

本文中心：食肆衛生欠佳，不僅有損口碑聲譽，還可能成為食物中毒的溫床，危害消費者之餘，也帶來訴訟問題。食物安全中心（食安中心）透過持續培訓推廣「食物安全五要點」與「良好衛生規範」（GHP），「安樂查飯」活動旨在協助食物業經營者有效確保食物安全，保障消費者健康。

食物處理人員是在食物業從事處理食物或處理會接觸到食物的設備或用具的人員。在業務過程中，他們可能會同時處理多項不同的工作，例如採購、接收、配製、烹煮、遞送、包裝、展示、貯存及處理食物。

若未能遵從「良好衛生規範」（GHP），食物處理人員隨時可成為食物污染的源頭。無論是廚師、侍應還是清潔人員，他們在工作時都應謹記對食物安全所肩負的責任。

「安樂查飯」旨在向食物處理人員講解一些工作須知，以推廣和應用 GHP。指南分為四部分，主題包括：（1）食物危害與食源性疾病、（2）個人衛生、（3）安全處理食物及（4）食物業處所的衛生。食物處理人員應多加運用指南中的建議，從而保障食物安全。簡介部分包含有關「安樂查飯」的最新新聞和培訓材料，以及其他食品安全問題部分中的其他食品安全主題。

食物安全五要點：確保食物衛生

本地食肆過去幾年發生的食物中毒個案主要由細菌引致，當中成因包括食物未經徹底煮熟、交叉污染及貯存溫度不當。為了預防食物中毒，業界應遵循「食物安全五要點」：

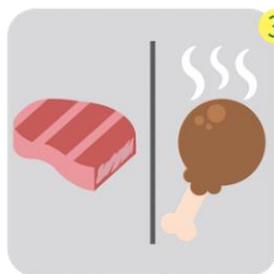
1. 精明選擇：選擇安全的原材料
2. 保持清潔：保持雙手及用具清潔
3. 生熟分開：分開生熟食物
4. 徹底煮熟：徹底煮熟食物
5. 安全溫度：把食物存放於安全溫度



精明選擇
選擇安全的原材料



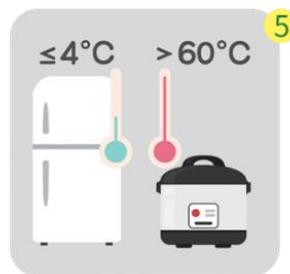
保持清潔
保持雙手及用具清潔



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

良好衛生規範（GHP）：五要點的延伸

在生產過程中，包括採購原材料、烹調、貯存及運送期間，食品都有機會受到污染。遵從「良好衛生規範」（GHP）的目的，是為了防止食物出現污染危害，確保食物衛生和安全。

GHP 為「五要點」的延伸，範疇推展至個人衛生、環境衛生與食物衛生。除了要防止生產食品時出現污染物及設有良好的生產設備外，也應做好以下六方面：個人衛生、環境衛生、運作監控、產品資訊、食物運送及持續培訓。GHP 是食肆確保食物安全的「基本功」，實施 GHP 既能提高營運成效，又可保障消費者健康。

持續培訓

持續培訓是 GHP 的重要一環。不少從事食品相關工作的員工都缺乏足夠的食物安全及衛生知識，如果沒有相應的培訓及監督，便會對食物安全構成潛在威脅。食物處理人員，無論是全職、兼職或臨時員工，均應按其從事的工作接受相應程度的食物衛生培訓。

相關網頁

- [懷疑食物中毒個案](#)
- [食物處理人員增值計劃](#)
- [培訓資源及食安提示](#)
- [透過 WhatsApp 通知](#)