

卫生经理及卫生督导员的职责

卫生经理的职责

- 找出经营上构成健康风险的主要环节，并采取补救措施。
- 确保食店/食物工场遵守与食物业有关的规例、持牌条件及守则。
- 监察食物处理人员的健康情况，并在有需要时安排有关人员接受体格检验或暂停其职务。
- 为食物处理人员提供内部训练。就食物处理人员处理高风险食物¹而言，为他们处理高风险食物前提供内部训练²，及其后提供定期复习训练。
- 监管卫生督导员的工作(如适用)。
- 处理顾客就食物卫生事宜的投诉或查询。
- 担当食店/食物工场与食物环境卫生署之间的联络人。

卫生督导员的职责

- 就正确的食物处理(尤其注意高风险食物¹)守则向员工提供意见，并确保他们遵守有关守则。
- 每日巡查食店/食物工场内，个人卫生、环境卫生及食物卫生的情况，并将视察结果保存纪录。
- 担当食店/食物工场与食物环境卫生署之间的联络人（注：只适用于无须委任卫生经理的食店/食物工场）。

¹ 高风险食物指可能含有病原微生物，而且容易让毒素产生或病原微生物繁衍的食物。这些指寿司/鱼生、供生吃的生蚝/肉类及其他以动物/鱼类/介贝制成的供生吃的食物等。

² 例如内部训练可细分为五个步骤 -

- (i) 向食物处理人员解释符合卫生的方法处理食物的重要性。
- (ii) 将食物处理程序细分为多个主要环节，相对尝试一次过学习一个大技巧，食物处理人员较容易从多个较小的工序中学习及整合。
- (iii) 向食物处理人员切实地示范工作是怎样完成，包括向食物处理人员发问及获取响应，食物处理人员是否能解释该过程或技巧。
- (iv) 在一开始就认真地监察学习者以协助食物处理人员建立自信心，然后准许他们在没有监督之下工作，确保食物处理人员正确地进行每一个步骤及避免建立坏习惯。
- (v) 提供食物处理人员最坦白的响应，包括鼓励、建设性的批评及额外的意见上。将所有列表事项载于一张核对表上。