

食品安全计划

餐馆中食品安全计划的目标是保证你所供应的食物的安全。第一步是制定一套标准操作程序（SOPs），这一程序强调个人卫生、设施的布局安排、供货商的挑选、清洁和消毒、设备的保养以及对员工的培训。第二步是制定具体的食品安全流程，该流程特别强调如何控制可能引起食物性疾病的最常见的 5 种危险因素。按照疾病预防控制中心（CDC）制定的定义说明，这些危险因素是：

- 非正规渠道及不安全源头来的食物—没有从规定的供货商那里采购食物。
- 时间温度控制不当—食物在 41°F (5°C) 到 135°F(57°C)之间存放超过 4 小时。
- 不良的个人卫生习惯—没有正确地洗手；对着食物咳嗽或打喷嚏；触摸或抓挠溃疡面、伤口或疖子；带病工作。
- 烹制不当—烹制食物时，内部温度没有达到要求。
- 交叉污染—微生物从一种食物的表面转移到另一种食物的表面。

积极的管理控制

积极的管理控制是针对餐馆中的食品安全采取的主动的、而非被动的一种管理方法。主要是指应该制定并贯彻执行一个食品安全计划，以保证向顾客提供的食物是安全的。

- 确保食物按照安全和卫生的标准程序操作。
- 监控所有的程序以确保工作人员都正确地遵照执行。经理负责监控食物处理过程的安全，因为该过程与食物性疾病密切相关。
- 检验这些程序是否对危险因素真正起到控制作用。
- 为员工提供标准操作程序和食品安全流程方面的培训。

什么是HACCP?

危害分析关键控制点（HACCP），是用来识别、评估和控制餐饮机构中食品安全危害的一套系统方法。这些危害有生物性的、化学性的和物理性的。如果得不到控制，它们都会引起疾病或造成伤害。HACCP对可能受到的危害作了预防，而不是在受到伤害后再被动反应。HACCP计划是一份书面性的计划，该计划具体涉及到菜单、顾客、设备、加工处理和操作过程。

何时需要HACCP 计划?

并不是所有的餐馆都需要HACCP计划。如果涉及到：对食物进行真空包装、供应生肉、包装鲜榨橙汁、直接从水箱里供应贝类、或是腌制、熏制肉类，那么就需要一个HACCP计划。你可能还需要为其它类型的食物也准备HACCP计划，如寿司米饭。你所在地或所在州的健康部门会告诉你，是否需要为你提供的其它类食物制定HACCP计划

标准操作程序(SOPs)

制定HACCP计划前，必须先有标准操作程序(SOPs)。标准操作程序强调工作人员、设施和设备。你的标准操作程序至少应该强调以下几个方面：

- 疾病应对制度

- 清洁和消毒程序
- 垃圾的清运
- 害虫的防范
- 设施的布局和设备的选择
- 个人卫生

制定HACCP 计划

制定一个 HACCP 计划，整个过程有 7 个步骤。以下逐一来进行详细讨论：

1: *进行危害分析*。先确定下来与每个具体相关项目的危害。然后做出食物从接收到供应出去这一过程中各个处理步骤的流程图。列出与每个步骤有关的危害，确定出如何来防止这些危害。危害有可能是生物性的、化学性的或是物理性的。列出那些最有可能出现的、如果不加以控制就可能造成严重后果的危害。风险较低的、和不太可能出现的危害可以不予考虑。危害的例子可以是细菌、病毒和寄生虫。

2: *确定关键控制点*。任何一个点、一个步骤、或一个程序，只要可以控制其生物的、化学的和物理的危害因素，就可以成为控制点。关键控制点是指确定下来的危害可以被预防、消除或降低到可以接受的程度的步骤、点或程序。关键控制点比一般控制点受到更多地监控。关键控制点的实例有：烹制生肉以杀灭细菌，给熟的米饭保持适当温度来防止细菌滋生。

3: *制定临界极限*。这一步骤包括制定标准以满足预防、消除或降低关键控制点上的既定危害的要求，使食物可以安全食用。可以制定临界极限的实例有：温度，时间，水活性和 PH 值。

4: *建立监控程序*。监控是按计划进行的观察或测量，用以确定关键控制点是否受到控制。例如：目视观测，温度测量，适时测评，PH 值测定和水活性测定。

5: *制定纠正措施*。纠正措施也就是指如果食物达不到临界极限时该怎么做。例如：烹制一份牛肉饼的温度（关键控制点 CCP）是 140°F (60°C)。临界极限是，烹制时温度要达到 155°F (68°C) 或更高。要保证牛肉饼的安全，在烹制过程中要保持其温度达到 155°F (68°C) 或更高。如不能做到，把食物扔掉可以是一个纠正措施。要将所采取过的所有纠正措施记录都保留下来。

6: *建立确认程序*。对一个 HACCP 计划来说需要四个阶段的确认。它们是：（1）确定所有关键控制点的临界极限都是合理有效的，（2）确保所制定的 HACCP 计划得到正确地贯彻执行，（3）对计划定期回顾检查，以确保得到正确地贯彻执行，（4）检查用于监控的所有设备的准确性。

7: *建立记录保存制度*。以下这些方面都是 HACCP 计划的记录：

- 团队人员名单以及各自的指责
- 各个具体名称（菜单）的描述

- 各个具体名称（菜单）的关键控制点的流程图
- 与各个关键控制点相关的危害及预防措施
- 临界极限
- 监控程序
- 纠正措施计划
- 记录保存程序
- 确认HACCP 计划的程序

危机管理

成功的危机管理计划的基础是一份书面的计划，该计划确定了能够应对处理危机所要求的资源和程序。危机的出现情况包括：食物性疾病爆发，停电，被盗，火灾。所有的餐馆都应该有一份危机管理计划，至少应明确危机发生时应该跟谁联系，把他们的电话号码张贴在餐馆里合适的地方。所有的工作人员都应该受过培训，知道如果危机事件发生时应与谁联系。

Prepared by:

Angela M. Fraser, Ph.D., Associate Professor/Food Safety Specialist
Department of Family and Consumer Sciences
NC State University, Raleigh, NC 27695-7605

The material in this fact sheet, unless otherwise identified, is based upon work supported by the Extension Service, U.S. Department of Agriculture, under special project number 00-51110-9724, the National Integrated Food Safety Initiative of the Integrated Research, Education, and Extension Competitive Grants Program. For more information, contact Dr. Angela Fraser at 919-515-9150 or at angela_fraser@ncsu.edu.

Employment and program opportunities are offered to all people regardless of race, color, national origin, sex, age, or disability through North Carolina State University, North Carolina A & T State University, U.S. Department of Agriculture, and local governments cooperating.