

# 「食肆監察計劃」

## 1. 目的

「食肆監察計劃」（下稱本計劃）是由香港中華廠商聯合會工業發展基金有限公司（下稱廠商會檢定中心）建立的認證計劃，其目的是識別和驗證市面上符合食物衛生標準的餐飲服務企業（簡稱企業）。廠商會檢定中心將負責現場食物衛生審核的工作和抽取食物及抹拭樣本進行微生物檢驗，以核實申請者的表現。

## 2. 認證範圍

第一部分 現場食物衛生審核：處理食物時的衛生情況、建築結構的狀況、以及企業的管理和已記錄的行動如何確保食物安全。

第二部分 微生物檢驗：廠商會檢定中心的工作人員將從食肆現場抽取食物及抹拭樣本。

## 3. 一般要求

廠商會檢定中心須委派有能力勝任且擁有相關經驗和學歷的員工進行評審的工作，包括現場食物衛生審核、抽取食物及抹拭樣本、為樣本進行微生物檢驗、以及根據本計劃的內容詮釋檢驗結果。

根據本計劃的評分系統（詳情請見條款 4），評審結果的總得分是各審核事項得分的總和。廠商會檢定中心將根據總得分而給予企業下列四個評審等級的其中一個。

- i) 「優秀」－表示企業的食物衛生標準達至優良水平；
- ii) 「良好」－表示企業的食物衛生標準達至可接受水平；
- iii) 「尚可」－表示企業的食物衛生標準只僅僅達至可接受水平，不足以獲得認證證書；
- iv) 「需要改進」－表示企業的食物衛生標準未達至可接受水平。

只有得到「優秀」和「良好」等級的企業才可獲得認證證書。

獲認證企業需接受至少每三個月進行一次的季度評審，每次評審需抽取至少兩個食物樣本和兩個抹拭樣本以進行微生物檢驗。

## 4. 評分系統

### 4.1 大綱

第一部分	現場食物衛生審核.....	50%
第二部分	微生物檢驗.....	50%
	(A) 食物樣本..... (80%)	
	(B) 抹拭樣本..... (20%)	

### 4.2 第一部分：現場食物衛生審核

廠商會檢定中心的評審工作人員須就食肆能否作出有效運作和控制以提供安全的食物進行評審。評審將根據以下五大範疇進行，包括：1. 交叉污染、2. 清潔、3. 冷凍、4. 烹煮和 5. 管理。

#### A. 交叉污染

- a. 個人衛生
- b. 個人健康
- c. 抹布
- d. 食物分隔
  - i. 交收
  - ii. 儲存
  - iii. 解凍
  - iv. 處理
  - v. 烹煮
- e. 物理性與化學性污染
- f. 蟲害控制
- g. 保養

#### B. 清潔

- a. 洗手
- b. 有效清潔
- c. 員工離開廚房前的清潔工作
- d. 清潔計劃

#### C. 冷凍

- a. 冷藏和陳列冷凍食物
- b. 冷藏煮熟的食物
- c. 解凍
- d. 急凍

#### D. 烹煮

- a. 安全煮食
  - b. 需多加注意的食物
    - i. 蛋類
    - ii. 米飯
    - iii. 豆類
    - iv. 貝殼類
    - v. 魚類
  - c. 翻熱
  - d. 檢查食物是否徹底煮熟
  - e. 熱存
  - f. 待食用食物
- E. 管理**
- a. 開業前和結業後的檢查
  - b. 證明日常作業是按計劃進行
    - i. 烹煮和翻熱
    - ii. 熱存
    - iii. 冷凍煮熟的食物、冷藏和陳列冷凍食物
    - iv. 溫度探測
  - c. 培訓和監管
  - d. 顧客的反饋意見
  - e. 供應商和承包商
  - f. 庫存控制
  - g. 產品回收

有關評審範疇的詳情請參閱「食肆監察計劃」的審查事項。

#### 4.2.1 現場食物衛生審核的評分系統

發現的不符合事項可分成四大類，包括：重大不符合事項、主要不符合事項、次要不符合事項和其他觀察事項。

發現	分數調整
重大不符合事項	-60%
例子：害蟲或老鼠出沒	
嚴重及即時的食物安全風險（例如：發現腐爛的食物）	
主要不符合事項	-10%
例子：食物安全管理系統失效	
害蟲或老鼠出沒的跡象	
重犯的機會率高	

次要不符合事項	-1%
例子：雖有處理不恰當的地方，但不直接影響食物安全管理系統	
其他觀察事項	-0.1%
例子：不當的操作使之有機會成為不符合事項	
處理程序雖達最低標準的要求，但可作出改進	

**第一部分的分數計算方法：**100% - 重大不符合事項的數目 x 60% - 主要不符合事項的數目 x 10% - 次要不符合事項的數目 x 1% - 其他觀察事項的數目 x 0.1%

#### 4.3 第二部分：微生物檢驗

這包括從食肆現場抽取 (A) 食物樣本及 (B) 抹拭樣本。

##### 4.3.1 (A) 食物樣本

從食肆現場抽取的食物樣本須根據由食物環境衛生署出版的《食物微生物含量指引 2014》附錄 1 及 2 進行需氧菌落計數、大腸桿菌和細菌性致病菌的微生物檢驗。

##### 4.3.1.1 食物樣本微生物檢驗的評分系統

檢驗項目	結果	分數調整
需氧菌落計數 <sup>+</sup>	不滿意	-1
	尚可	0
	滿意	1
任何致病菌及／或衛生指示微生物*	檢出	-1
	沒有檢出	1

<sup>+</sup> 不適用於沒有此項要求但有收錄在《食物微生物含量指引 2014》的食物類別

\* 至少包括大腸桿菌、金黃色葡萄球菌和沙門氏菌

每個食物樣本的分數計算方法：
$$\frac{\text{食物樣本的總分}}{\text{檢驗的數目}}$$

**(A) 食物樣本微生物檢驗的總分：**所有食物樣本的平均分 x 80%

##### 4.3.2 (B) 抹拭樣本

從食肆現場抽取三個抹拭樣本並根據下列的方法進行微生物檢驗。

#### 4.3.2.1 抹拭樣本微生物檢驗的評分系統

檢驗項目	結果	分數調整
任何致病菌及／或衛生指示微生物**	檢出	-1
	沒有檢出	1

\*\* 至少包括大腸桿菌或大腸菌群計數

每個抹拭樣本的分數計算方法：
$$\frac{\text{抹拭樣本的總分}}{\text{檢驗的數目}}$$

(B) 抹拭樣本微生物檢驗的總分：所有抹拭樣本的平均分 x 20%

#### 4.3.3 微生物檢驗的評分系統

第二部分的分數計算方法：(A) 食物樣本的總分 + (B) 抹拭樣本的總分

#### 4.4 評審總得分的計算分法和對應的評審等級

第一部分	50%
- 現場食物衛生審核	
第二部分	50%
- 食物樣本(80%) + 抹拭樣本(20%) (即(A)的總分 + (B)的總分)	

評審的總得分：第一部分的分數 x 50% + 第二部分的分數 x 50%

評審等級	評審的總得分
優秀	≥ 90%
良好	80% ≤ 及 < 90%
尚可	60% ≤ 及 < 80%
需要改進	< 60%

### 5. 報告、認證證書和跟進行動

- 5.1 評審報告將於現場審核後七天內發出，企業需對評審報告內所記載的觀察和不符合事項作出糾正措施。糾正措施的成效將於下次評審核定。
- 5.2 任何被評為「不滿意」等級的微生物檢驗結果，都必須重新進行測試（企業需為額外的微生物檢驗支付費用）。

- 5.3 首次評審後，只有得到「優秀」和「良好」等級的企業才可獲得認證證書。若企業不能達到「優秀」或「良好」等級的要求，可在執行糾正措施後要求進行複審（企業需為額外的現場食物衛生審核和微生物檢驗支付費用）或在無認證證書的情況下繼續使用評審服務。
- 5.4 獲得認證證書的企業若在以後任何一次評審中只得到「尚可」的等級，需執行糾正措施並於一個月內進行複審（企業需為額外的現場食物衛生審核和微生物檢驗支付費用）以證明糾正措施的有效執行。否則，有關認證證書的有效性將被暫停直至證明有效執行糾正措施為止。
- 5.5 獲得認證證書的企業若在以後任何一次評審中只得到「需要改進」的等級，有關認證證書的有效性將立刻被暫停。
- 5.6 認證證書被暫停的企業需執行糾正措施並於一個月內進行複審（企業需為額外的現場食物衛生審核和微生物檢驗支付費用）以證明糾正措施的有效執行。否則，有關的認證證書將被撤消。
- 5.7 認證證書被撤消或主動終止認證的企業均需歸還有關的認證證書予廠商會檢定中心。
- 5.8 其他關於使用認證文件的詳細內容，請參閱「認證證書及認證標誌使用的條款和細則」。

附錄 1：各類即食食品所含需氧菌落計數檢測結果 [攝氏 30 度 / 48 小時] 的詮釋指引

食物類別 <sup>a</sup>	例子	檢測結果 (每克樣本的菌落形成單位)		
		滿意	尚可	不滿意
1. 緊接從容器取出，在室溫下可保質的罐裝、瓶裝、盒裝和袋裝食物 <sup>b</sup>	罐裝食品，例如吞拿魚、三文魚、鹹牛肉、湯、燉煮的菜式、甜品和水果；經超高溫處理的食品	< 10	不適用	註 <sup>c</sup>
2. 在緊接出售或進食前烹煮的食物	外賣食物、漢堡包、烤肉串、香腸、薄餅、經烹煮 / 冷凍及經烹煮 / 冷凝並再處理的即食膳食、點心、米飯、麵條	< 10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> - < 10 <sup>5</sup>	≥ 10 <sup>5</sup>
3. 經烹煮並冷凍，在出售或進食前經最少處理程序的食物；經巴士德消毒須冷藏的罐裝食物	整個批餅、香腸卷、咖喱角、餡餅、蛋批、雞件；須冷藏的罐裝火腿、經巴士德消毒的食物(包括果汁和湯)；甜品	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> - < 10 <sup>7</sup>	≥ 10 <sup>7</sup>
4. 不含乳製忌廉的烘焙食品和甜點、粉狀食物	不含乳製忌廉的蛋糕、湯沖劑、奶粉、乳製品沖劑、其他經沖調或變暖後即食的再造粉狀食物	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> - < 10 <sup>6</sup>	≥ 10 <sup>6</sup>
5. 經烹煮並冷凍，在出售或進食前經若干處理程序的食物	切片凍肉、切件批餅、塗醬、不含沙律的三文治、熱煙燻魚類(鯖魚等)、軟體類動物、甲殼類動物及其他已去殼的介貝類水產動物、含固體配料但不含奶成分的非預先包裝凍飲(凍紅豆綠茶等)	< 10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> - < 10 <sup>7</sup>	≥ 10 <sup>7</sup>
6. 非發酵乳製品及乳製甜品、蛋黃醬及以蛋黃醬為主的調料醬、經烹煮的醬汁	大部分牛油、新鮮芝士(意大利馬斯卡朋芝士、印度坡尼爾芝士)、含乳製忌廉的多層凍餅、沙爹、含乳製忌廉的蛋糕、含固體配料和奶成分的非預先包裝凍飲(凍珍珠奶茶等)	< 10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> - < 10 <sup>7</sup>	≥ 10 <sup>7</sup>
7. 加入調料醬的食物、蘸料、抹醬	酸卷心菜絲、蘸料、希臘紅魚子泥沙拉醬、鷹嘴豆醬	< 10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> - < 10 <sup>7</sup>	≥ 10 <sup>7</sup>
8. 須冷藏且保質期長的食品	氣調包裝或真空包裝的肉類、魚類、水果及蔬菜等食品	< 10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> - < 10 <sup>8</sup>	≥ 10 <sup>8d</sup>
9. 生的即食肉類和魚類、凍煙燻魚類	壽司、刺身、煙三文魚、醃漬三文魚片	< 10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> - < 10 <sup>7</sup>	≥ 10 <sup>7</sup>
10. 醋漬、醃漬或鹽漬的醃製	醋漬或鹽漬的魚、醋漬的經烹煮介貝類水產動物、醋漬	不適用	不適用	不適用

食品	或油浸、以香草、香料醃製的蔬菜			
11. 乾製食物	水果、漿果、藤本植物果子、堅果、葵花籽、香草、香料、魚乾	不適用	不適用	不適用
12. 新鮮水果和蔬菜、含有生的蔬菜的食品	整個水果、預先配製的雜果沙律、新鮮蔬菜盤、沙律、含沙律的三文治、含有生的蔬菜的雜錦沙律、含固體及新鮮水果配料的非預先包裝凍飲(凍楊枝甘露等)	不適用	不適用	不適用
13. 發酵、醃製和乾製的肉類、發酵蔬菜、成熟芝士	歐陸式香腸／薩拉米香腸、肉乾、酸菜、橄欖、腐乳、切達芝士、英國斯蒂爾頓芝士、布里芝士、發酵奶類飲品及牛油、乳酪等	不適用	不適用	不適用
14. 可在一段有限時間內在室溫陳列以供出售的經烹煮肉類製品，例如燒味和滷味	中式水煮雞、燒鴨、燒肉	$< 10^5$	$10^5 - < 10^6$	$\geq 10^6$

備註：

# 食物的分類是根據食物環境衛生署出版的《食物微生物含量指引 2014》而作出

參考：

1. 《食物微生物含量指引 2014》，食物環境衛生署
2. 《如何推行食物安全計劃》，食物環境衛生署
3. 《國際推薦操作規範 食品衛生總則》(CAC/RCP 1-1969. Rev. 4-2003)，國際食品法典委員會