

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（如金鰯魚和三文魚）、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：

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。
- 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抹乾用具。



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。

處理

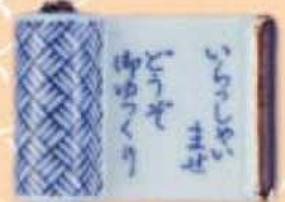
• 切勿貯存過量魚生材料，因為魚生屬容易變壞的食物。如發現魚生色澤轉淡、表面缺乏光澤及油質、出現滑澀現象或發出異味，應立即棄掉。

• 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。



-18°C



售賣

4°C



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。

• 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。

- 患有腹瀉、嘔吐、喉痛或其他傳染病，均不應處理食物。

• 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。

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。

