



每家餐館都能達到A級 避免常見的衛生違規行為

按照下列步驟實施A級食物安全措施，確保顧客安全，
不會得食物源性疾病。避免最常見的違規行為，
提高餐館獲得“A”級評級的可能性。

確保員工都接受過基本的食物安全訓練， 且由持食物保護證書的人監督。

- 做好工作安排，確保餐館在收取原料或製備食物時，或向公眾開放時，都有持食物保護證書的主管值班。
- 訓練主管經常使用自我檢查對照表評估和改進餐館的衛生狀況以及員工的食物安全行為。
- 為處理食物的所有員工提供食物安全訓練。

讓食物處於適當的溫度。

- 查閱衛生局關於食物保存溫度的規定。
- 確保用來裝熱食和冷食的設備功能正常。
- 用溫度計監控保溫和冷藏容器中的食物的溫度。
- 記錄從保溫和冷藏容器中取出的食物的放置時間。

控制可能導致蟲害的條件。

- 封堵牆壁、櫥櫃和門的所有裂縫、縫隙和孔洞，防止老鼠、蟑螂和蒼蠅進入餐館。
- 在通往外面的大門上安裝防鼠門刷。
- 將食物和垃圾放在防鼠容器內。
- 清潔所有檯面和設備上的油脂、油和食物碎屑，包括其下面的地面。
- 確保抽油煙機清潔、無油脂積存。
- 與持有餐館蟲害滅殺執照的專業蟲害控制人員訂立合約。

防止食物在儲存、加工、運輸和展示 時受到污染。

- 食物上桌前須加蓋防護。
- 根據溫度和種類將食物隔離開。不要將即食食物（例如沙律配料）和有潛在風險的食物（例如生雞肉）放在一起，以免交叉污染。

維護所有食物加工檯面。

- 所有食物製備檯面在每次使用後都要清潔和消毒；清除食物碎屑。
- 修理或更換有深槽的切菜板以及切壞的或裂開的檯面，確保能妥善消毒這些東西。

維護所有非食物加工檯面。

- 查閱衛生局關於合格材料的規定；此類檯面應當平整、乾淨。
- 保持所有檯面清潔。

維護所有管道並經常檢查。

- 監控所有管道設備，發現問題應立即予以修理。
- 確保所有管道均裝有獲准的防回流設備（閘門、防虹吸裝置、真空斷路器）。
- 清潔和維護隔油器。

