

食物安全體系認證 業界顧客皆受惠

由於近年有不少食品受污染的事故發生，食品安全成為了大眾關心的事項，亦有越來越多人著重食品由源頭至供應到餐桌上各個環節的安全和衛生。藉着ISO 22000食物安全管理體系認證，以及香港理工大學食物安全及科技研究中心為本地食肆開發的「食品衛生標準認證系統」，食品及飲食業界可有效地向顧客展示其食品安全及衛生水平，提升他們的信心。

ISO 22000食物安全管理體系

香港品質保證局總裁林寶興博士指出，ISO 22000是由國際標準化組織（ISO）推出的食物安全管理體系的標準，適用於食品供應鏈中任何組織機構。此體系著重食品供應鏈中各個環節的衛生安全，要求食物供應商、製造商、經銷商和零售商，必須共同採取一連串措施，以確保食品安全。要獲得ISO 22000認證，企業必須建立相關食物安全管理體系，並持續完善該體系，以符合標準要求。

林博士指ISO 22000除了進行食物及原材料危害分析（Hazard Analysis and Critical Control Points，

HACCP）、風險評估和識別重點控制項目外，還注重對源頭追溯、危機處理、與供應商保持良好溝通關係等；透過系統化的管理，從而有效確保食物供應鏈內由原材料至最終享用的安全。



▲香港品質保證局總裁林寶興博士

提高管理水平 證明符合法規要求

林博士表示，ISO 22000認證不單協助食品業界符合本地食品安全法的法規要求，還有助他們提高安全管理水平，減低發生食物事故的風險。企業因而可以提升商譽，贏取消費者的口碑和信賴。對消費者而言，認證協助他們識別著重食品安全的品牌，從而選購安全可靠食品。

為本地餐飲業而設的食品衛生標準

本地的餐飲業一向以食品種類多樣化及以中式烹調見稱，業界若要採用ISO 22000來建立食物安全體系有一定難度。有見及此，香港理工大學食物安全及科技研究中心制定了一套針對本地食肆的「食品衛生標準認證系統」，該系統以HACCP原則為基礎來制定食品衛生體系的要求，將千變萬化的食品款式分為若干類別，例如：熱食類、生食類，以及涼食類，然後按類別以HACCP原則訂立關鍵控制點，來減低由食品安全危害引起的健康風險。該研究中心副總監梁嘉聲博士指出，此標準適用於製作食品並提供用餐的餐飲場所，並能就供應上百款食品的本地食肆，包括中小型的餐廳，提供一套既符合HACCP原則、又具效率的食品衛生管理系統。獲得「食品衛生標準認證系統」認

證，不但可展示該食肆已符合有關法例的規定，亦有助提升顧客對其食品衛生水平的信心。為了方便顧客知悉食肆是否已通過認證，有關食肆可於當眼處張貼認證標誌（見圖）。

目前，本地已有認證機構與香港理工大學就應用這認證系統提供認證服務訂立協議，可依據該標準提供認證服務。

認證系統惠及各個持份者

香港理工大學食物安全及科技研究中心另一名副總監黃家興博士認為，通過該認證系統，本地餐飲業的食品衛生水平必定有所提升，食物中毒的風險也隨之減低。長遠來說，認證系統有助推動香港餐飲業的食品衛生文化。他期望這認證系統除了可保障公眾健康，亦有助保持香港「美食之都」的美譽，令餐飲業界、檢測及認證業界，以及旅遊業都能受惠。



▲香港理工大學食物安全及科技研究中心副總監梁嘉聲博士（左）及黃家興博士（右）



▲食品衛生標準認證系統標誌

（資料由客戶提供）