

## 风险评估和关键控制点 ( 危害分析和关键控制点 - HACCP )

2006 年 1 月 1 日生效的新的《欧盟社区卫生法例》(European Community Hygiene Regulations) 取代了 1995 年《食品安全 ( 一般食品卫生 ) 法例》(Food Safety (General Food Hygiene) Regulations)。新法例主要变化表现在实际中改变对食品安全的管理。商家必须具备相关文件，以此证明销售给顾客的食品是安全的。

危害分析是一个分析危害的过程。食物安全的四个要点被称为“4C”：

### 1. 清洁

### 2. 烹煮

### 3. 交叉污染 – 可分为四个潜在危害类别

- A. 微生物类 ( 细菌、病毒和霉菌 ) 污染 - 可导致食物腐烂或更甚食物中毒。高风险食品应远离“危险区”，放在温度低于 8°C 或高于 63°C 的环境内
- B. 化学类污染 - 可能不正确存放对食品不安全的物品
- C. 物理类污染 - 来自异物如玻璃、金属和线绳等的污染
- D. 过敏源类 ( 可导致过敏反应 ) 污染 – 可导致过敏的食品包括花生、坚果和贝类等。

### 4. 冷冻 正确储存冷藏和冷冻食品

食物自制造至消耗阶段的任何时间均有可能接触到上述各种危害。危害分析过程的目的消除或至少降低这些污染的发生可能性。

金斯林 - 西诺福克自治区议会 (Borough Council of King's Lynn and West Norfolk) 制定了一本食品卫生手册，其中探讨了上述各方面的内容。手册中也包含了记录冰箱与冰柜的温度和接收来货等表格。这些信息为您的记录食品安全体系提供了一个起点。下述列表涵盖了对餐饮业进行评估的主要部分，其中的一些或全部均可能与您有关。

检查步骤	有关的危害	控制危害应采取的行动	是否已作记录
1. 采购	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 食品收到食物中毒细菌、产毒 ( 细菌产生的毒 ) 或异物的污染</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 从信誉良好的供应商处购货</li><li>▪ 定期检查运载工具，每月至少检查一次清洁度</li></ul>	
2. 接收食品	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 如 1 所述</li><li>▪ 冷藏和冷冻食品的温度升高。冷藏食品应存放在温度低于 8°C 的环境，而冷冻食品放在负 18°C 的环境</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 检查标注日期食品的尺寸</li><li>▪ 检查产品的外观、气味和触感是否无异</li><li>▪ 检查密封和包装产品的完整性</li><li>▪ 至少每月检查一次运载冷藏和冷冻食品货车的冰柜的温度，并作记录。</li></ul>	

3. 储存	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 食物中毒细菌及产毒的滋生</li> <li>▪ 储存期间造成微生物类、化学类或物理类交叉污染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 检查、记录冰箱和冰柜的温度。冰柜温度应低于负 18°C；冰箱温度应低于 8°C（理想温度 5°C）</li> <li>▪ 每日记录这些温度将作为开店和关店的检查程序一部分</li> <li>▪ 定期轮换库存并在建议日期前使用产品</li> <li>▪ 制定一个处置过期产品的制度</li> <li>▪ 不得将清洁用品和其他非食品产品和食品存放在一起</li> <li>▪ 分开存放煮熟的和未煮的食品</li> </ul>	
4. 准备	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 处理未加掩盖的食品：与器具和装备接触</li> <li>▪ 生食与熟食的交叉污染风险可导致即食食物中滋生食物中毒有机体</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 保持食物准备区干净整洁，维持所有食物处理人员高标准个人卫生</li> <li>▪ 准备食物前切记洗手</li> <li>▪ 将生食和熟食分开</li> <li>▪ 食物在准备期间尽量不要暴露在室温下</li> <li>▪ 处理生肉前后，用一条一次性抹布或非通用的单独抹布清洁及消毒生肉处理区</li> <li>▪ 处理完生肉后切记洗手</li> </ul>	
5. 陈列售卖	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 污染风险</li> <li>▪ 细菌滋生</li> <li>▪ 腐烂霉菌</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 每日记录食物陈列柜的温度</li> <li>▪ 库存轮换 - 每日检查过期食品</li> </ul>	
6. 烹煮或制备	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 未煮熟的食物会残留食物中毒细菌</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 煮熟食物的中心温度应达 75°C。用目测法检测，应测试肉块最厚部位的温度，肉汁或肉上不应出现粉色或红色</li> <li>▪ 拼盘（如烤意大利宽面条）的中间应滚烫冒烟</li> <li>▪ 最好使用温度探针，每天定期检查热菜/肉的温度并作记录</li> <li>▪ 应用一块探针抹布或干净的厨用布或一次性抹布对探针进行消毒</li> </ul>	

7. 冷却	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 残留的食物中毒细菌的繁殖</li> <li>▪ 与生食接触后交叉感染到细菌</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 冷却时间限制在 90 分钟内，然后将食物放进冰柜</li> <li>▪ 将生食分开</li> <li>▪ 尽快冷却食物。可将大份食物分成小份快速冷却</li> </ul>	
8. 保持热度	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 如果食物加热的温度不到 63°C 或以上，会滋生食物中毒细菌和产毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 将食物放在温度高于 63°C 的环境，定期用温度探针检查温度并记录之</li> <li>▪ 如食物连续保持 2 小时热度后，须对食物进行冷却。如要食用冷却了的食物，须将其加热至 75°C 并立刻进食 <b>不得再保持热度</b></li> </ul>	
9. 再加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 进食食物带食物中毒细菌的残留有染病的风险</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 原来的热食再加热时温度应达 75°C</li> <li>▪ 用探针检查温度并记录之</li> </ul>	
10. 制备后储存	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 食物中毒细菌的滋生和交叉污染的风险，腐烂有机物污染食物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 分开储存煮熟的和未煮的食物，将熟食包装、标签并标注日期</li> <li>▪ 检查和记录储存温度</li> <li>▪ 建议熟食不宜放置超过 36 小时</li> </ul>	
11. 质量控制	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 异物污染食物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 每天由厨师和管理人员对食品接收、储藏、准备烹调以及招待进行检验。</li> <li>▪ 应记录任何申诉及采取的措施</li> </ul>	
12. 招待	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 食物中毒细菌的滋生</li> <li>▪ 污染风险</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 所有食物招待人员应维护高标准个人卫生</li> <li>▪ 食物尽可能快招待给食客，避免放在室温下过久</li> </ul>	
14. 解冻	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 食物中毒细菌的滋生</li> <li>▪ 与即食食物的交叉感染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 使用前彻底解冻食物</li> <li>▪ 最佳做法是将食物包起来或放在一个容器内放进冰箱里过夜，避免接触到解冻食物（特别是肉）流出的液体</li> </ul>	

15. 清洁	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 卫生标准低</li> <li>▪ 交叉污染的可能风险</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 所有员工履行日常职责时应保持环境的整洁</li> <li>▪ 清洁工作表应包含对厨房、储存区和操作设备的清洁</li> <li>▪ 清洁用品/化学用品要与食品分开存放</li> </ul>	
16. 个人卫生培训	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 缺乏知识和理解形成不良的卫生习惯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 厨师和管理人员应至少具备二级食品卫生证书</li> <li>▪ 至少为所有员工提供一个有关个人卫生、食品处理和风险评估的内部培训课程</li> </ul>	
17. 经验场所/设备的维护	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 结构、固定装置和设备的状况令人不满意</li> <li>▪ 维护不佳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 所有储存区、架子和食柜应安全无隐患</li> <li>▪ 应定期检查建筑物结构的状况</li> </ul>	
18. 员工伤病政策	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 预防食物中毒细菌的繁殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 如果食品处理员工出现腹泻和呕吐症状，应通知他们在症状停止后 48 小时后再恢复工作</li> <li>▪ 如果需要建议，请致电 01553 616200 联系环境卫生部 (Environmental Health Department)</li> </ul>	
19. 害虫控制	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 防止物品和设备受到破坏和污染</li> <li>▪ 预防食源性疾病</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 每日对场所进行害虫检查</li> <li>▪ 在门窗上安装防蝇纱窗和密封进出口防止害虫进入</li> <li>▪ 确保场所 (包括室外空间) 清洁，避免为害虫生长制造温床</li> <li>▪ 食物加盖存放并保证容器紧固</li> </ul>	

