誤或遺漏，我們不承擔任何法律責任、義務或責任。在本報告書上刊登的所有相關資料、相片、結論或建議，並不代表我們的推介、立場、觀點、保證或認同。而所刊登於報告書內的圖片只作參考之用。當根據本報告書的資料去作出任何有關於服務、產品或其他事情的決定時，應該核對有關資料的真確性、準確性和完整性。本報告書所述資料截至2020年1月為止。如有任何疑問，請向我們查詢。

聯絡我們

香港餐務管理協會

網址：<https://hkcsm.com>

電郵：admin@hkcsm.com

電話：3464 0319

香港品質保證局

網址：<http://www.hkqaa.org>

電郵：hkqaa@hkqaa.org

電話：2202 9111

出版日期：2020年1月出版



