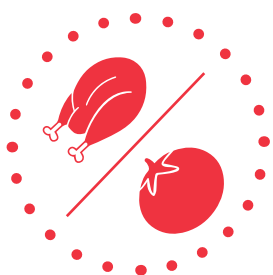


食品更安全 生意更興隆 中餐



企業名稱:

所有者名稱:

完成日期:

如何使用本手冊

歡迎使用為餐飲服務商提供的「食品更安全, 生意更興隆」

這份手冊對我適用嗎?



本手冊適用於供應中餐的小型飲食業, 如在地方政府註冊為經營食品生意的餐館及外賣店。

食物標準局與飲食業合作編制出這份簡易實用的手冊。

還提供針對以下人員或機構的其他「食品更安全, 生意更興隆」手冊:

- 餐飲服務商
- 零售商
- 印度餐
- 兒童保育員
- 家庭護理中心(補充)

可以通過「[食品更安全, 生意更興隆](#)」網頁找到上述相關資訊。

註冊

如果尚未註冊, 您必須向地方議會的環境健康團隊註冊您的食品企業。應至少在開始食品運營之前 28 天完成此註冊。

如果您是從其他人那裡購買了現有的食品企業, 您需要註冊為新的所有者。您還必須將您企業的任何重大變化告知地方當局。

有關詳細資訊, 請造訪[有關如何註冊新的食品企業和現有食品企業的指南](#)。

本手冊如何助我守法?

食品安全和衛生條例規定, 您必須能夠證明自己製作和銷售的食品能夠安全食用, 並將操作規程寫下來。本手冊能提供相關協助。

本手冊基於 HACCP (危害分析和關鍵控制點) 的原則, 但由於我們已切掉所有專業術語, 因此您在本手冊中找不到「HACCP」或「危害」之類的詞語。

本手冊如何起作用?

本手冊含您需要閱讀和填寫的頁面。這些稱為「安全方法」。

它還包含一本日誌, 供您每天填寫並寫下發生的所有不同事件, 包括出現的任何問題。

誰應負責執行本手冊?

企業的經營者全面負責確保提供給顧客的食品能夠安全食用。

所有食品處理人員都有責任遵循本手冊中的安全方法，發現任何問題，應立即向食品企業經營者報告。

負責本手冊的人員需要確保其他人員知道如何使用本手冊，並且在他們不工作時完成日誌。

他們還需要確保定期檢查本手冊，並在需要時更新。



首次完成手冊的日期:

檢查日期:	檢查人員 (姓名):

如何使用安全方法

正面

「安全要點」強調保障食物安全的重要事項。

「為什麼？」欄告訴您安全要點的重要性。

「您該怎樣做？」欄供您紀錄您做了什麼。
有些項目只需勾選方格，有些則需填寫少量文字。

圖片有助說明安全要點。

安全方法：
解凍

有害細菌會在未充分冷凍的食物中滋長。

安全要點	為什麼？	您是如何做的？
食物在烹煮前應已完全解凍（除非廠商說明您無需解凍即可烹煮，或您有經過驗證的安全方法）。	若食物仍處於冷凍或半冷凍狀態，則需要更長的時間煮熟。食物的表面可能已熟，但裡面可能沒熟，這意味著食物可能含有有害細菌。	您在烹煮前有檢查食物已充分解凍了嗎？ 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 如沒有，您做了些什麼？
解凍食物的方法		
1. 最理想的方法是，事先預留足夠的時間和空間在冰箱裡解凍小分量的食物。	將食物放在冰箱裡，可確保食物在安全的溫度下解凍。	您是用這個方法嗎？ 是的 <input type="checkbox"/> 您預留多少時間解凍？
2. 若您無法在冰箱中解凍食物，您可將肉類放入一個密封袋，然後放在冷自來水下沖洗。	冷水可幫助食物快速解凍，不會令其表面變得過熱。	您是用這個方法嗎？ 是的 <input type="checkbox"/> 您用這個方式解凍哪些食物？
3. 生肉和家禽（包括大塊肉和整隻家禽）不應利用自來水來解凍，除非它們裝裝在密封容器內，有關詳細資訊，請造訪 FSA 網站 。	有害的細菌會傳播，污染水槽、水龍頭和工作臺。	您怎樣解凍生肉和家禽？
4. 若您要用水槽來解凍食物，需確保水槽是乾淨和空的。解凍後，應清洗並消毒水槽。	冷自來水將有助於加速解凍。	您是用這個方法嗎？ 是的 <input type="checkbox"/> 您用這個方式解凍哪些食物？

食物標準局 (Food Standards Agency) | [food.gov.uk/sfbb](#)

背面

有些安全方法有「檢查」部分，這是告訴您要留意什麼，以確保您的方法行之有效。

「若出現問題該怎麼辦」欄提供解決問題的實用提示。

「如何防止此類情況再次發生」欄告訴您如何防止問題發生。

如出現問題，請在日誌上寫下發生的事件和您處理的方法。每個安全方法均提醒您要這樣做。

有時圖片上會標示以下一種符號：



安全方法：
解凍

安全要點	為什麼？	您怎樣做到這個
5. 若您可用「解凍」檔在微波爐裡解凍食物。	這是一個快速解凍食物的方法。	您是用這個方法嗎？ 是的 <input type="checkbox"/> 您用這個方式解凍哪些食物？
6. 若有必要，您可在室溫下解凍食物，遵循廠商的解凍說明。食物若放在室溫下，其放置時間應愈短愈好。最理想的做法是，在冰箱裡解凍食物。	食物在室溫下會快速解凍，但若在解凍時食物變得過熱就會滋生有害細菌。	您是用這個方法嗎？ 是的 <input type="checkbox"/> 您用這個方式解凍哪些食物？
7. 若您有另外的解凍方法，請在此寫下細節：		您用這個方式解凍哪些食物？
請三思！ 解凍時將肉類／家禽和其他食物分開以防交叉感染。食物一旦被解凍，您應（在一天內）立即使用。		
查	為什麼？	您是如何做的？
當您認為食物已解凍，應檢查確認已解凍，這很重要。	食物可能看起來似已解凍，但裡面可能仍呈冰凍狀態。	用手或指頭來檢查食物內部的冰冷感。 您是用這個方法檢查嗎？ 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 對於家禽，檢查關節部位是否靈活。 您是用這個方法檢查嗎？ 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 若您使用其他方法檢查，請在此寫下細節：
如果事情出錯怎麼辦		如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> 若食物沒有完全解凍，應將解凍食物直至沒有殘留的冰晶塊，在烹煮或加熱前再測試一次。 加速解凍過程，例如用冷水或微波爐（見本單張的正面）。 使用不同的菜單食材。若您沒有足夠的時間解凍，可用其他預備供應的相似菜餚。 		<ul style="list-style-type: none"> 改變您的解凍方法並使之更安全，如解凍較小分量的食物。 確保您有足夠的時間解凍。 用這個安全方法再訓練員工。 加強員工監督。 若您想在餐館／外賣店裡解凍大量食物，需考慮增大冰箱的空間，或使用特殊的解凍櫃。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。

食物標準局 (Food Standards Agency) | [food.gov.uk/sfbb](#)

如何使用日誌



負責餐館/外賣店運作的人應每日填寫日誌。日誌內另含每4星期進行一次的複查，供您回顧過去幾週的處理紀錄，並找出任何持續出現的問題。

填入一週開始的日期。

您完成每日營業前和營業後的檢查後，請勾選此空格；欲獲得更詳盡的相關資訊，請參閱手冊中的管理部分。

若有任何異常情況發生或有出錯時，請在適當的日期欄內加以說明。

每日需填寫您的姓名並簽名表示您已遵循所有的安全方法。

若您做了額外的檢查(例如，有些事情您不一定每天都做，如設備維修或清潔冷凍櫃)，請在一週的結尾部分記下；欲獲得更詳盡的相關資訊，請參閱手冊中的管理部分。

食物標準局 (Food Standards Agency) | food.gov.uk/sfbb

問題

下一步要做什麼？

一次閱讀手冊的一個部分，並寫下所有與您生意有關的安全方法。完成一個部分大約需要一個小時。

我們建議您一次完成一個部分，例如每週完成一個部分，這樣您就只需一個小時就可以開始。

當您閱讀過所有章节後，請確保您與員工會：

- 一直遵循安全方法
- 每日填寫日誌

如何使用「處理食品？」概要說明書

應在員工上班的第一天用「處理食物？」概要說明書以訓練他們工作時保持良好的個人衛生。該說明書的設計旨在有助克服語言障礙。

我如何能從這份手冊中得益？

在您的企業中使用這份手冊將幫助您：

- 遵守食物衛生條例
- 列明您保障食物安全的做法
- 訓練員工
- 保護企業聲譽
- 讓餐館/外賣店生意做得更好，如：減少食物的浪費
- 提高食品衛生評級

我需保存很多日常記錄嗎？

不用，不需要許多日常記錄。一旦您閱讀過本手冊並執行所有相關的安全方法，您只需在每日填寫日誌即可。

根據法規要求，您須保存有關所購食品、何處購得、以及數量、日期和過敏原等紀錄。通常最簡易的方法是保存您所有的發票和收據。

我需要使用溫度探針嗎？

您的餐館/外賣店如未使用溫度探針，仍可使用本手冊。但是，使用探針是確保操作安全的最好方法，例如在烹飪、重新加熱、保溫或冷藏時。見管理部分內的「證明」安全方法。

何處可以得到更多的資訊？

有關食品安全的詳細資訊，請造訪 [FSA 網站](#)。

如果您對本手冊中的任何指南不確定，可以與地方議會的環境健康團隊聯絡。

版權所有

除非另有說明，本出版物中所用資料均受皇家版權保障。

根據**國家檔案館網站**上公開的政府許可證條款，您可以免費以任何格式或媒介重複使用 SFBB 手冊中的資訊（不包括食品標準局的標誌和第三方版權的照片）。

這些資料必須被準確複製且不被用於使人產生誤解的語境中。這些資料必須被註明是皇家版權所有，原文必須被認定是出自食物標準局。

請注意，FSA 已提供有關使用和重複使用 SFBB 的支援性指南，可在 **FSA 網站**上找到。

有關使用和重複使用此資訊資源的任何查詢，請造訪 **國家檔案館網站**。

對複製受皇家版權保障的材料之許可，不得延伸至在本出版物內任何版權屬於第三方的材料。必須從相關版權持有人手上獲得複製這類材料的授權。請注意，本資源中某些圖片的版權屬於第三方，因此您沒有重新使用這些圖片的許可。

食品衛生評級

食品衛生評級簡介



在您所在的地方議會進行食品安全檢查後，您的企業將獲得食品衛生評級，作為國家食品衛生評級計劃的一部分。

食品衛生評級可幫助顧客選擇在哪裡用餐或購買食品 – 高評級對企業有利。評級反映了檢查時發現的食品衛生和安全標準，但企業有責任始終遵守食品法。

您的食品衛生評級基於：

- 食品的衛生處理，包括準備、烹飪、再加熱、冷卻和儲存
- 設施和建築物的清潔度和狀況 - 包括適當的佈局、通風、洗手設施和病蟲害防治
- 食品安全的衛生管理，包括建立系統或檢查制度，以確保出售或供應的食品可以安全食用，並確保始終對食品安全進行良好管理並保持良好標準

瞭解食品衛生評級



經過檢查，您的企業將獲得 0 和 5 之間的評分：

- 5 – 衛生標準非常好
- 4 – 衛生標準良好
- 3 – 衛生標準普遍令人滿意
- 2 – 需要進行一些改進
- 1 – 需要進行重大改進
- 0 – 需要緊急改進

正確使用這份手冊，遵循安全方法並正確完成日誌將有助於確保您遵守法律並最大限度地提高您的食品衛生評級。

如果您在威爾士或北愛爾蘭經營一家食品企業，您必須在每個入口展示您的食品衛生評級標籤，讓顧客可以清楚地看到。建議英國的食品企業也這樣做。

進行檢查後，企業可以對自己的評分提出上訴，擁有「答覆權」，並可以要求地方議會重新審核。

何處可以得到更多的資訊？

地方議會的環境衛生團隊將能夠就如何確保您有一個良好的食品衛生評級提供更多的建議。每一個企業都應該能夠取得 5 分 - 非常好的成績。

有關詳細資訊，請造訪 [FSA 網站](http://fsa.gov.uk)。

處理前需了解以下事項

您很容易在不知不覺中將細菌和病毒傳播到食品中。這些細菌是看不見的，有可能導致顧客生病。您的個人衛生很重要。為保持食物安全無虞，您需進行以下步驟：

處理食物前



一定要洗手



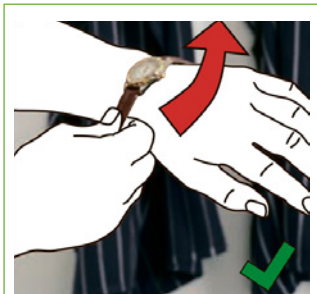
穿著乾淨衣物



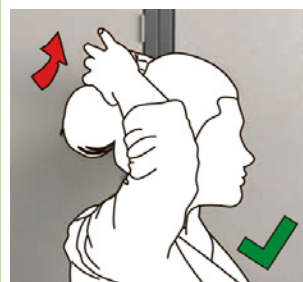
處理未包裝的食物時，請穿戴圍裙



如果您出現嘔吐或腹瀉情況，請通知經理，並避免處理食物



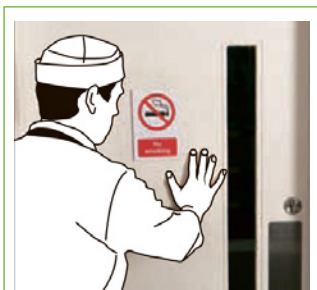
取下手錶和首飾



建議您把頭髮往後束好，並戴上帽子或髮網



處理食物時



切勿吸煙



切勿進食或飲水



避免觸碰您的面部，或對著食物咳嗽或打噴嚏



用色彩明亮的防水止血貼包紮傷口

有效的洗手方式



步驟1: 在流動的溫水下淋濕雙手，然後將洗手液噴到掌心上



步驟2: 用您的掌心對掌心搓起泡沫



步驟3: 用一隻手的掌心洗擦另一隻手的手背和手指。再用另一隻手重複相同動作



步驟4: 掌心相對，十指交叉，確保每個手指間都充分搓揉到



步驟5: 搓揉雙手的大拇指後，再將手指按著掌心搓揉指尖部位



步驟6: 用乾淨的流水沖洗掉肥皂，然後用一次性紙巾徹底擦乾手。用紙巾關閉水龍頭，然後將紙巾扔掉

何時該洗手



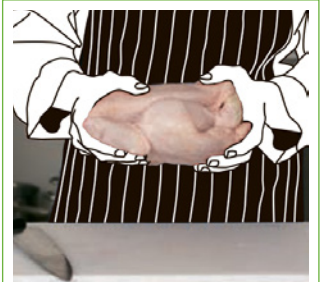
接觸或處理任何食物之前，尤其是即食食物



如廁後



每次休息後



接觸生肉、家禽、魚肉、雞蛋或未洗的蔬菜後



碰觸傷口或更換止血貼綑帶後



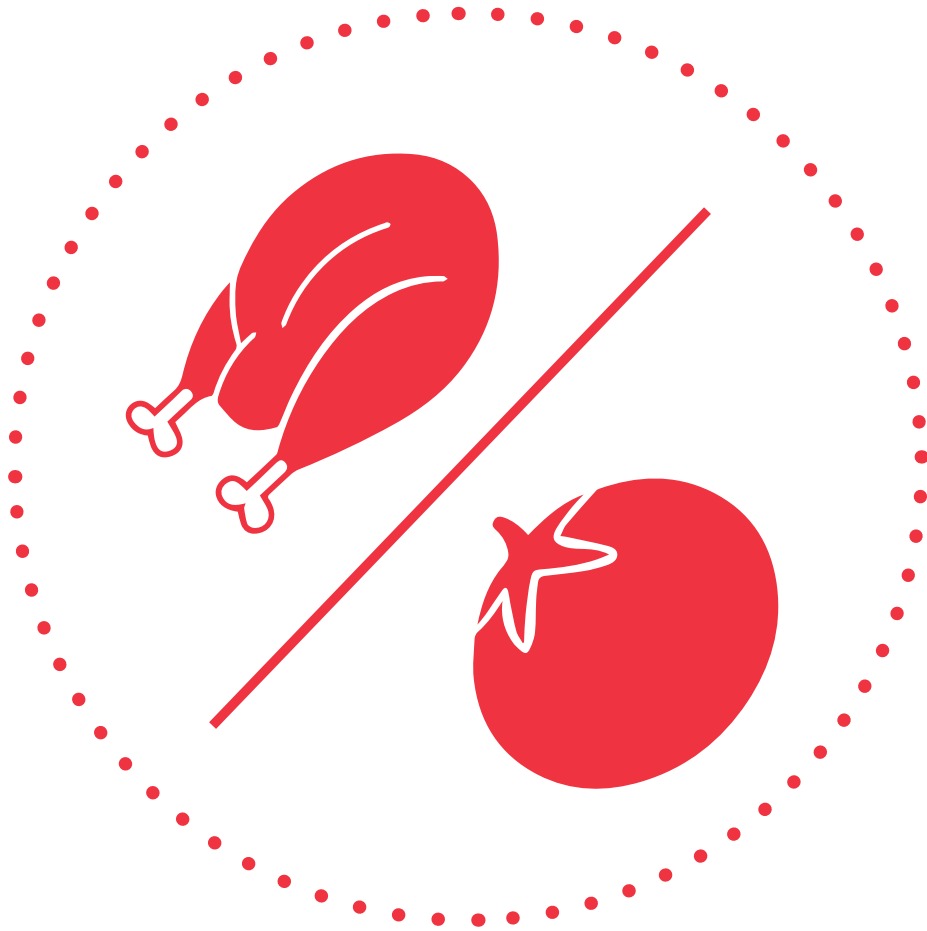
碰觸垃圾或倒垃圾後



每次清潔後



碰觸電話、電燈開關、門把手，收銀機和現鈔後



交叉感染

交叉感染是食物中毒的最普遍成因之一。它是指有害細菌、病毒或過敏原從其他食物、表面、手或設備傳播到食物上。



交叉污染是引起食物中毒最常見的原因之一。它是指有害細菌或病毒從其他食物、表面、手或設備傳播到食物上。

.....

這些有害細菌通常來自生的肉類／家禽、魚肉、雞蛋及未清洗的蔬菜。**確保即食食物不被這種方式污染尤其重要。**

其他細菌來源包括：

- 員工
- 害蟲
- 器具
- 抹布
- 灰塵或泥土

當您在餐館/外賣店處理生食和即食食物時,可考慮採用額外的程序以確保安全地處理食物。有關詳細資訊,請造訪 **FSA 網站** 不要忘記,您還應該保護食物免受「物理污染」(物體進入食物,如碎玻璃或包裝碎片)和「化學污染」(化學品進入食物,如清潔產品或病蟲害防治化學品)。

本部分內容也包括有關食物過敏的資訊。良好的清潔方法和處理食品的做法可有助於控制由食物過敏原引起的交叉感染。



安全方法：

個人衛生及身體狀況是否適任工作

員工必須遵守良好的個人衛生習慣，以幫助防止細菌和病毒傳播到食物中。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
員工在處理和準備食物時，應當要確定雙手已徹底清洗乾淨。(見「清潔」部分內的「洗手」方法。)	洗手是防止有害細菌和病毒傳播的最好方法之一。	您的員工全都受過訓練，知道在準備食物前要洗手嗎？ 是 否
所有的員工處理食物時應該穿著乾淨的衣服。最理想的做法是，他們應在開始工作前穿上乾淨的工作服，而在食物準備區以外的地方則不要穿工作服。	衣物可把污漬和細菌帶入食物準備區域。穿著乾淨的衣物有助防止此類情況發生。	您的員工都穿著乾淨的工作服嗎？ 是 否 您的員工在開始工作前更衣嗎？ 是 否
工作服應合乎員工的工作職責，並防止食物感染。工作服最好是淺色的，外面沒有口袋。在工作服上穿戴乾淨的圍裙或一次性圍裙也是個好方法。	工作服應能減少皮膚接觸到食物，防止毛髮、纖維和口袋裡的物件(可攜帶細菌)掉入食物中。淺色工作服可以清楚地顯現髒污。	請在此處描寫員工的工作服：
員工應在處理完如肉類、家禽、雞蛋或未洗蔬菜等生食後更換圍裙。	圍裙有助防止污漬和細菌沾黏到工作服上，它們能被輕易的清除洗淨，或若是一次性使用的，用後即可丟棄。	您使用的是什麼類型的圍裙？ 您用圍裙做哪些工作？
員工在準備食物時，最好將頭髮往後束好，戴上帽子。 	如頭髮沒綁起或蓋住，則很有可能掉入食物中，員工也很有可能碰觸他們的頭髮。 	員工的頭髮是否保持往後束好的狀況？ 是 否 員工在準備食物時是否戴帽子或髮網？ 是 否
員工在準備食物時不應戴手錶或首飾(結婚戒指除外)。	手錶和首飾可集結和傳播灰塵及有害細菌，並掉入食物中。	您的員工在準備食物前有取下手錶和首飾嗎？ 是 否
員工在處理食物時不應吸煙、飲水、進食或嚼口香糖。員工也應避免碰觸他們的臉或鼻，或避免對著或靠近食物咳嗽和打噴嚏。如果他們這樣做了的話，必須洗手。	所有這些動作都引致員工碰觸他們的臉或口。有害細菌可從一個人的臉或口傳播到其雙手然後再傳到食物上。	員工都有受訓過，知道不可做這些舉動嗎？ 是 否



工作時的健康狀況

安全要點	為什麼?	您是怎樣做的?
員工在工作時應一直保持「適任工作」的健康狀況。這意味著他們不得患有或帶有可導致食物安全問題的疾病。	員工不「適任工作」的健康狀況會傳播有害的細菌或病菌到食物上。有關詳細資訊,請造訪 FSA 網站 。	您的食物從業人員是否瞭解「適任工作」的重要性以及他們需要報告的內容? 是 否
出現腹瀉和/或嘔吐的員工應立即向經理匯報,他們應留在家或立即回家。	患有這些病徵的人,其手上通常帶有有害細菌,並可將細菌傳播到食物或他們接觸過的器具上。	
有腹瀉和/或嘔吐現象的員工,應在症狀消失後的48小時才能復工。	即使腹瀉和嘔吐已停止,但在48小時後仍可能帶有有害細菌。	您是否檢查食物從業人員在48小時內沒有任何症狀後才返回工作崗位? 是 否
員工如有傷口或潰瘍,應告知經理,並應用明亮顏色的防水止血貼完全包住。	傷口和潰瘍可攜帶有害細菌。包裹傷口可防止細菌傳播到食物上。鮮色的防水止血貼如掉在食物上會更容易看見。	

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> 若員工「因病不能工作」,勿讓他們進入食物準備區域,或讓他們回家。丟棄任何他們處理過的食物。 	<ul style="list-style-type: none"> 用這個安全方法再訓練員工。 加強員工監督。

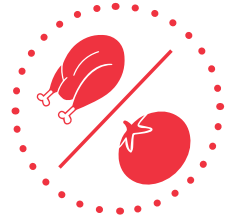
在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。



處理好這些問題	為什麼?	您是怎樣做的?
確保所有的員工懂得他們的健康狀況「適任工作」的重要性,他們如有健康問題也必須告知。	這樣做可讓員工了解某些種類的疾病如何會影響食物安全,並了解到如果他們患有任何這類型的疾病,必須告知經理。	在您的日誌上記下您何時培訓您的員工學習這種安全方法。
一個良好的做法是,有一個單獨的區域可讓員工更換並存放他們在工作場所之外所穿的衣服。	衣服如果到處亂放,可能是細菌的一個傳染源。	員工在何處更換並存放他們在工作場所之外穿的衣服?
一個良好的做法是為訪客準備一套乾淨的工作服或一次性使用的圍裙。	任何進入廚房的人的衣物上可能帶有細菌。	您將乾淨的制服/一次性圍裙放在哪裡?

安全方法：

抹布



抹布可能是廚房中交叉感染的主要成因之一。
安全使用抹布以防細菌傳播是十分必要的。

安全要點	為什麼？
盡可能使用一次性抹布，並在每次用完後丟棄。	這將確保任何粘在抹布上的細菌和過敏原不會被傳播。
始終使用新的或剛洗過的消過毒的抹布擦淨將用於即食食物的工作檯面、器具或器皿。 抹布不能同時用於地板和其他表面。	因此防止即食食物被細菌感染尤其重要。這是因為即食食物不會被烹製，因此如果食物上沾有細菌不會被殺死。
如果使用可重複使用的抹布擦拭放過生肉/家禽、雞蛋或生蔬菜的地方 - 以及接觸到放過這些生食的表面，必須拿走徹底清洗消毒。	生肉/家禽、雞蛋比其他食物更有可能含有有害的細菌。蔬菜上帶有的泥土也會含有有害細菌。
如果使用重複使用的抹布，請確保這些抹布在每次使用之間被徹底清洗、消毒和晾乾（不只在其看上去骯髒時才清洗）。 最理想的是用洗衣機的高溫洗滌程序清洗抹布。使用90攝氏度的高溫洗滌程序可以達到合適的高溫。 如果您用手清洗和消毒抹布，請確保在您進行消毒前所有的食物和污漬已用熱洗衣液洗淨去除。洗滌後，可以按照製造商的說明使用沸水或適當的消毒劑進行消毒（請注意，漂白劑不是適當的消毒劑）。	用髒抹布很容易傳播細菌和食物過敏原。沒有晾乾的抹布也可能增加細菌傳染的風險。 高溫洗滌程序將能徹底清洗抹布和殺死細菌（消毒）。 若抹布上殘留食物或污漬，將令消毒程序無法有效的起作用，有害細菌可能沒被殺死。

您是怎樣做的？

您該如何清洗重複使用的抹布？



不同的抹布用於不同的工作

工作	根據工作性質使用最合適的抹布。	您是這樣做嗎？	如果不是，您做了些什麼？
拿熱的物品(如烤盤)- 用茶巾或用廚房布		是	
清洗碗碟 - 用擦碗布		是	
使用一次性抹布或毛巾 做下列工作：		是	
擦廚房檯面		是	
擦去溢出的食物		是	
擦手		是	
上菜前抹乾淨碗碟邊		是	
將食材擦乾		是	

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> · 如您留意到廚房內有髒布，應立即拿去清洗或丟棄。 · 如果您認為您的員工用了髒抹布來清洗、消毒和抹乾已被髒抹布接觸過的任何器具、工作檯面或器皿，丟棄任何可能已被污染的食物。 	<ul style="list-style-type: none"> · 如果您未曾使用過一次性抹布，可以考慮使用。 · 增加您的一次性／乾淨抹布的數量。 · 用這個安全方法再訓練員工。 · 加強監督。

在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。

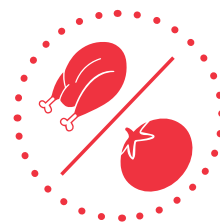


處理好這些問題	為什麼？	您是怎樣做的？
在廚房裡設置一個特殊的地方，暫時存放尚未被洗淨消毒過的多次用的髒抹布。	這是以防它們還沒有被清洗就被再次使用。	員工們將髒抹布放在何處？
廚房內應存放大量的一次性使用／乾淨抹布。	如果有大量的抹布供使用，員工更可能會使用乾淨的抹布。	您將新的／乾淨的抹布存放在何處？

安全方法：

分開儲存食物

分開生熟食是防止有害細菌傳播的必要措施。生食包括生肉和未洗沙拉、蔬菜和水果。即食食物包括熟食、洗過的沙拉、飾物、甜點和其他在食用前不會煮熟的食物。



有關分開儲存食物的詳細資訊，請造訪 [FSA 網站](#)

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
送貨和取貨 如有可能，安排送貨時間，以便生食物與其他食物在不同的時間到達。如果一起送貨，生的和即食的食物必須分開保存。	這有助於防止有害細菌從生食物傳播到即食食物。	貨物何時送達？ 在日誌中記下來。
儲存 最理想的做法是，分開在不同的冰箱、冷凍櫃和陳列櫃存放生食和即食的食物。如果是在同一個冰箱內，要將生肉、家禽、魚肉和雞蛋存放在即食食物的下層。未洗的水果和蔬菜也應與即食食物分開存放，並應放在生肉的上層。 使用單獨的容器盛放生食和即食食物，或在使用之間進行清潔和熱消毒。 用蓋子、金屬箔或保鮮膜覆蓋熟食和其他生的和即食的食物。生食和即食食物的覆蓋物應分開存放。	這有助於防止有害細菌從生食物傳播到即食食物上。	您如何確保分開存放生食和即食食物？ 生食和即食食物是否使用單獨的容器？ 是 否 如果沒有，容器在使用之間是否進行了清潔和消毒？ 是 否
解凍 將解凍的生食放在冰箱的有蓋容器裡，放在即食食物下面，或者放在廚房的一個單獨的地方，遠離其他食物。 (見冷藏部分內的「解凍」方法。)	生食解凍時，流出的液體中可能含有有害細菌，這些細菌可能會傳播到其他食物中。	您在哪裡解凍食物？
準備食物 在不同區域準備生食。如果無法做到這一點，請分開準備，在不同時間準備即食食物並使用「兩階段清潔」在任務之間進行徹底清潔和消毒。 在可能的情況下，即食食物製備應在生食製備之前進行。 應使用帶有顏色標記的專用砧板和餐具。	有害細菌能通過砧板和刀從生肉／家禽傳播到其他食物上。 	您現在實施了下列哪些控制措施？ 在不同區域準備生食和即食食物 是 否 在同一區域準備生食和即食食物，按時間分開並進行清潔/消毒 是 否 生食和即食食物使用單獨的帶有顏色標記的器皿 是 否
切勿洗生肉或家禽。	清洗肉類不能殺死細菌，但會將有害細菌濺到廚房周圍，污染水槽、水龍頭和檯面。	有關詳細資訊，請造訪 FSA 網站 。



安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>將未洗的蔬菜、沙拉和水果放在一個單獨的專用水槽裡，用自來水沖洗。</p> <p>如果無法做到這一點，並且水槽用於其他任務，請清潔和消毒水槽，並在清洗過程中使用專用碗保護食物。然後放入濾器，在自來水下進行最後沖洗。</p> <p>有關兩階段清潔的更多資訊，請參見「有效清潔」部分。</p>	<p>清除水果、沙拉和蔬菜上的土壤殘留物（可能含有細菌）和殺蟲劑，這些物質可能會妨礙水果、沙拉和蔬菜的安全食用。</p>	<p>您是否有單獨的水槽用於清洗水果、沙拉和蔬菜？</p> <p>是 否</p> <p>如果沒有，您是否在使用之間使用兩階段清潔來清潔和消毒水槽，並將水果、沙拉和蔬菜放入一個合適的容器中，放在自來水下沖洗？</p> <p>是 否</p>
<p>對生食物和即食食物始終使用不同的設備，如真空包裝機、切片機或碎肉機。</p>	<p>複雜的機械無法消滅有害細菌，這些細菌能傳播到食物上。</p>	<p>您是否使用不同的複雜設備來準備生食和即食食物（例如絞肉機等）？</p> <p>是 否</p>
<p>烹制，如烤焗、燒烤</p> <p>添加生肉時，請確保生肉不接觸或滴落到已經烹飪的食物或即食食物上。</p> <p>切記在處理生肉或其包裝後要洗手。</p>	<p>細菌會從生肉傳播到其他食物上，令其無法安全食用。</p>	<p>您是如何將生肉和已在烹煮的食物分開？</p> <p>您是否有用於分別檢查生食和即食食物溫度的探針？</p> <p>是 否</p>

請三思！

有活動部件的設備

您不應該用同一台設備處理生肉和即食食物，如真空包裝機、切片機和碎肉機。這些有許多活動部件的複雜機器很難完全清洗，因此生肉上的細菌能輕易地傳播到即食食物上。

要有效地清洗這種設備，需要將活動部件拆下清洗。（真空包裝機需要專業人士清洗。）

如果您不確定該怎麼做，請與地方議會的環境健康團隊聯絡。

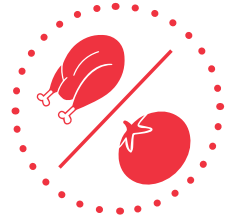
如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none">· 如果您認為未將即食食物與生食分開存放，請扔掉這些食物。· 如生肉接觸到器具／檯面／器皿，應清洗、消毒和擦乾以防有害細菌傳播。	<ul style="list-style-type: none">· 用這個安全方法再訓練員工。· 加強員工監督。· 重新安排送貨時間、貯存和食物準備以便更容易分開食物。· 確保您有足夠的儲存空間並有效地安排好空間。

在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。



安全方法：

食物過敏反應



重要的是要知道為有食物過敏的顧客提供服務，因為這些過敏會危及生命。根據法律，您必須告訴顧客您準備的食物中是否含有某些食物過敏原（請參閱下一頁的部分）。

您還需要參考並完成本手冊「管理」部分中的「管理食物過敏原資訊」頁面。有關 FSA 的所有資訊、指南和範本，請造訪 [FSA 網站](#)。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>交貨與收集 確保在交付時為食物貼上標籤，並檢查是否擁有供應商提供的所有成分資訊。</p> <p>準備工作 在為過敏性消費者準備食物時，確保不要污染他們的食物。</p> <p>檢查標籤資訊，以確保用於準備菜肴的任何成分不包含對其過敏的食物，包括油、調味料、（澆在食物表面增加光澤的）漿汁、醬汁和裝飾物。</p> <p>如果您準備這道菜時使用的任何配料的標籤上說它們可能含有某些食物過敏原，或者不適合某些食物過敏患者，您需要讓顧客知道，並詢問他們是否還想訂購。</p> <p>當顧客要求您準備一份不含某種食物的菜餚時，請確保首先徹底清洗工作檯面和器具。確保員工在準備菜餚時，徹底洗過手。您也應該有單獨的準備板和設備專門用於無過敏的膳食。</p> <p>如果為有食物過敏的顧客準備菜品時出錯，不要僅僅從菜品中去除含有過敏原的成分而仍然食用，而應從頭開始使用新鮮的食材。</p> <p>切記：與細菌不同，過敏原始終存在於食物中，不能通過烹飪去除或破壞。</p>	<p>這有助於防止少量的食物對人不小心過敏，這可能會致命。</p>	<p>您如何為過敏的消費者準備食物？</p>
<p>儲存 重要的是要確保所有食物都貼上清楚的標籤，列出食物中的過敏原，必要時將其完全蓋好、重新密封或放入密封容器中，並迅速清理儲存區域/設備中的任何食物溢出物。一定要清楚地在容器上貼上配料標籤。</p>	<p>過敏原很容易從一種食物轉移到另一種食物，這意味著無過敏原的食物可能被污染，含有過敏原。這就給顧客帶來了食物過敏的風險，顧客在食用食物時會產生過敏反應。</p>	<p>打開後如何儲存食物？</p>
<p>服務和外賣訂單 從您的企業到顧客家中的運輸以及服務期間，可能會發生食物過敏顧客訂單的交叉污染。您應採取措施防止污染，例如將過敏的食物分開存放，貼好標籤並蓋好，以便為顧客保存食物。</p> <p>服務期間，確保將正確的餐食提供給正確的人也很重要。</p>	<p>如果食物過敏顧客的訂單被過敏原污染，他們可能會遭受過敏反應。</p>	<p>您如何防止外賣訂單中的過敏原污染？</p>



請三思!

哪種食材可誘發問題?

如果有些過敏原用作您售賣的食物和飲料中的成分,您必須提供這些過敏原的資訊。有關詳細資訊,請造訪 [FSA 網站](#) 這些是可能造成人們過敏的食物以及在哪裡可以找到其過敏原:

堅果類 (即杏仁,榛子,核桃,山核桃,巴西堅果,開心果,腰果,澳洲堅果或昆士蘭堅果)。	在調味汁、甜品、餅乾、麵包、雪糕、杏仁糖、碎杏仁、尖果油中。
花生	在調味汁、蛋糕、甜品內。切勿忘記花生油和花生粉。
雞蛋	在蛋糕、慕斯、調味汁、意大利麵、乳蛋餅、一些肉類製品中。切勿忘記含蛋黃醬或塗有雞蛋的食物。
奶類	在酸奶、奶油、奶酪、牛油、奶粉中。也要檢查塗有牛奶的食物。
魚類	在一些沙律醬、薄餅、調味品、魚露中。您也可能在一些豉油和喼汁上找到含魚成分。
甲殼類	例如大蝦、龍蝦、小蝦、蟹、蝦醬。
軟體動物	這些包括青口、蛾螺、魷魚、蝸牛、蠔油。
含有麵筋的穀物(即小麥(如施佩爾特小麥和格拉森小麥),大麥,黑麥和燕麥)	還要檢查含麵粉的食物,如麵包、意大利麵食、蛋糕、糕點、肉製品、調味料、湯、麵糊、固體湯料、麵包屑、撒有麵粉的食物。
芹菜	這包括芹菜梗、葉、籽和芹菜根。還要檢查色拉、湯、香芹鹽以及一些肉製品中使用的芹菜。
羽扇豆	在某些類型的麵包和酥皮裡的羽扇豆籽和麵粉。
芥末醬	包括沙拉醬、醃料、湯、醬汁、咖喱、肉製品中的液體芥末、芥菜苗、芥末粉和芥末籽。
芝麻	在麵包、長棍麵包、芝麻醬、鷹嘴豆、麻油內。
黃豆	例如一些冰淇淋、調味汁、甜點、肉製品、素食製品中的豆腐或豆腐、毛豆、豆豉、大豆粉和大豆組織化蛋白。
二氧化硫 (在制成的食物飲料中加了二氧化硫且超過每公斤/10毫克)	在肉類製品、果汁飲品、乾果和蔬菜、酒、啤酒內。

如果發生問題該怎麼辦

若您認為顧客出現嚴重的過敏反應:

- 切勿移動他們。
- 立即打999 呼叫有醫務人員的救護車
- 向他們解釋您的顧客可能有過敏性反應「anaphylaxis」(發音是「anna-fill-axis」)
- 派人在外面等候救護車。
- 如果患者有腎上腺素或腎上腺素自動注射針,幫助他們取到藥品。

如何防止此類情況再次發生

- 確保您的所有員工明白,如果被有食物過敏的人問起時,要檢查菜餚中所有成分,這是非常重要的。
- 確保您保留所有現成食物的準確的和不斷更新的成分資料,並且員工懂得如何檢查。
- 重新檢核員工為有食物過敏的人準備菜餚的方法,他們是否先進行了有效的清潔,並使用乾淨的器具?
- 改善您的菜單描述。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強監督。

在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。



安全方法：

物理和化學污染



防止物體和化學品混入食物中是非常重要的。

安全要點	為什麼？
遵循廠商的說明如何使用清潔化學品。分開存放清潔化學品和食物，確保他們有標示清楚。	這樣做是爲了防止這些化學品混入食物中。 
將食物蓋好。	這有助防止東西掉入食物內。 
確保您有效的殺蟲。(見「殺蟲」安全方法。)	這樣可防止昆蟲、鳥糞等掉入食物中，也防止傳播細菌。
確保您正確使用和存放任何用於殺蟲的化學品並清晰標示。	這樣做是爲了防止這些化學品混入食物中。
保持隨手清潔的好習慣，一拆去包裝、繩等物件後就小心丟棄。(見清潔部分內的「隨手清潔」安全方法。)	保持檯面乾淨清潔將有助防止化學品和物體混入食物中，也防止傳播細菌。 
維修或更換任何損壞的或有鬆脫部分的器具或器皿。	鬆脫的部分可能會意外的掉入食物中。 
建議您制定不在廚房裡使用玻璃製品的規定。	這有助防止玻璃碎混入食物中。



如果發生問題該怎麼辦

- 若化學品或如玻璃或者諸如玻璃、昆蟲或有色的防水綑帶掉入食物中，應丟棄食物。
- 若您發現害蟲或害蟲的蹤跡，應立即採取行動。（見「殺蟲」安全方法。）
- 若您在已運送到的食物中發現物體，盡可能拒絕貨物，並立即聯絡您的供應商。

如何防止此類情況再次發生

- 重新檢核您的餐館/外賣店如何使用和存放化學品。
- 重新檢核您的滅蟲計畫。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。



請三思！

當您清潔工作檯面時，確保您使用的所有清潔化學品，適用於與食物接觸的檯面。遵照廠商的清潔化學品使用說明。

請三思！

包好食物

包好食物以防受有害細菌感染是很重要的。這對熟食和其他即食食物尤其重要。始終使用設計用來存放食物的盒子和膠袋。建議的食物覆蓋物包括錫紙、保鮮紙、有蓋膠盒或冷藏袋。保持未用的食物覆蓋物潔淨並遠離食物。

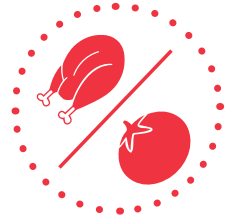
當您包裹食物時：

- 檢查廠商說明看看覆蓋物是否適合您要的用途。
- 始終確保正確包好食物。
- 小心不要讓覆蓋物掉進食物。
- 切勿重複使用錫紙、保鮮紙或冷藏袋，切勿在打開的罐頭內存放食物。
- 確保在每次使用之間清洗、消毒和晾乾膠盒。

避免使用食物包裝存放食物。通常，包裝是設計用來一次包裝一種食物，因此再次使用或用在其他食物上可能會不安全。若食物包裝不是以按其設計的方法使用，化學品可能會滲入到食物中。因此要使用設計用來重複使用的容器存放食物。

安全方法：

病蟲害防治





有效的病蟲害防治是讓害蟲絕跡於您的餐館/外賣店並防止害蟲傳播有害細菌的必要措施。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
定期檢查您的餐館/外賣店查找害蟲的蹤跡。 您可以雇用病蟲害防治承包商。見管理部分中的「供應商與承包商」安全方法。	害蟲攜帶有害細菌。	您該在何時檢查有沒有害蟲？ 您是否雇用病蟲害防治承包商？ 是 否
徹底檢查貨物以找到害蟲的蹤跡。若發現有如被咬過的包裝食物或昆蟲如甲蟲等害蟲的蹤跡，切勿接受貨物。	害蟲可從貨物裡進入您的餐館/外賣店。	您該如何檢查送貨？
保持餐館/外賣店外部區域整潔，不滋生雜草。確保垃圾桶有合適緊貼的蓋子並易於清洗，定期清洗消毒。	雜草和垃圾可吸引害蟲，並成為它們的食物和棲身之處。	您多久檢查一次餐館/外賣店外的區域？

害蟲的種類	害蟲的蹤跡
老鼠 	灰塵上的小腳印、糞便、牆上門上的洞、巢、被咬過的貨物或包裝、油漬印或污漬印、食物包裝上的尿漬
蒼蠅和飛蟲，如飛蛾 	蟲屍、活蟲、網、巢、嗡嗡聲、蛆



害蟲的種類		害蟲的蹤跡
蟑螂		蟲卵和蟲卵殼、蛻「皮」、昆蟲本身、糞便
螞蟻		小堆沙或泥土、昆蟲、熱天時出現的飛蟻
鳥類		鳥類的羽毛、糞便、巢、鳥聲及鳥類本身
甲蟲和象鼻蟲		爬蟲, 尤其是在乾貨中, 小蛆

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> 若發現有蟲害的跡象, 立即致電殺蟲承包商。在日誌的聯絡名單上記下您的殺蟲承包商的聯絡資料。 如果您認為有任何器具、檯面或器皿被害蟲接觸過, 應全部清洗、消毒、抹乾, 以防有害細菌傳播。 若您認為食物已被害蟲接觸過, 請將其丟棄。 	<ul style="list-style-type: none"> 更頻密的檢查有無害蟲。 保持高標準的清潔和內務管理, 防止害蟲活動。 加強員工訓練認識害蟲蹤跡, 並鼓勵他們立即舉報問題。 若您一直有蟲害的問題, 請考慮聘請一個殺蟲承包商, 如您還未聘請的話。

在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。



請三思!

切勿讓殺蟲餌／化學品(包括噴劑)直接與食物、包裝、器具或檯面接觸, 因為這些物品極有可能致人中毒。

處理好這些問題

- 確保不要在夜晚留下食物或髒碗碟等, 這些都是害蟲食物的源頭。
- 確保定期進行害蟲檢查。
- 在您的日誌上記下提醒您何時做害蟲檢查。
- 如果您有一個殺蟲承包商, 在您的日誌裡保留他們的聯絡資料和到您的餐館/外賣店殺蟲的記錄, 以及他們建議的任何要點。記下您在何時實施過這些建議。

安全方法：

維修保養



有效的維修保養是讓您能正確清潔和讓害蟲絕跡的必要措施。

安全要點	為什麼？
廚房的所有表面應光滑，易於清潔。一旦發生結構損壞，應立即修復，例如潮濕/碎裂的石膏、碎裂的瓷磚、牆壁或窗戶上的孔。	房屋結構的損壞會令貴餐飲店更難清潔。這種情況可以吸引害蟲，令有害的細菌在那裏繁殖生長。 
定期檢查排氣扇和過濾器，確保它們正常運作，無油污和灰塵。	這樣做是為確保排氣扇和過濾器能正常運作。
更換有劃傷、凹坑或划痕的砧板。	砧板不光滑的地方容易滋生有害的細菌。 
維修或更換任何損壞的或有鬆脫部分的器具或器皿。	受損的設備或器具容易滋生有害的細菌。鬆脫的部分可能會掉入食物中。 
扔掉任何有破裂、缺口的碗碟和其他餐具。	有裂縫和缺口的地方容易滋生有害的細菌。 
請確保您的烹飪、保溫和冷藏設備得到定期維護，且運作正常。	如果這些設備不能正常運作，食物就不能安全存放。
溫度傳感器應定期檢查，以確保讀數正確無誤。	溫度傳感器的讀數如果不準確，就無法可靠地測量食物并確保其處於安全的溫度下。(見管理部分內的「證明」安全方法。) 



如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none">· 若您認為設備可能運作不正常，請立即檢查。切勿等到設備壞了才檢查。檢查員工是否正確使用設備。· 閱讀廠商說明書看有沒有故障排除部分。· 如果您有設備廠商或維修保養承包商的詳情，請聯絡他們。· 在設備維修好之前請使用另外的設備。	<ul style="list-style-type: none">· 更經常的做維修保養檢查。· 鼓勵員工匯報任何房屋結構上的損壞或設備上的問題，以讓您及早知道問題。· 用這個安全方法再訓練員工。· 加強員工監督。

在您的日誌上寫下發生的問題和您的處理方法。



處理好這些問題	您是怎樣做的？
<ul style="list-style-type: none">· 定期檢查您的餐館/外賣店房屋結構上的損壞或設備上的問題。· 在問題惡化或影響食物安全之前盡快解決問題。在您的日誌上記下您的處理方法。· 在您的日誌上記下提醒您做維修保養檢查，並且記錄您做過的任何維修。· 最好計畫定期維修和保養，使房屋及其設備保持良好狀態。	<p>您是這樣做嗎？</p> <p>是 在此寫下詳細情況：</p>



清潔

有效的清潔對於去除有害細菌、病毒和過敏原以阻止它們傳播到食物中至關重要。



**有效的清潔對於去除有害細菌、
病毒和過敏原以阻止它們傳播到食
物中至關重要。**



本部分告訴您有效地洗手和清潔，如何「隨手清潔」
並制定一個清潔時間表。

安全方法：

洗手



有效洗手是有助於防止細菌傳播到食物上的必要措施。

確保所有從事食品工作的員工在處理或準備食品之前，包括處理生食品和處理即食食品之前，都要洗手。記住：有效的洗手需要一定的時間。

若要觀看視訊演示，請造訪 [FSA YouTube 頻道](#)

有效的洗手方式

步驟1：

用流動的溫水徹底淋溼雙手，然後將洗手液噴到掌心上。



步驟2：

掌心對掌心搓揉起泡沫。



步驟3：

用一隻手的掌心擦揉另一隻手的手背和手指。再用另一隻手重複相同動作。



步驟4：

雙手掌心相對，手指交叉扣住，徹底搓揉每隻手指之間。



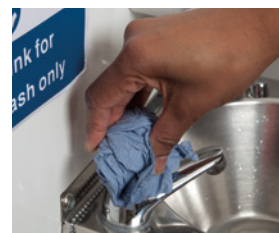
步驟5：

搓揉雙手姆指後，手指按在掌心內擦揉手指指尖。



步驟6：

用乾淨的流水沖洗掉肥皂，然後用一次性紙巾徹底擦乾手。用紙巾關掉水龍頭並丟棄紙巾。



檢查

要正確洗手，您需要用溫暖的流水、洗手液和一次性紙巾（建議使用）。

理想情況下，抗菌皂應符合 BS EN 1499 標準，可提供針對有害細菌和污染的額外保護。

您用洗手液嗎？

是 否 如果不是，您是用什麼洗手的？

您用一次性紙巾嗎？

是 否 如果不是，您是用什麼擦手的？

您是否使用符合 BS EN 1499 標準的抗菌肥皂？

是 否 如果不是，那您使用什麼？



何時要洗手

在接觸或處理任何食物之前,尤其是即食食物(例如熟肉)之前,以及接觸生肉、家禽、魚、蛋、未洗蔬菜或用於生肉的任何包裝之後。



碰觸傷口或更衣後。



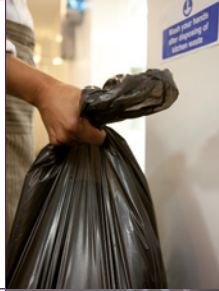
進入廚房時,例如休息後或如廁後。



碰觸物品如電話、電燈開關、門把和收銀機和現金後。



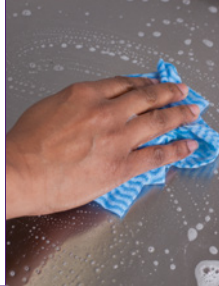
碰觸垃圾或倒垃圾後。



在撫摸頭髮、臉或擤鼻涕之後。



做完任何清潔後。



在為宣稱對食物過敏的顧客準備食物之前。



請三思!

如您的餐館/外賣店使用的是一次性手套,絕不可將其用來取代有效的洗手。

使用一次性手套時確保您:

- 在戴上前和脫下後徹底洗手。
- 始終定期更換手套,尤其是當處理生食和即食食物時。
- 在使用後或損壞時丟棄。

當用作為一種額外的預防時,衛生乾洗手液也有用,但絕不應該用來代替有效的洗手。如果使用手擦或凝膠,則應符合BS EN 1500 標準。

如果發生問題該怎麼辦

- 如果您認為員工沒洗手,確保他們馬上清洗,並重申處理食物時洗手的重要性。

如何防止此類情況再次發生


- 確保洗手盆能方便使用,旁邊常有大量的洗手液和一次性紙巾。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

安全方法：

有效清潔






有效的清潔是消滅有害細菌和防止細菌傳播的重要方法。清潔對於阻止害蟲活動也很重要。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>清潔和消毒需要分兩個階段進行：</p> <p>1. 清潔：使用熱水、肥皂水或清潔產品（如消毒劑），清除表面/設備上的可見污垢、油脂和碎屑，並擦拭或沖洗。</p> <p>2. 消毒：按照製造商的說明，在所有表面/設備上塗上消毒劑（如消毒劑），並保持所需的接觸時間。</p>	<p>只有檯面首先被徹底清潔抹走油漬和其他灰塵後，化學消毒劑才會起作用。</p>	<p>您是否是分兩個階段來進行清潔和消毒的？</p> <p>是 否</p> <p>您的員工是否接受過如何完成兩階段清潔的訓練？</p> <p>是 否</p>
<p>製造商說明/BS EN標準：</p> <p>使用消毒劑或殺菌劑時，務必遵循標籤上的製造商說明。這些說明應告訴您如何正確稀釋產品，以及需要將產品留在表面/設備上多長時間，才能將有害細菌降低到安全水準。消毒劑和殺菌劑應符合相關標準，即 BS EN 1276 或 BS EN 13697。</p>	<p>確保清潔劑是有效的，這很重要。</p>	<p>您在哪裡保存資訊以確認您的消毒劑或殺菌劑符合 BS EN 1276 或 BS EN 13697 標準？</p>
<p>在生食使用後和準備即食食物前，徹底清潔和消毒表面和設備是非常重要的。</p>	<p>這將有助於防止有害細菌從生食品傳播到即食食物。</p> 	



高優先順序清潔

安全要點	爲什麼?	您是怎樣做的?
定期清洗／抹淨人們經常碰觸的所有物件，如工作檯面、水槽、水龍頭、門把、開關、開瓶器、收銀機、電話和秤。	這將有助於防止污垢和細菌傳播到人的手上，然後再傳播到食物或其他地方。 自然晾乾有助防止細菌從用來抹乾的紙巾／抹布上再傳回到這些物品上。 	您多久清洗和消毒一次人們經常接觸的物品？
在冰箱不含太多食物的時候定期清潔和消毒。將食物放到另一個冰箱或一個安全冰冷的地方並蓋好。	要徹底清潔冰箱，您需取出所有食物並在其他地方保持冰冷。若食物被放置在室溫下，容易滋生細菌。 	您多久清洗和消毒一次冰箱？
最理想的是使用洗碗機。不要讓洗碗機超負荷工作，確保定期維修保養。 如果您沒有洗碗機，請使用殺菌洗滌劑在熱肥皂水中清洗盤子、設備等。 理想情況下，應使用單獨的水槽清洗用於生食的設備和用於即食食物的設備。 如果必須使用相同的水槽，則必須更換水，並且必須在兩次使用之間使用兩步清潔徹底清潔和消毒水槽（包括所有水龍頭/配件）。	洗碗機用高溫徹底清洗物件，所以這是一個清潔設備和殺死細菌（消毒）清除過敏原的好方法。如果洗碗機超載，則可能無法有效清潔。 清潔和消毒對於防止細菌從生食傳播到即食食物很重要。 	您有洗碗機嗎？ 是 否 如果不是，您是否有單獨的水槽用於洗滌生的和即食的設備/器具？ 是 否 如果只有一個水槽，是否在兩次使用之間進行兩階段清潔，對其（包括水龍頭/其他設備）進行清潔和消毒？ 是 否



其他清潔

安全要點	為什麼？
<p>不接觸食物的物品不在優先清潔之列，但仍應有效清潔。例如，乾燥儲存區和地板。</p> <p>清潔地板時要小心，以免濺到其他表面。</p> <p>對於難以清潔的設備或地方，您可聘請一個清潔工作承包商。</p>	<p>這樣可防止灰塵和細菌在您的廚房裡積聚繁殖。還可以防止食物掉在地板上，吸引害蟲如老鼠和蟑螂。</p> <p>清潔工作承包商有特殊的工具，且對不易清潔之處更有經驗。</p> 

請三思！

有效的清潔需分兩個階段進行。消毒劑只能在乾淨的檯面上發揮效用。在消毒前始終使用清潔用品抹去可見的灰塵和油脂。始終檢查廠商關於消毒劑或消毒殺菌劑的正確稀釋比例，以及消毒劑或洗手液接觸時間的說明。

清潔時，切記將食物移開或遮蓋食物並更換防護服。這是防止灰塵、細菌或清潔化學品混入食物內。

處理好這些問題	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>在您的日誌上填寫清潔時間表，以證明您是如何在您的餐飲店內進行清潔。（參見「您的清潔時間表」安全方法。）</p>	<p>這是為確保員工知道要清潔什麼、清潔的時間和方法。</p>	<p>您有填寫日誌上的清潔時間表嗎？</p> <p>是 否</p> <p>如沒有，您目前是否使用其他的清潔時間表？</p> <p>是 否</p>
<p>確保您始終有充足的清潔化學品、材料和設備。在日誌上提醒自己應該在何時進貨也是個有用的方法。</p>	<p>若有正確的清潔化學品、材料和設備供應，員工會更可能正確清潔。</p>	<p>您確定您有足夠的清潔用品嗎？</p> <p>是 否</p>

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> 如果發現廚房中的任何物品未正確清潔，請在必要時對其進行消毒並使其乾燥。 	<ul style="list-style-type: none"> 重新檢視您的清潔時間表，包括您清潔的方法和周期。 確保您的清潔化學品、材料和設備合乎您的用途，並正確使用。 用這個安全方法再訓練員工。 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：

隨手清潔

保持您的廚房乾淨整潔令其更安全。



安全要點	為什麼？
<p>在將食物帶入廚房或儲藏室之前，最好從食物上取下外包裝。</p> <p>切記在處置外包裝之前，請檢查內包裝上是否含有過敏原資訊，以便為顧客提供準確的資訊。</p>	<p>在貨品被儲存或運送之前，其外包裝可能已接觸過骯髒的地板等地方。</p> 
<p>當您處理丟棄生食的包裝和廚餘垃圾時要格外小心。若生肉的包裝接觸到工作檯面，確保您清洗檯面並隨即消毒。</p>	<p>這些食物的包裝和廚餘垃圾很有可能將有害細菌和過敏原傳播到食物和檯面上。</p> 
<p>保持您的廚房整潔無垃圾。盡快清除不潔的廚房器具。</p>	<p>整潔有序的工作檯面更容易保持清潔。清移用過的器具、防止細菌和過敏原傳播到檯面或食物上也很重要；生肉滴水時要盡快清洗或抹去。</p> 
<p>定期清洗水槽並保持清潔。</p>	<p>這樣可防止灰塵積聚並有助防止細菌和過敏原傳播。</p>
<p>如有生食滴水，應儘快清洗擦去。擦淨生食滴水後，需立即清洗工作檯面並進行消毒。</p>	<p>這樣可防止灰塵積聚並有助防止細菌和過敏原傳播。</p> 
<p>每次工作任務完成之後要徹底清洗工作檯面。在準備即食食物前，使用新的抹布（或一條已被清洗或消毒過的抹布）清潔工作檯面。</p>	<p>這將有助防止細菌和過敏原從檯面上傳播到其他食物。髒抹布可將細菌和過敏原傳播到檯面上。</p> 



處理好這些問題

「隨手清潔」是我們建議的保持您工作中廚房清潔的一種方法。您是怎樣做的？

處理廚餘垃圾

處理好廚餘垃圾有助於防止油脂、食油和油污堵塞水槽、水管和下水道。向您的環境健康團隊諮詢您所在地區是否有特定要求。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
在清洗前，應確定廚餘垃圾已被刮除並扔到垃圾桶。理想情況下，使用一個單獨的垃圾箱來存放廚餘垃圾。	這將有助於防止廚餘垃圾堵塞您餐館/外賣店的水槽和下水道。	您有先將碗碟中剩餘食物扔進垃圾桶後，再洗碗碟嗎？ 是 否 您有一個單獨的垃圾桶裝廚餘垃圾嗎？ 是 否
在塞孔上使用濾網可防止食物掉進水槽。	這可防止廚餘垃圾堵塞水槽、水管和下水道。	您的水槽有用濾網嗎？ 是 否
廚餘垃圾在收走之前應當放在一個特定的地方，遠離食物準備區域。這個區域應當定期清潔消毒。	打開外部垃圾箱的蓋子和排水孔可能會進入害蟲。	您有一個單獨的地方放廚餘垃圾桶嗎？ 是 否 您經常清潔消毒這個地方嗎？ 是 否 您的餐館/外賣店多久收一次廚餘垃圾？

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> · 若您發現工作檯面或器具沒被徹底清潔，請在準備食物前完成清洗、消毒并晾乾。 · 若您發現任何包裝或垃圾被到處亂放，應立即丟棄和清洗，然後徹底消毒工作檯面。 · 如果水槽、水管或下水道被堵塞，檢查廚餘垃圾是否被刮去並丟進垃圾桶，然後再洗食物，並且需使用濾網。 	<ul style="list-style-type: none"> · 重新檢核您的清洗清潔方法。 · 重新檢核員工水平。 · 考慮更改工作的順序/時間，讓廚房的整潔工作更易執行。 · 用這個安全方法再訓練員工。 · 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



您的清潔時間表



清潔時間表是一個有助您在餐飲店裡進行有效清潔的有用工具。

該做些什麼

您可使用日誌內提供的清潔時間表寫下您如何在餐飲店內進行清潔。這些安全方法應該可以幫助您進行清潔工作。

另外，您可能已經有一個清潔時間表。如有的話，您可以繼續使用該時間表，不過最好是看看這個安全方法並複查您的時間表，以確保其涵蓋了所有正確的步驟。

重要的是您寫下您是如何清潔的，以便您可以證明您的做法。這也有助員工能夠檢查他們應該怎樣進行清潔，所以您可能需要將您的清潔時間表貼在牆上。

安全要點	您是怎樣做的？
<p>在您的餐館/外賣店內走一圈，列明需要清潔的所有地方和物品。這將根據您的餐館/外賣店的情況而定。</p> <p>有些物品應比其他的更經常被清潔，有些還應被消毒。您無需消毒所有物品，重點消毒那些會被食物接觸的物品和經常接觸的物件上，如門把。</p> <p>您還需要清洗並消毒工作檯面、或被生肉接觸過、或從生肉中漏出的水或滴水接觸過的物品。</p> <p>某些專業設備將附帶拆卸和清潔的說明，應遵循這些說明。</p> <p>參見下一頁上的這種安全方法。</p>	<p>瀏覽以下關於物品需要清潔消毒的例子，可能會對您有用：</p> <p>直接接觸食物的物品</p> <ul style="list-style-type: none">· 工作檯面和砧板· 器具，如刀· 冰箱和冷凍櫃· 有活動部件的設備，如攪拌機、切片機、真空包裝機和加工機· 水槽和泡沫皂液機· 重復使用的抹布和工作服· 製冰機 <p>經常被接觸的物品</p> <ul style="list-style-type: none">· 垃圾桶、掃把柄和地拖柄· 門把、水龍頭、開關、廚具把手、收銀機和秤· 開罐器、電話、探針溫度計 <p>其他物品</p> <ul style="list-style-type: none">· 地板、牆、天花· 儲存區· 廚餘垃圾區和排水設備· 微波爐、焗爐、洗碗機、保溫櫃和陳列櫃· 自助區及員工區
<p>對於每件物件或每組物品，在您的清潔時間表上寫下您的做法。</p>	<p>細節包括：</p> <ul style="list-style-type: none">· 清潔物件的做法· 用了什麼化學品及其用法· 用了什麼設備· 您對物件進行清潔的頻率
<p>定期複查您的時間表並檢查所有清潔工作已正確的完成。</p>	<p>培訓員工使用清潔時間表，以便讓他們知道要清潔的內容和時間。監督清潔。</p>



清潔時間表的例子

填入您清潔的所有物品的細節

物品	清潔的頻率					防護措施, 例如戴手套或眼罩	清潔的方法
	使用後	每個輪班	日	週	其他		
工作檯面	X					戴手套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 去除任何明顯的食物殘渣和灰塵。 2. 用熱肥皂水清洗檯面 (根據廠商說明的稀釋比例), 去除油污和其他食物殘渣和灰塵。 3. 用清水沖去洗潔劑和食物殘渣及灰塵。 4. 使用消毒劑。確保您按廠商建議, 將消毒劑靜置足夠時間後再沖洗。 5. 用清水沖洗消毒劑。 6. 讓檯面自然晾乾, 或使用一塊乾淨的一次性使用抹布擦乾。
冰箱				X		戴手套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 移走所有食物並存放在一個冰冷的地方, 最理想的是另一個冰箱或冷藏箱。 2. 從冰箱中取出層板和冰格, 用熱肥皂水清洗, 然後消毒。讓它們自然晾乾, 或使用乾淨的或一次性抹布抹乾。 3. 用熱肥皂水清洗冰箱的每一面並消毒, 用乾淨的或一次性抹布擦乾。 4. 更換層板和冰格, 再把食物放回冰箱內。 5. 清潔外部和門封, 並消毒把手。

清潔術語

清潔劑

用於清除油脂、污垢灰塵和食物的化學藥品 (例如洗滌液)。用於普通清洗。

消毒劑

一種殺死細菌的化學品。使用消毒劑前, 檢查表面是否沒有油脂、污垢和食物。

清潔消毒劑

一種用作洗潔劑和消毒劑的二合一產品。如果使用消毒劑, 請確保先使用它來清潔和清除油脂, 然後再使用它進行消毒。

BS EN標準

消毒劑和殺菌劑應符合 BS EN 13697 或 BS EN 1276 標準。

稀釋比例

大部分清潔化學品都是濃縮的, 所以在使用前您需要加水稀釋。遵循廠商在用多少水稀釋化學品的說明至關重要。這叫「稀釋倍數」。若您加入太多或太少水, 清潔化學品可能不能有效發揮作用。

靜置時間

這是清潔化學品需留在您所清潔的物件上的時長。遵循廠商關於靜置時間的說明以便化學品有效發揮作用, 這是至關重要的。



冷藏

正確冷藏食物有助防止有害細菌滋生。



正確冷藏食物有助 防止有害細菌滋生。

.....

有些食物需要冷藏以保證安全，如三明治、熟肉和魚、米飯和麵食、奶油甜點、有「在此日期前食用」標誌的食物以及標籤上寫著「冷藏」的食物。

安全方法：

冷藏儲存和陳列冷藏食物



有害細菌會在不恰當冷藏的食物中滋生。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？	
<p>有些食物需要一直冷藏以保持其安全，例如：</p> <ul style="list-style-type: none">· 有「在此日期前食用」標誌的食物· 標籤上寫著「冷藏」的食物· 已煮熟且不會立即供應食客的食物· 即食型食物，如色拉，煮熟的食物，三文治和甜品。	<p>若這類食物保存溫度不夠低，有害細菌會滋生。</p>	<p>您有定期檢查這類型的冷藏食物嗎？</p> <p>是</p>	<p>如沒有，您做了些什麼？</p>
<p>一定要在食物的「在此日期前食用」之前使用。</p> <p>對於準備或烹飪的菜肴，請使用貼紙或其他標記方法來跟蹤何時應使用或丟棄食物。</p> <p>有關食物保存時間的指導，請遵循產品標籤上製造商的存放說明。除非您有證據表明可以安全保存更長的時間，否則高風險的即食型食物最多應總共保存 3 天（烹飪/打開日+ 2 天）。</p>	<p>有「在此日期前食用」的食物、煮熟的菜餚和其他即食型食物都有有限的保質期。食物不能在「在此日期前食用」後供應或食用。</p>		<p>您是如何記錄食物應在何時食用或丟棄的？</p>
<p>遵循廠商的說明使用清潔化學品。</p>	<p>正確使用設備以確保食物以足夠低溫保存是至關重要的。</p>	<p>您有遵循廠商的說明使用您的：</p> <p>冰箱？</p> <p>冷藏陳列櫃？</p>	<p>如沒有，您做了些什麼？</p>
<ul style="list-style-type: none">· 在您將冷藏的食物放入陳列櫃前要先將該陳列櫃預冷。· 只陳列您認為需要的食物數量。· 盡量以最短時間陳列食物。 <p>您還可以：</p> <ul style="list-style-type: none">· 使用一些「仿製食物」來陳列（不會被食用）。· 使用照片向顧客展示食物的模樣。	<p>重要的是陳列時要保持冷藏食物低溫，以防有害細菌在食物中滋長。</p>		<p>您做了些什麼以確保冷藏食物的安全陳列？</p>



檢查	您是怎樣做的？
<p>建議將冰箱和冷凍顯示裝置設定在 5°C 或以下。</p> <p>這是為了確保冷凍食品保持在 8°C 或以下。這是英格蘭、威爾士和北愛爾蘭的法定要求，在蘇格蘭僅建議使用。</p> <p>從開啟檢查開始，您應該至少每天檢查一次冰箱和冷藏展示設備的溫度（參見「管理」部分）。</p> <p>為確保設備正常工作，使用清潔、消毒的探針溫度計檢查冷藏食品包裝之間的溫度。</p>	<p>有些設備會有數字顯示屏／刻度盤溫度計展示設定的溫度。您可用這來檢查您的設備的溫度。</p> <p>如果這樣做，則應使用冰箱溫度計或探針溫度計定期檢查顯示屏/刻度盤溫度計上顯示的溫度是否正確。</p> <p>您是如何檢查冷藏設備的溫度？</p> <p>冰箱：</p> <p>數字顯示屏 刻度盤溫度計 冰箱溫度計</p> <p>用探針溫度計測量冷凍食品之間的溫度</p> <p>冷藏陳列櫃：</p> <p>數字顯示屏 刻度盤溫度計 冰箱溫度計</p> <p>用探針溫度計測量冷凍食品之間的溫度</p> <p>若您不是這樣做，您做了些什麼？</p>

請三思！

當展示冷食時（例如自助餐），應使用合適的冷藏展示設備將其保持在 8°C 或更低的溫度。如果無法做到這一點，則應用「4 小時規則」例外：**您最多可以在冷藏室外展示食物四個小時，但只能這樣做一次。**

確保您知道食物已陳列或未冷藏多長時間。最好將食物從冰箱中取出的時間貼上標籤，或者在日誌中寫下這些資訊，以便您輕鬆查看時間。展示時間不足四個小時的食物可以放回冰箱中，並保持在 8°C 或更低的溫度下，直到使用完畢。如果已經超過四個小時，則必須將其丟棄。

如果確實從冷藏儲藏室取出食物進行展示，請一次取出少量食物。在添加新食物之前，請確保顯示的食物已用完。這樣可以更輕鬆地確保食物擺放時間不超過 4 小時。

某些食品需要在低於 8°C 的溫度下儲存以確保安全，因此請務必遵循製造商的儲存指南。

儘量減少在準備過程中將冷藏食物在室溫下放置的時間。您可以一次只準備一小批來幫助完成此任務。

證明

若要檢查冷凍設備是否有效工作，可以使用消毒溫度探針檢查食品是否保持在安全溫度。（有關安全使用探針的建議，請參閱「管理」部分中的「證明」安全方法）。

如果事情出錯該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> · 若您的冰箱或陳列設備壞了，使用其他設備，或將食物移到一個溫度低的地方。如果您不能做到這一點，或者您不知道設備已經壞了多長時間，請與地方議會的環境健康團隊聯絡獲取建議。 · 若陳列的食物沒有冷藏 4 個小時以上，請丟棄。 <p>切記有些食物如米飯需特別小心處理。見烹煮部分內的「需特別小心處理的食物」安全方法。</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 檢查您的冷藏陳列方法，看看是否可令其更安全（使用本單張的正面）。 · 用這個安全方法再訓練員工。 · 加強員工監督。 · 若您的冷凍設備一直有問題，考慮該設備是否適合您的餐館/外賣店。通常，商用設備會更適合餐飲業。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：

冷卻熱食



食物如果未能盡快冷卻下來，有害細菌會在其中滋生。

安全要點	為什麼？
若您有已煮熟且不會立即供應的食物，要盡快將其冷卻之後放入冰箱。	有害細菌會在慢慢冷卻下來的食物中滋生。
除非您有需要，請避免事先烹煮大量食物。	烹煮的食物太多，很難快速冷卻，尤其是固體食物。

冷卻食物方法的選擇 (您可使用一種或多種)	為什麼？	如果您這樣做，請勾選
將食物分成較小的分量。	少量的食物能更快速的冷卻。 	<input type="checkbox"/>
將大塊肉切半。	細塊的肉會更快冷卻。 	<input type="checkbox"/>
蓋上熱食物的平底鍋，把它們移到較冷的地方，如儲藏室，或放在冷水中。您也可以用水來加速冷卻。	這會使食物更快地冷卻。 	<input type="checkbox"/>
在冷卻時經常攪拌食物。	攪拌有助食物更均勻的冷卻。 	<input type="checkbox"/>
將食物如米飯散開放在盤上。	將食物攤開將有助其更快的冷卻。 	<input type="checkbox"/>



冷卻食物方法的選擇 (您可使用一種或多種)	為什麼?	如果您這樣做, 請勾選
若您的焗爐上有「冷卻」設定,請用其冷卻食物。	有些焗爐有「冷卻」設定,可增加空氣在食物附近流動來冷卻食物。(首先應冷卻焗爐。)	
用急速冷藏櫃冷卻食物。	急速冷藏櫃是專門用來快速安全的冷卻熱食。	
若您有其他方法冷卻熱食,如將意大利麵放在冷自來水下淋洗,在此填寫細節:		

證明

若您想比較不同的冷卻方法,請用同一種食物進行嘗試。您只需這樣做一次即可。

當您剛煮好食物時,用探針測試一下溫度。(見管理部分內「證明」安全方法對安全使用探針的建議。)然後每隔一定時間再測試溫度看看食物的冷卻速度。謹記每次檢查食物時使用乾淨的探針。

在不同的冷卻方法上重複這一程序看看哪一種最有效。

如果事情出錯該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<p>若食物沒被安全的冷卻,要再煮過;或者若情況適宜將其丟棄。</p> <p>切記有些食物如米飯需特別小心處理。見烹煮部分內的「需特別小心處理的食物」安全方法。</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 檢查您的冷卻方法確保其能有效的。若適宜,嘗試不同的方法並選擇最符合您需要的那一種。 · 確保您總有足夠的時間冷卻食物,並能分成足夠小的分量。 · 用這個安全方法再訓練員工。 · 加強員工監督。 · 若在餐館/外賣店里冷卻大量熱食,您可能想考慮使用快速冷凍櫃。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：

解凍



有害細菌會在未充分冷凍的食物中滋長。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
食物在烹煮前應已完全解凍(除非廠商說明您無需解凍即可烹煮,或您有經過驗證的安全方法)。	若食物仍處於冷凍或半冷凍狀態,則需更長的時間煮熟。 食物的表面可能已熟,但裡面可能沒熟,這意味著食物可含有有害細菌。	您在烹煮前有檢查食物已充分解凍了嗎? 是 如沒有,您做了些什麼?
解凍食物的方法		
1.最理想的方法是,事先預留足夠的時間和空間在冰箱裡解凍小分量的食物。	將食物放在冰箱裡,可確保食物在安全的溫度下解凍。	您是用這個方法嗎? 是的 您預留多少時間解凍?
2.若您無法在冰箱中解凍食物,您可將其放入一個容器裡,然後放在冷自來水下淋洗。	冷水可幫助食物加速解凍而不會令其表面變得太暖。 	您是用這個方法嗎? 是的 您用這個方式解凍哪些食物?
3.生肉和家禽(包括大塊肉和整隻家禽)不應用水來解凍,除非它們是裝在密封容器內。有關詳細資訊,請造訪 FSA 網站 。	有害的細菌會傳播,污染水槽、水龍頭和工作臺。	您怎樣解凍生肉和家禽?
4.若您要用水槽來解凍食物,需確保水槽是乾淨和空的。解凍後,應清洗並消毒水槽。	冷自來水將有助於加速解凍。	您是用這個方法嗎? 是的 您用這個方式解凍哪些食物?



安全要點	爲什麼?	您怎樣做到這個
5.或者您可用「解凍」檔在微波爐裡解凍食物。	這是一個快速解凍食物的方法。	您是用這個方法嗎? 是的 您用這個方式解凍哪些食物?
6.若有必要,您可在室溫下解凍食物。遵循廠商的解凍說明。食物若放在室溫下,其放置時間應愈短愈好。最理想的做法是,在冰箱裡解凍食物。	食物在室溫下會快速解凍,但若在解凍時食物變得過暖就會滋生有害細菌。	您是用這個方法嗎? 是的 您用這個方式解凍哪些食物?
7.若您有另外的解凍方法,請在此寫下細節:		您用這個方式解凍哪些食物?

請三思!

解凍時將肉類/家禽和其他食物分開以防交叉感染。食物一旦被解凍,您應(在一天內)立即使用。

檢查	爲什麼?	您是怎樣做的?
當您認為食物已被解凍,應檢查確認已解凍,這很重要。	食物表面可能看似已解凍,但裡面可能仍是冰凍狀態。	用手或用串肉籤檢查食物內的冰晶塊。 您是用這個方法檢查嗎?是
		對於家禽,檢查關節部位是否靈活。 您是用這個方法檢查嗎?是
		若您使用其他方法檢查,請在此寫下細節:



如果事情出錯該怎麼辦

如何防止此類情況再次發生

- 若食物沒有完全解凍,繼續解凍食物直至沒有殘留的冰晶塊。在烹煮或加熱前再測試一次。
- 加速解凍過程,例如用冷水或微波爐(見本單張的正面)。
- 使用不同的菜單食材。若您沒有足夠的時間解凍,可用其他預備供應的相似菜餚。

- 改變您的解凍方法並使之更安全,如解凍較小分量的食物。
- 確保您有足夠的時間解凍。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。
- 若您想在餐館/外賣店裡解凍大量食物,需考慮增大冰箱的空間,或使用特殊的解凍櫃。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：

冷凍



正確的冷凍食物, 及安全的處理冷凍食物是相當重要的。

安全要點	為什麼?	您是怎樣做的?
在收貨後應立即把冷凍食物放入冷凍櫃。	若冷凍的食物開始解凍, 就會滋生有害細菌。	收到冷凍食物後, 是否立即放入冷凍櫃中? 是 沒有
如果您要冷凍新鮮的食物, 應在收貨或準備好時立即冷凍。熟食一旦完全冷卻後, 應立即冷凍。	冷凍前等待的時間越長, 有害細菌滋生的機會就越大。(見「冷卻熟食」方法。) 	新鮮的食物和熟食是否在收貨、準備好或冷卻後立即被放入冷凍櫃中? 是 沒有
將食物分成較小分量, 在冷凍前將其裝於容器或保鮮袋內。	較小的分量可加快冷凍(和解凍)的速度。 大塊食物的中心部分需要更長的時間才能完全冷凍, 容易滋生有害細菌。 使用容器和保鮮袋可防止交叉感染。 	食物有被分成較小的分量以加速冷凍嗎? 是 沒有 冷凍食物是否放在容器或保鮮袋裡? 是 沒有

您是怎樣做的?

若您對上述任何一個問題回答「否」, 在此寫下您的處理方法:



請三思!

將食物解凍後，其保質期取決於食物被冷凍之前剩餘的天數。

證明

您可以使用數字顯示屏、刻度盤溫度計或探針溫度計來檢查冰箱是否將食物保持在安全溫度下。(有關安全使用探測器的建議，請參閱「管理」部分中的「證明」頁)。

如果事情出錯該怎麼辦

如何防止此類情況再次發生

若您發現冷凍櫃未正常運作，應採取以下步驟：

- **仍冷凍的食物** (即硬的和結冰的食物)，應立即取出放入另一個冷凍櫃。若沒有另一個冷凍櫃，用「解凍」的安全方法解凍食物。
- **已開始解凍的食物** (即開始變軟和/或有水份流出的食物)，應採用「解凍」的安全方法，並移到一個合適的地方繼續解凍。
- **完全解凍的食物** (即變軟且暖的食物)，如情況適宜 (例如生肉和家禽) 應烹煮直至由內至外完全熟透。在烹煮後，應立即食用食物，或將其安全的冷藏或冷凍。如無法如此處理，則應將其丟棄。
- **必須冷凍的食物** (如冰淇淋)，一旦開始解凍便不能再重新冷凍。您必須立即食用或將其丟棄。

謹記某些食物需特別小心處理。見烹煮部分內的「需特別小心處理的食物」安全方法。

- 修理您的冷凍櫃或買一台新的。
- 定期檢修您的冷凍櫃，將檢查冷凍櫃的正常運作作為您營業前檢查的一環。
- 重新排放冷凍櫃內的食物，讓其有更多空間，食物盡量被緊靠存放。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。





烹煮

正確烹煮食物以殺死任何有害細菌是非常重要的。讓您的顧客進食未徹底煮熟的食物可能是不安全的。



正確烹煮食物以殺死任何有害細菌是非常重要的。讓您的顧客進食未徹底煮熟的食物可能是不安全的。



小心處理即食食物以防受有害細菌感染也相當重要。這是由於即食食物在供應前不會被煮熟或加熱。

不要忘記烹煮不能去掉食物中的過敏原，因此您需要小心處理含有過敏原的食物。

本部分的資訊包括安全烹煮、需特別小心處理的食物，以及加熱、保溫和即食食物。

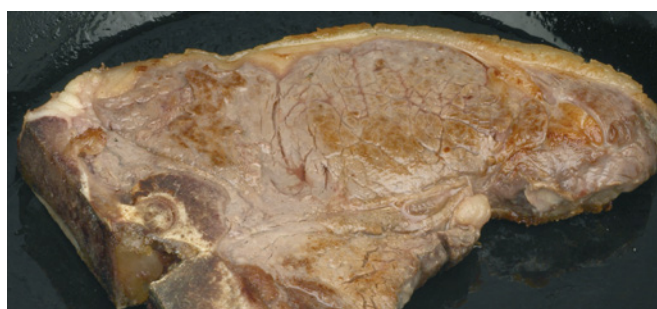
安全方法：

安全烹煮

徹底煮熟食物能殺死有害細菌。



安全要點	為什麼？
遵循廠商關於食品烹煮說明。	廠商已針對其產品測試過安全烹煮方法。
烹煮前，預先加熱如蒸鍋和油炸鍋等器具。	若您使用未預熱的器具，烹煮食物的時間會更長。這意味著食譜上建議的或廠商說明的烹煮時間可能會不夠長。
確保液體菜肴（例如湯）定期攪拌並加熱至安全溫度（參見「證明」）。	這樣做是為確保高溫能將食物徹底煮熟並殺死有害細菌。 謹記小心處理湯汁，見「需特別小心處理的食物」安全方法。
在烹煮前，先將肉類／家禽切成小塊。	這是做是為確保所有肉塊／家禽肉塊煮熟的時間等長。
若您要供應半熟的牛肉或羊肉（如肉排類），需確保表面各部位均已煮熟，例如在平底鍋裡快速煎煮時，要確定食物表面已熟透。	這將殺死肉類表面的有害細菌。 不得供應半熟的豬肉和帶骨的大塊肉。





使用這些方法檢查食物是否完全煮熟。

油炸和燉制中最大的肉塊塊應將中心烹調至安全溫度，不得有粉紅色或紅色（參見「證明」）。



定期攪拌液體菜肴，檢查它們是否迅速起泡，並在食用前在多個位置加熱至安全溫度（參見「證明」）。



檢查烤肉和烤鴨是否將中心烹調至安全溫度，沒有粉紅色或紅色（參見「證明」）。



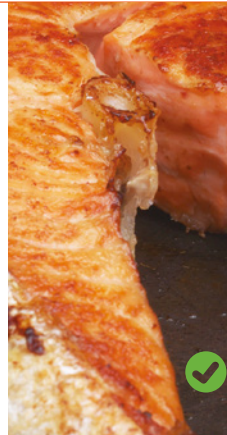
檢查一整塊肉（牛排或羊排）的所有表面是否已完全煮熟。



檢查組合菜（如蔬菜春捲、豬肉丸和點心）是否將中心烹調至安全溫度（參見「證明」）。如果您正在烹飪大盤或大批食物，請在多個位置進行檢查。

檢查魚是否將中心烹調至安全溫度，顏色和質地是否發生了變化（參見「證明」）。

有些魚（如金槍魚）可以「半熟」食用，只要它們事先被正確冷凍，以殺死可能存在的任何寄生蟲，並在外面完全烤熟，以殺死可能存在的任何有害細菌。有關進一步的指南，請造訪 [FSA 網站](#)。



檢查豬肉接頭或卷肉接頭是否將中心烹調至安全溫度（參見「證明」）。湯汁中不得含有任何粉紅色或紅色。



證明

使用消毒的溫度探針檢查盤子是否正確烹飪或重新加熱。

安全的烹飪時間/溫度組合的示例包括：

80攝氏度烹煮至少6秒鐘

70攝氏度烹煮至少2分鐘

60攝氏度烹煮至少45分鐘

75攝氏度烹煮至少30秒鐘

65攝氏度烹煮至少10分鐘

如果發生問題該怎麼辦

- 烹煮食物的時間要長一點。
- 如將食物分成較小的分量，或者使用不同的器具可加速烹煮過程。

如何防止此類情況再次發生

- 重新檢核您的烹煮方法。您可能需要加長時間或增加溫度，或者使用不同的器具。
- 如果器具工作狀態不好，則需要維修或更換器具。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：

需特別小心處理的食物

有些食物需特別小心處理以確保能安全食用。



謹記生肉和家禽通常是廚房細菌滋生的主要來源。遵循「安全烹煮」方法提供的建議烹煮這些食物。小心烹製下列食物。

安全要點	爲什麼？	您是怎樣做的？
<p>湯汁</p> <p>最理想情況是，只準備一日量的湯汁。若有任何剩餘的湯汁，要盡快冷卻然後放入冰箱。見冷卻部分內的「冷卻熟食」安全方法。</p> <p>如果您需要重新加熱冷藏原料，請確保在供應前將其定期攪拌並在多個位置重新加熱至安全溫度（參見「證明」）。</p>	<p>有害細菌會在冷卻過慢或置於室溫下的湯汁中滋長。</p> 	<p>您如何冷卻剩餘的湯汁？</p>
<p>貝類（軟體動物和甲殼類動物）</p> <p>確保你從信譽良好的供應商購買貝殼類食物。開封後請保留產品標籤 60 天。</p> <p>有些人對某種貝殼類食物過敏。因此要確保貝殼類食物清楚地標明在您的菜單和成分資訊中。有關詳細資訊，請參閱「管理食物過敏原資訊」安全方法。</p>	<p>若不用信譽良好的供應商，您就無法確信貝殼類食物是新鮮捕獲的且經安全處理。</p> <p>需要保留進貨商標60日，以便在有需要的時候可以找到供貨商，這是一項法律要求。</p> <p>如果您用過敏原食材來製作食物，您必須向顧客提供這些過敏原的資訊。</p>	<p>列出您食用或用作配料的貝類種類：</p>
<p>甲殼類和軟體動物（例如大蝦和扇貝）在烹飪時會改變顏色和質地。</p> <p>蝦會從灰藍色變成粉紅色，扇貝則轉成奶白色，質地變結實。</p> <p>小龍蝦（也被稱為大蝦或都柏林灣明蝦）生的時候是粉紅色，煮熟後肉會變得堅實，且呈粉白色。</p> <p>請始終按照製造商的說明進行準備和存放。</p>	 	



安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>貝殼類食物(續)</p> <p>蟹、小龍蝦和龍蝦應由具有專業知識的人料理。</p>	<p>貝類食物的有些部分不可食,有些是有毒的,因此懂得如何安全去除這些部分至關重要。</p>	<p>如果您準備蟹、小龍蝦和龍蝦,這些貝類食物是由專業人士來料理嗎?</p> <p>是</p> <p>如沒有,您做了些什麼?</p>
<p>烹煮青口和蚌之前,需丟棄任何開口或壞殼的。</p> <p>要確定青口或蚌已煮熟,只要檢查殼是張開的,殼內的青口肉或蚌肉已收縮,即表示已煮熟。若在烹煮時,殼沒有張開,應將其丟棄。</p>	<p>若在烹煮前,殼已損壞或打開,進食這些貝殼類食物可能不安全。</p> 	
<p>魚類</p> <p>確保您從信譽良好的供應商購買魚類。</p> <p>若購買新鮮魚,確保您將魚冷藏於0至4攝氏度的溫度下。若購買冷凍魚,要保持其冷凍狀態直到您準備使用為止。</p> <p>有些人對某種魚類過敏。因此要確保魚類食物或含有魚類的食物要清楚地標明在您的菜單和成分資訊中。有關詳細資訊,請參見「管理食物過敏原資訊」安全方法。</p>	<p>某些魚如馬鮫魚、吞拿魚、鯷魚和鯡魚,若不存放在正確的溫度下,即可能導致食物中毒。</p> <p>如果您用過敏原食材來製作食物,您必須向顧客提供這些過敏原的資訊。</p>	
<p>其他需要特別注意的食品:</p> <p>某些企業提供了某些食品或使用了本手冊中未包含的某些方法(以下提供了一些示例)。如果您的公司是這種情況,則您必須能夠證明自己安全地進行了這些操作。請與地方議會的環境健康團隊聯絡,以獲得更多指導。</p> <p>流程示例包括:真空包裝、湯、低溫蒸煮、發酵、薰制或醃制肉/魚</p> <p>食物示例包括:烤肉串、壽司/生魚片、肝凍糕、魚和肉拼盤</p>		

請三思!

有些人可能對味精(MSG)過敏。這是一種可帶出食物鮮味的添加物。最好清楚了解菜單上所有含味精的菜餚,這樣您就可以向顧客提供準確的資訊。謹記食材中也可能含有味精,例如豉油,還有加到菜餚本身中的味精。

安全方法：

即食食物



安全處理即食食物以防止有害細菌和過敏原是很重要的。

即食型食物是在供應前不會被烹煮或加熱的食物。這包括沙拉配料、裝飾、冷醬汁、甜點、水果和預先煮熟的食物。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>準備和處理食物時您應該：</p> <ul style="list-style-type: none">將即食食物與生肉／家禽、魚、雞蛋和未洗的蔬菜徹底分開確保工作檯面、砧板、刀等物件是乾淨的（且已消毒，如果您先前曾處理過生肉的話）理想情況下，即食型食物應使用單獨的色標砧板和餐具。在準備和儲存過程中，一直蓋好即食型食物	<p>這可防止食物受到有害細菌的感染。這對即食型食物尤其重要，因為它們可直接供應，無須烹煮或加熱處理。這也有助於防止過敏原擴散。</p> 	<p>列出您使用的即食型食物種類：</p>
<p>若有任何廠商說明，請遵循說明正確存放和準備食物。</p>	<p>廠商的說明旨在保障食物安全。</p>	<p>您有把握您會依照說明（如果有說明）對所有即食食物進行這些工作嗎？</p> <p>是</p>
<p>在準備水果、蔬菜和色拉材料時：</p> <ul style="list-style-type: none">按適當情況削皮或剝除外皮在清水中用力洗擦徹底清洗先洗較乾淨的蔬果 <p>處理水果和蔬菜前後都要洗手。</p> <p>若您準備過表面粘有污漬或泥土的色拉材料或蔬菜，在準備其他食物之前要清洗和消毒砧板與工作檯面。</p>	<p>蔬菜和色拉材料上的污漬可能含有有害細菌。削皮和清洗有助去除污漬和細菌。</p> 	<p>您是這樣做嗎？ 是的</p> <p>如沒有，您做了些什麼？</p>



安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>確保您將即食食物保存在適當的低溫中。見冷凍部分內的「冷凍貯存和陳列冷凍食物」。</p> <p>若即時食物標示有「在此日期前食用」，切勿在此日期後使用。</p> <p>對於準備好的食物或從原始包裝中取出的食物，請使用貼紙或其他方法來跟蹤何時應使用或丟棄食物。</p> <p>有關準備或打開食物後應保留多長時間的指導，請遵循原始產品標籤上製造商的存儲說明。除非您有證據表明可以安全保存更長的時間，否則高風險的即食食品最多應總共保存 3 天（烹飪/打開日+ 2 天）。</p> <p>煮好的米飯準備後只能保存 1 天。如果不確定，請向當地議會的環境健康團隊諮詢。</p>	<p>這類型的食物如未保存在適當的低溫中，恐會滋生有害細菌。</p> <p>您絕不應該在過了「在此日期前食用」后使用食物，因為進食這樣的食物可能不安全。</p>	<p>您是這樣做嗎？是 如沒有，您做了些什麼？</p>

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none">· 若您認為食物運送的過程未經安全的處理，應拒絕收貨。· 若即食蔬菜、水果或色拉材料沒有完全洗淨，請依照本單張正面的建議清洗，並清潔任何與它們接觸過的工作檯面等物件。· 若即食食物是在處理過生肉／家禽、魚肉、雞蛋或未洗水果及蔬菜的工作檯面上準備的，或者是用處理過上述食物的刀準備的，請丟棄此食物。· 若即食型食物沒安全的冷藏，請丟棄此食物。如果即食型食物已經過期，則將其丟棄。	<ul style="list-style-type: none">· 若您認為供應商沒有安全處理食物，考慮更換新的供應商。· 重新檢核您的收貨方法。· 重新檢視您存放和準備即食食物的方法。· 用這個安全方法再訓練員工。· 加強員工監督。

請三思！

您不應該用同一台設備處理生肉和即食食物，如真空包裝機、切片機和碎肉機。這些有許多活動部件的複雜機器很難完全清洗，因此生肉上的細菌能輕易地傳播到即食食物上。

如果您同時準備生食和即食食物，應確保盡可能在分開的乾淨和消過毒的地方進行。若無可能做到這一點，必須徹底清洗使用過的檯面和器皿，每次用完之後也需消毒。

確保員工每次完成工作後徹底洗手，尤其是在處理生食物和即食食物時。這會防止細菌傳播到食物、工作檯面和器具上。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。




安全方法：

米飯



安全處理米飯以保證其能安全食用是很重要的。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>烹調米飯或含有米飯的菜餚時，在食用前，確保它們在多個位置被加熱到安全的溫度（參見「安全烹調」中的「證明」）。</p> <p>若您煮飯是為在稍後供應或用於其他菜餚（如蛋炒飯），確保米飯是熱的或直到您使用前已正確冷卻。見「雞蛋」安全方法中關於蛋炒飯的建議。</p> <p>您可將米飯留在通電的電飯鍋中保溫。參閱「保溫和運送」安全方法中更多有關食物保溫的建議。</p>	<p>米飯含有一種有害細菌的細胞。若煮熟的飯被留在室溫內，細菌可再次從細胞中滋生。這些細菌會快速繁殖並可能釋放出導致食物中毒的毒素。加熱不會消除這些毒素。</p> 	<p>列明含有您準備或煮熟的含有米飯的菜餚。</p> <p>您如何保溫米飯？</p>
<p>若您要冷卻米飯，應盡快冷卻，最好是在一個小時內。</p> <p>您可以將米飯分成小塊，攤在一個乾淨的淺盤子裡，或者將熱米飯放在一個乾淨的漏勺裡，放在冷水裡，這樣可以更快地冷卻米飯。</p> <p>絕不將米飯留在電飯鍋、蒸鍋或平底鍋上冷卻。</p> <p>米飯冷卻後，將其存放在冰箱內直至使用，並且必須在一天之內使用。</p> <p>見「冷卻熟食」安全方法。</p>	<p>若米飯過慢冷卻或被留在室溫下，細菌可再次從細胞中滋生。</p> 	<p>若您冷卻米飯，您該怎樣做？</p>

請三思！

如果您再加熱米飯，在食用前確保它在多個位置被加熱到安全的溫度（參見「安全烹飪」中的「證明」）。



檢查

在食用前, 在多個位置檢查大米和含有大米的菜肴是否加熱到安全的溫度, 沒有冷點 (參見「安全烹飪」中的「證明」)。



若您不是這樣做, 您做了些什麼?

如果發生問題該怎麼辦

- 米飯加熱後若不夠熱, 延長加熱時間後再測試一次。
- 若煮熟的米飯沒被保存得很熱, 或者沒有被恰當的冷卻, 請丟棄米飯。

如何防止此類情況再次發生

- 檢查您的設備是否正常運作。
- 重新檢核您煮飯 / 加熱米飯的方法。您可能需要延長時間和 / 或提高溫度, 使用不同的設備或者改變加熱分量的大小。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：



雞蛋

有害細菌可以在蛋殼或生雞蛋內存活。雞蛋還會對過敏原患者造成傷害，因此，小心處理它們非常重要。



安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
請確保您從信譽良好的供應商處購買英國獅子編碼或同等保證計劃的雞蛋。	若您沒有一個信譽良好的供應商，您就無法確信雞蛋是被安全的處理過。	
將生雞蛋存放在下面的冰箱中，或與即食食品分開存放，直到使用它們為止。	將雞蛋存放在一個持續低溫的環境將有助保持其安全。	
在「最佳食用日期」日期之前使用雞蛋。如果需要的話，您可以將它們冷凍起來以後再用。 確保您輪流使用存貨，先使用最舊的雞蛋。 如果您使用雞蛋作為菜餚中的一種食材，確保雞蛋清楚地標明在您的菜單和成分資訊中。有關詳細資訊，請參閱「管理食物過敏原資訊」安全方法。	在過期日之後，有害細菌有更多機會在雞蛋內滋生。 有些顧客對雞蛋過敏，所以如果您用雞蛋作為您製作食物中的食材，您必須向客戶提供這些過敏原的資訊。	
若您已打破雞蛋以稍後使用，切勿將大量的液態蛋放在室溫下。將打過的雞蛋（蓋好）存放在冰箱裡，當您準備使用時取出少量。 只打一日所需的雞蛋分量，避免將蛋液存放超過24小時。絕不將新雞蛋加入既有蛋液中，用完一批後再重新打過另一批。確保您先使用最舊的雞蛋來輪流使用存貨。	有害細菌能在放置在室溫下的蛋液中加速繁殖。	列明您準備或烹煮的含雞蛋的菜餚種類：
在使用過檯面和器皿處理生雞蛋後要徹底清洗並消毒。 這在準備其他食物前尤其重要。	這有助於防止有害細菌從生雞蛋中傳播到其他食物。	
處理生雞蛋後一定要徹底洗手。見清潔部分內的「洗手」方法。	這有助於防止有害細菌從您的雙手傳播到其他食物、檯面或器皿上。 	



安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>徹底煮熟雞蛋和含有雞蛋的食物，直到它們熱氣騰騰，或者，如果提供的雞蛋或雞蛋菜肴是稍微煮熟的，使用：</p> <ul style="list-style-type: none"> · 巴氏殺菌雞蛋，或 · 英國獅子編碼或同等保證計劃的雞蛋 	<p>巴氏消菌法能殺死細菌，這是為何以巴氏消菌法處理過的雞蛋是最安全的選擇。</p> <p>雞蛋可含有有害細菌。如果您將它們徹底煮熟，就能殺死任何細菌。</p> 	<p>您是否使用巴氏殺菌或英國獅子編碼（或同等保證計劃）標記的雞蛋？</p> <p>是 沒有</p> <p>如沒有，您做了些什麼？</p>
<p>做蛋炒飯時，首先在鍋裡放蛋，並確定雞蛋已被徹底煮熟後，再加入飯或其他食材。絕不將生雞蛋加到煮熟的飯中。</p>	<p>雞蛋必須被徹底煮熟熟透以殺死任何有害細菌。除非你先放入雞蛋，否則你無法肯定雞蛋被徹底煮熟。</p> 	<p>您如何做蛋炒飯？</p>
<p>絕不用同一個勺子將生雞蛋放入鍋裡和供上煮熟的食物，例如在做芙蓉蛋時。</p>	<p>用同一個長柄勺炒雞蛋會將有害細菌和過敏原從生雞蛋傳播到煮熟的食物中。</p>	

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> · 煮蛋類或含蛋類的食物時，延長烹煮時間。 · 如果使用了用於處理過生雞蛋的檯面或器皿來準備即食食物或熟食，請丟棄該食物。 · 如果員工處理完生雞蛋後沒洗手，提醒他們要洗手。 	<ul style="list-style-type: none"> · 重新檢核您的烹煮方法。 · 用這個安全方法再訓練員工。 · 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法：

再加熱



正確加熱食物，以殺死食物煮熟後可能滋生的有害細菌，這一點非常重要。

安全要點	為什麼？
確保使用能有效加熱/烹飪食物的設備，並遵循設備製造商的說明。	如果設備不適合再加熱，或者使用不當，食物可能不會熱到足以殺死細菌。  
預熱設備，如烤箱和烤架，然後再加熱。	如果您在預熱前使用設備，則再加熱食物需要較長的時間。這意味著配方或製造商說明中建議的加熱時間可能不夠長。
如果您要用微波爐加熱食物，請遵循產品製造商的說明，包括有關靜置和攪拌的建議。 如果使用微波爐對自己烹調的食物進行加熱，則最好在加熱時分階段攪拌。	製造商已對說明書進行了測試，以確保產品能適當地再加熱。靜置和攪拌是微波爐烹飪/再加熱過程的一部分，有助於確保食物始終處於相同溫度。 將食物用微波爐加熱時，其邊緣可能非常熱，而中心仍然很冷 - 攪拌有助於防止這種情況。
立即食用再加熱的食物，除非直接將它放入保溫容器。	如果不立即食用食物，溫度會下降，有害細菌可能會生長。 

請三思！

請記住，再加熱意味著再次烹飪，而不僅僅是加熱。始終徹底加熱食物，直到食物中心達到安全溫度為止（參見「安全烹飪」中的「證明」）。您只應再加熱一次。未經適當加熱，不要將食物放入保溫容器中。



檢查

檢查盤子中心是否達到安全溫度(參見「安全烹飪」中的「證明」)。檢查微波食品時,請在多個不同區域進行測試,以防出現冷點。



您的檢查

如果您使用不同的檢查方法,您需要證明該方法是安全的。見管理部分內的「證明」安全方法。在此寫下您的檢查方法的細節:

菜餚種類

如果發生問題該怎麼辦



- 如果設備似乎可以正常工作,請再加熱盤子更長的時間,然後再次進行測試。
- 通過使用更少分量的食物來加快再加熱的過程。

如何防止此類情況再次發生

- 檢查您的設備是否正常運作。
- 重新檢查您的加熱方法 - 您可能需要延長時間和/或提高溫度,使用不同的設備或者改變加熱分量的大小。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



安全方法:

丙烯醯胺



不要過度烹飪某些食物, 這點十分重要

什麼是丙烯醯胺?

當某些食物在高溫(120°C 以上)烹飪(例如油炸、炙烤、烘焙、燒烤和烘烤)時而自然形成的一種化學物質。現已制定法律,降低食品中的丙烯醯胺含量,因為它有可能導致人類癌症。

都有哪些食物?

如果您烹飪以下類型的食物,您應該採取切實可行的措施來減少丙烯醯胺。

生馬鈴薯製品, 例如由新鮮馬鈴薯製成的薯片、薯條、其它切塊(油炸)及馬鈴薯切片,包括油炸以及通過烤箱加工的馬鈴薯。

麵包產品, 例如}麵包、麵包卷和長棍麵包、吐司麵包和烤三文治。

甜味烘焙製品, 例如甜餅乾、軟烤餅、松餅、薑餅、薄脆餅、鬆脆餅。


鹹味烘焙製品, 例如薄脆餅乾、脆麵包、麵包棒。

安全點


原因

如果您是這樣做的, 請勾選

購買、收貨和存儲

	購買生馬鈴薯時,請向供應商諮詢有關最適合您進行的烹飪類型的品種的建議。	某些馬鈴薯品種的天然糖分含量較低,使用這些品種有助於降低丙烯醯胺含量。	<input type="checkbox"/>
	將要進行油炸、烘焙或烘烤的生的未剝皮馬鈴薯存儲在 6°C 以上陰涼的地方。不要存儲於冰箱裡。	存儲在冰箱裡的馬鈴薯會形成更多的糖分,這意味著在烹飪食物時丙烯醯胺含量會更高。	<input type="checkbox"/>
	從供應商處購買熟產品時,告訴他們您不會接受過度烘烤或燒焦的產品。	檢查交貨並拒收過度烘烤或燒焦的產品,因為這些產品的丙烯醯胺含量較高。	<input type="checkbox"/>
	向您的食用油供應商諮詢有關最適合您進行的烹飪類型的油的建議。	採用適合烹飪類型的油烹飪食物將有助於食物更快地煎炸並降低丙烯醯胺含量。	<input type="checkbox"/>

製備

將馬鈴薯等食物切成相似的大小。	這將有助於所有食物更均勻地烹飪。	<input type="checkbox"/>
在可能的情況下,當製作自製薯片或切制將要油炸的馬鈴薯時,請遵循以下步驟之一:		
切好後在冷水中浸泡(30-180分鐘)。用清水洗淨並瀝幹水分。	這些步驟將去除多餘的糖分,並有助於降低丙烯醯胺含量。 	<input type="checkbox"/>
或者 - 在溫水中浸泡幾分鐘。用清水洗淨並瀝幹水分		<input type="checkbox"/>
或者 - 烹飪之前焯燙馬鈴薯。		<input type="checkbox"/>
在可能的情況下,並且當製備過程允許時,在製作麵包或麵團產品時請遵循如下步驟:		
延長酵母發酵時間。	這將有助於使成品中的丙烯醯胺含量降低。	<input type="checkbox"/>



安全點	原因	如果您是這樣做的，請勾選	
烹飪			
將食物烹飪至金黃色或更淺的顏色			
在適當的情況下，遵循製造商的食品烹飪說明。	製造商專門針對其產品進行了試用並試驗了烹飪方法。	<input type="checkbox"/>	
將馬鈴薯產品(例如薯片和薯條)油炸至金黃色或更淺的顏色。烹飪油溫最好低於 175°C。	烹飪至金黃色或更淺的顏色，在較低的溫度下進行油炸將使丙烯醯胺含量保持較低水準。	<input type="checkbox"/>	
油炸時，請注意不要將籃子裝得過滿。只裝到籃子的一半即可。		這將有助於食物更均勻地烹飪。	<input type="checkbox"/>
經常撇去油中的碎屑和食物顆粒，保持烹飪油的最佳品質。	這樣可以防止留在油中的碎屑和食物顆粒燃燒，並有助於長久保持油的品質。	<input type="checkbox"/>	
根據需要或根據供應商的建議，經常過濾、更換烹飪油並清潔烹飪設備。	重複使用陳舊、骯髒的烹飪油和烹飪設備將增加油炸食品中丙烯醯胺的含量。	<input type="checkbox"/>	
當烘培麵包以及甜味或鹹味烘焙產品時，請烹飪至金黃色或更淺的顏色。 盡可能使用最低的烤箱溫度烤制食物。	將食物烘烤至金黃色或更淺的顏色，較低的烤箱溫度會降低丙烯醯胺含量。	<input type="checkbox"/>	
烹飪食物(如烤麵包和烤三文治)時，不要過度烘烤或燒烤。	將麵包烹飪至金黃色或更淺的顏色，將有助於降低丙烯醯胺含量。	<input type="checkbox"/>	
	盡可能設置計時器以標記烹飪時間。可以使用烤箱或油炸鍋上的計時器，也可以使用單獨的計時器。	它將提醒您在合適的時間去取食物，以防止食物過度烹飪或燒焦。	<input type="checkbox"/>

三思而後行!

過度烹飪或燒焦某些食物意味著這些食物的丙烯醯胺含量更高。

彩色圖表

一些供應商已經製作了彩色圖表，以顯示讓某些食品保持丙烯醯胺含量較低的最佳顏色。您可以詢問供應商是否提供這些服務。

您不必使用顏色圖表，但它們可以用於訓練您的員工。

油炸食品的颜色圖表：<http://goodfries.eu/en/>

如果做錯了，該怎麼辦	如何阻止這種情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> 丟棄過度烹飪或燒焦的食物。 	<ul style="list-style-type: none"> 檢查您的烹飪方法。 您可能需要降低烹飪溫度或使用不同的設備。 再次訓練員工使用這種安全的方法。 提高員工的監督能力。 修理或更換損壞或不工作的設備。

在您的日記中記下出了什麼問題以及您對此做了什麼。



安全方法：

檢查食物是否已煮熟



說明您是如何檢查菜單上的菜餚已煮熟是很重要的。

如何使用本頁

本單張可顯示您如何檢查菜餚是否已煮熟。進行前，請先確保您讀過「安全烹煮」及「需特別小心處理的食物」安全方法。

不同的檢查適合於不同類型的菜餚。要檢查您菜單上每道主要類型的熟食，從以下的列表中選擇一種檢查方法，並寫在該類型菜餚的旁邊。您無需寫下菜單上的每道菜餚。若您用同一種方式煮多道菜並使用相同的檢查方法，您可將它們組和起來，例如您可在合適的檢查方法旁邊寫下「醬汁炒肉片」的菜餚。

您無需在本頁上寫下雞蛋、貝殼類食物或米飯等，這些都被歸類在「雞蛋」、「需特別小心處理的食物」、「米飯」的安全方法。

檢查	菜餚種類
油炸和燉制中最大的肉塊應將中心烹調至安全溫度，不得有粉紅色或紅色（參見「安全烹飪」中的「證明」）。	例如，糖醋雞
確保液體菜肴（例如湯）定期攪拌並加熱至安全溫度（參見「安全烹飪」中的「證明」）。	例如湯、湯汁，調料
檢查烤肉和烤鴨是否將中心烹調至安全溫度，沒有粉紅色或紅色（參見「安全烹飪」中的「證明」）。	例如叉燒，香脆烤鴨
檢查組合菜（如蔬菜春捲、豬肉丸和點心）是否將中心烹調至安全溫度（參見「安全烹飪」中的「證明」）。如果您正在烹飪大盤或大批食物，請在多個位置進行檢查。	例如春卷、肉丸、點心
檢查一整塊肉（牛肉或羊肉）的表面各部位均完全熟透。	例如肉排類



檢查

檢查魚是否將中心烹調至安全溫度，顏色和質地是否發生了變化(參見「證明」)。

有些魚(如金槍魚)可以「半熟」食用，只要它們事先被冷凍 – 參見「安全烹飪方法」。



菜餚種類

例如整條魚、魚排

檢查食物是熱的

確保食物由裡到外熱透(冒熱氣)。

您應該在下列情況下使用這個檢查方法：

- 當食物之前被烹調過，而現在又在烹調時，例如排骨、豬肉丸。
- 當您找不到另一種適合您的菜的檢查方法時。

菜餚種類

溫度探針

您應該使用消毒的溫度探針檢查盤子是否正確烹飪或再加熱。見管理部分內的「證明」安全方法。

您可能希望在日誌頁面上記錄一些溫度檢查。



若您大幅更改您的菜單，您可能需要重新填寫本頁。

您可以從 [FSA 網站](#) 下載另一份副本。

安全方法：

保溫和送餐



上菜或將外賣送給顧客時，需將食物保溫以防有害細菌滋生，這是非常重要的。

安全要點	為什麼？	您是怎樣做的？
<p>如果您需要在上菜前或陳列時保溫食物，應該使用適當的設備。遵循設備廠商的說明。</p> <p>定期檢查設備，確保設備運作正常。</p>	<p>如果沒有適當的設備，很難將食物保存在一個安全的恆溫狀態中。</p>  	<p>您有保溫嗎？</p> <p>是 沒有</p> <p>您用什麼設備？</p>
<p>將任何食物放入之前請先加熱保溫設備。</p>	<p>將食物放入冷溫設備中，意味著設備無法提供足夠的低溫以防止有害細菌滋生。</p>	
<p>保溫或陳列開始之前，食物必須被徹底煮熟並裹外熱透（冒熱氣）。</p>	<p>保溫設備只提供保溫功能。</p> <p>它不應用來烹煮或加熱食物。</p> 	
<p>如果您提供食品配送，請確保食品在由送貨司機或顧客取餐之前保持熱或冷。還要確保食物在運送過程中保持熱或冷，直到到達顧客家。最好用一個絕緣的袋子或盒子來運輸食物，並確保食物在運送前一直被蓋住。</p>	<p>如果食物既不熱也不冷，有害細菌就會在裡面生長。</p> <p>用一個絕緣的袋子或盒子來運輸食物將有助於保持食物在正確的溫度和最佳狀態。</p>	<p>您如何將食物保持在合適的溫度直到送到顧客手中？</p>

請三思！

除某些特情況外，食物必須被加熱至攝氏63度或以上。

在陳列熱食時，如在自助餐上，應使用合適的保溫設備將食物保持在63攝氏度以上。若不可能做到的話，您可將食物從保溫設備中取出陳列多達兩小時，但只能這樣做一次。

在兩小時內沒使用的食物應加熱至冒熱氣為止，或放回保溫設備中盡快冷卻至8攝氏度或以下。若食物放在保溫設備外超過兩個小時，應將其丟棄。謹記將食物保存在安全的溫度中直至使用時為止。

若您將保溫食物取出陳列，謹記切勿將新的食物和已陳列的食物混淆。這會導致陳列較久的食物放置在外時間過長。



檢查

一旦煮熟，將食物保持在63°C或以上，直到食用。

您如何將食物保持在合適的溫度直到送到顧客手中？

如果發生問題該怎麼辦

如果一道菜在保溫期間的任何時候都不夠熱：

- 重新加熱，直到達到安全溫度，然後放回保溫狀態（只能這樣做一次），或者
- 安全冷卻食物（參見「冷卻」部分中的「冷卻熱食物」安全方法），然後在食用前重新加熱。

若您無法做到上述這些要求，應丟棄食物。

請記住，有些食物需要特別注意。參見「需要特別注意的食物」、「米飯」和「雞蛋」的安全方法。

如何防止此類情況再次發生

- 檢查您的設備是否正常運作。
- 重新檢核您的保溫安全方法。嘗試設置更高的溫度或保溫更少分量的食物。
- 若食物在運送途中變冷，您應使用保溫袋或保溫箱，並且/或者考慮縮小送餐區域。
- 用這個安全方法再訓練員工。
- 加強員工監督。

在您的日誌上寫下出錯的事情和您的處理方法。



證明

使用消毒的溫度探針來證明您的方法可以將食物保持在 63°C 或更高的安全溫度。（見管理部分內「證明」安全方法對安全使用探針的建議。）



管理

有效管理您的餐館/外賣店
對食物安全至關重要。



有效管理您的餐館/外賣店 對食物安全至關重要。



本部分內容包括不同的管理問題資訊，包括營業前後要做的檢查、供應商和承包商、存貨控制以及訓練和監督員工。本部分還包括管理食物過敏原資訊的相關內容。

管理部分應與日誌一併使用，每日需由負責管理餐飲店的人簽名。

安全方法：

營業前後檢查



您和您的員工在每次營業前後做特定檢查是必不可少的。
這有助維持您所需的基本標準，以確保您的餐飲店製作安全食物。

營業前檢查

您應該在每日開始營業時做這些檢查。您還可以在清單上加入自己的檢查。

您的冰箱、冷藏陳列設備和冷凍櫃均正常運作。

您的其他設備 (如焗爐) 正常運作。

員工沒有生病, 穿著乾淨的工作服。

食物準備區 (工作面、設備、用具等) 應清潔並消毒。

所有區域都應沒有害蟲活動的跡象。

有很多洗手和清潔材料 (肥皂、紙巾、消毒劑等)。

所有水槽和洗手盆都提供熱水。

探針溫度計正常工作, 並提供探針擦拭布。

所有出售物品的過敏原資訊都是準確的。

營業後檢查

您應該在每日營業結束時做這些檢查。您還可以在清單上加入自己的檢查。

將所有食物蓋好, 貼上標籤並放入冰箱 (適當時)。

過期食物已被扔掉。

髒的清潔設備已被清洗或扔掉。

垃圾已清走並在垃圾桶裡放入新的垃圾袋。

食物準備區 (工作面、設備、用具等) 應清潔並消毒。

所有清洗都已完成。

地板已打掃乾淨。

已記錄「證明」檢查。



營業前後檢查在日誌裡還有詳細列載。



安全方法：

額外的檢查

定期進行額外檢查可確保您的員工確實遵循您的方法。

本手冊其餘部分內的一些安全方法向您建議定期檢查某些事情。這些檢查的頻率不如每日開閉檢查的頻率高，但仍需要定期完成。

下表列出了一些建議的額外檢查示例。寫下您執行的任何額外檢查的詳細資訊以及執行頻率。進行額外檢查時，請在完成檢查的當天在日誌中記下該記錄以及所做的詳細資訊。

該做些什麼		檢查的細節	多久檢查一次？
深度清潔	例如，清潔設備後面、通風口、牆壁、天花板、外部廢物區域等。	對整個廚房區域和外部垃圾區域進行深度清潔，包括牆壁、天花板、抽風機、通風口。	
維修保養	例如，清理排水管和冰箱/冷凍冷凝器。	檢查廚房設備或表面是否損壞。	
		跟進任何未完成的維修。	
洗碗機	從噴水管、篩檢程式和排水管中清除食物殘渣和水垢。清潔門密封件等周圍。	拆下內部零件並進行深度清潔。	
		檢查清洗效果，發現問題及時報告。	
溫度探針	檢查它是否工作正常。	放入沸水和融化的冰中（應在 100°C 和 0°C 的 1°C 範圍內）。	
病蟲害防治	例如，尋找牆壁、門等有可能導致害蟲的損壞跡象，以及害蟲的跡象。	檢查建築物內外的所有區域是否有害蟲活動的跡象。	
		確保食物在儲存區被適當覆蓋。	
		檢查結構是否有漏洞和其他害蟲可能進入的地方。	
額外的檢查			

安全方法：

證明





您可以用消毒過的溫度探針來證明您的方法是安全的。您可以在「證明：記錄」部分中記錄這些檢查的詳細資訊。

安全方法	該做些什麼	怎樣做
烹煮及加熱	「烹飪」部分的「安全烹飪」和「再加熱」安全方法為您講述如何檢查食物是否完全煮熟/再加熱。如果您進行不同的檢查，您就需要證明該檢查是安全的。 若食物長時間達到一定高溫，這是安全的。	如果您想檢查食物的溫度，請使用消毒的探針。插入探針，讓尖端穿進食物的中心部位（或最厚的部分）。 「安全烹飪」安全方法中列出了安全時間/溫度組合的示例。
保溫	若要檢查保溫食物是否在 63°C 或以上，請使用清潔、消毒的探針。插入探針，讓尖端穿進食物的中心部位（或最厚的部分）。	烹煮部分內的「保溫」安全方法為您講述安全保溫的方式。法律規定，熱食物必須保持在 63°C 或以上。
冷卻熱食	「冷卻」部分的「冷卻熱食物」安全方法為您講述如何安全冷卻熱食物。 有時適合您的冷卻熱食做法可能不只一種。您可能想比較不同的選擇，找出哪一個最有效。 用同一種食物做實驗比較不同的冷卻方法。	當您剛煮熟食物時，用一個乾淨的、消毒過的探針測試食物中心（或最厚的部分）的溫度。用一種方法開始冷卻，然後每隔一定時間再測試溫度看看下降的速度。 用另一種方法重複這一過程看看哪種方法最快。
冷藏儲存和陳列冷藏食物	「冷藏儲存和陳列冷藏食物」的安全方法為您講述如何保持食物低溫。 英格蘭、威爾士和北愛爾蘭的法律規定以及蘇格蘭的建議是，某些冷凍食物必須保持在 8°C 或以下。	若要檢查食物溫度是否在 8°C 或更低，請使用消毒探針。插入探針，讓尖端穿進食物的中心部位（或最厚的部分）。
冷凍	「冷卻」部分的「冷凍」安全方法為您講述如何安全冷凍食物。 冷凍食物應保持在 -18°C 或以下。	您可以使用電子顯示屏或溫度計來檢查您的冰箱是否能將食物保持在安全的溫度。

您可以在日誌中的「證明：記錄」表中記錄為證明您的方法所做的工作。





溫度計類型	在哪裡使用溫度計	如何使用溫度計
電子溫度計 	這些通常容易使用、準確性高。它們可用於許多食物，但不適合在焗爐裡使用。	清潔並消毒探針，然後插入探針。要等顯示屏穩定才可讀取。再次使用之前要徹底清洗探針並消毒。這有助於防止交叉污染。
紅外線溫度計 	這些類型的溫度計用於測試食物在運送時或在冰箱和冰櫃中的冷表面溫度。它們不能用於檢查烹調、加熱或冷卻食物中心的溫度。	將探針對准食物表面，避免任何反光包裝或粘性標籤（因為這會導致讀數錯誤）。如果溫度似乎很高，請使用乾淨、消毒的探針溫度計確認讀數。

檢查您的探針

確保您的探針正常運作是很重要，這樣其讀數才可信。所以您應該定期檢查，例如每月檢查一次。製造商的說明書應該包括需要檢查探針的頻率以及如何判斷探針是否準確的細節。

檢查電子探針的最簡易方法是將其放入冰水和滾水中：

- 冰水裡的讀數應該介於-1°C 至 1°C之間。
- 滾水裡的讀數應該介於99°C至101°C之間。

若顯示的讀數不在此範圍內，您應更換探針或退回給廠商校準。

保管您的探針

保持您的探針乾淨是十分重要，否則這會傳播灰塵和有害細菌到您測試的食物上。在將探針插入食物之前，對其進行清潔和消毒，並在使用後再次進行清潔和消毒。

探針濕巾是清潔和消毒探針溫度計的好方法，但是要確保濕巾不會乾燥，因為這樣它們就不能正確消毒。

您需保管好您的探針以防其損壞，幫助保持其正常運作。避免將電子探針長時間留在冰箱、冰櫃或熱表面。不用時，將探針安全收藏保存，遠離極端的溫度和液體。若有盒套，要把傳感器裝進盒套。避免碰撞您的傳感器或使其跌落。若電池沒電，要立即更換。

管理食物過敏原的資訊



如何處理過敏原對確保食物與顧客的安全至關重要。

法律要求食品企業提供有關其供應的食品和飲料中使用的過敏原成分的準確資訊。您還需要參考並填寫本包裝交叉污染部分的「食物過敏」頁面。2021年，將對預包裝為直接銷售 (PPDS) 的食品的規定進行更改，這些食品必須在包裝上貼上完整的成分標籤，並明確強調過敏原。

該做些什麼	為什麼	您怎麼做到這一點
<p>顧客資訊 顧客資訊顧客資訊 PPDS食物必須在包裝上貼上完整的成分標籤，並明確強調過敏原。</p> <p>對於散裝的食物，例如在餐廳食用的食物，您可以提供過敏原資訊：</p> <ul style="list-style-type: none"> · 採用書面形式，例如過敏原清單，寫在菜單或黑板上 · 向客戶口頭提供資訊 (必須以書面形式驗證) <p>員工必須知道哪裡可以找到過敏原資訊 (如配方表、食物標籤)，並且能夠處理過敏原資訊請求。</p> <p>如果有人問一道菜是否含有某種食物，這必須包括菜中所有的過敏原成分 (以及它們含有什麼)。</p> <p>過敏原資訊必須準確、一致和最新。</p>	<p>對某些食物過敏的顧客需要知道這些資訊，以便他們能選擇安全食物，避免食物過敏反應。</p> <p>應該有辦法檢查所提供的資訊是準確完整的。</p>	<p>您在哪裡保存您所提供食物的過敏原資訊？</p> <p>您的員工是否知道在哪裡可以為您提供的食物找到準確和最新的過敏原/成分資訊？</p> <p>是 否</p> <p>您是否訓練過所有員工如何處理過敏原資訊請求？</p> <p>是 否</p> <p>您多久檢查一次員工在過敏原管理方面的訓練？</p> <p>您何時會更新標籤？</p>
<p>對於散裝的食物，例如在餐廳食用的食物，必須有明確的指示，讓顧客知道在哪裡獲取過敏原資訊 (如果他們需要的話)。</p>	<p>顧客需要這些資訊，以便他們能夠作出安全和知情的食物選擇。</p> <p>如果顧客需要過敏原資訊，應該讓您知道，這樣您就可以幫助他們做出安全的食物選擇。</p>	<p>您在哪裡展示您的指示讓顧客知道哪裡可以找到過敏原資訊？</p>
<p>對於散裝的食物，例如在餐廳食用的食物，最好在菜單上以菜的名稱或描述提供資訊，特別是如果它們包括頁面上列出的食物，如巧克力和杏仁片、芝麻油調味汁。烹飪方法若有改變時，記得要更新菜單。</p>	<p>這有助於對食物過敏的人發現哪些菜肴含有某些成分。</p> <p>記住，您仍然需要有關於所有過敏原成分的資訊。</p>	<p>您是否在菜單上的菜名或菜品描述中使用了詳細的資訊？</p> <p>是 否</p>



該做些什麼	為什麼	您怎麼做到這一點？
<p>如果您的菜單改變了，確保您改變了食物或飲料的過敏原成分列表，並改變了 PPDS 食物的成分標籤。</p> <p>如果您宣傳的食物是「不含過敏原」的食物，則必須注意，不要添加過敏原，也不要讓過敏原污染該食物。您還必須確保環境中沒有該過敏原，並且食物沒有接觸過敏原的風險。</p> <p>重要的是，只有在經過全面風險評估後，當過敏原交叉污染的風險很高時，才能使用諸如「可能含有過敏原」聲明之類的預防性過敏原標籤。您可以透過與當地政府聯絡或使用 歐洲食品飲料網站（第 39-49 頁）上的指南來獲得完成風險評估的幫助。</p>	<p>如果您沒有列出正確的成分，那麼對食物過敏的顧客可能會得到錯誤的資訊，並可能會引起過敏反應。</p> <p>如果過敏原資訊或標籤表明食物「不含」過敏原，顧客可能會認為接觸該食物沒有過敏原的風險。即使是非常少量的過敏原也足以引起過敏反應。</p>	<p>更改菜單時，您是否檢查菜肴的過敏原含量是否已更新？</p> <p>是 否</p> <p>您是否製作「不含過敏原」的餐食或產品？</p> <p>是 否</p> <p>您如何確保餐食或產不含過敏原？</p> <p>如果您打算使用任何預防性過敏原標籤，您是否已完成全面風險評估？</p> <p>是 否</p> <p>您將風險評估保存於何處？</p>
<p>送貨單</p> <p>檢查送貨單，確保訂單正確，並提供標籤資訊。</p>	<p>如果收到錯誤訂單或不同的訂單，食物中就有可能含有不同的成分。</p>	<p>如果您收到不同的產品，該怎麼做才能確保您的過敏原資訊是最新的？</p>
<p>外賣-電話/線上訂購</p> <p>如果接受電話訂購或使用網站做廣告和/或接受訂購，則必須在下訂單之前以及在交付給顧客時，讓您的顧客知道所供應食物中的過敏原。</p> <p>您可以在您的網站、印刷的菜單和傳單上張貼清晰易懂的聲明，以告知顧客在哪裡可以獲取過敏原資訊。</p>	<p>這樣，對食物過敏的顧客就可以知道要訂購的食物中有什麼，這樣他們就可以選擇對他們食用安全的食物，以免產生過敏反應。</p>	<p>您如何讓通過電話或通過網站訂購的顧客知道所供應食物中的過敏原？</p>
<p>您需要確保您的員工知道如何通過電話和/或線上為食物過敏的顧客接單。</p>	<p>如果您的員工不知道如何通過電話/線上為食物過敏的顧客下訂單，這可能會導致向顧客提供對他們有害的食物</p>	<p>您的員工是否接受過有關如何通過電話/網站為食物過敏的顧客下訂單的訓練？</p> <p>是 否</p>
<p>您必須確保可以清楚地識別出對食物過敏的顧客的外賣訂單。</p>	<p>如果有食物過敏的顧客不能很容易地確定為他們準備了哪一餐，他們可能吃錯了一餐而產生過敏反應。</p>	<p>您如何確定在交貨時為患有食物過敏的顧客準備的餐點？</p>



有一些有用的工具和範本可說明您記錄菜肴中的致敏成分。
您可以在 **FSA 網站** 上找到此工具和其他工具

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.

1. "Is there any egg in this?"
2. "I don't know, I'll check."
3. "Do you know if this has any egg in it?"
4. "I'll check."
5. "Yes, there is egg in it."
6. "Let me help you choose something else."

For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy
A booklet *Allergen information for loose foods* is also available to download.

Food Standards Agency
food.gov.uk

Which ingredients can cause a problem?

您可以使用「思考過敏反應」招貼畫來幫助員工訓練。這個海報還有簡體中文、旁遮普語、孟加拉語和烏爾都語版本。

DISHERS AND THEIR ALLERGEN CONTENT

(Note – Please state the name of the cereal(s) containing gluten** in that column AND/OR the name of the nut(s)* in that column)

DISHERS	Celery	Cereals containing gluten**	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	Molluscs	Mustard	Nuts*	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide
Tuna Salad [example]	✓			✓	✓		✓		✓					

Review date:
Reviewed by:

You can find this template, including more information at www.food.gov.uk/allergy

使用這幅過敏食譜圖有助您記錄所供應的食物中含有的過敏原。員工也可以用這個圖為顧客提供資訊。

ALLERGENS: CHEF RECIPE CARDS

Dish/ingredient: _____
Date: _____ Chef: _____

Please state the name of the cereal(s) containing gluten** AND/OR the name of the nut(s)*

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Notes: _____

Reviewed and checked by: _____

You can find this template and others, including more information at www.food.gov.uk/allergen-resources

ALLERGENS: CHEF RECIPE CARDS

Dish/ingredient: _____
Date: _____ Chef: _____

Please state the name of the cereal(s) containing gluten** AND/OR the name of the nut(s)*

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Notes: _____

Reviewed and checked by: _____

You can find this template and others, including more information at www.food.gov.uk/allergen-resources

這些單獨的過敏原菜單可用於一次性菜肴，如「特殊」菜肴，當配料用完或在輪班之間共用資訊。

食物標準局 (Food Standards Agency) | food.gov.uk/sfbb

安全方法：

訓練和監督



有效培訓和監督您的員工、確保他們安全處理食物是至關重要的。

您應該用與他們工作相關的所有安全方法訓練您的員工。您還應該監督他們以檢查他們是否正確遵循安全方法。

該做些什麼	怎樣做？
一旦掌握了這些方法後，使用本手冊內的安全方法培訓員工。您需確保每名員工都知道他們從事所有工作的安全方法。	向員工展示做法，詢問他們的理解程度，然後要他們在您面前做一次。
確保您知道每位員工都接受了哪些訓練，並在必要時定期提供進修訓練。	每次您訓練一名員工時，要在日誌中記下員工訓練記錄。
在員工執行任務時觀察他們的工作。 員工完成任務後，問他們是如何遵循安全方法，這將有助您了解他們有否正確完成任務。	建議和評價有助員工提高其工作方式。 員工成功遵循安全方法時，可給予正面的反饋意見來獎勵他們的良好表現。 若員工沒遵循安全方法，向他們解釋他們是如何出錯以及遵循安全方法的重要性。

除了本手冊中的安全方法外，最好為您的員工提供其他食品安全訓練。

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
若員工沒有正確遵循安全方法，再訓練他們並確保他們了解遵循方法的重要性。	使用日誌內每4週復查一次，找出員工遵循安全方法的任何問題，並將其納入您的訓練中，以便解決這些問題。

處理好這些問題

當您簽署日誌時即是確認您已監督所有在當日參加處理食物的員工。這意味着您確保您的員工遵循您的安全方法，且相關問題已獲解決並記錄在日誌內。

若您有事不能打理餐館/外賣店業務，您可將負責填寫日誌的責任交給一名員工。有時在一天內可能有超過一人負責打理，例如多過一個班次，這樣日誌內就有一個以上的簽名。

在日誌內記錄那些被交託此責任的員工，並用所有相關的安全方法訓練他們，包括任何在管理部分內的方法。員工必須明白日誌的用途。若有個別事件發生或有事情出錯，他們將需採取行動並在日誌內寫下他們的做法。您仍然需要自行完成每4周復查一次。



顧客

顧客的反饋意見是反映您如何優良管理餐館/外賣店的良好指標。

讓顧客吃得開心快樂，用良好的食品衛生來保護他們的健康，這對企業的成功至關重要。務必重視所有投訴，以檢查是否犯了錯誤並防止再次發生。

該做些什麼	怎樣做？
聆聽顧客投訴	<p>無論在什麼情況下，都務必認真對待投訴 - 這些可能表明您的企業存在需要解決的問題。</p> <p>投訴可能包括以下顧客：</p> <ul style="list-style-type: none">· 來您的餐廳就餐後出現食物中毒症狀· 來您的餐廳就餐期間或之後出現過敏反應· 在他們的食物中發現了不適合吃的東西
找到問題的根源。	<p>嘗試找出問題是如何產生的。為此，您可能需要：</p> <ul style="list-style-type: none">· 查看每日日誌以獲取任何問題的詳細資訊· 檢查您的「證明」記錄，環顧工作場所並與員工交談，以確保遵循相關的安全方法· 查看是否收到其他類似的投訴· 檢查前幾天是否有員工報告過疾病 <p>在調查期間，可能要從銷售中取出任何同一批次食用的食物。如果可能是在餐廳出現的問題，那麼您也應該通知向您提供食品的供應商。</p>
解決問題。	<p>檢查相關的安全方法，因為您可能需要改變您的工作方式，以防止它再次發生，並重新訓練員工。</p> <p>在您的手冊的相關部分記錄任何變化，並在日誌中記下。</p>

供應商和承包商



您如何處理與供應商和承包商的關係對食物安全很重要。

食品法要求您採取合理的預防措施，並盡一切努力保護您的顧客。如果不這樣做，您的生意和聲譽都將受到影響。

該做些什麼	為什麼？	您怎麼做到這一點？
謹慎選擇供貨商。	重要的是您有信得過的能供應、安全處理食物並準時交貨的供應商。	<ul style="list-style-type: none">· 確保您選擇信得過的供貨商。· 問一問以下問題：<ul style="list-style-type: none">- 供貨商是否已在地方政府註冊？- 供應商能衛生地存放、運輸和包裝他們的貨物嗎？- 供貨商是否提供過敏原資訊？- 他們有資格認證或質量保證嗎？- 供應商／承包商是否提供有編號的發票？· 向其他同行諮詢。
確保您的生食材得到安全處理。	確保您購入的生食材和所有即食食物的安全，這是保障食物安全的起點。	<ul style="list-style-type: none">· 檢查供應商有一套食物安全管理的系統。· 確定定時送貨時間、溫度和隨機質量抽查。· 如果您是從量販店 (cash and carry) 購買貨品，確保您用來運貨的車輛是乾淨的，並確保您盡快將冷藏和冷凍的食物運回，並直接放進冰箱或冷凍櫃中。
記錄您所購買的食品，從哪裡購買、數量和日期。	這是法律要求，這樣您或巡查員能追查食物的來源。 您最好保存這些記錄，直到您很確定記錄上記載的食物已用完，未出現任何問題。	<ul style="list-style-type: none">· 通常最簡易的方法是保存您所有的發票和收據。或者您可能想以不同的形式記錄資料，例如保存食物的批號和其他細節的記錄。· 您應該以一種便於您或巡查員追查食物來源的形式保存這些資料。
謹慎選擇承包商。	殺蟲之類的服務對您保障食物安全上是相當有利的。重要的是您有信得過、可以有效提供這些服務的承包商。	<ul style="list-style-type: none">· 使用您用來選擇供貨商的同樣檢查方式選擇承包商 (見頂部方框)。

如果發生問題該怎麼辦

如果有一家您沒聽說過的供貨商聯繫您，向當地政府查詢以瞭解其是否已註冊，是不是值得信賴的企業；他們有可能是假冒企業。

若您認為供應商運來的食物沒有經過安全的處理 (例如若您認為食物保存的溫度不夠低)，應拒絕收貨，立即聯絡您的供應商並在日誌上寫下細節。如果您經常遇到這些問題，您可以採取以下行動：

1. 致電聯絡供應商／承包商。
2. 寫正式投訴信。
3. 更換供應商／承包商。
4. 聯絡當地政府。



存貨控制

有效的存貨控制是食物安全管理的重要一環。

該做些什麼	為什麼？	您怎麼做到這一點？
檢視您的菜單，估算每樣材料所需要的數量。	研究菜單可讓您有效規劃您的具體需要。	<ul style="list-style-type: none"> 定期查核您的菜單，弄清菜單是如何影響您的庫存需要。 與您的供應商討論您的需要。
預先計劃確保您有正確數量的存貨並謹慎訂貨。	不存放太多存貨是保障食物安全乃至生意利潤的最佳方法。	<ul style="list-style-type: none"> 為每個班次計劃您需要的存貨。 確保員工知道每班的存貨需要。 與了解貴餐館/外賣店需求並能準時提供存貨的供應商合作。 在訂貨前做一次存貨檢查。
收貨時檢查所有存貨，確保： <ul style="list-style-type: none"> 是在其「到期日前食用」的日期內 儲存在足夠冷的低溫下。 沒有變質腐爛 存貨乾淨且無損壞，丟棄任何有孔的真空包裝、膨脹的包裝或嚴重凹陷的罐頭，檢查蓋子緊蓋在瓶口和罐口，密封是完好無損的。 	所有這些檢查是為了確保您使用的食物是安全的。 損壞的包裝可能意謂食物不能安全食用了。 膨脹或「有氣」的包裝可能是細菌已在食物或飲品中滋生的跡象。 若瓶罐已被開啟或封條已遭破壞，食物或飲品恐怕無法安全的使用。	<ul style="list-style-type: none"> 訓練您的員工檢查貨物時該留意的地方。 與您的供應商簽署關於您送貨要求的書面協議。 在收貨時自行做抽樣檢查。 用日誌記錄任何有關貨物的問題。 如果您將食物從原包裝取出並放入另外的容器，確保您記錄食物的名稱、成分和到期日。
進行定期的存貨檢查，丟棄任何已過「有效日前食用」的食物。	您絕不應該使用已過「有效期」的食物，因為食用過期食物可能是不安全的，可能會導致顧客生病。	<ul style="list-style-type: none"> 遵循「先到先用」的存貨輪流使用系統，以便舊的存貨先被使用。這有助防止浪費。 訓練您的員工進行存貨控制，確保他們知道使用食物的順序。
如果您要冷凍食物，需要有完善的系統確保冷凍食物標上冷凍的日期。	如果冷凍食物上貼的標籤不清楚，新存貨可能會在舊存貨之前使用。	<ul style="list-style-type: none"> 定期檢查存貨控制是否有效的進行，並丟棄過了「有效日前食用」的食物。 在日誌內記錄存貨檢查。

如果發生問題該怎麼辦	如何防止此類情況再次發生
<ul style="list-style-type: none"> 若您發現您存放了比您的需要還多的食物，並且認為您不會在「有效日前食用」前全部用完，您可冷凍部分食物供未來使用。遵循廠商關於冷凍的說明，並在冷凍食物上貼上正確的標籤。參閱「冷凍安全方法」 若您發現已過「有效日前食用」的食物尚未被丟棄，應立即丟棄。 若您認為食物運送沒被安全的處理，盡可能拒絕收貨。切勿使用食物並立即聯絡您的供應商。 	<ul style="list-style-type: none"> 重新檢核您的訂貨程序。 重新檢核您的存貨輪流使用系統。 重新檢核您與供應商的協議。 用這個安全方法再訓練員工。 加強員工監督。

安全方法：

撤回和召回產品



快速應對任何與您使用或出售的食物產品有關的問題，是管理您餐館/外賣店食物安全中的重要一環。

有時食物產品會出問題，這意味著您需要「撤回」產品（這時您需要停止使用/銷售產品）和/或「召回」產品（這時要求顧客退回/銷毀產品）。您可以從以下渠道了解產品的問題：

- 產品的廠商
- 供應商或批發商
- 報紙上的告示
- 當地政府
- 同業協會
- 食物標準局

若您聽說某種產品有問題，應立即停止使用／出售該產品。您可能需通知您的顧客。有許多原因造成產品需被收回或退回。例如，產品可能：

- 含有有害細菌
- 遭到物理污染，例如有玻璃碎或金屬塊
- 標籤有誤，這可能對有食物過敏的人帶來問題

您或您的員工也可能發現食品有問題，這表示其不能安全食用。如發生此情況，您應立即停止使用／出售食物產品，並通知您的當地政府和食物標準局。

該做些什麼	怎樣做？
確保您知道問題的細節。	若廠商或供應商已發出產品回收或退回的通知，確保您知道哪個產品和哪個批次受影響。
一旦您發現產品有問題，應立即停止使用／出售該產品。	從您使用、存放和銷售的任何地方撤走受影響的產品，並清晰標示該產品不應被使用／出售。 謹記檢查您有否將該產品作為一種成分在任何一類您準備和存放的食物中使用，例如在冷凍櫃裡；如有，向您的當地政府尋求建議。
確保您的員工知道問題。	這樣您的員工就知道要做些什麼並且不會使用／出售該產品。
必要時需通知您的顧客。	若有問題的產品是您的顧客不會立即食用或飲用的，您可能需要讓他們知道產品正被召回並解釋原因。 若廠商或供應商要您貼出召回通知，您應該遵循。若您不肯定要做什麼，聯絡您的當地政府。

請三思！

依據法定要求，您需保存所購買食品的記錄，從哪裡採購，以及數量和日期。通常最簡易的方法是保存您所有的發票和收據。您應該以一種便於您或巡查員追查產品來源的形式保存這些資料。



安全方法：

填寫安全方法記錄

填寫本手冊時，您需研究每個部分並填寫所有與您餐館/外賣店相關的安全方法。**大多數小型餐飲業者需填寫所有方法。**但是如果一個餐館/外賣店不用保溫熱食物，「保溫」方法則和他們沒有關係。

無論您是以哪種順序完成安全方法都可以。填完每個方法後，填寫這份記錄。當您完成所有與您業務相關的安全方法時，本單張即顯示您已完成整份手冊。

安全方法	日期	簽名	如果安全方法與您無關，勾選此處
交叉感染			
個人衛生			
抹布			
分開儲存食物			
食物過敏反應			
物理和化學污染			
病蟲害防治			
維修保養			
清潔			
洗手			
有效清潔			
隨手清潔			
您的清潔時間表			
冷藏			
冷藏儲存和陳列冷藏食物			
冷卻熱食			
解凍			
冷凍			

安全方法：

填寫安全方法記錄



安全方法	日期	簽名	如果安全方法與您無關, 勾選此處
烹煮			
安全烹煮			
需特別小心處理的食物			
再加熱			
檢查菜單			
保溫			
即食型食物			
丙烯醯胺			
管理			
營業前後檢查			
額外的檢查			
證明			
管理食物過敏原的資訊			
訓練和監督			
顧客			
供應商和承包商			
存貨控制			
撤回和召回產品			



日誌

姓名:

餐館/外賣店:

地址:

開始日:

結束日:



本日誌的用途？

本日誌是特別設計來幫助您有效經營餐館/外賣店。內容包括：

- 每週記錄頁
- 每日營業前和營業後要做的檢查
- 每4週複查一次
- 員工培訓記錄
- 供應商名單
- 清潔時間表

經理應每日簽署日誌證明：

- 已完成營業前後檢查
- 已遵循您的安全方法

日誌應只需**每日一分鐘**來填寫，除非您有特別事件要寫，則可能需要更長時間。

如有任何**不同事件**發生，或出現**問題**，您應該在日誌上記錄事發經過及處理方法。這樣您可證明您已採取行動確保食物可以安全食用。

若經理不在店內，他或她可將填寫日誌的責任交給其他員工。見管理部分內的「訓練和監督」安全方法。

每4週複查一次

每4週複查一次讓您有機會回顧過去數週情況，並發覺重複出現的問題。寫下這些問題的細節，以及您計劃解決問題的方法。您可能需再次訓練員工某些安全方法和／或改變您做事的方法。

在開始使用日誌前，參閱每4週複查報告會很有幫助。這樣您會更清楚一周內可記錄的事情是什麼。

營業前後檢查

您和您的員工在每次營業前後做特定檢查是不可避免的。確保您已研究過管理部分內的「營業前後檢查」安全方法。

您可能會覺得每日使用日誌內的營業前後檢查清單很有用（見下頁）。



營業前檢查

您應該在每日開始營業時做這些檢查。您還可以在清單上加入自己的檢查。

您的冰箱、冷藏陳列設備和冷凍櫃均正常運作。

您的其他設備 (如焗爐) 正常運作。

員工沒有生病, 穿著乾淨的工作服。

食物準備區 (工作面、設備、用具等) 應清潔並消毒。

所有區域都沒有害蟲活動的跡象。

有很多洗手和清潔材料 (肥皂、紙巾、消毒劑等)。

所有水槽和洗手盆都提供熱水。

探針溫度計正常工作, 並提供探針擦拭布。

所有出售物品的過敏原資訊都是準確的。

營業結束後檢查

您應該在每日營業結束時做這些檢查。您還可以在清單上加入自己的檢查。

將所有食物蓋好, 貼上標籤並放入冰箱 (適當時)。

過期食物已被扔掉。

髒的清潔設備已被清洗或扔掉。

垃圾已清走並在垃圾桶裡放入新的垃圾袋。

食物準備區 (工作面、設備、用具等) 應清潔並消毒。

所有清洗都已完成。

地板已打掃乾淨。

已記錄「證明」檢查。

額外的檢查

額外的檢查不如每日的營業前後檢查那樣頻繁。見管理部分內的「額外的檢查」安全方法。在日誌每週結束的頁數上有一個方格供您填入任何您做過的額外檢查。

員工培訓記錄

記錄每名員工接受不同安全方法訓練的日期。



示例：

姓名：Jimmy Examples 電話號碼：01234 567 891 電子郵件地址：JimmyExamples@example.com		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書	xx/xx/xx	JE
營業前後檢查	xx/xx/xx	JE
交叉感染		
個人衛生以及是否適合工作	xx/xx/xx	JE
抹布	xx/xx/xx	JE
分開儲存食物	xx/xx/xx	JE
食物過敏反應	xx/xx/xx	JE
物理和化學污染	xx/xx/xx	JE
病蟲害防治	xx/xx/xx	JE
維修保養	xx/xx/xx	JE
清潔		
洗手	xx/xx/xx	JE
有效清潔	xx/xx/xx	JE
隨手清潔	xx/xx/xx	JE
您的清潔時間表	xx/xx/xx	JE
冷藏		
冷藏儲存和陳列冷藏食品	xx/xx/xx	JE
冷卻熱食	xx/xx/xx	JE
解凍	xx/xx/xx	JE
冷凍	xx/xx/xx	JE
烹煮		
安全烹煮	xx/xx/xx	JE
需特別小心處理的食物	xx/xx/xx	JE
再加熱	xx/xx/xx	JE
檢查菜單	xx/xx/xx	JE
保溫	xx/xx/xx	JE
即食型食物	xx/xx/xx	JE
丙烯醯胺	xx/xx/xx	JE
管理		
額外的檢查	xx/xx/xx	JE
證明	xx/xx/xx	JE
控制食物過敏原的資訊	xx/xx/xx	JE
供應商和承包商	xx/xx/xx	JE
存貨控制	xx/xx/xx	JE
撤回和召回產品	xx/xx/xx	JE
其他訓練或再訓練		
2 級食品安全	xx/xx/xx	JE
察覺過敏原	xx/xx/xx	JE

姓名： 電話號碼： 話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		



員工培訓記錄

(接上頁)

姓名： 電話號碼： 話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		

姓名： 電話號碼： 話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		

員工培訓記錄



(接上頁)

姓名：		
電話號碼：		
話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		

姓名：		
電話號碼：		
話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		



員工培訓記錄

(接上頁)

姓名： 電話號碼： 話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		

姓名： 電話號碼： 話號碼：		
安全方法首日：	日期	英文姓名縮寫
處理食物?概要說明書		
營業前後檢查		
交叉感染		
清潔		
冷藏		
烹煮		
烹煮		
其他訓練或再訓練		

供應商名單



餐館/外賣店名稱:	交貨日期: <input type="radio"/> M <input type="radio"/> T <input type="radio"/> W <input type="radio"/> T <input type="radio"/> F <input type="radio"/> S <input type="radio"/> S	
Sunrise Grocery	訂貨交付時間, 如星期一訂貨, 星期三交貨	2 天
聯繫人姓名:	供應的貨物:	
John Smith	水果和蔬菜、乾貨。 例子	
電話:		
01234 567 891		
電子郵件:		
johnsmith@sunrisegrocery.co.uk		
地址:		
123 Example Street, Exampleton, EX0 123		

餐館/外賣店名稱:	交貨日期: <input type="radio"/> M <input type="radio"/> T <input type="radio"/> W <input type="radio"/> T <input type="radio"/> F <input type="radio"/> S <input type="radio"/> S	
	訂貨交付時間, 如星期一訂貨, 星期三交貨	
聯繫人姓名:	供應的貨物:	
電話:		
電子郵件:		
地址:		

餐館/外賣店名稱:	交貨日期: <input type="radio"/> M <input type="radio"/> T <input type="radio"/> W <input type="radio"/> T <input type="radio"/> F <input type="radio"/> S <input type="radio"/> S	
	訂貨交付時間, 如星期一訂貨, 星期三交貨	
聯繫人姓名:	供應的貨物:	
電話:		
電子郵件:		
地址:		



供應商名單

(接上頁)

餐館/外賣店名稱:	交貨日期:	M	T	W	T	F	S	S
	訂貨交付時間, 如星期一訂貨, 星期三交貨							
聯繫人姓名:	供應的貨物:							
電話:								
電子郵件:								
地址:								

餐館/外賣店名稱:	交貨日期:	M	T	W	T	F	S	S
	訂貨交付時間, 如星期一訂貨, 星期三交貨							
聯繫人姓名:	供應的貨物:							
電話:								
電子郵件:								
地址:								

餐館/外賣店名稱:	交貨日期:	M	T	W	T	F	S	S
	訂貨交付時間, 如星期一訂貨, 星期三交貨							
聯繫人姓名:	供應的貨物:							
電話:								
電子郵件:								
地址:								

聯絡名單



您可以使用此清單記錄不同服務或您可能需要每天聯絡的人的聯絡詳情，或緊急情況下的聯絡詳情。例如：

- 環境健康團隊
- 電工
- 水管工
- 殺蟲承包商
- 垃圾收集商／回收服務

環境健康團隊		可提供以下有用的建議：
聯繫人姓名：	Example Borough Council	食物衛生 病蟲害防治 排水 噪音及異味控制 撤回和召回產品
電話：	0123 456 789	
電子郵件：	name@emailaddress.co.uk	
地址：	123 Example Street EX0 123	

例子

聯絡詳情：		可提供以下有用的建議：
聯繫人姓名：		
電話：		
電子郵件：		
地址：		

聯絡詳情：		可提供以下有用的建議：
聯繫人姓名：		
電話：		
電子郵件：		
地址：		

聯絡詳情：		可提供以下有用的建議：
聯繫人姓名：		
電話：		
電子郵件：		
地址：		



聯絡詳情:	可提供以下有用的建議:
聯繫人姓名:	
電話:	
電子郵件:	
地址:	

聯絡詳情:	可提供以下有用的建議:
聯繫人姓名:	
電話:	
電子郵件:	
地址:	

聯絡詳情:	可提供以下有用的建議:
聯繫人姓名:	
電話:	
電子郵件:	
地址:	

聯絡詳情:	可提供以下有用的建議:
聯繫人姓名:	
電話:	
電子郵件:	
地址:	

聯絡詳情:	可提供以下有用的建議:
聯繫人姓名:	
電話:	
電子郵件:	
地址:	

清潔時間表



填寫您清潔的所有物品的細節

物品	清潔的頻率					防護措施, 例如:戴 手套或 護目鏡	清潔的方法
	使用後	每個輪班	每日	每週	其他		
工作檯面	X					戴手套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 去除任何明顯的食物殘渣和灰塵。 2. 用熱肥皂水清洗檯面(根據廠商的說明稀釋比例), 去除油污和其他食物殘渣和灰塵。 3. 用清水沖去清潔劑和食物殘渣及灰塵。 4. 使用消毒劑/殺菌劑。確保您按廠商建議, 將消毒劑靜置足夠時間後再沖洗。 5. 用清水沖洗以除去消毒劑/殺菌劑。 6. 讓檯面自然晾乾, 或使用一塊乾淨的一次性使用抹布擦乾。



清潔時間表

填寫您清潔的所有物品的細節

物品	清潔的頻率					防護措施, 例如:戴 手套或 護目鏡	清潔的方法
	使用後	每個輪班	每日	每週	其他		

證明：記錄



您應該定期檢查一種方法是否安全。例如，如果您使用的方法與包裝中建議的方法不同，或者要確保使用該方法，則該方法可以正常使用。參見「管理」部分的「證明」安全方法。

您可以在下面記錄這些檢查的詳細資訊。

安全方法	您如何證明的？	日期
烹煮	牛肉漢堡的探針溫度為 $12.35 \pm 82.7^{\circ}\text{C}$ 例子	XX/XX/XXXX

一周開始日:

XX/XX/XXX

星期一

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

截止日期之前已使用的熟火腿小包-已處置。

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

John Smith

John Smith

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

星期二

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

在建築物外看到老鼠 - 已告知病蟲害防治者。
Simon 稱他發生了嘔吐, 告訴他 48 小時規則。

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

Mo Patel

Mo Patel

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

星期三

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

香腸煮熟後探針測試溫度為 68.5°C - 已繼續烹飪至 83.1°C。
從供應商處收到不同品牌的炸魚條 - 已更新過敏資訊。

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

John Smith

John Smith

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

星期四

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

員工僅在未加工的準備工作表面上完成了一級清潔 - 已完成消毒, 並且員工已按照安全方法接受了訓練。
探針已停止工作 - 現在使用備用探針, 因此需要更換。

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

John Smith

John Smith

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

星期五

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

Mo Patel

Mo Patel

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

星期六

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

交付時熟肉 10.2°C - 已拒絕並已告知供應商。
米飯在廚房邊上冷卻了幾個小時 - 已進行處置, 並對工作人員進行了安全方法的再訓練。

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

John Smith

John Smith

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

星期日

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

營業前檢查

營業後檢查

姓名

簽名

John Smith

John Smith

我們今天有遵循安全方法並且有效監督。

額外的檢查

有什麼問題或變化 - 您做過些什麼?

主探針已在 0.2°C 和 99.7°C 下校準; 備用探針已在 0.4°C 和 99.9°C 下校準。
已完成油炸鍋的深度清潔。
乾貨店的貨架已被拉出來打掃乾淨。病蟲害防治檢查已完成。

姓名

簽名

John Smith

John Smith



每4週複查一次

花點時間在廚房裡走走，觀察是否遵循了安全的方法。在下面寫下任何問題的細節以及您對此做了什麼。

同時回顧過去 4 周的日誌。如果您遇到了嚴重的問題，或者同一件事發生了三遍或三遍以上，請在此處記錄下來，找出原因，並記錄您為解決該問題所做的工作。

請記住：即使沒有發現問題，此評論也需要完成。

是 否

您是否發現任何問題或在日誌中發生過 3 次或多次相同的問題？

詳細資訊	您對此做了什麼？
準備區上方天花板上的油漆已損壞。 觀察到員工處理生肉後沒有洗手。 鍋具清洗區域需要深度清潔。 觀察到交貨時未檢查包裝。 觀察到員工將花生倒入另一個未貼標籤的容器中。	報告油漆工作需要修理。 在檢查交付、洗手和處理過敏性食品方面向員工提供了指導。 會完成安全方法的再訓練。 已在鍋具清洗區域完成深層清潔，並已添加到清潔時間表中。

安全方法	檢查清單
您是否已檢查您的安全方法？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
過敏原資訊是否已更新以反映任何菜單或成分變化？	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>
您是否更改了會改變安全方法的任何設備或過程？	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>
是否有新的供應商記錄了聯絡詳情？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
清潔時間表是否需要更新？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
是否對新員工 (如果適用) 進行了所有安全方法的訓練？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
現有員工是否需要安全方法的複習訓練？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
是否需要額外的開或關檢查？	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>
如果收到任何食品投訴，是否進行了調查並審查了安全方法？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
在最近的 4 周內是否已校準探針並記錄結果？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
每週是否完成並記錄了額外的檢查？	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
是否證明其檢查定期完成並記錄？	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>

其他詳細信息

更新了過敏原矩陣，並完成了烤寬麵條和蘋果碎的新配方便覽 (特殊)。更新了清潔時間表，包括日常清潔鍋具清洗區域。Simon 和 Hanna 需要對食物過敏、庫存控制和送貨進行再訓練 (計畫在明天進行，並將在訓練記錄上簽字)。已提醒員工證明檢查的重要性 - 每天至少完成一次，並作為良好做法記錄在每日日誌中。

姓名:

簽名:

每4週複查一次



花點時間在廚房裡走走，觀察是否遵循了安全的方法。在下面寫下任何問題的細節以及您對此做了什麼。

同時回顧過去 4 周的日誌。如果您遇到了嚴重的問題，或者同一件事發生了三遍或三遍以上，請在此處記錄下來，找出原因，並記錄您為解決該問題所做的工作。

請記住：即使沒有發現問題，此評論也需要完成。

您是否發現任何問題或在日誌中發生過 3 次或多次相同的問題？ 是 否

詳細資訊	您對此做了什麼？

安全方法	檢查清單
您是否已檢查您的安全方法？	是 否
過敏原資訊是否已更新以反映任何菜單或成分變化？	是 否
您是否更改了會改變安全方法的任何設備或過程？	是 否
是否有新的供應商記錄了聯絡詳情？	是 否
清潔時間表是否需要更新？	是 否
是否對新員工(如果適用)進行了所有安全方法的訓練？	是 否
現有員工是否需要安全方法的複習訓練？	是 否
是否需要額外的開或關檢查？	是 否
如果收到任何食品投訴，是否進行了調查並審查了安全方法？	是 否
在最近的 4 周內是否已校準探針並記錄結果？	是 否
每週是否完成並記錄了額外的檢查？	是 否
是否證明其檢查定期完成並記錄？	是 否

其他詳細信息

姓名：

簽名：