

# 燒味

## 給食物業的食物安全指引



# 引言及適用範圍

燒味是香港人喜愛的地道美食，經常出現在人們的飯桌上。燒味泛指以攝氏200度或以上高溫燒烤而成的肉類製品，材料通常為豬肉和禽肉，最常見的例子有燒肉、叉燒、燒鴨和燒鵝。由於物業價格高昂、食肆地方有限，加上連鎖食店的出現，燒味通常在工廠大廈或營運成本較低的處所內大量製作，然後才運送到食肆和零售店。燒味在包裝和運送過程中如處理不當，會有交叉污染和細菌滋生的風險。燒味供應商必須遵守其食物業牌照有關製作和出售燒味的發牌和持牌條件。

本指引是為在處所製作及/或出售燒味的食物業經營者而編製，旨在協助他們在營運時採取食物安全措施，以製作和供應安全和合乎衛生的燒味。本指引雖然並非法律文件，使用與否純屬自願，但當中審視了一些有關「良好衛生規範」的重要指標，並就食物業經營者向消費者提供安全的食物時應考慮的最佳做法作出建議。



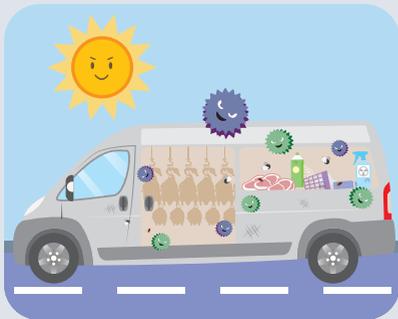


# 有關燒味的常見 食物安全問題



## 風乾過程不衛生

- 燒味烤製後的風乾環境不衛生
- 風乾時間過長



## 在運送過程中保護不周

- 使用非指定用作運送即食食品的車輛
- 在運送過程中未有妥為避免預製的燒味受到污染



## 設備不潔和個人衛生欠佳

- 燒味製品被不潔的設備(例如掛鈎、砧板、磅秤等)污染
- 燒味製品被個人衛生欠佳的食物處理人員污染

# 製作和出售燒味的食物安全措施

在燒味的製作過程中，燒烤是一控制重點。肉類製品以攝氏200度或以上的高溫烤至全熟。在這個溫度下，肉類被徹底煮熟，細菌被消滅。燒味在送到消費者手上前還要經過多重處理工序(例如包裝、運送、展示和斬件)。業界的現行做法是把烤好的燒味放在室溫下運送和展示以供出售。食物處理不當會增加交叉污染的風險，在室溫下存放太久亦容易滋生細菌。因此，在處理烤好的燒味和展示以供出售的過程中，應奉行良好的食物和個人衛生習慣。此舉對確保燒味的食物安全至關重要。食物處理人員應採取以下控制措施。

## 製作

### 計劃 1

- 準確地評估所需數量，以免過量製作。
- 計劃好製作時間表，以免在出售前過早製作，因而延長了燒味在室溫下存放的時間。最好分早、午兩個製作時段，以配合午市和晚市的需求。

上午時段

下午時段



### 解凍 2

以正確的方法把肉類解凍，即：

- 放入攝氏4度或以下的雪櫃解凍；或
- 置於清涼的流動自來水下解凍。

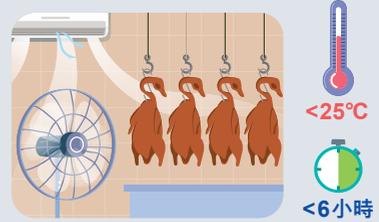
切勿把食物放在室溫下解凍。

### 刮焦(燒肉) 3

使用刀而非鐵刷把燒肉的黑焦部分刮掉，以免有折斷的金屬線留在肉中，造成物理性危害。

## 4 風乾（燒鴨／燒鵝／燒雞）

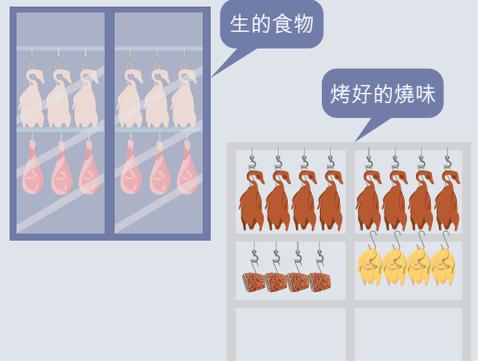
- 如在室外進行風乾程序，應在通風良好的位置進行，並與製備熟食或即食食物的範圍隔開，而風乾時間不應超過6小時。在整個風乾過程中，應確保鴨／鵝／雞的中心溫度不高於攝氏25度。
- 如環境不宜進行風乾，例如溫度超過攝氏25度或天氣潮濕，應改用烘爐，風乾時間則可縮短。



## 烤好後的處理工序

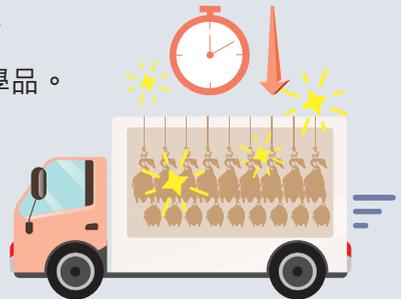
### 1 放涼和包裝

- 劃定一處潔淨和遠離生的食物的地方，專門用作放涼和包裝烤好的燒味。
- 所有盛載燒味的容器都必須先妥為消毒才可使用。
- 選用可妥為蓋好的有蓋容器。
- 接觸燒味前，必須洗淨雙手。如有需要，戴上手套。



### 2 運送

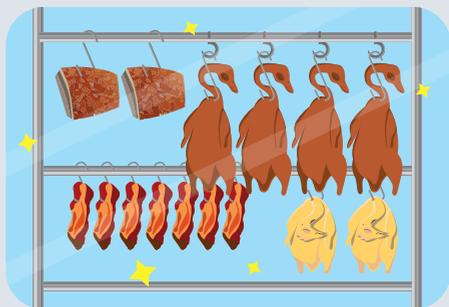
- 使用清潔的車輛，以減少交叉污染的風險。
- 確保車輛不會同時用於運送生的食物或化學品。
- 把燒味蓋好，但要預留足夠空間，以免水分積聚。
- 盡量縮短運送時間，以免燒味在室溫下存放過久。



# 展示以供出售

## 貯存 1

- 審慎評估需求，切勿過量訂購或製作。
- 零售店的燒味應放在防蟲和防塵的展示櫃內貯存或陳列。展示櫃內切勿同時存放生的食物。
- 確保陳列或貯存空間充裕，以免燒味堆疊。
- 使用掛肉鉤或叉燒鉗，減少直接以手接觸燒味，或按需要採取措施避免燒味受到污染。
- 燒味如在室溫下陳列：



不超過2小時

可放入雪櫃待用或在總時限4小時內食用。



超過2小時  
但少於4小時

應在總時限4小時內食用，  
不應放回雪櫃。



超過4小時

便須棄掉。

要棄掉!



## 斬件和包裝 2

- 顧客購買時才把燒味斬件。
- 燒味(尤其是已包裝的)最好在斬件後兩小時內售出。
- 負責斬切和包裝燒味的食物處理人員應避免轉換工作崗位(例如收銀員)。如不能避免，則應在處理食物前洗手和更換新手套。



# 給食物處理人員的良好個人及環境衛生建議

## 個人衛生

- 穿著清潔的工作服。
- 處理食物時戴上口罩。口罩如有破損、弄污，或已長時間佩戴，便應棄掉。
- 即棄手套如有破損、弄污，或在小休時曾經除下，便應棄掉。更換手套時和脫下手套後，應清洗雙手。
- 處理食物前、如廁後或觸摸不潔物品後(例如清理垃圾或觸摸金錢後)，要徹底清洗雙手，用梘液搓手最少20秒。詳情請參閱食物安全中心(食安中心)的《給食物處理人員的手部衛生指引》。
- 妥為包紮外露的傷口，並戴上手套。
- 如患有或懷疑患有傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、黃疸病、發燒、咽喉痛及腹痛等病徵，應停止處理食物。如出現呼吸道感染病徵，應戴上外科口罩，盡早求醫。

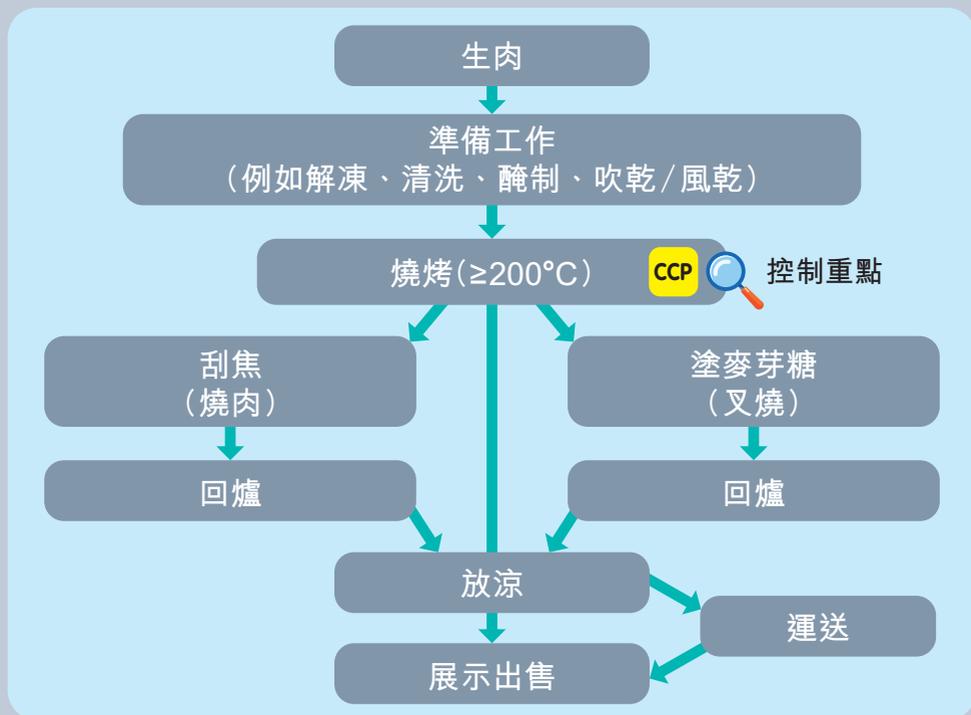


## 環境衛生

- 洗手及乾手設施應設於食物配製或製作區的適當位置，並備有洗手液。可能的話，洗手設施應配備無須用手開關的水龍頭和即棄紙巾。
- 以專用的用具和設備分開處理生和熟的食物。
- 經常以沸水或經批准的殺菌劑消毒用具(包括砧板及刀具)、設備、工作枱及抹布。按照製造商的說明(例如所需的接觸時間、正確的濃度及稀釋後的保質期等)使用殺菌劑。
- 使用狀況良好的砧板。砧板如有嚴重刮痕、凹痕或劃痕，便需更換。



# 燒味製作主要步驟流程圖



**備註：**控制重點(CCP)是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。

燒味是無需再烹煮即可食用的即食食品，如果處理不當，可能會受食源性致病菌和「超級細菌」污染。由於燒味沒有經過或缺乏足夠的熱處理以殺死可能存在的細菌，因此在製作時保持良好的個人、環境和食物衛生至關重要。食物處理人員應遵從「食物安全五要點」，以減少「超級細菌」和食源性疾病的風險。

我會變得更強，普通的藥物不能殺死我！



除了本指引外，食物處理人員還應參閱食安中心的《即食食品：給食物業界的一般衛生建議》。請掃描二維碼以獲取更多資訊。