

## 衛生經理及衛生督導員的職責

### 衛生經理的職責

- 找出經營上構成健康風險的主要環節，並採取補救措施。
- 確保食店/食物工場遵守與食物業有關的規例、持牌條件及守則。
- 監察食物處理人員的健康情況，並在有需要時安排有關人員接受體格檢驗或暫停其職務。
- 為食物處理人員提供內部訓練。就食物處理人員處理高風險食物<sup>1</sup>而言，為他們處理高風險食物前提供內部訓練<sup>2</sup>，及其後提供定期複習訓練。
- 監管衛生督導員的工作(如適用)。
- 處理顧客就食物衛生事宜的投訴或查詢。
- 擔當食店/食物工場與食物環境衛生署之間的聯絡人。

### 衛生督導員的職責

- 就正確的食物處理(尤其注意高風險食物<sup>1</sup>)守則向員工提供意見，並確保他們遵守有關守則。
- 每日巡查食店/食物工場內，個人衛生、環境衛生及食物衛生的情況，並將視察結果保存紀錄。
- 擔當食店/食物工場與食物環境衛生署之間的聯絡人 (註：只適用於無須委任衛生經理的食店/食物工場)。

---

<sup>1</sup> 高風險食物指可能含有病原微生物，而且容易讓毒素產生或病原微生物繁衍的食物。這些指壽司／魚生、供生吃的生蠔/肉類及其他以動物／魚類／介貝製成的供生吃的食品等。

<sup>2</sup> 例如內部訓練可細分為五個步驟 -

- (i) 向食物處理人員解釋符合衛生的方法處理食物的重要性。
- (ii) 將食物處理程序細分為多個主要環節，相對嘗試一次過學習一個大技巧，食物處理人員較容易從多個較小的工序中學習及整合。
- (iii) 向食物處理人員切實地示範工作是怎樣完成，包括向食物處理人員發問及獲取回應，食物處理人員是否能解釋該過程或技巧。
- (iv) 在一開始就認真地監察學習者以協助食物處理人員建立自信心，然後准許他們在沒有監督之下工作，確保食物處理人員正確地進行每一個步驟及避免建立壞習慣。
- (v) 提供食物處理人員最坦白的回應，包括鼓勵、建設性的批評及額外的意見上。將所有列表事項載於一張核對表上。