



Login | Register
See Our Communities ...



EMPLOYERS
POST JOBS HERE



Home > Career Resources > Interviews > Industry Updates > Hotel & Catering

Hotel & Catering

讚好 0 +1 0 Tweet 0

淺談食品安全管理體系



坊間不少大型食肆、酒店及食品供應商都已推行HACCP、ISO9001甚至ISO22000等食品安全管理體系。究竟它們是甚麼？又各有甚麼不同？

「HACCP」全寫為「Hazard Analysis and Critical Control Point」，中文名稱是「危害分析和關鍵控制點」，是以預防為主的國際食品安全管理體系，其概念是美國太空總署在60年代初開發太空食品時為保證食品安全

而產生的。HACCP著重原料生產、處理、準備、製造，直至食物出品的過程中找出關鍵控制點，通過識別、評審及監控這些關鍵控制點來減低食品安全風險。HACCP的實際操作會因應不同類型食肆的運作差異而有所不同，例如酒店可將收貨溫度、冷存溫度、烹調溫度、冷卻熱食控制、翻熱、擺盤、保溫、冷藏、水果蔬菜的清潔消毒，與及洗碗機溫度等定為HACCP的關鍵控制點，列出詳盡的實施細則。HACCP將食品安全從被動的反應轉化為預防措施，有效減低出現事故的風險，令客人吃得更加安心。

除了HACCP以外，部份酒店、大型食肆及食品供應商更取得ISO9001或ISO22000國際認證，以證明其在品質管理方面的實力，增強顧客信心。ISO9001品質管理體系著重管理層對服務品質的承諾及服務過程的管理。該體系包含八個標準，分別是以顧客為關注焦點、領導能力、參與人員、過程方式、系統管理、持續改進、以事實為依據的決策，及與供應商的關係，目的是透過控制服務程式來提升顧客的滿意度。而ISO-22000則由ISO9000與HACCP共同針對食品安全管理而開發，其標準與ISO9001相容，亦融合了HACCP規則的要求。ISO22000將食品安全的概念應用於食品生產至供應的各個環節，讓食肆有效地控制食品安全，並持續穩定地為客人提供安全的食品。

值得一提的是，在一所酒店內，以上體系並非單靠餐飲部或廚房便可以成功推行，管事部、採購部、培訓部及工程部等各個相關部門亦需要通力配合。食肆需定期對負責推行食物安全體系的人員進行專業培訓，讓每位員工瞭解在體系實施過程中應盡的職責。而為加強持牌食肆對食物安全的監督規定，食物環境衛生署要求所有大型食肆及食物製造工場必須聘請一名衛生經理及一名衛生督導員，以監督食品衛生安全。

讀者如有興趣深入認識餐飲服務質素管理，可以考慮報讀香港浸會大學持續教育學院開辦的「[飲食服務行政管理](#)」課程。

Jobs You Might Be Interested In

- ★ **Graduate Trainee (For Degr...**
EGL Tours Company Limited
- ★ **Welcome Desk Officer**
Metropark Hotel Wanchai Hong Kong
- ★ **Business Development Execu...**
Metropark Hotel Wanchai Hong Kong

MORE

More Articles

Most Recent Most Viewed Keyword

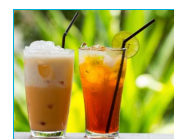
☒ This column ☐ All articles



關愛中建造社會凝聚力
麗悅酒店獲「商界展關懷」標誌

香港麗悅酒店獲頒「商界展關懷」標誌，酒店總經理Ms Anita Chan表示，「我們有責任為個社會加點愛的元素，藉以培育整個社群、每一個人以及共建美好居住地.....

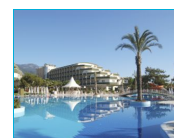
Rating ★★★★★



「港式西餐」四部曲——餐飲

別以為「絲襪奶茶」真的與襪子有關。「絲襪奶茶」的紅茶是經過棉線網過濾，一來可濾走茶渣，二來使紅茶更香滑；將紅茶再加上淡奶.....

Rating ★★★★★



逾萬酒店房落成 四年內
徵5000新血
香港酒店業協會看好
夥...

香港酒店業協會主席陳覺威透露，今年年底將有達5000間酒店房落成，至2017年將再有5000間推出市場。「多開一萬間酒店房，至少需多5000人入行。」.....

Rating ★★★★★



火辣辣墨西哥菜

想起墨西哥菜（Mexican Cuisine），不其然會想起那種辣得令人面紅耳赤的感覺，正正是因為味道不及其他菜色般普遍，一直都未能掀起大熱，故通常被視為小菜色.....

Rating ★★★★★

「港式西餐」四部曲——甜點

吃完西餐，再品一款甜點，相信不少女士都會拍手稱好。港式甜點足以將人們享受美食的滿足感和幸福感

文：齊雪青 (Christine Qi)

香港浸會大學持續教育學院旅遊及款待課程學術統籌主任

Rate this:



Share



< 飲食業普通話 - 先生，你們「擠」多人？

餐飲業職業英語錦囊(一) >



提升到頂點。甜點的魅力究竟何在呢.....

Rating ★★★★★



百變意大利粉

相信大家對Pasta（意大利粉，簡稱「意粉」）一點都不陌生，而意粉在主要食糧中可說是「大家族」，其族譜成員多不勝數.....

Rating ★★★★★



「港式西餐」四部曲（上）－前菜及主菜

西餐的風味加上茶餐廳的元素，中西合璧的「港式西餐」，算得上是一個不錯的選擇，讓你大快朵頤.....

Rating ★★★★★



世界飲食大觀 各地別具特色的沙律

隨著飲食文化不斷改變，世界各地都有出品別具特色的沙律，如印尼沙律加多加多（Gado-gado），新加坡亦有傳統的新加坡沙律（Rojak Salad）.....

Rating ★★★★★



職業普通話：悲劇＝杯具？慘劇＝餐具？

人生就像茶几，上面擺滿了杯具（悲劇）；人生就像餐桌，上面擺滿了餐具（慘劇）；生活是自己的杯具（悲劇），別人眼裡的洗具（喜劇）。

Rating ★★★★★



中國飲食「四大發明」：粥、粉、麵、飯

「粥」的確是東方人餐桌上的主食之一，而「粥」文化南北也有不同呢。以下的問題與粥有關，你能答對嗎？

Rating ★★★★★

1 2 3 4 5 6 7 ►►

Free Subscription

Email

CTgoodjobs.hk

The leading recruitment media in Hong Kong

Enquiry (852) 2156 2666

Email info@CTgoodjobs.hk

COMMUNITIES

HR

Graduate

Retail

NGO

Hotel & Catering

JOB SEEKERS

Find Jobs

My Account

Job Alert

Resources

EMPLOYERS

Post a Job

Search Candidates

Advertise with Us

GET IN TOUCH



DOWNLOAD MOBILE APPS

