

食品安全管理(FSM)培訓課程 ~ **Form-A: 危害分析個案**

機構名稱: _____ 部門名稱: _____ 審核日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日 S/N: **A** - _____

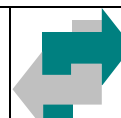
機構代表姓名: _____ 簽署: _____ 職位: _____ 手機: _____ 審核員姓名: _____ (簽署) 手機: _____

你是一位餐館的東主或廚師，每個晚上 6pm 開始營業。所有菜單上的食物是新鮮製作的。在開鋪之後，有一位顧客點了一客: _____
(例如:西檸雞柳)。

流程表: (1)收貨 → (2)儲存 → (3)解凍 → (4)醃製 → (5)烹煮 → (6)上菜 → CCP/OPRP

個案分析: 確定原料或生產程序中的主要危害步驟

1. 當進行危害分析時，於每個生產程序中潛在危害的嚴重性及可能性都須要考慮。 **(Form-A)**
2. 根據潛在危害對產品安全的影響，潛在危害的嚴重性及可能性可分為 3 個層次: 高，中，低。 **(Form-B)**
3. 於危害分析後，如果潛在危害的嚴重性及可能性界定為 "高" 或 "中" 或 "低"，這個潛在危害會考慮成為主要危害。 **(Form-B)**
4. 如果潛在危害的嚴重性或可能性其中一項界定為 "低",或潛在危害的嚴重性及可能性兩者界定為 "中"，這個潛在危害會考慮成為非主要危害。
(Form-B)
5. 於 **Form-C** 和 **Form-D** 上填寫 **CCP** 和 **OPRP** 的內容資料。
6. 當個別潛在危害確定為主要危害時，HACCP 小組須根據該生產程序的控制方法去**評估及決定這個危害是否控制重點或運作上首先需要的計劃**，
或**是否有其後的步驟以消除或減低潛在危害至一個接受的水平**。 **(Form-C & D)**
7. 拍攝 **6張**有代表性**流程照片**，貼上 **Form-E** 格內。

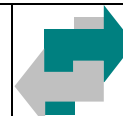


食品安全管理(FSM)培訓課程 ~ **Form-B:** 危害分析

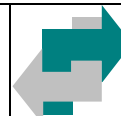
機構名稱: _____ 部門名稱: _____ 審核日期: _____ 年 ____ 月 ____ 日 S/N: **B** - _____

機構代表姓名: _____ 簽署: _____ 職位: _____ 手機: _____ 審核員姓名: _____ (簽署) 手機: _____

SOP 號碼	生產程序	潛在危害 (生/化/物)	嚴重性 (低/中/高)	可能性 (低/中/高)	主要危害 (是/否)	現時應用預防措施	其後的步驟以消除或 減低潛在危害 (是/否)	CCP 或 OPRP (是/否)
1	收貨 (原料)	生物性: 來貨受細菌污染, 以致變質	高	中	是	收貨時檢查包裝沒有破損, 及貨品沒有過期, 並根據收貨及儲存指引檢查貨品沒有變質	否	是 (OPRP1)
		化學性: 受外來物污染	中	低	否	收貨時檢查包裝沒有破損, 及貨品沒受污染	不合適	否
		物理性: 受外來物污染	中	中	否	收貨時檢查外包裝沒有破損	不合適	否
2	儲存 (原料)	生物性: 冷藏溫度不足, 令細菌繁殖 物料儲存時間超出期限, 令細菌滋生	中	中	否	每日定時檢查冷藏櫃溫度以確保達到所需要儲存溫度 -18°C 食物物料根據使用期限標籤作”先入先出”的轉流方式	不合適	否



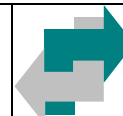
	儲存 (原料)	化學性: 受外來物污染	低	低	否	食品及化學品分開存放	不合適	否
		物理性: 受外來物污染	低	低	否	食品與非食品分開擺放處理, 食品用適當器皿盛載保護	不合適	否
3	解凍	生物性: 解凍的環境溫度過高及時間太長, 令細菌繁殖	中	中	否	用清水進行解凍, 解凍時間不可超過 2 小時, 定時清潔消毒解凍缸	不合適	否
		化學性: 受外來物污染	低	低	否	食品及化學品分開存放	不合適	否
		物理性: 受外來物污染	中	中	否	定時清潔消毒解凍缸, 員工需依照 GMP 指引控制異物污染	不合適	否
4	備料 (清洗, 醃製)	生物性: 食品及器具被細菌污染	高	中	是	定時清潔消毒生產器具, 所有食品需經烹煮才可食用	是	否
		化學性: 受外來物污染	低	低	否	食品與化學品分開存放	不合適	否
		物理性: 受外來物污染	中	中	否	定時清潔消毒生產器具, 員工需依照 GMP 指引控制異物污染	不合適	否



5	<ul style="list-style-type: none"> - 烹煮 - 蒸飯 - 烺 - 蒸 - 炒 - 焗 	生物性: 烹煮時間或溫度不足, 未能將細菌數量降至安全食用水平	高	中	是	用溫度計檢查烹煮後食物的中心溫度 75°C 或以上	否	是 (CCP1)
		化學性: 受外來物污染	低	低	否	食品與化學品分開存放	不合適	否
		物理性: 受外來物污染	中	中	否	定時清潔消毒生產器具, 員工需依照 GMP 指引控制異物污染	不合適	否
6	上碟	生物性: 受細菌污染	中	低	否	定時清潔消毒食具	不合適	否
		化學性: 受外來物污染	低	低	否	食品與化學品分開擺放處理	不合適	否
		物理性: 受外來物污染	中	低	否	出餐前目視檢查有否外來物污染	不合適	否

[illegible]

[illegible]



食品安全管理(FSM)培訓課程 ~ **Form-E: 危害分析個案**

S/N: E -



照片 1: 收貨



照片 2: 儲存



照片 3: 解凍



照片 4: 醃製



照片 5: 烹煮



照片 6: 上菜