

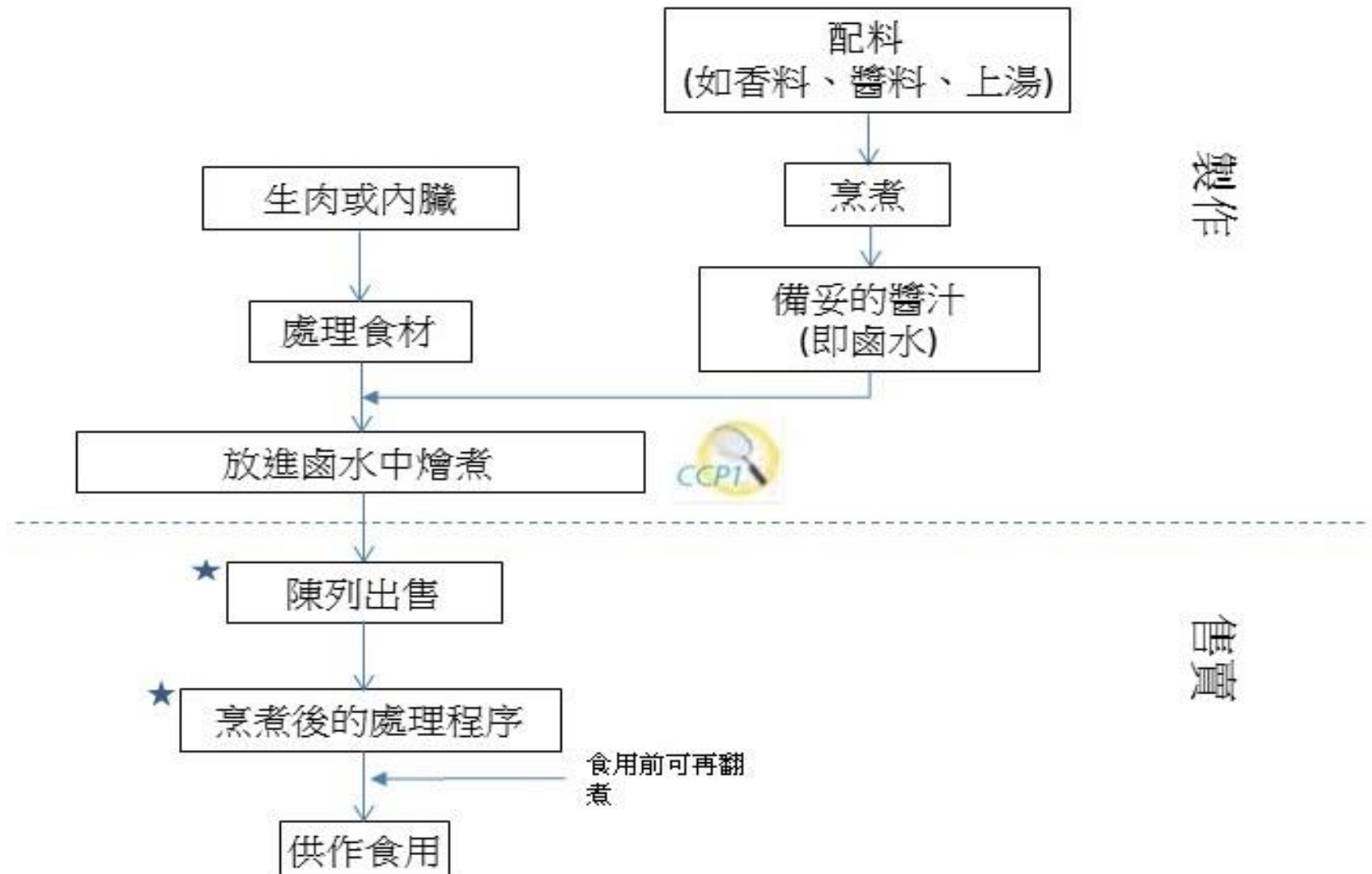
製造及售賣鹵水食物安全建議

業界諮詢論壇
2019年2月22日

背景

- ❖ 滷味是以肉類、家禽和動物內臟加工製作的中式食品，用滷水經一段時間燴煮和浸腌而成
- ❖ 滷味屬限制出售的食物，製作滷味以供出售受當局發牌監管，須向食物環境衛生署申領特定牌照或取得售賣滷味的許可

滷味製作流程圖



★ 這些雖然不是食物製造過程中的控制重點，但為防止食物受微生物污染，仍須按這些步驟保持衛生的作業模式。

製作和售賣鹵味的食物安全建議

採購

- ✿ 向可靠的供應商購買原材料
- ✿ 檢查來貨，確保包裝完好或沒有受污染的跡象，並附有適當文件，可追溯貨源

製作和售賣鹵味的食物安全建議

配製和烹煮 (1)

- ✿ 審慎評估顧客的需求，以免過量製作
- ✿ 計劃好烹製時間表，避免過早煮好鹵味。可因應實際需求，分早、午兩個時段製作鹵味。
- ✿ 定期檢查鹵水的品質，如有變壞迹象(例如變味)，即須丟棄

製作和售賣鹵味的食物安全建議

配製和烹煮 (2)

- ❖ 肉類和內臟須妥為解凍
- ❖ 使用不同的用具處理生肉和熟肉
- ❖ 徹底煮熟鹵味。在營業時間內，應確保鹵水溫度保持在攝氏60度以上

製作和售賣鹵味的食物安全建議

陳列和貯存 (1)

- ✿ 每天完成製作鹵味後，盡快(在兩小時內)把鹵水的溫度從攝氏60度降至攝氏20度，並在四小時或更短的時間內，把鹵水溫度從攝氏20度降至攝氏4度
- ✿ 在營業時間過後，把鹵水放入雪櫃冷藏，或另以低溫方式貯存
- ✿ 已冷卻的鹵水應徹底翻熱至中心溫度達攝氏75度或以上或完全煮沸，才可使用

製作和售賣鹵味的食物安全建議

陳列和貯存 (2)

- ✿ 一般而言，經妥善處理的鹵味如在攝氏4度以上的環境中陳列：
 - 不足兩小時，可放入雪櫃冷藏，稍後再食用，或在四小時陳列時限屆滿前食用
 - 超過兩小時而又不足四小時，應在四小時陳列時限屆滿前食用，不應放入雪櫃冷藏
 - 超過四小時，即須丟棄

製作和售賣鹵味的食物安全建議

斬件及包裝

- ✿ 使用不同的用具和設備，分開處理生的食物和煮熟的鹵味
- ✿ 砧板、刀具、用具、工作枱和抹布應保持清潔衛生，並經常消毒
- ✿ 指派不同的員工處理食物和現金

製作和售賣鹵味的食物安全建議

個人及環境衛生

- ✿ 採用與其他食物業處所相同的標準
 - 妥善清潔和消毒用具及設備
 - 員工須穿着清潔的工作服和妥善包紮傷口
 - 患病員工應避免上班
 - 經常提醒員工妥善洗手，注意食物衛生

製作和售賣鹵味的食物安全建議

注意要點

1. 在製作鹵味的過程中，烹煮是消滅微生物的控制重點 (煮熟鹵味 -- 中心溫度達攝氏75度或以上；鹵水溫度保持在攝氏60度以上)
2. 長時間在室溫下陳列鹵味，可令鹵味的微生物物質素未如理想 (鹵味存放於室溫超過四小時必須棄用)
3. 鹵味雖經烹煮，但如果處理過程不衛生，可導致鹵味受微生物交叉污染 (收銀及斬切鹵味必須分開處理；使用不同的用具處理生肉和鹵味)

謝謝