



第 5 部分, 自检计划

在本部分中, 您将了解自检计划。

- ▶ 自检计划是什么, 为什么是必要的?
- ▶ 如何制定?
- ▶ 在计划中需要考虑什么?
- ▶ 如何监督其实施情况

您必须在开始运营之前制定自检计划。自检计划的目的是帮助您描述运营内容和管理与之相关的食品卫生风险。

什么是自检系统, 它需要什么?

作为食品行业的经营者, 您对食品的安全负责。此外, 您必须确保为食品提供准确而足够的信息。

在实践中, 您将通过自检活动来确保这一点。自检系统是您自己的系统。在该系统中, 您可以提前计划如何管理运营所带来的风险以及如何必要时纠正任何错误。

通过自检活动, 您可以确保食品的储存、加热和冷却温度及时间等符合规程。此外, 您可以确保食品在每个阶段都得到卫生处理。

通过自检活动, 您还可以确保客户了解所需的有关可能引起过敏或耐受不良的餐食原料的信息。

自检活动是强制性的, 但设计良好的自检系统也会为您带来直接的帮助:

- 它将减少食物中毒的可能性。
- 它将有助于保持客户满意度。
- 它将减少对成本高昂的官方监督的需要。
- 它将减少浪费和错误。

自检计划必须包括什么?

自检计划涵盖食品安全所必需的所有工序。

您还必须指出将如何以及通过哪些措施来管理风险。

食品安全所必需的工序可以包括:

- 食品的采购和验收;
- 储存;
- 烹饪和加热;
- 冷却; 以及
- 展示和供应。

风险包括可能影响产品安全和条件管理的一切。

确定危险后, 您便可以考虑管理手段和措施。

制定自检计划后:

- 使自检计划保持最新。
- 在运营发生重大变更后更新自检计划。

可以采用电子格式制定自检计划的部分内容或全部内容。

制定自检计划时可以从哪里获取帮助?

请咨询市食品管理机构或咨询机构。您可以请他们提供有关制定自检计划或模板的更详细说明。

也可以订购由芬兰酒店协会 MaRa 发表的餐厅最佳实践和自检指南(名称为“Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet”, 只有芬兰语版本)。该协会向非会员收取指南费。参考该指南, 制定自检计划会变得轻松容易。此外, 您可以在本指南中找到用于制定自检计划的材料。

在自检计划中需要考虑什么?

自检计划的内容始终取决于运营的范围和性质。需要在自检计划中对食品卫生方面最具挑战性的准备方法(例如真空低温烹饪)进行更详细的描述。

在某些情况下, 计划可能非常简单, 例如工作指导。在这种情况下, 并不总是需要以书面形式提出计划。

例如, 在拥有一至两名员工的公司中, 不需要以书面形式制定自检计划的所有部分。

您口头描述相关过程就足够了。

经营风险很小的公司也可以口头提出自检计划。

这类公司可以称为低风险公司。

这些公司不供应多种食品, 仅加工少量食品。

例如, 某公司通过从冰箱中取出食品并在微波炉中加热来准备食品, 则该公司属于低风险公司。

您可以就自检计划的部分内容与其他公司签署协议

自检计划的某些部分, 如“有害动物防控”, 可以通过与其他公司签署协议来进行管理。

但即使在这种情况下, 您仍然必须遵守法律。

减轻/减少自检活动

在某些情况下, 可以减轻/减少自检活动。示例:

- 供应商产品的温度一直符合规定。在这种情况下, 您可以决定较不频繁地测量该供应商产品的温度。
- 表面清洁度样本的结果长期保持良好。在这种情况下, 可以降低取样频繁程度。

如何监督自检计划的实施情况?

应监督并记录自检活动的实施情况。

在某些情况下, 如果您可以通过自检记录来证明您的行事正确, 则这可能对您有利。

这种情况包括疑似食物中毒事件和客户投诉等。

您将能够证明产品是按照要求制备和储存的。

在自检计划中, 您将指定记录各个方面的频繁程度。

对于某些部分, 只记录偏差以及为纠正这种情况而采取的措施就足够了。

做记录的示例

例如, 您必须每天检查设施和表面是否清洁。

对于清洁度检查记录, 记录任何污垢表面及其清洗的观察结果通常就已足够。

您应定期监测并记录食品及其储存设施的温度。

必须将自检记录存档

您必须将自检活动的记录存档, 以便检验员可以检查这些记录。可以将全部或部分记录保存在计算机上, 也可以记录在纸上。

记录必须自处理食品之日起至少保存一年。

如果食品标有保质期, 您必须将记录保存更长时间。

在这种情况下, 自检记录必须自保质期后至少保存一年。

责任

员工必须熟悉与自身任务以及食品安全影响相关的说明和方法。并且必须遵守这些说明和方法。

每名员工都对食品的安全负责。

您必须指定一个负责自检系统的人员。该人员必须具备该任务所需的知识和技能。该人员必须熟悉您的业务运营和自检系统。

自检计划和当局

检验员将检查餐厅的自检计划。这通常是在首次查访期间完成的。

在那之后, 检验员会在定期检验过程中评估您的自检系统是否运行正常。

您必须确保检验员在检查时能够检查自检计划以及您的自检记录。如果在检查时无法检查自检计划和记录, 检验员必须能够在检查后的合理时间内检查这些内容。

有关官方监管的更多信息可通过我们网站上的链接获得。

概要

- ▶ 您对所生产和供应的食品的安全负责。
- ▶ 您还负责确保客户获得有关您的产品的准确信息, 例如可能导致过敏的原料。
- ▶ 自检系统是确保食品安全的一种方式。
- ▶ 在自检计划中, 您将提前考虑并计划如何管理运营过程中的风险并纠正任何错误。
- ▶ 检验员还将监督您的自检系统的运行和实施。

5.1. 自检计划的内容

请遵守在自检计划中需要考虑的最低考虑因素。

监测员工的健康状况

在雇用开始时以及在雇用后必要时, 您需要确保加工食品的员工没有感染沙门氏菌。是否需要检测是根据每名员工的具体情况确定的。

自检计划必须指明如何保存被检测人员的记录以及这些记录的保存位置。

人员的实际健康信息不必保存在工作场所。该信息可以由职业卫生保健机构等机构来管理。

介绍、指导和培训

员工需要听取工作卫生以及防护服和自检活动的要求方面的介绍。

计划如下方面:

- 如何向员工介绍卫生工作方法和自检活动?
- 如何记录介绍和培训?
- 谁负责介绍?
- 员工穿什么样的防护服?
- 防护服将存放在哪里, 以及如何洗涤?

确保人员的卫生能力

雇主必须确保处理未包装、易腐食品的人员持有卫生执照。

如何保存卫生执照的记录, 保存在哪里?
记录可以包括:

- 卫生执照复印件; 或者
- 持有卫生执照原本的人员名单。

在小型餐厅中, 员工向检验员出示卫生执照原本就足够了。

采购原料

计划如何采购受特殊限制的原料。
这类原料的采购应在自检计划中说明。

原料验收

计划如下方面:

- 您多久对送到您的餐厅的物品进行一次验收检验?
- 您将如何监测冷藏和冷冻运输货物的温度? 应对其进行监测。

食品生产方法

如果您采用食品生产方法, 您将如何管理在食品卫生风险方面具有挑战性的方法, 例如真空低温烹饪?

有关使用场所的任何特别安排

时间上的分离是指在同一场所执行不同的操作, 但在不同的时间进行。

在不同的操作之间必须仔细清洗场所。

制定计划, 仔细管理时间上的分离以及设施和设备的清洗。

分离

必要时, 确保分离不同的食品或原料。

计划在采购、验收、标记、储存和处理食品及原料时如何避免污染。

分离计划的示例

- 如何避免生食品或沾满土的食品污染熟食及其他即食食品?
- 如何保持可能引起过敏和耐受不良的物质和产品彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开?

有关可能引起过敏和耐受不良的物质和产品清单, 请参见“食品信息管理”主标题下的“运营”部分。

关于分离的更多示例可在我们的网站上获得。

还要考虑场所、设备和器具的工作和清洁次序。

计划如下方面:

- 对于必须完全分离的食品, 加工场所是否有专用工作站和工具; 或者
- 您是否将在不同的应用之间使用相同的器具和工作站并清洁它们?
- 您是否还将通过分工和工作指示来防止污染?

对于 温度管理

计划如下方面:

- 您将如何监测食品及其储存设施的温度?
- 如果温度管理出现问题, 您会怎么做?
- 将从哪里测量温度?
- 多久测量一次?
- 多久记录一次结果?
- 如果温度不在法律规定的限值内, 您会怎么做?

至少在以下工序期间确认温度

- 接受食品交付时
- 冷藏及其他储存期间
- 加热食品时
- 冷却加热的食品时
- 展示期间

可追溯性

您将如何证明食品及其原料的可追溯性

- 其获取地点和时间; 以及
- 其交付地点和时间?

将如何保存可追溯性信息, 如交货单和采购单?

请记住, 可追溯性要求也适用于材料和设备, 如器皿、器具和包装材料。

如何确保客户获得正确的信息?

如何确保向客户提供有关餐食的信息准确?

您必须熟悉用于制备食品的原料。不需要说明精确的配方, 但必要时必须能够提供产品信息。

描述如何向客户提供以下有关餐食的信息:

- 食品名称,
- 会引起过敏或耐受不良反应的原料和产品, 以及
- (如有必要) 原产国/原产地。

如果您销售预包装食品, 如何确保足够而准确的标记?

召回

召回是指, 如果发现食品产品不符合食品安全要求, 则应从市场上召回该产品。

自检计划应包括召回时的行动计划:

- 停止供应和销售有问题的食品。
- 按照 Evira 的召回指示行事, 并联系食品检验员。

疑似食物中毒事件

如果客户投诉您制备的食品引起食物中毒, 您必须将该投诉通知当地食品管理机构。

如果有疑似食物中毒的可能性或收到其他投诉, 您应该冷冻储存所供应的食品的样本。

将该类样品至少储存三周。

在自检计划中记录食品检验员的联系信息。

包装和接触材料的管理

计划如下方面:

- 您从哪里获取材料?
- 如何确认材料适合与食品一起使用?
- 产品的名称或包装是否指明了材料和物品的用途?
- 如有必要, 您将如何确认供应商的材料用途或条件?
- 将证明适合与食品一起使用的证书或合规性声明存放在何处?

场所和设备的清洁

计划如下方面:

- 您将如何确保场所、设备和器具的清洁度?
- 每个区域、设备或器具将多久清洁一次?
- 将由谁负责?
- 清洁时将使用什么工具和材料?
- 清洁设备将存放在哪里?

如果清洁由外部公司处理, 请要求该公司提供此类信息。

水质

如果您从自己的水井抽水或利用过滤器取水, 则计划如何管理水质。

抽样计划

计划如下方面:

- 将如何监测与食品接触的表面的微生物纯度?
- 至少应该进行快速检测。
- 将如何管理微生物分析?
- 如果将食品或方便食品保存若干天, 您还必须评估食品样本的微生物分析需求。

场所和设备的维护

计划如下方面:

- 您将如何管理场所、设备和器具的功能和维护?
- 将由谁负责?
- 将进行哪些定期维护或检查?
- 遇到问题时您会怎么做?

异物风险管理

计划如下方面:

- 您将如何为设施选择什么样的灯泡? 您会选择破碎时不会破坏食品的灯和灯泡吗?
- 如果在食品加工过程中玻璃容器破裂, 您会怎么做?
- 您将如何防止潮湿和漆片剥落导致漆片落入食品中?

有害动物防控

计划如下方面:

- 您将如何防止老鼠、鸟类和蟑螂等有害动物进入场所?
- 如果有害动物进入场所, 您会怎么做?

废物管理

将以下报告附加到自检计划中:

- 您将如何处理废物?
- 您将在哪里收集不同类型的废物?
- 您将多久清空并清洗一次垃圾桶?
- 将由谁负责?

运输

如果您自己运输食品, 请计划如下方面:

- 您将如何确保运输过程中的食品安全?
- 将使用什么运输工具?
- 将如何包装食品以供运输?
- 运输需要多长时间?
- 运输过程中如何管理温度?
- 遇到问题时您会怎么做?

如果由其他公司负责运送, 可以在该公司的自检计划中计划上述事项。

有机产品和进口

如果您选择包括有机产品, 则自检活动将需要考虑有关有机生产的特殊要求。

如果您进口肉类或奶酪等动物产品, 则自检活动将需要考虑特殊要求。