

滷味

給食物業的食物安全指引



引言及適用範圍

滷味是以肉類、家禽和動物內臟加工製作的中式食品，用大量特製醬汁(即滷水)燴煮和浸醃一段時間而成，味道濃郁。滷水的配料變化可以很多，一般包括上湯、豉油、調味料、香料和香草。多種不同食材都可用來製作滷味，包括家禽(如滷水鵝)、紅肉(如滷水豬腩)和內臟(如滷水鵝腸)。

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)下的《食物業規例》(第132X章)，滷味屬限制出售的食物。在香港，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。

本指引為在處所中製作和售賣滷味的食物業經營者而編製，旨在協助食物業界在營運中落實食物安全措施，以生產和供應安全健康的滷味。

製作滷味的過程

滷味的原材料是新鮮或冷藏的肉類或內臟，在烹煮前須經過解凍、清洗和切割等配製程序，然後放入滷水中燴煮一段時間，以增添特有的味道和質感。製成的滷味在冷卻後，會於室溫下展示。滷味一般會在顧客點選時再作處理(例如切割和起骨)，並有可能以熱的滷水略為燜熱一下，才供顧客食用。





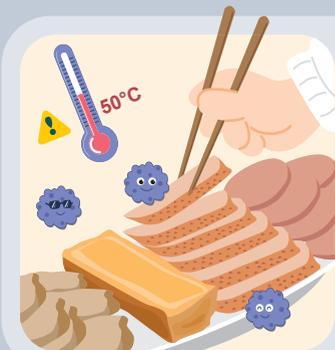
與鹵味相關的常見 食物安全問題

過早配製鹵味



- 為應付營運需要，食物經營者一般會提前配製大量鹵味，以備其後翻熱之用。
- 食物業經營者一般會在烹煮後把鹵味及汁料存放在室溫下。此舉或會促使有害細菌和部分細菌孢子(如蠟樣芽胞桿菌和產氣莢膜梭狀芽胞桿菌的孢子)生長。

烹煮不足



- 在製作鹵味的過程中，烹煮是消滅原材料所含微生物的重要步驟。因此，配料應徹底煮熟。
- 不過，某些細菌的孢子(如蠟樣芽胞桿菌和產氣莢膜梭狀芽胞桿菌的孢子)在烹煮後仍有可能存活。

熱存溫度不正確

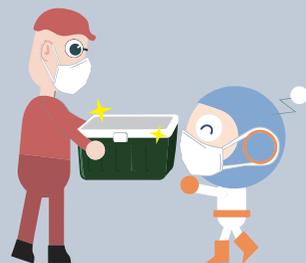


- 煮熟的鹵味如長時間在室溫下存放，可能令微生物生長和孢子發芽、繁殖，甚至產生耐熱毒素。
- 因此，應盡量縮短煮熟的鹵味存放在危險溫度範圍(攝氏4度至60度)的時間，以防止可引致食源性疾病的微生物滋生。

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(如生肉、內臟，以及用作調製鹵水的香料和香草)。
- 檢查來貨，確保包裝完好，沒有受污染的迹象。妥為保存可追溯貨源的採購記錄。



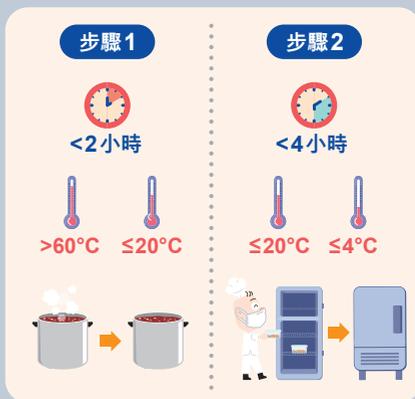
配製和烹煮

- 審慎評估顧客對鹵味的需求，以免過量製作，導致鹵味長時間在室溫下存放及展示。
- 計劃好烹製時間表，避免過早煮好鹵味，以致鹵味出售前需長時間在室溫下存放。舉例來說，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，如有變壞現象(例如變味)，即須丟棄。
- 肉類和內臟須妥為解凍，可放入攝氏4度或以下的雪櫃內，或置於清涼的流動水中，避免在室溫下把冷藏食物解凍。
- 使用不同的用具處理生肉和熟肉，避免交叉污染。
- 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。



展示和貯存

- 每天完成滷味製作後，在兩小時內把滷水的溫度從攝氏60度降至攝氏20度，並在四小時或更短的時間內，把滷水的溫度從攝氏20度降至攝氏4度。
- 營業時間過後，應把滷水放入雪櫃存放，或另行貯存在攝氏4度或以下。
- 在使用前後把已冷卻的滷水徹底翻熱至中心溫度達攝氏75度或以上，或完全煮沸。



- 使用不同的用具和設備，分開處理生的食物和煮熟的滷味。
- 砧板、刀具、用具、工作枱和抹布應保持清潔衛生，並定時消毒。
- 一般而言，經妥善處理的滷味如在攝氏4度以上的環境中展示：



不足兩小時，可放入雪櫃供稍後食用，或在四小時展示時限屆滿前食用。



超過兩小時但不足四小時，應在四小時展示時限屆滿前食用，但不應再放進雪櫃。



超過四小時，即須丟棄。

置於4°C至60°C (例如室溫)	放入雪櫃 備用	即時食用
<2小時	✓	✓
2-4小時	✗	✓
>4小時	✗	✗

給食物處理人員的 個人及環境衛生建議

個人衛生

- 工作時應戴上口罩及穿著清潔的工作服。
- 即棄手套如有損壞、弄污，或在小休時脫下，便應棄掉。
- 經常保持良好的個人衛生習慣，包括正確洗手。在處理食物前後，或譬如在如廁、接觸眼、鼻或口、打噴嚏或擤鼻涕後，都要以梘液和清水清洗雙手，並搓手最少20秒。
- 手部如有傷口，應以防水膠布覆蓋或戴上防水手套。
- 配製食物時請勿吸煙或飲食。
- 若員工患有或懷疑患有傳染病並出現如腹瀉、嘔吐、發燒、喉嚨痛或腹痛等症狀，應暫停工作。
- 經常提醒員工正確洗手，注意食物衛生。

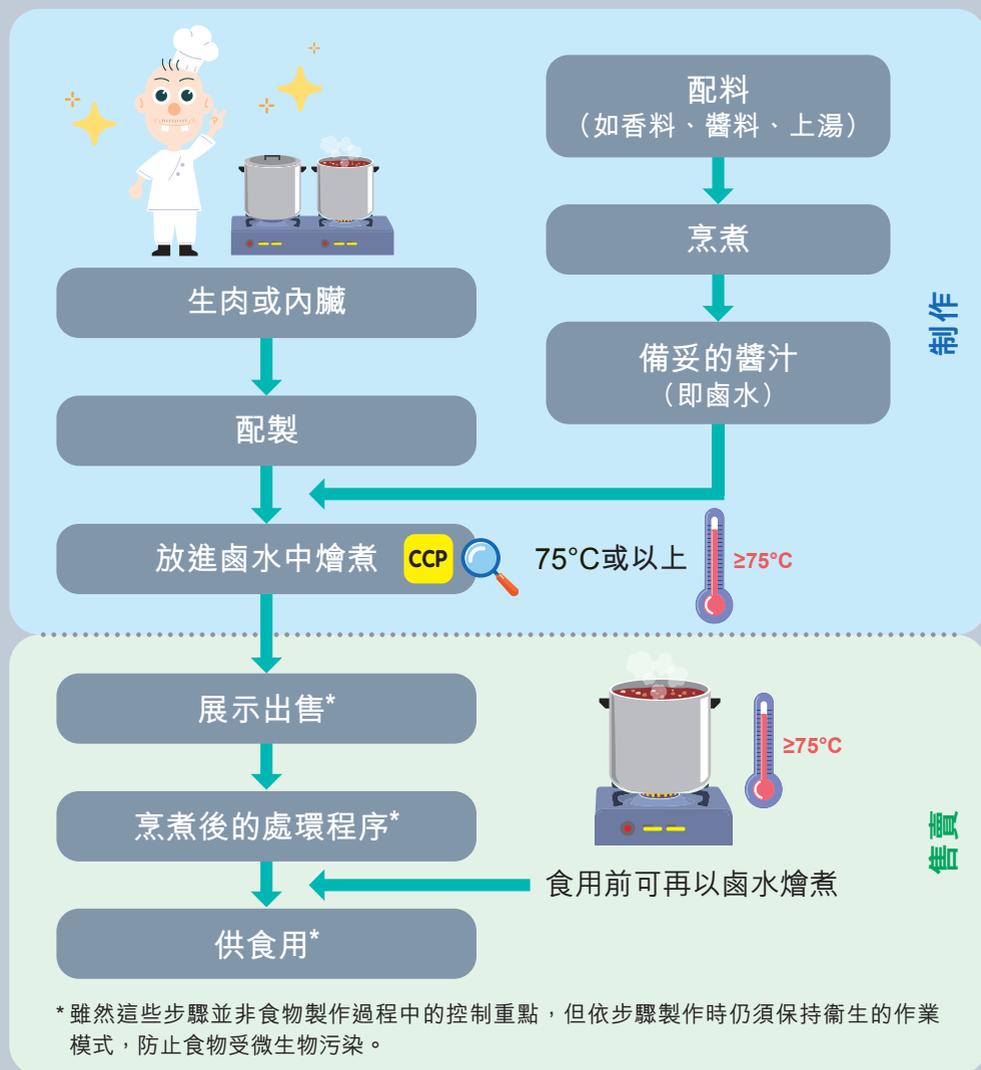


環境衛生

- 在使用前後以沸水或經批准的消毒劑清潔和消毒所有用具和設備，包括砧板、刀具、用具、工作枱和抹布。
- 應指派不同的員工處理現金和食物。
- 使用能妥為蓋好的垃圾桶和廚餘容器。定時清空廚餘容器。



滷味製作流程圖



註：控制重點(CCP)是指可予以監控的必要步驟，可以防止或消除食物安全危害，或把危害減低至可接受的程度。

給消費者的建議

消費者應注意以下食物安全措施：

- 光顧清潔衛生的食肆。
- 留意食物處理人員有否保持良好個人衛生。他們在處理食物時不應吸煙、把弄頭髮或露出任何傷口。
- 留意鹵味是否有蓋好或是否放在防蟲及隔塵的櫃內展示。
- 留意展示鹵味的櫃內有否放置生的食物。
- 購買鹵味後應盡快食用。
- 將剩餘的鹵味存放在雪櫃內，進食前應徹底翻熱。



鹵味是其中一種即食食品，無需進一步烹煮即可食用，若處理不當，或會受食源性致病菌和“超級細菌”污染。由於沒有經過熱處理或熱處理不足，未能殺死可能存在的細菌，因此在配製這類食物時必須保持良好的個人、環境和食物衛生。食物處理人員應遵循「食物安全五要點」，以降低“超級細菌”和食源性疾病的風險。



除本指引外，食物處理人員也可參閱食物安全中心編制的《即食食品——給業界的食物安全指引》。請掃描二維碼以取得更多資訊。