

**本文中心：**食肆卫生欠佳，不仅有损口碑声誉，还可能成为食物中毒的温床，危害消费者之余，也带来诉讼问题。食物安全中心（食安中心）透过持续培训推广「食物安全五要点」与「良好卫生规范」（GHP），「安樂查飯」活动旨在协助食物业经营者有效确保食物安全，保障消费者健康。

食物处理人员是在食物业从事处理食物或处理会接触到食物的设备或用具的人员。在业务过程中，他们可能会同时处理多项不同的工作，例如采购、接收、配制、烹煮、递送、包装、展示、贮存及处理食物。

若未能遵从「良好卫生规范」（GHP），食物处理人员随时可成为食物污染的源头。无论是厨师、侍应还是清洁人员，他们在工作时都应谨记对食物安全所肩负的责任。

「安樂查飯」旨在向食物处理人员讲解一些工作须知，以推广和应用 GHP。指南分为四部分，主题包括：（1）食物危害与食源性疾病、（2）个人卫生、（3）安全处理食物及（4）食物业处所的卫生。食物处理人员应多加运用指南中的建议，从而保障食物安全。简介部分包含有关「安樂查飯」的最新新闻和培训材料，以及其他食品安全问题部分中的其他食品安全主题。

## 食物安全五要点：确保食物卫生

本地食肆过去几年发生的食物中毒个案主要由细菌引致，当中成因包括食物未经彻底煮熟、交叉污染及贮存温度不当。为了预防食物中毒，业界应遵循「食物安全五要点」：

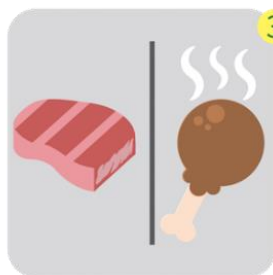
1. 精明选择：选择安全的原材料
2. 保持清洁：保持双手及用具清洁
3. 生熟分开：分开生熟食物
4. 彻底煮熟：彻底煮熟食物
5. 安全温度：把食物存放于安全温度



**精明選擇**  
選擇安全的原材料



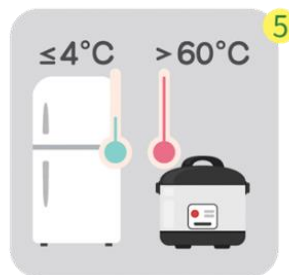
**保持清潔**  
保持雙手及用具清潔



**生熟分開**  
分開生熟食物



**煮熟食物**  
徹底煮熟食物



**安全溫度**  
把食物存放於安全溫度

## 良好卫生规范（GHP）：五要点的延伸

在生产过程中，包括采购原材料、烹调、贮存及运送期间，食品都有机会受到污染。遵从「良好卫生规范」（GHP）的目的，是为了防止食物出现污染危害，确保食物卫生和安全。

GHP 为「五要点」的延伸，范畴推展至个人卫生、环境卫生与食物卫生。除了要防止生产食品时出现污染物及设有良好的生产设备外，也应做好以下六方面：个人卫生、环境卫生、运作监控、产品信息、食物运送及持续培训。GHP 是食肆确保食物安全的「基本功」，实施 GHP 既能提高营运成效，又可保障消费者健康。

## 持续培训

持续培训是 GHP 的重要一环。不少从事食品相关工作的员工都缺乏足够的食物安全及卫生知识，如果没有相应的培训及监督，便会对食物安全构成潜在威胁。食物处理人员，无论是全职、兼职或临时员工，均应按其从事的工作接受相应程度的食物卫生培训。

## 相关网页

- [怀疑食物中毒个案](#)
- [食物处理人员增值计划](#)
- [培训资源及食安提示](#)
- [透过 WhatsApp 通知](#)