

食物安全水平高， 重點控制要做好



「食物安全重點控制」(Hazard Analysis and Critical Control Point) 系統，簡稱HACCP，是一個食物安全系統，用以找出危害食物安全的環節及有關預防方法，並確定控制的重點，從而確保食物達至安全標準。

「食物安全重點控制」系統是一種工具，以評估可引致的危害及制訂有關控制系統；該控制系統着重在食物生產過程中，對食物危害的預防，而不是單靠對製成品的檢測。

「食物安全重點控制」系統 包括以下七大要點：

7. 設立記錄系統

一個「食物安全重點控制」系統需
要有全面、有效及正確的
資料記錄供參考及翻查，
並應包括產品安全、加工
製程、食物貯存、監察
及矯正行動等方面的
資料。

6. 制訂 確認程序

訂立確認程序，以
確定「食物安全重
點控制」系統運作
無誤。



5. 制訂矯正程序

預先訂立矯正行動，以便問題
得以迅速解決，並防止有問題
的產品流出市面。

1. 分析危害

分析整個生產過程的步驟，找出可能對食物安全構
成威脅的環節。

2. 確定控制重點

確定需要控制的關鍵步驟以便
清除或減低可引致的危害。
在飲食業常見的控制重點，
包括原料採購、冷藏、烹煮
、熱存和冷卻等生產步驟。

3. 制訂控制重點的監 控標準

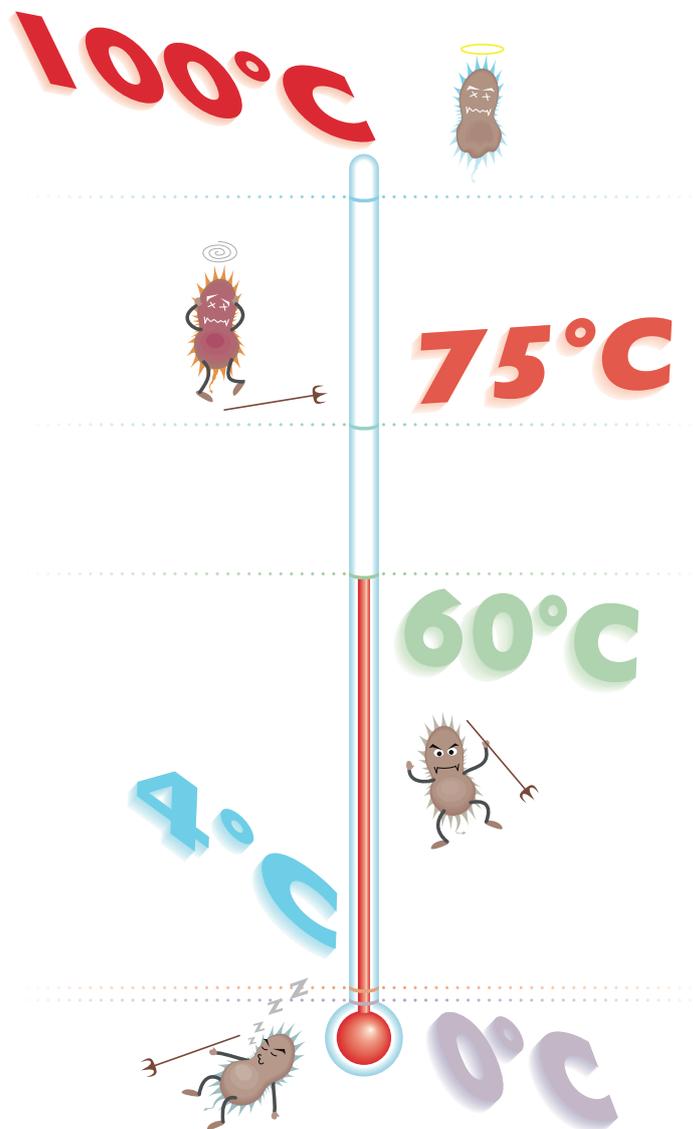
訂立的監控標準及方法必須明確。
常見的要求準則有烹調的溫度和時
間等。此外，食品的外觀、質地、
色澤等官能性指標亦可成為控制重
點的監控標準。

4. 設立控制重點的監察程序

監察目的是要確保各控制重點符合監控標準。例如
，溫度是否達到標準，加熱或降溫所需的時間是否
適當等。監察的方法主要有目視檢查、物理評量如
溫度檢查等；並須制定監察的次數。

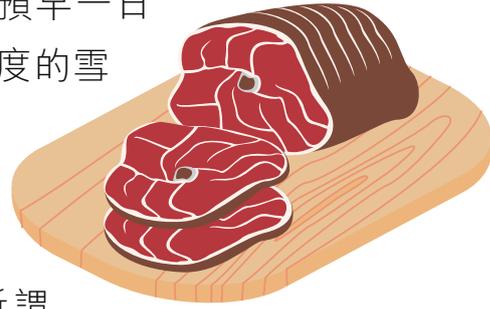
溫度、時間控制的重要

大多數的食源性的疾病，例如細菌性食物中毒、霍亂、痢疾及甲型肝炎等，都是因進食未經煮熟或受污染的食物所致。在攝氏4度至60度這個危險溫度範圍內，病菌生長和繁殖的速度非常快。一般病菌在攝氏4度以下繁殖得極慢，在攝氏60度以上病菌開始受到控制。因此，在「**食物安全重點控制**」系統內，可將烹煮及貯存列為控制重點，並為這些重點制訂溫度、時間等監控標準和監控程序，以確保食物安全。

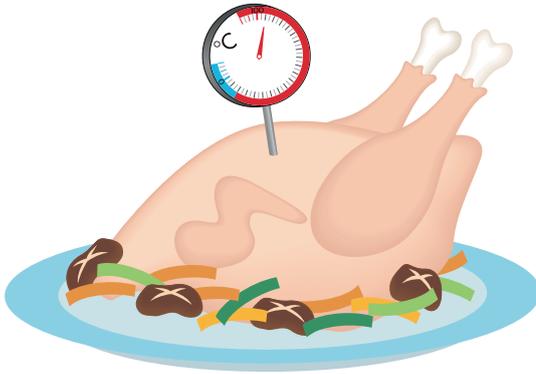


正確的溫度和時間控制

1. 要解凍冷藏食物，應預早一日將它放在攝氏0度至4度的雪櫃內進行解凍較為安全。



2. 食物要**徹底煮熟**。所謂**徹底煮熟**，就是要將食物的每一部分包括**食物中心點**都煮至攝氏**75度**或以上至少30秒。烹煮食物的溫度和時間會因食物的種類及其本身的重量而有所不同。大塊的食物應切成小塊，以便烹煮時熱力能更容易達到食物的各部分，以及更均勻地煮熟食物。



3. 烹煮好的食物若不是即時進食，就要適當地貯存。冷吃的食物就要貯存在攝氏4度或以下的雪櫃內；而熱吃的食物則要存放在攝氏60度以上的熱櫃內。

4. 剩餘的食物或配料都要徹底翻熱，即是再煮至攝氏75度以上至少30秒，才可以食用。



5. 毋需即時使用的生或容易變壞的食物和配料，都應存放在溫度經常保持在攝氏4度或以下的雪櫃或溫度保持在攝氏60度以上的熱櫃內。

低溫可以抑制病菌生長，而高溫更可以消滅病菌。所以，請緊記保障食物安全的最可靠和有效的方法，就是恰當地控制**溫度**和**時間**。

查詢

食物環境衛生署

24小時熱線：2868 0000

傳達資源小組：2381 6096

網址：www.cfs.gov.hk

電郵：enquiries@fehd.gov.hk