

供老板及經理的指南

歡迎參閱『食物安全，人人有責』。這是一份專為飲食業生意而設的食物安全訓練資料冊和 DVD 影碟，為新員工提供一個主要食物衛生控制的簡介。

訓練是所有飲食業生意在控制食物安全方面必須的一環。所有食物處理人員應在他們開始工作之前得到安全地處理食物的指導。我們明白對小型生意來說，新受僱的員工未必已擁有食物衛生資歷，而訓練的費用又可能是相當昂貴。你可使用這份訓練資料冊來訓練新員工，還可用作為現有員工的複習性訓練。其中的 DVD 影碟可幫助你指導員工關於任何廚房或飲食業生意內應有的基本食物衛生標準和要求。

DVD 影碟集中在清潔、烹調、冷藏和交叉污染這四個主要的食物衛生要求。內容包括：

- 怎樣可將這些食物衛生要求在你生意內有效地實踐
- 個人衛生、合適工衣、疾病報告及清潔的重要性
- 怎樣防止生食物和熟食物的交叉污染
- 為何要將食物保持非常熱或非常凍來確保安全

DVD 影碟的長度大約是十分鐘，員工可在店鋪或自己家中看影碟。你可影印『食物安全重點』單張給他們參考，其中列有影碟內提及的要點；你並可張貼在廚房內作為提點用途。

在訓練資料冊內還有一份職員訓練記錄供你使用，用來記載員工曾經接受的訓練。員工應在看完 DVD 影碟後去做『你記得有多少？』問題習作，測試他們對影碟提及要點的理解，以幫助鞏固信息。習作可由你評閱及批分數（答案在本資料單張末端列明），然後你和該職員作簽署。你可在需時影印這份習作，用完便放在你的職員訓練記錄內。

你可影印訓練記錄表來記錄每個員工的訓練進展，表格的內容可被修改來迎合你生意的需要。

這份訓練資料冊只是你員工訓練的第一階段，幫助確保他們一開始工作就對食物衛生有所認識。但當他們繼續在你生意工作時，便會需要得到正式訓練或指導去作跟進。

正式訓練課程有不同型式，訓練生通常最少要上課幾個小時，然後接受考試。

基本程度訓練需時六個小時，通常會在一所認可的訓練中心進行；訓練生在考試成功後會獲得一張正式證書。我們推薦所有處理高風險食物的員工最好在開始工作的三個月內接受這個程度的訓練。

中級程度訓練通常是專供管理食物處理人員的經理或主管就讀，課程為期最多三日，包括較詳細的食物衛生知識。同樣，這個程度的訓練是由認可的訓練中心負責進行；訓練生在考試成功後會獲得一張正式證書。

高級程度訓練亦是專供管理食物處理人員的經理或主管就讀，課程通常為期五日。這個程度訓練的內容較先前兩級所包括的食物衛生知識詳盡得多，給予非常深入的理解。這會特別適合那些希望自己提供內部基本程度訓練的較大型生意。

許多**職業訓練**課程會包括食物衛生訓練作為資歷的一部份；如果你某員工已經有這類型的資歷，你便無需安排額外訓練。

不論你生意屬大型或小型，食物衛生訓練及指導是持續不斷的；你需自己決定確保複習性訓練和重新訓練（如有需要的話）的最佳實行方法。

複習性訓練可幫助員工重溫在正式訓練中學過的知識。這些訓練可集中在某個工作範圍，以單對單型式或在員工開會時進行；保持複習性訓練的記錄是相當重要的。

重新訓練會在當你發現員工沒有依照食物安全工作守則時有必要；而任何重新訓練都應被記錄下來。

員工**監管**亦是非常重要的；而管工自己亦必須對食物衛生有良好認識才能做到他們的職責。

如你的生意是所謂的『一腳踢』運作型式，你就應該有充份的訓練和知識讓你在無人監督的情況下自我工作。

並非所有員工都需要同樣水平的訓練。他們需要接受多少訓練會視乎他們的工作性質和他們處理的食物種類。如你在選擇適合你生意的課程方面需要幫助，請向你的食物衛生官員查詢。

『你記得有多少？』問題習作的答案：

1. D 2. C 3. B 4. B 5. B 6. A 7. C 8. D 9. A 10. B



食物安全重點

清潔



- 清洗雙手防止細菌散播。經常用暖水和肥皂洗手，然後用紙巾抹乾。
- 總是在處理熟或即食食物前、處理生食物後、使用清潔化學品後、咳嗽或打噴嚏後、如廁後和接觸骯髒物品後洗手，例如：垃圾桶。
- 如果你感到不適，絕不要處理食物。
- 總是穿著乾淨的工衣。
- 將工作檯面和器具保持清潔。你應使用殺菌的清潔劑，記得將『手接觸到的地方』消毒，與及一邊工作一邊清潔。

烹調



- 食物必須煮熟和翻煮到熱辣辣。
- 你應該使用探針測溫器檢查食物溫度。由生煮到熟後，食物的溫度應是攝氏 75 度以上。如你將食物翻煮，溫度則應是最少攝氏 82 度以上。
- 保溫的食物必須保持在攝氏 63 度以上。

冷藏



- 不應將食物長時間放在室溫內。
- 將煮熟的食物迅速冷卻，然後貯存在雪櫃或冰櫃內，需用時才拿出來。絕對不要將食物過夜放在室溫內。
- 食物最好是放在雪櫃內溶雪。
- 雪櫃的溫度應保持在攝氏 5 度以上。
- 冰櫃的溫度應保持在攝氏零下 18 度以下。

交叉污染



- 生食物和熟食物應該絕對分開處理和分開貯存。
- 處理生食物和熟食物的工作器具和檯面都應該分開。
- 用來清潔工作地方的布也應分開『生』和『熟』。

Food Safety is Everybody's Business

食物安全，人人有責

你記得有多少？

你已看完『食物安全，人人有責』DVD影碟，以下有幾條問題去幫助測試你記得有多少。每條問題只有一個答案，請在你認為最適當的答案打圓圈。

<p>1. 在賣售或上菜前，食物必須：</p> <p>A. 是和暖的。</p> <p>B. 超過攝氏 100 度。</p> <p>C. 達到最少攝氏 60 度。</p> <p>D. 達到最少攝氏 82 度。</p>	<p>6. 交叉污染的一個普遍成因是：</p> <p>A. 沒有徹底清洗雙手。</p> <p>B. 沒有倒空垃圾桶。</p> <p>C. 破損的器具。</p> <p>D. 食物的霉菌。</p>
<p>2. 如果你感到不適，你應：</p> <p>A. 更常洗手。</p> <p>B. 如常工作。</p> <p>C. 告訴經理。</p> <p>D. 將食物的烹調時間增長。</p>	<p>7. 如果你只有一個雪櫃，你最好是：</p> <p>A. 將生食物和熟食物放在同一格。</p> <p>B. 將生食物貯存在另一個地方。</p> <p>C. 將熟食物放在生食物上面。</p> <p>D. 將生食物放在熟食物上面。</p>
<p>3. 在廚房工作的一個良好守則是：</p> <p>A. 每日清潔。</p> <p>B. 一邊工作一邊清潔。</p> <p>C. 在小息前清潔。</p> <p>D. 每幾個小時清潔一次。</p>	<p>8. 食物衛生官員可在何時到訪：</p> <p>A. 只會在你不太忙碌的時候。</p> <p>B. 只會在你經理準許他們的時候。</p> <p>C. 預早通知你之後。</p> <p>D. 在你工作的任何時候。</p>
<p>4. 如果你手上有傷口，你必須：</p> <p>A. 在處理食物時不停洗手。</p> <p>B. 用藍色的防水膠布封蓋傷口。</p> <p>C. 不要封蓋，讓傷口快好。</p> <p>D. 用繃帶包扎傷口。</p>	<p>9. 如廁後你應：</p> <p>A. 洗手。</p> <p>B. 關燈。</p> <p>C. 將衣服弄整齊。</p> <p>D. 梳頭。</p>
<p>5. 你應該穿著保護工衣的原因是：</p> <p>A. 給顧客好印象。</p> <p>B. 保護食物免受污染。</p> <p>C. 防止你的衣服被弄髒。</p> <p>D. 你經理告訴你要這樣做。</p>	<p>10. 雪櫃的正確溫度是：</p> <p>A. 攝氏 20 至 25 度之間。</p> <p>B. 攝氏 5 度以下。</p> <p>C. 大約攝氏零下 18 度。</p> <p>D. 攝氏 10 度。</p>

做完後請你的經理跟你評閱及批分數。如果你的答案全部正確，做得好啊！否則，再看 DVD 影碟去找出錯處吧！

姓名：

日期：

得分：

經理簽名：

職員食物衛生訓練記錄

姓名：

職位：

開始僱用日期：

結束僱用日期：

訓練類型	日期	訓練如何進行及導師	職員及經理簽署
新職員訓練			
正式訓練 <ul style="list-style-type: none"> • 基本 • 中級 • 高級 			
職業訓練			
複習性訓練			
重新訓練			
食物安全重點控制系統 (HACCP) 訓練 <ul style="list-style-type: none"> • 內部程序 • 正式訓練 			
其他訓練			