

四. 廢物處理

廢物是指任何不宜再使用且擬棄置的食物、食物材料及包裝物料等。由於廢物有污染食物的危險，所以必須小心處理。



- 應在食物配製室的工作範圍四周放置垃圾桶，並應放置在方便員工工作的位置
- 垃圾桶應與其他貯物箱有明顯區別
- 應劃定地區以存放有待遷移的廢物
- 從食物配製室把食物殘渣移到垃圾區以待遷移時，須把食物殘渣放置在密封的垃圾收集箱內
- 須放置膠袋在垃圾桶及垃圾收集箱內，以保持清潔
- 垃圾桶及垃圾收集箱須定時及在滿載廢物時清倒
- 須每天清潔及消毒垃圾桶及垃圾收集箱，並須在晚上把垃圾桶及垃圾收集箱倒置放在離地的位置直至翌日，讓桶內的水份排乾

五. 員工訓練

為你的員工提供適當的訓練，內容必須包括食物安全及食物衛生的知識，令他們更清楚了解食物在甚麼情況下會受污染，以及如何透過適當的食物處理程序來預防食物中毒事故發生。

基本的食物安全知識例子：

- 在食物處理過程中，引致食物中毒的因素
- 溫度控制
- 正確使用工場的設備，包括使用溫度計的技巧、了解烹煮及貯存食物設備的運作

基本的食物衛生知識例子：

- 保持良好個人衛生習慣的重要性和技巧
- 清潔及消毒的知識和技巧
- 防治蟲鼠
- 各商號應擬訂訓練計劃，以確定每名員工所需接受的訓練
- 應記錄每名員工已完成的訓練及其訓練內容
- 應定期檢討訓練的需要，並根據員工的職責、現有技能、經驗和以往曾接受的訓練，計劃員工未來所需接受訓練的內容
- 員工訓練紀錄表的樣本載於附錄 16