

衛生計劃書簡介

食物及食物店條例 (AR 328/2003) 在2006年四月已被新的食物條例 31/2006 所取代。新條例規定所有食物店必須用書面製訂一個程序計劃書以確保店鋪安全及衛生。

第29條條例列明：

29(1) 每一食物店必須有一用書面寫下的清潔程序計劃書以確保店內的運作及維修達到安全及衛生標準。

29(2) 這計劃書應包括

(a) 店鋪本身及所有器具及設施的清潔及衛生須要，及體積太大而不適合放在洗碗機清潔的器具，以及

(b) 用表格列明所有清潔劑及消毒劑的名稱，其用途及濃度。

請詳細閱讀以下的文件，它向你提供一個典型的衛生計劃書。正確的訓練，十足的清潔及衛生，及一個清潔時間表是保持食物店衛生不可缺少的條件。當然，要保持食物店清潔並不止限於洗洗抹抹。

在工作期間我們應不斷地清潔及消毒跟食物有接觸的表面及器皿，每日收工前，必須很徹底地清潔及消毒所有跟 '高風險' 食物有接觸的表面及器具，'高風險' 食物例子包括生肉等。一些器具或者祇須要每周或每月清潔一次，例子包括雪房，固定的大型工具，金屬儲物架，及天花板等，因食物種類的差異，不同的人流，及不一樣的顧客，每一食物店的衛生需要都不會相同，每一食物管理人都應視情形而定，制定一個適合自己的清潔時間表。

第一步：有組織地列出已知資料

用書面寫下的清潔計劃及其詳細程度是要視乎個別食物店的需要而定，一間繁忙的食物店理所當然應比生意較少的店鋪有一個更周詳的衛生計劃書。

用書面寫下清潔計劃的目的是盡量保證食物店能夠有效地及一貫始終地保持清潔，這一措施令你更易標準化你的計劃及不斷地改良。若你有任何疑問，請向你的衛生官查詢，衛生官會盡量協助，讓你知道什麼資料應包括在內。

把記錄保存起來是十分重要，我們提議用一本記錄簿登記所有有關資料，以便日後容易番查，跟進和改良。

甚麼資料應存放在檔案裡？

- 1) 程序，政策，及器具的資料
- 2) 日常維修，機件修理報告，及任何發生過的問題
- 3) 在店內使用的化學物資料
- 4) MSDS化學物品安全資料
- 5) 任何有關的資料，例如員工訓練，與衛生官的討論等等。

以下是一些通用的表格(可在附錄中找到):

- ✦ 必需的清潔時間表
- ✦ 每日的清潔時間表
- ✦ 每周的清潔時間表
- ✦ 每月的清潔時間表

維修記錄

第二步:善用你的資料

店鋪內部運作記錄,器具的維修報告,及衛生報告都可以幫助先辨認會出現問題的地方,所以每周都不時回顧這一些資料,最好如有可能的話每星期同一時間定時地番閱一下,例如每次維修之後或衛生官視察之際.

我們應提醒自已這條規例的目的是為了保障食物店清潔衛生,有這一個計劃書及跟進一切變更,就會很容易地達到要求及目的,這些資料是十分有用及應儘量使用,千萬不要隨意把資料放入檔案了事.

第三步:與你的衛生官交通

你的衛生官有可能有你需要的資料,或協助推行及改進計劃書,如果你有任何疑問,或可能祇想詢問一些意見,隨時可以跟你的衛生官聯絡.

一個有效的衛生計劃會令你店鋪運作得更安全,保障公共衛生及令你自己有更大的成就及滿足感,這計劃十分容易實行,同時因為減少因食物變壞的浪費,會無形地為你節省金錢.

以英文版本為準

Translation only

For accuracy please refer to the original English version

Contact us at 1-833-476-4743 or [submit a request online](https://www.ahs.ca/eph) at [ahs.ca/eph](https://www.ahs.ca/eph).

PUB-0784-201103

©2022 Alberta Health Services, Safe Healthy Environments



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Non-commercial-Share Alike 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/). You are free to copy, distribute and adapt the work for non-commercial purposes, as long as you attribute the work to Alberta Health Services and abide by the other license terms. If you alter, transform, or build upon this work, you may distribute the resulting work only under the same, similar, or compatible license. The license does not apply to content for which the Alberta Health Services is not the copyright owner.

This material is intended for general information only and is provided on an "as is," "where is" basis. Although reasonable efforts were made to confirm the accuracy of the information, Alberta Health Services does not make any representation

附錄 A – 必需的清潔時間表

必需的清潔及消毒時間表(適用於跟食物有直接接觸的工具/器皿上)

用測試方法(測試紙)以確保消毒劑有正確濃度

工具名稱	指示	消毒劑名稱及濃度
切板	用畢後, 必須立即清洗消毒	
大型切肉木檯	用畢後, 必須立即清洗消毒	
切肉機	用畢後, 必須立即清洗消毒	
其他		

附錄F – 食物店內使用的清潔劑及消毒劑

化學品名稱	化學品/ 供應商資料	化學品濃度	在食物店內的用途	存放地點
Diversol	氯化物chlorine	100mg/L 參看供應商資料	-肥皂及水清潔後,用來消毒與食物有接觸的表面(參看供應商資料及MSDS化學物品安全資料)	- 清潔劑存放櫃內 - 有標紙噴射樽存放在工作崗位