

透過認證來確保食品安全及衛生

Assuring Food Safety and Hygiene through Certification

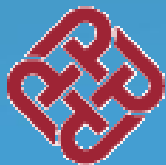
梁嘉聲博士

PhD, CChem, FRSC, CFS

香港理工大學

應用生物及化學科技學系客座副教授
暨食物安全及科技研究中心顧問

2019年3月·香港



ESTRC

如何確保食品安全及衛生？

- 食品生產、加工及製作過程全程監控
 - 了解工序流程，監視和控制食源性危害
 - 生物性、化學性、物理性等危害
 - 應用危害分析與關鍵控制點 (HACCP) 原則
 - 制定控制措施，監控危害於安全水平
- 符合食品安全及衛生法規與標準的要求，制定及實施有效的管理體系，並取得認證
 - 由獨立的認證機構進行認證
 - 第三方審核食品安全管理體系是否符合標準的要求
- 提升食品衛生安全水平，增強消費者的信心



國際標準 ISO 22000

- ISO 22000:2018食品安全管理體系
 - 以ISO 9001:2015國際標準的系統管理體系為基礎
 - 前提方案：包括環境衛生及員工的個人衛生
 - 以HACCP原則建立的危害監控規劃
- 危害分析與關鍵控制點 (HACCP) 原則
 - 產品及工序為本
 - 監控食品生產過程遇到的食源性危害
 - 分析工序流程，找出關鍵點，並建立監控危害的監察方法和控制措施
- 食品企業建立並實施食品安全管理體系，獲取認證



香港的餐飲業

- 餐飲業是香港食品行業的主要部分
 - 約14,000食肆，多為中小企業
- 餐飲業特色
 - 產品多樣性、多工序
 - 欠缺中式食品製備方法的標準
 - 難以直接實施「危害分析與關鍵控制點」(HACCP)原則，確保食品衛生安全
 - HACCP以產品及工序為本，食品須個別制定監控程序
 - 可能面對的食品安全事故主要是由食品衛生問題引起
 - 食物中毒事故：微生物為主要肇因，如細菌、病毒等



開發食品衛生標準認證系統(FHSCS)

- 香港理工大學食物安全及科技研究中心開發
 - 食品衛生標準及認證系統的持有機構
- 資助機構
 - 香港政府創新科技署創新及科技基金一般支援計劃
 - 餐飲企業
- 支持機構
 - 香港檢測和認證局轄下的推動食品行業檢測和認證服務小組
 - 餐飲業團體、食品安全專業團體

目標

- 助本地餐飲業符合最基本的認證要求，提升食物衛生安全水平
- 有助政府部門監察餐飲業的食品衛生
- 建立地區性典範：有助香港餐飲業和檢測及認證業的長遠發展
- 有助本地建立食品安全文化、保障公眾健康，藉以保持香港為亞洲美食之都的美譽



如何開發切實可行的食品衛生標準？

- 開發食品衛生標準認證系統
 - 督導委員會：成員包括相關的持分者
 - 在餐飲場所試行，檢討並修訂
- 食品衛生標準FHS 001:2013
 - 可進行審核，作為認證的基礎
- 符合標準指南
 - 為餐飲場所提供務實指引
- 認證系統框架
 - 由合資格的認證機構審核、發出證書、定期覆審



餐飲場所與顧客的得益

- 減低食品安全危害引起的健康風險，避免食物中毒事故
- 遵守有關法例的規定
- 增強顧客的信心
- 提升餐飲場所的形象

提升餐飲業的食品安全水平

食品衛生標準認證系統(FHSCS)特點

- 食品衛生標準FHS 001:2013
 - 特別為港式中小企食肆而開發的食品衛生標準
 - 基於HACCP原則，確保食品安全
 - 涵蓋食源性危害(生物、化學、物理)，特別針對微生物及外來物體
 - 適用於餐館、食堂等餐飲場所
 - 堂食，不包括外賣
- 簡化系統管理的要求
 - 減少文件及記錄
- 餐飲場所建立食品衛生體系
- 由合資格的認證機構進行認證



FHS 001:2013 標準的要點

- 食品衛生體系餐飲場所的要求
- 最高管理層的職責
 - 承諾、方針、資源等
- 一般衛生要求
 - 一般衛生操作規範，符合法規的要求
- 食品工序衛生要求
 - 食品工序衛生操作規範，以食品分類應對HACCP以產品及工序為本的問題
- 其他要求
 - 檢查及檢討、文件和記錄的保存等



一般衛生操作規範

- 防止食品受到食品安全危害污染及/或交叉污染
- 環境衛生操作規範，包括
 - 指定工作地點來製備食品
 - 分隔貯存未經烹煮和即食食品
 - 清潔及消毒：包括設備、器皿、餐具等
 - 防治蟲鼠
 - 廢物的貯存和棄置
- 員工的個人衛生和個人健康
- 正確標籤和貯存食品配料



食品工序衛生操作規範

- 針對製作過程遇到的食品衛生問題
- 食品分類：根據製作工序的特性、端上餐桌時的食用狀態、衛生考量等把食品分類，例如：
 - 熱食類：食品經烹煮後立即提供就餐
 - 涼菜類：食品曾經過烹煮，但經冷卻和進一步加工（包括冷凍和切割等），才提供就餐
 - 生食類：食品未經烹煮便加工和提供就餐



食品工序衛生操作規範

- 檢視食品工序流程，在適當的步驟制定並執行控制措施
 - 涵蓋從採購及接收食材、貯藏、製作至端上餐桌
 - 識別關鍵控制點 (CCP)、制定控制措施、控制限值、糾正措施
 - 例如向有信譽零售商採購食材，監控食材貯存溫度、食品製作時的溫度、在室溫存放時間等
- 全程監控，確保食品衛生



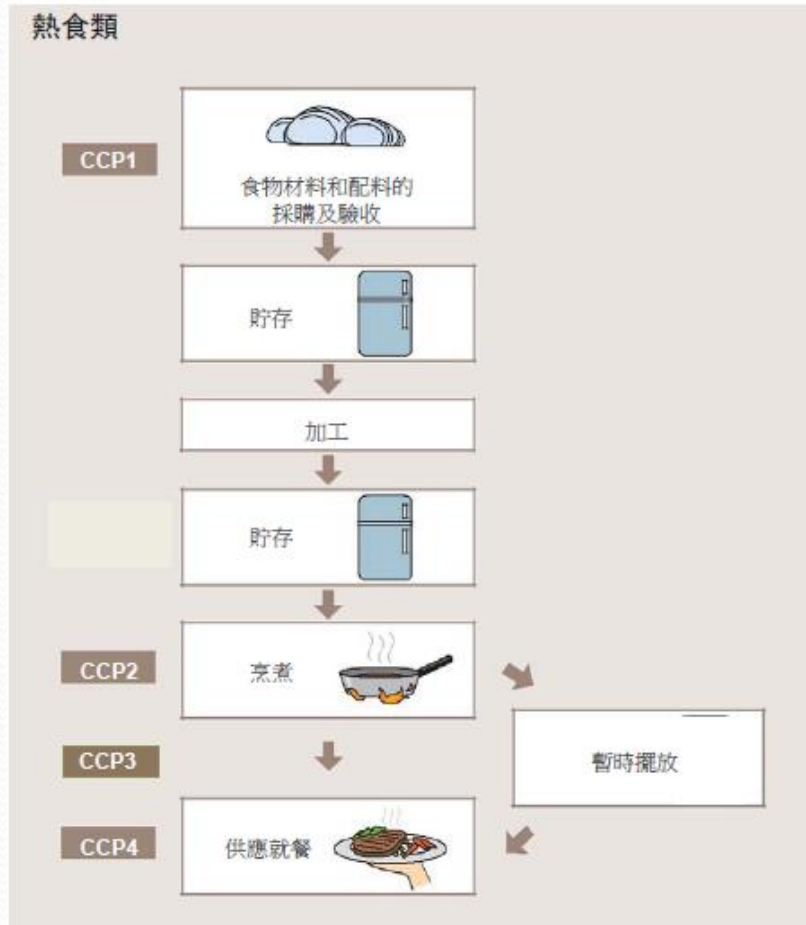
食品分類範例

監控溫度對減低微生物引致的健康風險非常重要

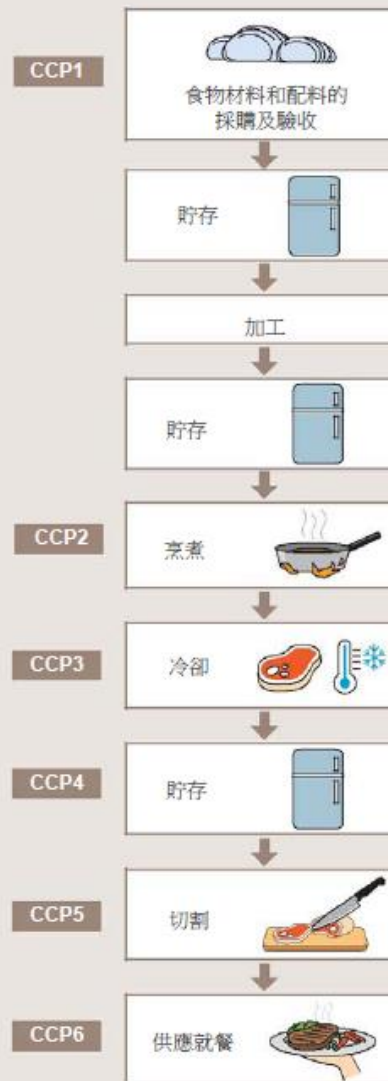
食品類別	食品名稱	關鍵控制點
熟食類	藍帶美食(非類)	食物中心溫度 (>75°C)
	燒雞	食物中心溫度 (>75°C)
	即製意大利麵	食物中心溫度 (>75°C)
	千層麵	食物中心溫度 (>75°C)
	歐陸肉腸	食物中心溫度 (>75°C)
	吉列雜菜	食物中心溫度 (>75°C)
	即製薄餅	食物中心溫度 (>75°C)
	湯	食物中心溫度 (>75°C)
	意式芝士焗狗	食物中心溫度 (>75°C)

食品類別	食品名稱	關鍵控制點
凍食類	健怡手卷	存放溫度 0-4 °C
	自選沙律	存放溫度 0-4 °C
	歐陸三文治	存放溫度 0-4 °C
	三文治	存放溫度 0-4 °C
	芝士餅	存放溫度 0-4 °C
	乳酪	存放溫度 0-4 °C
	鮮果沙律	存放溫度 0-4 °C

食品工序HACCP分析範例



涼菜類



CCP為關鍵控制點



謝謝