

2010-11

食物安全  
誠諾  
周年聚會

Food Safety  
Charter  
Annual  
Meeting

# 目錄

## Content

2 程序表  
Programme

3 開幕詞  
Opening Speech

4 講座及承諾人分享  
Seminars & Signatories Sharing

12 專題討論  
Panel Discussion

13 花絮  
Snapshots



# 程序表

## Programme

時間	程序表
14:30-14:35	<b>開幕詞</b> 食物安全中心食物安全專員 陳漢儀醫生
14:35-15:00	<b>講座：《食物安全條例草案》及備存食物紀錄</b> 食物安全中心衛生總督察(進/出口)特別職務 謝勵志先生
15:00-15:15	<b>承諾人分享(1)：中式酒家採購須知</b> 香港餐務管理協會副主席 新榕記集團董事及採購經理 劉廣財先生
15:15-15:45	<b>茶點招待</b>
15:45-16:10	<b>講座：ISO22000中的食物安全重點控制原則</b> 香港品質保證局製造及服務業務總經理 彭文俊先生
16:10-16:25	<b>承諾人分享(2)：分析危害及確定控制重點</b> 海皇粥店工場經理 廖仲堅先生
16:25-16:40	<b>承諾人分享(3)：ISO22000認證之路</b> 沙嗲王營運總監 張錫明先生
16:40-16:50	<b>專題討論</b> 主持人： 香港食品委員會主席 黃家和太平紳士 現代管理(飲食)專業協會副主席 胡麟先生 食物安全中心高級醫生（風險傳達） 黃惠英醫生
16:50-17:00	<b>頒贈紀念品</b> 食物安全中心食物安全專員 陳漢儀醫生

Time	Programme
14:30-14:35	<b>Opening Speech</b> <b>Dr Constance Chan,</b> Controller, Centre for Food Safety
14:35-15:00	<b>Seminar: Food Safety Bill and Record Keeping</b> <b>Mr Tse Lai Chi,</b> Chief Health Inspector (Import/Export)Special Duties, Centre for Food Safety
15:00-15:15	<b>Signatory Sharing (1): Purchasing in Chinese Restaurants</b> <b>Mr Lau Kwong Choi,</b> Vice-chairman, Association for Hong Kong Catering Services Management Ltd Director & Purchasing Manager , Banyan Group
15:15-15:45	<b>Tea Reception</b>
15:45-16:10	<b>Seminar: HACCP principles in ISO 22000</b> <b>Mr Bryan Peng,</b> General Manager, Manufacturing & Service Business, Hong Kong Quality Assurance Agency
16:10-16:25	<b>Signatory Sharing (2): Hazards Analysis and Identification of Critical Control Points</b> <b>Mr Eric Liu,</b> Factory Manager, Ocean Empire Food Shop
16:25-16:40	<b>Signatory Sharing (3): Road to Accreditation of ISO22000</b> <b>Mr Cheung Sek Ming,</b> Operations Manager, Satay King
16:40-16:50	<b>Panel Discussion</b> Moderators : <b>Mr Wong Ka Wo, Simon, JP,</b> Chairman, Hong Kong Food Council <b>Mr Woo Lun,</b> Vice-chairman, Association of Restaurant Managers <b>Dr Ada Wong Wai Ying,</b> Senior Medical Officer (Risk Communication), Centre for Food Safety
16:50-17:00	<b>Souvenir Presentation</b> <b>Dr. Constance Chan,</b> Controller, Centre for Food Safety

# 開幕詞

## Opening Speech

各食物業協會主席及各位業界朋友：  
午安!

食物安全中心（中心）一向致力透過政府、食物業界和消費者三方面的合作，確保在香港出售的食物安全和適宜食用，從而保障市民健康。自「食物安全『誠』諾」於2008年成立而來，便一直得到食物業界的支持，每年簽署的承諾人亦不斷增加。今年，承諾人的數目已超過二千，並得到二十一個食物業協會的支持，標誌着食物業界積極回應提升食物安全的訴求。我在此感謝各食物業協會的推廣及各食物業處所、超級市場和便利店的參與。



食物安全中心  
食物安全專員  
陳漢儀醫生

**Dr Constance Chan**  
Controller,  
Centre for Food Safety

為了加強中心與承諾人彼此間的聯繫，中心今年舉辦首次的「食物安全『誠』諾」周年聚會，期望透過中心職員及食物業專家的講解，令承諾人緊貼食物安全資訊，並透過業界的分享，互相學習，增進交流。今天，中心很高興邀請到香港品質保證局的製造及服務業務總經理彭文俊先生為大家講解食物安全重點控制系統及ISO 22000食物安全管理系統，並邀得承諾人新榕記集團、沙嗲王及海皇粥店分享與供應商合作及實行食物安全管理系統的寶貴經驗。

今次的周年聚會只是一個起點，中心將來會繼續透過不同的途徑為承諾人提供最新的食物安全資訊，並邀請承諾人在不同的範疇作出分享，務求令承諾人獲得更全面的資訊，從而提升食物安全。

在2009年，「食物安全『誠』諾」增設全新的表彰計劃，以表揚連續三年簽署「食物安全『誠』諾」的承諾人。下一年度的「食物安全『誠』諾」將會頒發獎章予首批獲表揚的承諾人。我期望食物業界來年會繼續支持「食物安全『誠』諾」，並向你的會員或業界友好推廣「食物安全『誠』諾」，一同推廣食物業界的正面形象，並以食物安全為核心，繼續向市民及遊客提供優質的服務。

最後，我再次感謝食物業界對「食物安全『誠』諾」的支持，並希望大家享受今天的聚會。祝大家新年快樂，身體健康！

Chairmen of food trade associations and friends from the food trade,  
Good afternoon!

The Centre for Food Safety (CFS) has been working to ensure food sold in Hong Kong is safe and fit for consumption through tripartite collaboration among the Government, food trade and consumers, so as to protect public health. Since the establishment in 2008, the Food Safety Charter (Charter) has been gaining support from the food trade and the number of Signatories is increasing every year. For this year, a total of 21 food trade associations and more than 2 000 members of the food trade have signed up to the Charter, signifying positive response from the food trade in enhancing food safety. I would like to thank for the promotion from the food trade associations and the participation of the food premises, supermarkets and convenience stores.

In order to enhance the communication between the CFS and the Signatories, the CFS holds the first Food Safety Charter Annual Meeting this year. The Meeting aims to provide the Signatories with the latest food safety information through presentations from the CFS's staff and food expert(s), and promote exchanges in the food trade through experience sharing. We are pleased to invite Mr Bryan Peng, General Manager, Manufacturing & Service Business, Hong Kong Quality Assurance Agency, to illustrate the Hazard Analysis and Critical Control Point system and ISO22000 Food Safety Management System, and representatives of the Signatories, Banyan Group, Satay King and Ocean Empire Food Shop to share their valuable experience in collaboration with food suppliers and implementation of food safety management systems.

The Meeting this year is only a starting point. The CFS will continue to provide the Signatories with the latest food safety information through various channels and invite them to share their experience on different aspects, so that they can acquire comprehensive information to enhance food safety.

A new Recognition Scheme was introduced to the Charter in 2009 to recognise the Signatories who have signed up the Charter for three consecutive years. The CFS will present the awards to the first group of recognised Signatories in the Charter next year. We hope that the food trade will continue to support the Charter and promote the Charter to your members and friends of the food trade, in order to promote the positive image of food trade and provide quality service well-grounded on food safety to Hong Kong citizens and tourists.

Finally, I would like to thank again for your support to the Charter. Hope you would enjoy the Meeting. Happy New Year and good health!

## 《食物安全條例草案》及 備存食物紀錄

為加強立法管制食物安全，政府已向立法會提交《食物安全條例草案》（《條例草案》）。《條例草案》將實施新的食物安全管制措施，當中包括設立食物進口商和食物分銷商登記制度，以及規定食物商須妥為保存食物進出紀錄。食物環境衛生署（食環署）署長將是《條例草案》的主管當局。

根據《條例草案》，除部分食物進口商或食物分銷商已根據其他條例取得政府的牌照而獲得豁免外，任何從事食物進口或分銷業務的人士均須向食環署署長登記。登記制度有助食環署在發生食物事故時，迅速辨識和聯絡某一組別的食物商。

《條例草案》亦規定任何人如在業務運作中在香港從某地方進口、取得或以批發方式供應食物，須保存為其供應食物和向其採購食物的商號的交易紀錄，藉以提高食物溯源能力。保存紀錄的規定不適用於以零售方式向最後消費者供應食物。漁民如把捕撈的漁獲分銷，須另存捕撈漁獲的紀錄。就活水產及保質期為三個月或以下的食物，紀錄須保存三個月。至於保質期超過三個月的食物，紀錄必須保存24個月。食環署將會就備存紀錄的規定發出實務守則，向業界提供指引。

為了讓食物商有充分時間適應新規定，當局會在登記制度生效後給予六個月寬限期，在寬限期過後才實施不遵守登記規定和備存紀錄規定的罰則。

## Food Safety Bill and Record Keeping

In order to strengthen the legislative control on food safety, the Government has introduced the Food Safety Bill (the Bill) to the Legislative Council. The Bill will provide new food safety control measures, including a registration scheme for food importers and distributors, and a requirement for food traders to maintain proper records of the movements of food. The Director of Food and Environmental Hygiene (DFEH) will be the authority of the Bill.

Under the Bill, any person who operates food importation or distribution business is required to register with the DFEH, except those exempt food importers or distributors who have obtained a licence under other ordinances. The registration scheme will assist the Food and Environmental Hygiene Department (FEHD) in identifying and contacting a defined group of food traders promptly in a food incident.

To enhance food traceability, the Bill will require any person who, in the course of business, imports, acquires or supplies by wholesale food in Hong Kong to keep transaction records of the business from which it acquired its food and the business to which it supplied the food. The requirement to keep records will not apply to retail supplies to ultimate consumers. Fishermen who distribute their capture will be required to maintain capture records. Records must be kept for a period of three months for live aquatic products and food with a shelflife of three months or less, and 24 months for food with a shelflife over three months. A Code of Practice on record-keeping will be issued by the FEHD to provide guidance for food trade.

To allow sufficient time for traders to adapt to the new requirements, the penalty provisions for failing to register and keep record will commence after a grace period of six months after the registration scheme starts.



食物安全中心  
衛生總督察(進/出口)  
特別職務  
謝勵志先生

Mr Tse Lai Chi,  
Chief Health Inspector  
(Import/Export)  
Special Duties,  
Centre for Food Safety



### 《食物安全條例草案》

#### 背景

- 《食物安全條例草案》會實施新的食物安全管制措施，包括—
  - 設立食物進口商和分銷商登記制度；
  - 規定食物商須妥為保存食物進出紀錄；
  - 賦權訂立規例，加強對特定食物類別的進口管制；以及
  - 賦權主管當局作出命令，禁止輸入和供應問題食物及命令回收該等食物。

#### 背景

- 條例草案於
  - 2010年5月20日在憲報刊登；
  - 2010年6月2日提交立法會審議。
- 如獲立法會通過，條例草案會於食物及衛生局局長藉憲報公告指定日期生效。
- 為了讓食物商有充分時間適應新規定，建議在登記制度生效後給予6個月寬限期，在寬限期過後才實施有關不遵守登記規定的罰則和備存紀錄的規定。

#### 條例草案的主管當局

- 食環署署長將是《食物安全條例草案》的主管當局。



食物環境衛生署  
Director of Food and Environmental Hygiene

#### 食物進口商和分銷商登記制度



#### 食物進口商和分銷商登記制度

- 任何從事食物進口或分銷業務的人士需向食環署署長登記
  - “食物進口商”指任何人所經營的業務是把食物以航空或循陸路或水路運入香港。
  - “食物分銷商”指任何人所經營的主要業務是以批發方式在香港供應食物，當中包括
    - 分銷其產品的漁農產品生產商如養魚戶和菜農；及
    - 分銷其產品的食物製造商

#### 食物進口商和分銷商登記制度

- 部份食物進口/分銷商已根據其他條例取得政府的牌照
- 條例草案豁免這些食物進口商和分銷商遵從登記的規定，當中包括根據《食物業規例》、《冰凍甜點規例》、《小販規例》、《奶業規例》、《厭惡性行業規例》及《屠房規例》所批出的牌照或准許
- 食環署署長獲賦權向有關發牌當局索取這些食物商的資料

#### 食物進口商和分銷商登記制度

- 登記制度有助食環署署長在發生食物事故時，迅速辨識和聯絡某一組別的食物商
- 任何人無合理辯解而沒有就其食物進口或分銷業務登記為食物進口商/分銷商，即屬犯罪，可被處最高罰款50,000元及監禁6個月

## 備存紀錄的規定

## 備存紀錄的規定

- 有關的獲取/供應紀錄須包括 —
  - 交易日期；
  - 供應商名稱及聯絡資料；
  - 食物的出口地方（只限進口食物）；
  - 採購食物的人士（即買方）的姓名/聯絡資料；以及
  - 食物的描述，包括總數量

## 備存食物紀錄的實務守則

- 為協助業界遵從備存紀錄的規定，食環署署長將根據《條例草案》發出備存食物紀錄的《實務守則》
- 《實務守則》載明業界為遵從有關規定應採取的行動和訂明不同食物類別的紀錄須予備存的期間，以作一般參考
- 《實務守則》的擬稿已上載食物安全中心網頁

## 銷售紀錄範本

以批發方式供應食物紀錄  
RECORD OF WHOLESALE SUPPLY OF FOOD

20 年 月 份批發供應紀錄表  
Record of wholesale supply of food for the month of 20

公司名稱: \_\_\_\_\_

供應日期 Date of supply	食物名稱 Food description	數量 Quantity	索取人資料 Particulars of the person to whom the food was supplied		
			名稱 Name	聯絡電話 Contact tel. no.	地址 Address

## 備存紀錄的規定

- 任何人如在經營業務的過程中在香港進口、取得或以批發方式供應食物，須保存為其供應食物和向其採購食物的商號的交易紀錄
- 食環署署長獲賦權查閱食物商保存的紀錄
- 保存紀錄的規定不適用於對最終消費者的零售交易
- 漁民如把捕撈的漁獲分銷，須另存捕撈漁獲的紀錄

## 備存紀錄的規定

- 任何人無合理辯解而沒有按照規定作出紀錄，即屬犯罪，可被處最高罰款10,000元及監禁3個月
- 任何人因沒有作出以批發方式供應食物的紀錄而被檢控，如證明以下情況，即可以此作為免責辯護：
  - 該人的通常業務是以零售方式供應食物；及
  - 該人假設該項供應並非以批發方式供應是合理的

## 紀錄範本

## 捕撈紀錄範本

捕撈本地水產紀錄  
RECORD OF CAPTURE OF LOCAL AQUATIC PRODUCTS

漁獲種類  
Fish vessel No.: \_\_\_\_\_  
State of fish vessel owner: \_\_\_\_\_

捕撈地點  
Date (period) of capture: \_\_\_\_\_

水產名稱/種類 Name of aquatic products/ Code	(1)	(2)	(3)	(4)

數量 (公斤)  
Quantity (in kg)

	(1)	(2)	(3)	(4)

## 備存紀錄的規定

- 一般而言，食物進口商須備存食物的進口紀錄及供應紀錄。而食物分銷商須備存食物的獲取紀錄及供應紀錄
- 食物零售者只須備存食物的獲取紀錄。但如把獲取的食物供應給另一食物零售者作轉售用途，則須就有關交易備存供應紀錄
- 飲食供應機構(例如食肆、熟食檔)須就獲取食物原材料或配料備存獲取紀錄。而食物製造商除備存原材料或配料的獲取紀錄外，亦須備存製成品的供應紀錄(零售或供出口的製成品除外)

## 備存紀錄的規定

- 須備存的紀錄並無訂明的格式，食物商可自行選擇以何種方式以遵從法例規定，例如 —
  - 保留載有規定的資料的收據/發票；
  - 自行編製交易紀錄（手寫紀錄或電子紀錄都可接納）；
  - 使用由食環署提供的紀錄範本

## 本地食物獲取紀錄範本

本地食物獲取紀錄  
RECORD OF LOCAL ACQUISITION OF FOOD

20 年 月 份本地食物獲取紀錄 (本地食物)  
Record of local acquisition of food for the month of 20

公司名稱: \_\_\_\_\_

收購日期 Date of food acquired	食物名稱 Food description	數量 Quantity	供應商資料 Particulars of supplier		
			名稱 Name	聯絡電話 Contact tel. no.	地址 Address

謝謝

## 備存紀錄的規定

- 農民分銷其農產品(例如水果、蔬菜、魚)，須備存有關食物的供應紀錄
- 漁民若將捕撈的漁獲在魚批處轄下的魚市場批發出售，或將捕撈的活海鮮分銷予水產批發商/零售者，須備存捕撈紀錄和供應紀錄
- 備存紀錄的規定在於發生食物事故時方便追查問題食物的來源和去向，以便當局採取適當的跟進行動

## 備存紀錄的規定

- 就活水產及食用期為三個月或以下的食物 —
  - 紀錄須保存三個月
- 就食用期超過三個月的食物(如罐頭及乾海味) —
  - 紀錄須保存24個月
- 食環署會發出實務守則向業界提供指引

## 進口紀錄範本

備存進口食物紀錄  
RECORD OF ACQUISITION OF IMPORTED FOOD

20 年 月 份收購紀錄表 (進口食物)  
Record of acquisition of imported food for the month of 20

公司名稱: \_\_\_\_\_

收購日期 Date of food acquired	食物名稱 Food description	數量 Quantity	供應商資料 Particulars of supplier			食物出口國家/ 出口商 Exporting country/area
			名稱 Name	聯絡電話 Contact tel. no.	地址 Address	

## 中式酒家採購須知

要確保食物安全及保障市民健康，實有賴政府和業界的合作，從源頭做起，即整條食物供應鏈由農場到餐桌的每個環節都要做好。這既保障了消費者的利益，亦對供應鏈上游的食物供應者產生壓力和要求，督促他們注重品質。食品衛生和食物安全制度要由消費者、供應和制度三個層面去推動。資訊發達令消費者知悉更多食品安全的資訊，從而提升對食品衛生和食物安全的要求；供應商必須採購優質及安全的食品才能保持商譽與拓展更大的市場；政府在監察食物安全擔當非常重要的角色，例如立法及修訂法例、抽查食品及檢控違例的情況。

從農場到餐桌的食物供應鏈主要分成農業生產、食品加工和餐飲/零售三個部分。農業生產可能會產生衛生安全的問題，例如基因改造、疫情感染、毒物殘留等；食品加工和餐飲/零售則可能造成的生物性、化學性及物理性食物危害。因此，每個步驟都要小心監控，確保食物安全。

採購人員對於監控步驟是非常重要的，要成為優秀的採購人員必須符合以下的要求：

- 與時並進，關心食品安全訊息
- 明白食品安全對消費者的重要性
- 要具有採購人員的良好職業操守
- 有全面的技術背景，熟悉食材標準和特性，能分辨食材優劣
- 善於分析數據，捕捉市場動態，並先發制人
- 對國內外市場行情高度敏感及熟悉
- 有良好的溝通能力和談判技巧

最後，業界應多認識新產品，並與食物安全中心溝通和配合。這有助採購之餘，又能保障市民健康和保持香港作為「美食天堂」的美譽，達到政府、業界和市民三贏的局面。

## Purchasing in Chinese Restaurants

Ensuring food safety and protecting public health relies on collaboration between the Government and food trade starting from sourcing and requires good practices at all stages throughout the food chain "from farm to table". Ensuring food safety from source not only protects consumer benefits, but also puts pressure and expectation on suppliers on the upstream of the food chain for quality awareness. Consumers, suppliers and regulation regime all play important roles in promoting food hygiene and safety. Resourceful information better equips consumers with more food safety resources and also increases their expectation on food hygiene and safety. Suppliers can only maintain goodwill and expand their market if they source safe and quality food. The Government plays a key role in food safety surveillance by introducing new legislation and amending existing legislation, sampling food and prosecuting against breach of legislation.

The "from farm to table" supply chain is mainly composed of three parts, namely agricultural production, food processing and catering/retailing. Hygiene and safety problems, such as genetic modification, disease infection, toxic substance residence, may arise in agricultural production; food processing and catering/retailing may produce biological, chemical and physical hazards. Hence, each step in the supply chain must be carefully monitored to ensure food safety.

Purchasers is an important part of monitoring procedures. A good purchaser must meet the following requirements:

- Keep abreast of the latest food safety news
- Recognise the importance of food safety for consumers
- Have good professional conduct
- Have a sound technical background, good knowledge on standards and characteristics for ingredients and ability to distinguish good ingredients from bad ingredients
- Good at data analysis and be able to capture market dynamics for moves in advance
- Highly sensitive to and well-versed in Mainland and overseas markets
- Possess good communication and negotiation skills

Lastly, the trade should know more about new products and communicate and work with the Centre for Food Safety. This helps sourcing new products, protecting public health and keeping Hong Kong's reputation of "gourmet paradise", thereby creating a win-win-win outcome for the Government, the trade and the public.



香港餐務管理協會副主席  
新榕記集團董事及  
採購經理  
劉廣財先生

**Mr Lau Kwong Choi**  
Vice Chairman, Association  
for Hong Kong Catering  
Services Management Ltd  
Director and Purchasing  
Manager, Banyan Group

### 食物安全五要點

1. 「精明選擇」：選擇安全的原材料
2. 「保持清潔」：保持雙手及煮食用具清潔
3. 「生熟分開」：分開處理生和熟的食物
4. 「煮熟食物」：食物必須煮到熟透
5. 「安全溫度」：煮熟食物安全溫度-食物須貯存在攝氏四度或以下，或攝氏六十度以上

### 食品供應鏈牽涉之衛生安全議題

- 農業生產
  - 基因改造疫情感染毒物殘留
- 食品加工業
  - 製造流程有關原料、人員、設備的不當操作，造成的生物性、化學性及物理性的產品的危害
- 餐飲業/零售流通業
  - 同食品加工業

### 食物安全：從源頭做起

- 注意從農場到餐桌的每個環節
- 採購屬中間環節，做得好，能選擇安全的原材料，既保障了消費者的利益，亦能對上游的源頭供應者產生壓力和要求，督促他們注重品質。

### 採購人員的要求

- 與時俱進，關心食品安全訊息
- 確認食品安全對消費者的重要性
- 要具有買手的職業操守
- 要對物料有深切認識，分清優劣，不斷學習，提升自我。

### 食品衛生安全制度建構的三個動力

- 需求的層面
  - 消費者對食品衛生安全的需求有所提升
  - 消費者有途徑知悉更多食品安全的資訊
- 供給的層面
  - 供應商高質的維持與市場拓展
  - 買手對優質產品的要求和執著
- 制度的層面
  - 監督、管理與提供認證與驗證
  - 政府擔任重要角色

### 優秀的買手

- 有良好的職業操守，如公正廉潔
- 善於分析數據，捕捉市場動態，能先發制人
- 有較強技術背景，熟悉原材料標準和特性
- 有高度敏感性，隨時掌握國內外市場行情
- 有良好溝通能力和談判技巧
- 熟悉採購流程，能夠提出改進建議

### 從農場到餐桌食品供應鏈

- 農業生產
  - 栽培-種植-採收-分級-包裝-運送
- 食品加工業
  - 原料採購-檢測-製造-包裝-儲存-運送
- 餐飲業/零售流通業
  - 原料採購-加工-儲存-服務-販售

### 物料採購技巧舉例

- 肉類
- 魚類和水產品
- 蔬果
- 海味乾貨
- 其他

### ISO22000中的 食物安全重點控制原則

市場上有很多不同的風險管理系統幫助業界管理各類型的風險。對於食物業界而言，食物安全重點控制系統(HACCP system)和ISO22000是普遍使用的食物安全風險管理系統。

食物安全重點控制系統透過危害分析及管理關鍵控制點，管理食物生產過程中存在的食物危害，以確保食物安全。

ISO22000是國際標準化組織(ISO)收納國際間對食物安全的要求後而制定的食物安全管理體系標準(FSMS)。ISO22000合併ISO9001及HACCP兩套標準，以確保整條食品供應鏈中各環節的食物安全，並適用於供應鏈中每一個組織(例如製造商、零售商及食肆)。

食物業界於實行食物安全管理系統後，可申請由獨立的認證機構審核認證，並獲發證書證明所屬機構符合標準內訂明的要求。這一類的認證不但能提升業界形象、增強消費者的信心，亦會因減少食品回收次數而達到降低生產成本的目的。

其實，越來越多的國家(例如美國、加拿大及澳洲)已採用食物安全重點控制系統來監控食物生產過程。獲得ISO22000認證的本地食物業處所，更可參與食物環境衛生署的修訂巡查制度，減少被巡查的頻率。

### HACCP principles in ISO 22000

There is a host of risk management systems in the market to assist the trade in managing different types of risk. For food trade, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system and ISO22000 are popular food safety management systems.

HACCP system addresses hazards in food production through hazard analysis and management of critical control points to ensure food safety.

ISO22000 is a Food Safety Management System (FSMS) standard developed by the International Organization of Standardization (ISO) after harmonization of the international requirements on food safety. By integrating the ISO9001 and HACCP standards, ISO22000 ensures food safety at all points along the food supply chain and can apply to all concerned organisations in the food chain(e.g. manufacturers, retailers and food premises).

After implementing a FSMS, the food trade can apply for certification by an independent certification body, showing that it has complied with the prescribed requirements in the standard. Such certification not only enhances the image of the food trade and boosts consumer confidence, but also lower production cost through the reduction in food recalls.

In fact, a growing number of countries, such as the United States, Canada and Australia, have adopted the HACCP system to monitor food production processes. Local food premises which have obtained ISO22000 certification are eligible to join the revised inspection regime introduced by the Food and Environmental Hygiene Department to receive fewer inspections.



香港品質保證局製造和服務業務總經理  
彭文俊先生

Mr Bryan Peng  
General Manager,  
Manufacturing & Service  
Business, Hong Kong  
Quality Assurance Agency

食物安全管理體系及認證  
- 創造商機

彭文俊 總經理  
製造和服務業, 香港品質保證局

為什麼需要認證?

香港品質保證局

- 由香港政府于1989年成立的非牟利機構, 致力協助工商業建立優質管理體系, 並為區內和香港提供專業培訓、獨立評審和認證服務
- 在香港作為一個主要的認證機構, 每年要進行8,000多個評審工作天
- 頒發了4,000多張證書, 覆蓋不同的行業, 佔市場份額的50%以上。

CONTAMINATED MILK

我們的服務

- 提供不同類型的體系認證服務:
  - ISO 22000 食物安全管理體系 (所發證書榮獲英國認可局UKAS認可)
  - HKQAA-HACCP 危害分析和關鍵控制點
  - HKQAA 衛生監控體系認證計劃(HCS)
  - ISO 9001, ISO 14001, ISO 13485, ISO 20000, ISO 27001, OHSAS 18001, TL9000
  - HKQAA-5S計劃, HKQAA-BPI認證及審核計劃
  - SQM 服務品質管理認證 (神祕顧客)

一個價值50億的教訓

- 蒙牛乳業在香港股市因為“三聚氰胺”事件影響, 被迫停牌。
- 2008年9月24日復牌後股價大跌90.25%
- 股票市值損失近1,600,000,000元

我們的認證客戶

為什麼需要認證??

- 風險管理
  - 質量風險 → ISO9001
  - 環保風險 → ISO14001
  - 職業健康安全的風險 → OHSAS18001
  - 信息安全的風險 → ISO27001
  - 食物安全的風險 → HACCP, ISO22000

**當發生食物安全事故時**

**P (利潤) = R (收入) - C (成本)**

↓

■ 成員  
■ 企業倒閉

↓

- 市場份額減少
- 消費者無信心，沒有購買意欲
- 銷量下降、產品價格下降
- 品牌附加價值降低

↑

- 食品回收、廢棄增加
- 生產效率下降
- 增加因產品問題引起的法律訴訟風險和保險費用的支出

HKQAA

**HACCP七項原則**

- 原則 1: 進行危害分析
  - 生物危害, 化學危害, 物理危害
- 原則 2: 識別關鍵控制點CCP
- 原則 3: 為 CCP 制定控規
- 原則 4: 監控 CCP 和建立控制過程
- 原則 5: 制定糾正措施
- 原則 6: 建立文件的程序
- 原則 7: 建立體系驗系統驗證的程序

HKQAA

**食品安全認證的益處**

對企業:

- 聚焦於重點問題, 更系統管理食品安全風險
- 增強消費者信心, 促進購買
- 提升形象, 增加市場機會
- 促進與貿易伙伴的溝通
- 減少法律風險和保險支出
- 減少食品回收、廢棄, 降低生產成本
- 提高員工對食品安全的參與
- 在組織內部及食品鏈中實現資源利用最優化
- 加強計劃性, 減少過程後的檢驗
- 更加有效進行食品安全風險控制
- 減少第三方審核的費用

**P (利潤) = R (收入) - C (成本)**

HKQAA

**謝謝!**

Bryan Peng 彭文俊  
總經理, 製造及服務業  
電郵: bryan\_peng@hkqaa.org  
電話: 2202 9550

HKQAA

**食品安全**  
是食品生產、餐飲企業的**生存發展之本!**

**食品安全認證是有效工具!**

HKQAA

**ISO 22000:2005**

■ ISO 22000 产生的背景:

经济全球化, 顾客期望生产、制造、操作和供应食品的组织证明其有能力控制食品安全危害和影响食品安全的因素。

各国标准不一致, 使顾客的要求难以满足;

一个统一的国际性标准和国际间通用的管理体系认证方式, 将对突破技术壁垒起到积极作用。

ISO 22000:2005 于 2005 年 9 月 1 日正式全球发布, 至今已有超过 50 多个国家的组织实施该标准。

ISO 组织唯一一份食品安全的管理体系标准。

HKQAA

**食品安全認證的益處**

對消費者:

- 減少食源性疾病的危害
- 增強衛生意識
- 增強對食品供應商的信心
- 提高生活質量, 促進健康

對政府:

- 改善公眾健康
- 更有效和有目的的食品監控
- 減少公眾健康支出
- 確保貿易暢通
- 提高公眾對整體食品供應的信心

HKQAA

**國際食品安全認證**

■ 國際食品安全認證包括:

- GMP 良好生產規範
- HACCP 危害分析及關鍵控制點
- ISO 22000 食品安全管理體系
- BRC 英國零售協會食品標準
- IFS 國際食品標準 (德國/法國零售商和批發商聯盟共同制定)
- FS 22000
- .....

HKQAA

**ISO 22000:2005**

■ ISO 22000 的特点:

- 作为国际认可的标准使不同客户和国家的不同要求得到统一;
- 用主动和系统的方法确保食品安全;
- 促进不同相关方之间的沟通, 包括政府、国际贸易商、生产厂商、批发和零售商及消费者;
- 可与其他管理体系 ISO 9001 和 ISO 14001 相结合;
- 基于风险评估的结果确定食品安全工作重点, 使资源得到最充分的利用;
- ISO 22000 是结合 ISO 9001 及 HACCP 两套国际标准下所制订的管理体系。

HKQAA

**國際食品安全認證趨勢**

美國:

- 1995 年開始, 強制性水產品 HACCP 法規實施
- 2001 年開始, 果醬汁產品亦開始

加拿大:

- 加拿大食品檢驗署制定以 HACCP 為基礎食品安全強化計劃執行手冊

**推行食品安全管理體系, 創造商機!**

- 紐西蘭全面進行實施 HACCP
- 1991 年要求水產加工實施 HACCP
- 1965 年開始要求非入口的海洋食品在 HACCP 體系下生產, 否則對產品進行全面測試

香港:

- 香港食環署鼓勵食物加工場所推行 ISO 22000 標準, 減少巡查

HKQAA

**HACCP-危害分析与关键控制点**

- HACCP 是**危害分析**与**关键控制点** (Hazard Analysis Critical Control Point) 的英文缩写, 是一种食品安全保证体系
- 由食品的危害分析 (Hazard Analysis - HA) 和关键控制点 (Critical Control Point - CCP) 两部分组成。
- 60 年代由美國率先提出, 美軍實驗室以及國家航空和宇宙航行局開發航天食品, 預防沙門土菌感染
- 1971 年 Pillsbury 公司在美國國家食品保護會議首次公開提出 HACCP 概念
- 適用於所有食物處理及生產場所

HKQAA

**ISO 22000:2005**

■ ISO 22000 的目的:

ISO 22000 食品安全管理体系标准, 旨在保证**整个食品链不存在薄弱环节**从而确保食品供应的安全。其适用于整个食品供应链中所有的组织, 包括饲料加工、初级产品加工、到食品的**制造、运输和储存**, 以及**零售商和餐饮业**。

另外, 与食品生产紧密关联的其它组织也可以采用该标准, 如**食品设备的生产、食品包装材料的生产、食品清洁剂的生产、食品添加剂和其它食品配料的生产**等。

HKQAA

**分享**

**100 - 1 = 0**

做一百件事,  
有一件做錯,  
便是等于零!

HKQAA

## 分析危害及確定控制重點

食物安全重點控制系統透過危害分析及管理關鍵控制點，預計食物生產過程中可能出現的問題，並按預先制定的程序，採取有效的措施，確保食物安全。

食物危害可分為生物性、化學性及物理性。危害分析可找出各種食品在整個生產過程中（由購買原材料至向顧客供餐）的潛在危害，並按危害發生的頻率及嚴重性，確定明顯需要控制的危害。

當找出食物生產過程中顯著的危害後，透過邏輯性的思考，確定關鍵控制點，並予以監控，以防止或消除相關的危害，或把危害減低至可接受的程度。在監控關鍵控制點時，須清楚制定監控的標準、方法及頻率、糾正措施、紀錄系統及驗證方法，讓員工了解並執行監控措施，藉以控制危害的出現。

總括而言，實行食物安全重點控制系統能預防食物出現問題，從而加強消費者對食物安全的信心。

## Hazards Analysis and Identification of Critical Control Points

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system anticipates potential problems in food production through hazard analysis and management of Critical Control Points (CCPs) and takes effective measures in accordance with the established procedures to ensure food safety.

Food hazards can be classified as biological, chemical or physical. By hazard analysis, potential hazards in different types of food, throughout production process from sourcing raw materials to serving food to customers, are identified and significant hazards requiring control are determined based on their occurring frequency and severity.

When significant hazards are identified in food production process, CCPs will be determined logically and monitored to prevent or eliminate these hazards, or reduce these hazards to an acceptable level. When monitoring CCPs, it is necessary to clearly establish control limits for CCPs, methods and frequency of monitoring, corrective actions, record system and verification methods so that the staff can understand the details and take monitoring measures to control the hazards.

Overall speaking, the implementation of HACCP system can prevent problems arising from food, thereby enhancing consumer confidence in food safety.



海皇粥店工場經理

廖仲堅先生

Mr Eric Lau

Factory Manager,  
Ocean Empire Food Shop

海皇粥店(集團)有限公司工場經理  
廖仲堅先生

- 危害分析
  - 為了在出現危害或問題前，找出所有可預計到之危害來作出預防
  - 找出處理每種產品之每一個步驟內的各種潛在危害
  - 分析所有危害之嚴重性，決定作出那一種類程度之監控

- 關鍵控制點
  - 客觀地去分析每一種由危害分析所得出之潛在危害
  - 制定監控之方法、人員及相應措施

- 對每款產品/產品類之每個工序及流程（由原料到貨至到達顧客）作出危害分析
- 原材料收貨
- 原材料儲存
- 原材料準備
- 製作/加工程序
- 半成品/成品處理及儲存
- 成品發運/銷售程序

- 分析包括：
  - 生物性危害 (eg. 細菌污染、煮製溫度及時間、各種交叉污染等等)
  - 化學性危害 (eg. 清潔品殘餘、化學品應用等等)
  - 物理性危害 (eg. 異物污染等等)

- 分析方法
  - 發生機會或頻率
    - 時常會發生?
    - 有機會但極少發生?
  - 出現危害時之嚴重性
    - 危害出現時之影響很少?
    - 危害會做成對健康及生命有影響?
  - 用以上之資料去分析是否顯著危害

總會發生(H)	III	II	III
有時發生(M)	ML	MM	MH
未發生過或極少發生(L)	LL	LM	LH
	不會對健康造成危害(L)	會對健康造成可接受之危害，但及早處理後可恢復(M)	會對健康造成極嚴重之危害，但及早處理後可恢復(H)

加工步驟	潛在危害	危害分析	關鍵控制點	控制措施	驗證方法
1 烹調	生物性	細菌繁殖	II	1. 正確熟化及保溫及時間等控制 2. 正確冷卻及保溫及時間等控制 3. 防止交叉污染及保溫等	1. 溫度計的記錄 2. 溫度計的記錄 3. 溫度計的記錄
	化學性	清潔劑	I	1. 清潔劑的應用	1. 清潔劑的應用
	物理性	異物混入	I	1. 員工的健康	1. 員工的健康
	物理性	異物混入	I	1. 員工的健康	1. 員工的健康

## 關鍵控制點之分析

- 用危害分析已經找出顯著危害
- 再使用5條問題去幫助決定這些顯著危害是關鍵控制點或控制點
- 關鍵控制點(CCP)及控制點(CP)有不同程度之控制頻次及方法

## 關鍵控制點之控制

- 所有之關鍵控制點都需要有嚴格之監控
- 需要清楚制定：
  - 關鍵限值
  - 監控甚麼、方法、頻率及誰人負責
  - 糾正措施
  - 記錄方法
  - 驗證方法

謝謝大家！

## 關鍵控制點之分析

加工步驟	潛在危害	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP/CP	判斷理由
1 攪拌工序	生物性 物理性	Y	Y	N	Y	Y	CP	1. 檢查物料之新鮮度、確保品質標準 2. 確保攪拌過程可消除危害可能性
2 烹調烹製	生物性	Y	Y	Y			CCP	確保烹調時間充足，確保的步驟不能消除此危害

## 關鍵控制點之控制

- 監控儀器需要定期進行外校及內校
- 溫度計：



## 關鍵控制點之分析

- Q1: 是否有顯著危害及有什麼危害?  
Yes
- Q2: 對此危害，有否相應之預防措施?  
Yes
- Q3: 能否將該危害之出現機會消除或把嚴重性降低至可接受之水平?  
No
- Q4: 該危害會否增加至無法接受之水平?  
Yes
- Q5: 是否有後步聯去消除該危害或把嚴重性降低至可接受之水平?  
Yes
- 不是關鍵控制點

## 關鍵控制點之控制

關鍵控制點	產品	加工步驟	潛在危害	關鍵限值	監控	方法	頻率	負責	糾正措施	記錄	驗證
CCP1	雞絲麵	攪拌過程	生物性 物理性	溫度 攪拌時間	溫度計	目視	每批	員工	1. 確保物料之新鮮度及品質標準 2. 確保攪拌過程可消除危害可能性	溫度計 攪拌時間	每批



把CCP資料張貼於有關之工序範圍，以方便提醒員工工作出監控及紀錄

## 關鍵控制點之分析

- Q1: 是否有顯著危害及有什麼危害?  
Yes
- Q2: 對此危害，有否相應之預防措施?  
Yes
- Q3: 能否將該危害之出現機會消除或把嚴重性降低至可接受之水平?  
No
- Q4: 該危害會否增加至無法接受之水平?  
No
- Q5: 是否有後步聯去消除該危害或把嚴重性降低至可接受之水平?  
No
- 不是關鍵控制點

提問時間

**ISO22000認證之路**

近年食物中毒的主要成因，超過百分之七十是由細菌感染所引致。所以，沙嗲王成立時承諾會提供一個環境衛生、無煙及安全食物的地方給顧客。ISO22000未出現時，公司已推行「五常法」和其他監察系統，例如ISO9001和HACCP。雖然在2000年認證HACCP失敗，但本公司仍然為員工建立衛生守則，及一直以HACCP模式運作，為日後認證ISO22000打下良好基礎。

建立衛生守則包括個人、環境及食物衛生三方面。另外，公司亦製作多種紀錄表，員工做妥工作後要簽署並由督導員簽署作實。為方便員工遵從有關守則，公司使用顏色代碼來區分用具的類別及用途。

ISO22000於2005年9月正式推出。公司認為這個認證是世界公認的最高衛生標準，可使到顧客對公司產品增加安全感和信心，所以正式申請認證。首先，要製作流程圖，以HACCP為核心，將食物作危害分析，然後作出風險評估，評定風險是高、中或低。下一步便是找出流程圖中的控制重點(CCP)，然後為每樣食物製作HACCP計劃書，列出危害、風險、CCP等。另外，公司亦製作控制重點監控總表，詳細列出所有CCP、控制措施、控制標準、監察程序、糾正措施及紀錄。為了讓員工更清楚了解HACCP系統，公司將上述資料製作了圖文並茂的工作指引。本公司亦自設化驗室，以提升檢驗所有原材料及食物的成效。

在完成有關工作後，公司獲得ISO22000的認證。ISO22000的認證只是第一步。整個體系必須公司同事上下一心堅持推行，並作出持續改善才能有效地發揮系統的功能。

**Road to Accreditation of ISO22000**

The main cause of over 70% of food poisoning in recent years is bacterial contamination. Therefore, we pledged to make Satay King a smoke-free food establishment with safe food and good hygiene conditions since its founding. Before the existence of ISO22000, we had implemented 5S techniques and other monitoring systems (e.g. ISO9001 and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system). Despite our attempt to acquire HACCP certification aborted in 2000, we have been continuing our efforts in establishing hygiene practices among our staff and implementing HACCP in our operation to lay a good foundation for ISO22000 certification.

Establishing hygiene practices covers three aspects: personal hygiene, environmental hygiene and food hygiene. In addition, various records are produced for staff to sign and their supervisors to countersign for confirmation when the task is done. To facilitate staff compliance, different colour codes are used for utensils of different categories and purposes.

When ISO22000 was officially launched in September 2005, we formally lodged an application for this certification as we believed this world-renowned and highest hygiene standard can bring a sense of security and confidence to customers on our food. First, we needed to create a HACCP-based flow chart for hazard analysis and risk assessment, which was subsequently carried out to determine if the risk was high, moderate or low. Next, we had to identify CCPs in the flow chart and prepare a HACCP proposal stating hazards, risks and CCPs for each type of food. Also, we prepared a master plan for monitoring of CCPs specifying all CCPs, control measures, control limits, monitoring procedures, corrective actions and records. In order to enable our staff to know better about the HACCP system, all information of the system has been translated into operation guidelines with illustrations. An in-house laboratory has also been set up to effectively enhance testing performance on raw materials and food.

After all these efforts, we successfully obtained the ISO22000 certification. ISO22000 certification is only the first step. The whole system can only function properly when all staff endeavour to implement and keep improving the system.



沙嗲王營運總監

張錫明先生

Mr Cheung Sek Ming

Operations Manager,  
Satay King

# 專題討論

## Panel Discussion

專題討論環節由香港食品委員會主席黃家和太平紳士及現代管理（飲食）專業協會副主席胡麟先生主持，其間他們回答了與會者的提問，問題主要圍繞《食物安全條例草案》、食物安全管理系統的認證及食物環境衛生署（食環署）的修訂巡查制度。而食物安全專員陳漢儀醫生亦對食物安全中心（中心）在食物監察方面的工作作出回應。以下是討論環節的要點：



### 《食物安全條例草案》

《食物安全條例草案》主要包括食物進口商和食物分銷商的登記制度及備存食物進出紀錄兩個部分。已獲食環署簽發有效食物業牌照的食肆，可豁免遵從食物進口商和食物分銷商登記制度的規定。在備存食物進出紀錄方面，食肆主要需要備存食物原材料的獲取紀錄。食肆可按照中心即將發出的「備存食物紀錄實務守則」，備存適當的紀錄。

### 中心的食物監察工作

中心每年抽驗超過六萬個食物樣本，合格率均超過99.7%。對於進口的高危食品，例如家禽，中心一向實施嚴格的監管。入口商必須經食環署批准，另食物須附有出口國檢疫

部門發出的衛生證明書，才可進口這類食品。中心的獸醫亦會在各邊境口岸為食物進行檢查。

### 食物安全管理系統的認證

食肆在推行食物安全管理系統（如食物安全重點控制、ISO22000）後，可向認證機構申請認證，以獲得第三方證明食肆符合有關食物安全的要求，提高商譽及增強顧客的信心。

### 食環署的修訂巡查制度

食環署會因應食肆所售賣的食物的風險程度及過往的巡查紀錄來釐訂巡查該食肆的周期。如食肆持有食環署簽發的有效食物業牌照及認證機構發出有效的ISO22000證書，可申請參與食環署的修訂巡查制度。成功申請的食肆可免受違例記分制的規管，而巡查的次數亦會減至每五個月巡查一次。

Panel discussion was co-chaired by Mr Wong Ka Wo, Simon, JP, Chairman of Hong Kong Food Council, and Mr Woo Lun, Vice-chairman of Association of Restaurant Managers. In the discussion, speakers answered participants' questions on the Food Safety Bill, certification of food safety management systems and the revised inspection regime of the Food and Environmental Hygiene Department (FEHD). Dr Constance Chan, Controller of the Centre for Food Safety (CFS) also answered questions about CFS's work on food surveillance. Key points of the discussion were summarised as follows:

### Food Safety Bill

The Food Safety Bill primarily includes a registration scheme for food importers and distributors and a requirement for food traders to maintain records of the movement of food. Food premises which have obtained a valid food business licence issued by the FEHD are exempted from the registration requirement for food importers and distributors. As for the record-keeping requirement, food premises mainly need to keep acquisition records on raw food materials. They may keep proper records in accordance with CFS's forthcoming Code of Practice on Keeping Records Relating to Food.

### CFS's Work on Food Surveillance

More than 60 000 food samples were tested every year with satisfactory rate over 99.7%. The CFS has been exercising stringent controls on import of high-risk food such as poultry. Importers must be approved by the FEHD and the food must be issued with health certificates from quarantine authorities of the exporting countries before the importers can import the food. CFS's veterinary officers will conduct inspection for the food at the border control points.

### Certification of Food Safety Management Systems

After implementing a food safety management system (e.g. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system and ISO22000), a food premises can apply for certification from a third-party certification body showing its compliance with food safety requirements to enhance its goodwill and boost consumer confidence.

### Revised Inspection Regime of the FEHD

FEHD determines the inspection interval for a food premises based on the risk level of food sold and past inspection records of the food premises. A food premises with a valid food business licence issued by the FEHD and a valid ISO 22000 certificate issued by a certification body can apply to join the revised inspection regime of FEHD. Food premises under the regime are excluded from the Demerit Points System and their inspection frequency is reduced to once every five months.

# 花絮 Snapshots



食物安全專員陳漢儀醫生致歡迎辭。  
Dr Constance Chan, Controller of the CFS presented the welcome speech.



講者向與會者分享他們的專業知識及工作經驗。  
Speakers shared with the participants their experience and expertise.



與會者用心地聆聽講者的講解。  
Participants listened attentively to the speakers.



與會者在茶點時間互相溝通，增進交流。  
Participants communicated with each other during tea reception.



香港食品委員會主席黃家和太平紳士及現代管理(飲食)專業協會副主席胡麟先生主持專題討論環節。  
Mr. Simon WONG Ka-wo, JP, Chairman of Hong Kong Food Council and Mr. WOO Lun, Vice Chairman of Association of Restaurants Managers hosted the panel discussion.



講者詳細地回答與會者發出的提問。  
Speakers answered the questions raised out from the participants in detail.



食物安全專員陳漢儀醫生及食物安全專家委員會主席關海山教授和講者拍攝大合照。  
Dr Constance Chan, Controller of the CFS and Professor Kwan Hoi-shan, Chairman of the Expert Committee on Food Safety took group photo with speakers.