

日式

魚生

食用安全知多少



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

日式魚生

魚生(又名刺身)是未經烹煮供生吃的海產動物，包括深海魚(如金鰱魚和三文魚)、八爪魚、魷魚、蝦等。這些海產動物生活在海水裏，容易沾染水中的細菌或其他微生物。

如魚生
經不適
當處理
和貯存，

細菌便會在

魚生中大量滋生。

進食了不潔的魚生後會引起腸胃不適，甚至食物中毒及食源性疾病，例如甲型肝炎、霍亂等。

為確保所出售的

魚生安全可靠，食物業

從業員必須留意以下幾點：



運送

• 魚生在運送過程中必須冷藏。

冰鮮食物應冷藏於攝氏零度至四

度之間，深度冷凝食物則應在攝氏零下十八度或以下，而盛載的工具一定要清潔衛生。

-18°C



處理

• 切勿貯存過量魚生材料，因為魚生屬容易變壞的食物。如發現魚生色澤轉淡、表面缺乏光澤及油質、出現滑潺現象或發出異味，應立即棄掉。

• 魚生應在攝氏四度或以下解凍；而經解凍的魚生亦應貯存在這溫度下，並要盡快食用。

• 應在食物房內的指定地方處理魚生，不應和其他食物一起處理，以避免交叉污染。在處理魚生的指定地方的當眼處張貼告示，指出該地方只供配製刺身用。

• 貯存魚生的冷藏櫃不可用來存放其他食物。

• 用獨立的砧板及刀具處理魚生，為用具加上適當註明，以資識別。用具使用後應以熱水清洗及以經批准的殺菌劑消毒，並使用清潔及經消毒的布或用完即棄的紙巾抹乾用具。

選購

• 應向可靠和信譽良好的店鋪購買原材料。進口的魚生材料須附有認可的官方衛生證書，證明其適宜食用。



售賣

4°C

- 供出售的預先包裝魚生必須附有包括「此日期前食用 Use By」日期的標籤及冷存於攝氏四度或以下。

- 在餐桌前以迴轉運送形式出售的魚生，應適當地蓋好，而且不宜長時間留在運送帶上。

個人衛生

- 工作人員應保持個人衛生，包括經常洗手和穿上清潔的制服。

- 傷口或膿瘡應用適當的防水敷料敷裹。
- 患有腹瀉、嘔吐、喉痛或其他傳染病，均不應處理食物。

總括來說，處理魚生必須注意衛生和貯存溫度，以確保食物符合衛生標準。

