



食物安全講座

泰式食肆篇





講座內容：

第一部分：

泰式食肆的食物危害及風險

第二部分：

泰式食肆有效控制食物風險之秘訣



第一部分：

泰式食肆的食物危害及風險



泰式食肆之最受歡迎食品

- 泰式柚子沙律
- 生蝦刺身
- 椰汁酸辣雞湯
- 檸檬草碎肉雞
- 波蘿炒飯
- 椰汁西米糕

[....不能盡錄...]

高風險食物 (刺身)



以上食物都有些甚麼共通點呢？

高風險食物的共通點

- 人手多重處理
 - 容易受到污染
- 沒有高溫烹煮
 - 沒有殺菌的程序
- 只有冷藏/冷凍
 - 減慢細菌生長速度

食物中的危害

危害

食物所含具有對消費者健康構成不利影響的能力或潛力的物質或媒介。



化學性

生物性



物理性

物理性危害

- ◆ 異物
 - 玻璃
 - 金屬
 - 石塊
 - 包裝物料
 - 頭髮
 - 鈕扣



化學性危害

- 微生物或海洋動物自然產生的毒素

 - (雪卡毒素)

- 環境污染物 (污水中的汞)

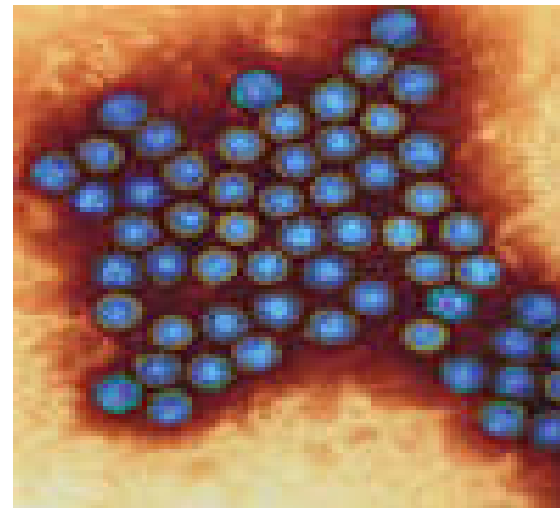
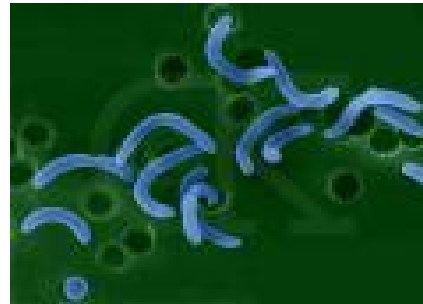
- 蔬菜中有殘留除害劑

- 在某些食物加工或烹煮過程中產生的化學物 (油炸食物中的丙烯酰胺)



生物性危害

- 細菌
- 病毒



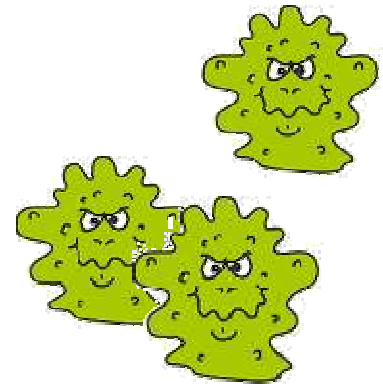


甚麼是食物中毒?



食物中毒=由食物傳播的疾病

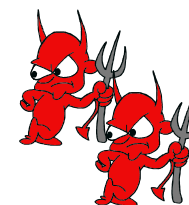
- 因進食而引起的疾病
- 病源
 - 致病的微生物及 / 或
 - 有毒的化學物



由食物傳播的疾病的常見病徵

- 進食後 **24 至 72 小時** 內出現
 - 肚痛
 - 嘔吐
 - 腹瀉等
- 徵狀一般都很輕微
- 部分疾病可對**嬰兒、孕婦、長者和病患者**帶來嚴重的影響

引致食物中毒的原因



食物受病菌污染

食物來源不安全

進食生蝦

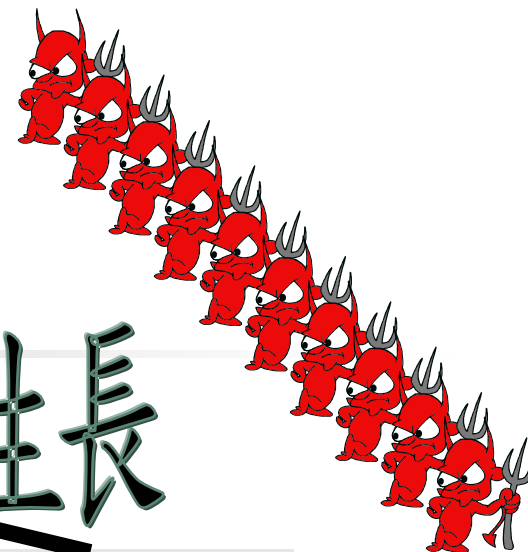
員工染病

交叉污染

- 未煮的食物污染生吃食物
- 員工污染食物
- 用具污染食物

引致食物中毒的原因

病菌在食物中殘存或生長



未有徹底解凍
肉類

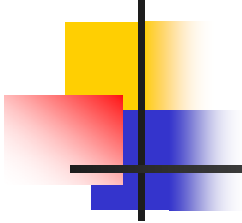
未有徹底烹煮
食物

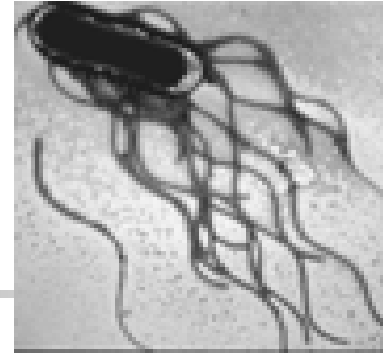
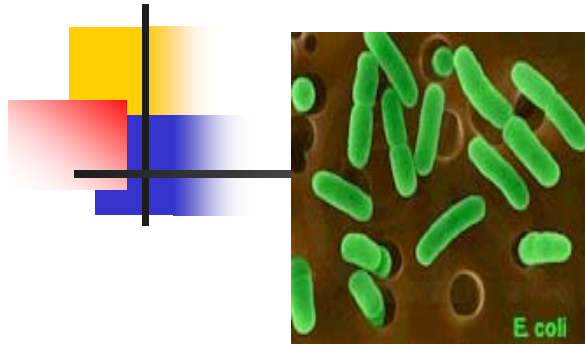
過早配製食物
配製過多食物

長時間存放食物在
危險溫度範圍*

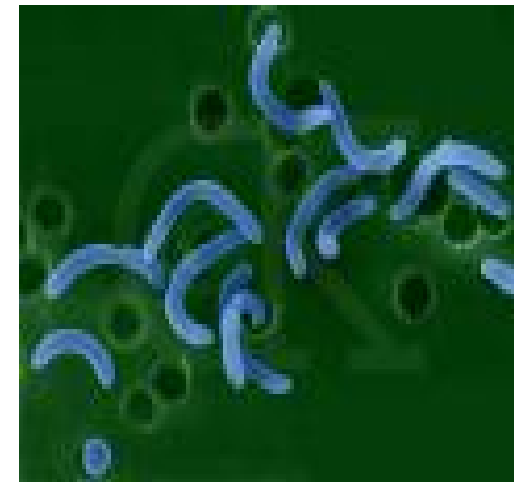
冷卻的時間
太長

翻熱的溫度不足

- 
- 過去三年共有**1099**宗食物中毒個案，共**4176**人受影响，當中有**74**宗食物中毒個案與泰式食肆有關(共 **494**人受影响)



最常見致病原



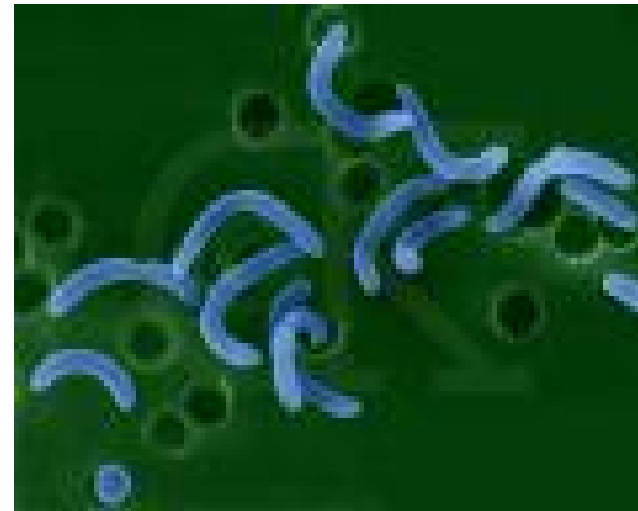


常見的致病菌

- 副溶血性弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*)
- 金黃葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*)
- 諾如病毒 (*Norovirus*)

1. 副溶血性弧菌

- 天然存在於海水
- 海產食物 (魚類、貝類(生蠔)、蝦、蟹)



1. 副溶血性弧菌

高危食物



1. 副溶血性弧菌

- 傳播途徑

- 交叉污染

- 生熟食物

- 用具器皿

- 雪櫃

- 手

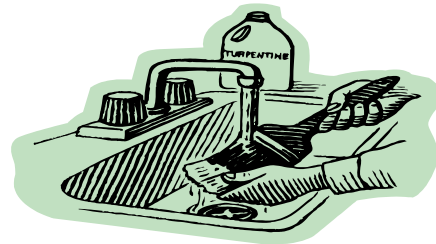
- 病人（糞口途徑）



1. 副溶血性弧菌

■ 預防受污染

- 徹底煮熟海產（如熟食）
- 海產(包括生蝦、三文魚)要保存在攝氏4度或以下



1. 副溶血性弧菌

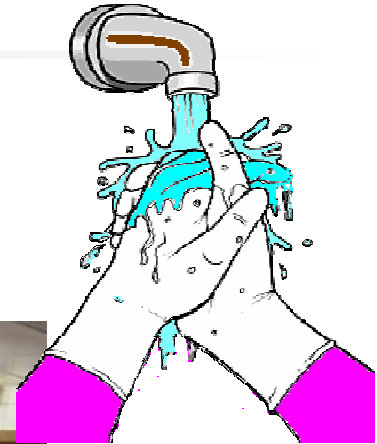
生熟分開

- 生熟食物要用不同用具
- 用獨立用具處理刺身、沙律等



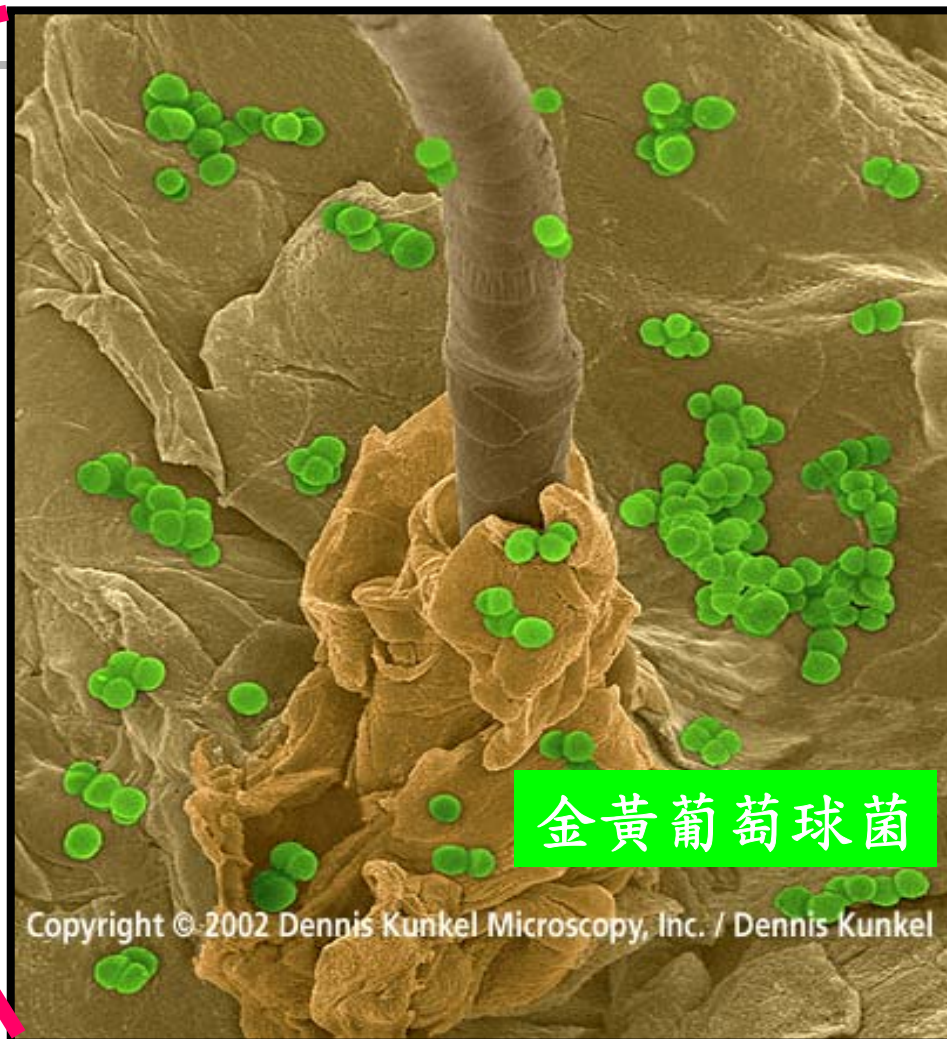
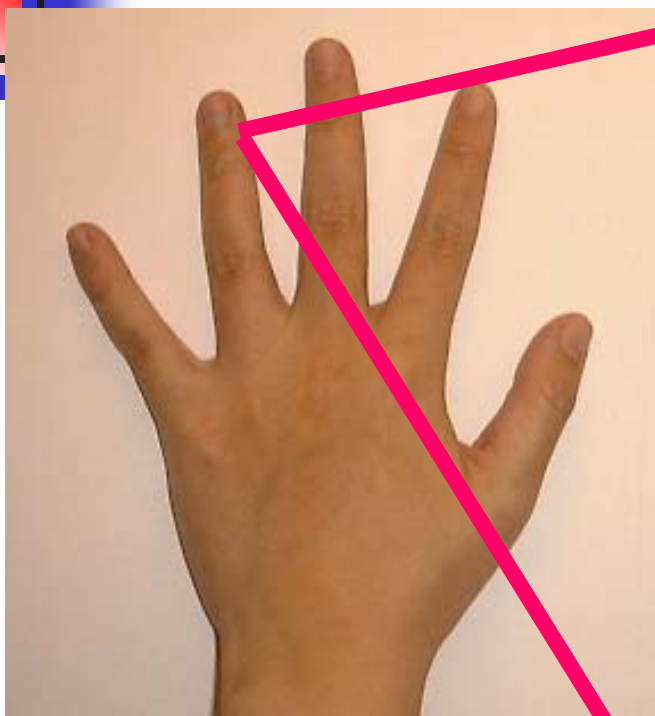
1. 副溶血性弧菌

- 生熟食物分開貯存
- 注意個人衛生



不同雪櫃貯存「生海鮮」及「即食食物」

2. 金黃葡萄球菌



Copyright © 2002 Dennis Kunkel Microscopy, Inc. / Dennis Kunkel

2. 金黃葡萄球菌

- 常見於人體皮膚表面及黏膜中
- 約有三分之一健康人士的鼻孔內或皮膚上帶有此細菌而沒有感染徵狀。

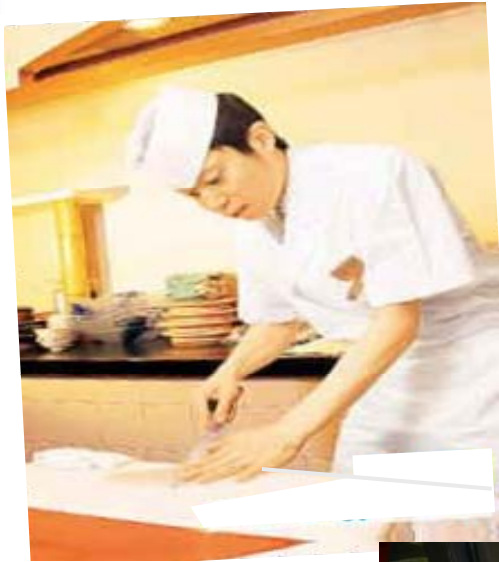
2. 金黃葡萄球菌



金黃葡萄球菌常見於廚房內的：

- ☞ 抹碟布
- ☞ 員工的手指、鼻腔
- ☞ 雪櫃門
- ☞ 抹布
- ☞ 水龍頭

2. 金黃葡萄球菌



高危食物



2. 金黃葡萄球菌

中毒成因

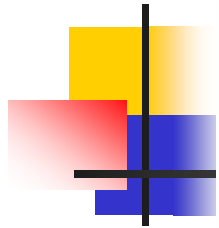
1. 經人手多重處理的



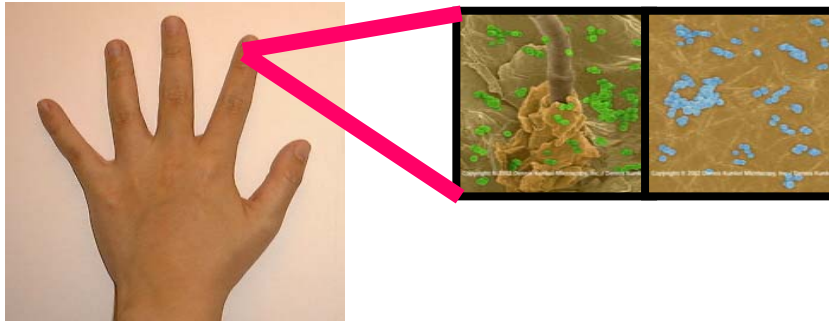
2. 一些在烹煮後經過一段時間存放在危險溫度範圍下的食物。

危險溫度範圍？

危險溫度範圍



2. 金黃葡萄球菌

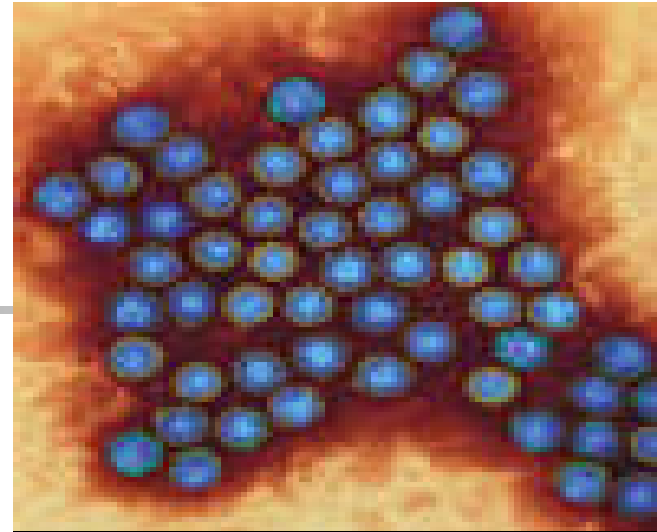
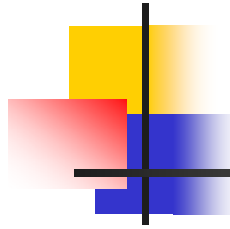


1. 避免直接用手接觸食物

2. 將食物儲存於低溫環境下

3. 避免在室溫環境下擺放超過兩小時

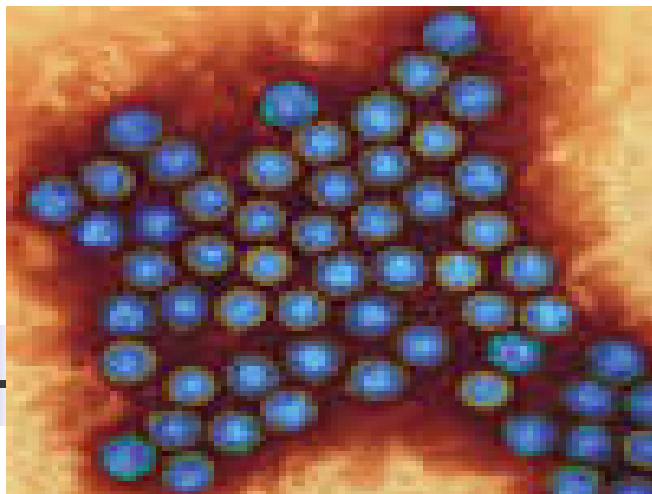




3. 諾如病毒

污染源頭

- 人類是唯一已知的宿主
- 在人體外雖不能繁殖但能存活



3. 諾如病毒

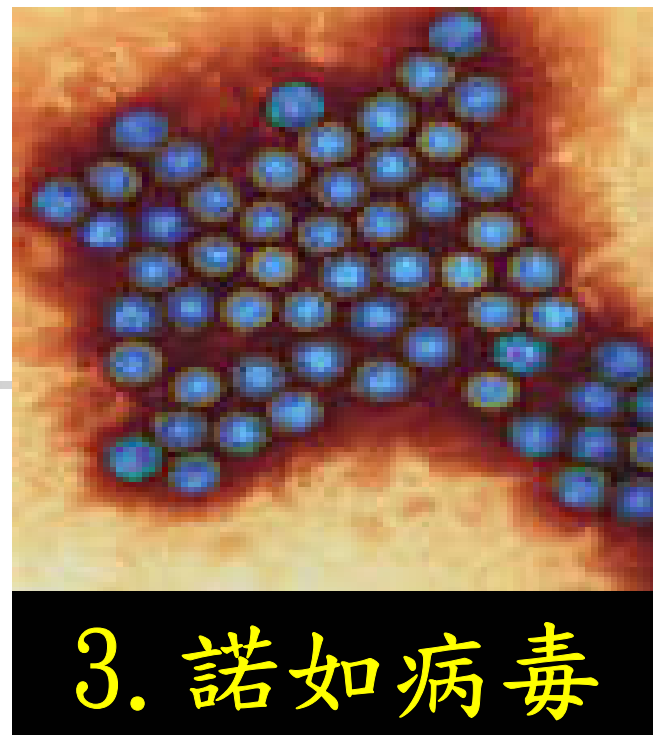


傳播途徑

- 糞口傳播
 - 可以經受污染的食物、食水及貝類
- 水產傳播

重點

- ▶ 人類可直接和間接污染食物(帶病毒的人污染了海水、灌溉水或食水)



鏡

- ▶ 水產，特別是貝類，要徹底煮熟才可食用
- ▶ 向信譽良好的商號購買食材

第一部分總結

泰式食肆及食物

有潛在危害及食物中毒風險

生物性



化學性



物理性



第二部分：

泰式食肆

有效控制食物風險之秘訣





分析餐單風險

- 泰式柚子沙律
- 生蝦刺身
- 椰汁酸辣雞湯
- 檸檬草碎肉雞
- 波蘿炒飯
- 椰汁西米糕

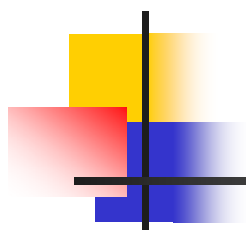
食物安全重點控制系統

- 什麼是「食物安全重點控制系統」？
- 「食物安全重點控制系統」在泰式食肆的應用
 - 購買(包括收貨)
 - 貯存
 - 配製
 - 冷存
 - 上桌(展示)

HACCP 「食物安全重點控制」系統



- 原則 1 分析危害
- 原則 2 確定**控制重點**
- 原則 3 訂定控制重點的**監控標準**
- 原則 4 設立控制重點的**監察程序**
- 原則 5 制定**矯正程序**
- 原則 6 制訂**確認程序**
- 原則 7 設立**紀錄系統**



* 控制重點

「食物安全重點控制系統」應用於日常運作

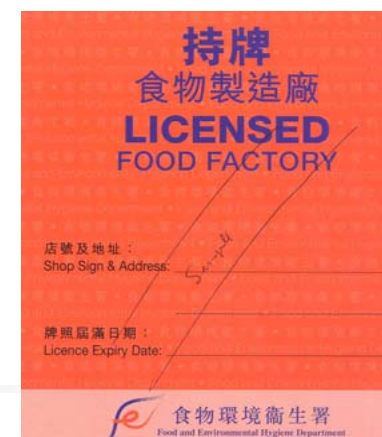
- 購買(包括收貨)
- 貯存
- 配製
- 冷存
- 上桌(展示)

購買 -

選購

收貨

貯存



從認可和可靠的來源購買食物及食物配料

- 確保供應商領有相關及有效的食物環境衛生署牌照，詳情請瀏覽 <http://www.fehd.gov.hk/licensing/licence-typec.html>
- 除有食肆牌照外，必須領有售賣刺身批簽
- 入口的原材料須附有原產地有關當局的衛生證書
- 應備有原材料的獲取及存貨紀錄

購買

選購

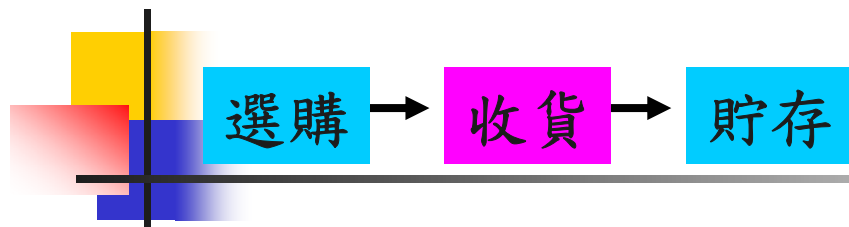
收貨

貯存

選用衛生及新鮮的食物配料，接收配料時檢查品質：

- 選用適合作刺身級別的新鮮/急凍蝦
- 食物或食物配料以安全溫度貯存
- 冷凍的食物：攝氏4度或以下
- 冷藏食物：攝氏零下18度或以下





- 檢查食物包裝是否完整
- 檢查食用限期



貯存 -

選購

收貨

貯存



- 在兩小時內把熟食及易腐壞的食物放進雪櫃
- 用溫度計檢查和記錄雪櫃內的溫度
 - 冷凍格: 攝氏4度或以下
 - 冷藏格: 攝氏零下18度或以下
- 不要把雪櫃裝得太滿

溫度紀錄表

設備*: 冷藏櫃/冷凍櫃/熱存櫃/焗爐/ 位置/編號: _____
標準*: <-18°C/<4°C/>63°C/ 檢查次數: _____
矯正行動: _____ 備註: _____

| 日期 | 時間 | 溫度 | 備註 | 矯正行動 | 簽署 |
|----|----|----|----|------|----|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

貯存

選購

收貨

貯存

- 最好用兩個雪櫃分開貯存生的食物和經煮熟或即食食物(用獨立雪櫃或雪櫃內指定的專用部份貯存刺身材料)並以中英文標示「刺身專用」
- 如貯存在同一雪櫃：
 - 以有蓋的容器貯存食物
 - 即食或經煮熟食物放在雪櫃上格
 - 生的肉類、家禽及海產放在下格



配製 - 保持清潔(個人衛生)

選購

收貨

貯存

配製

經常清潔雙手

- 處理食物前
- 處理生的肉類或家禽後
- 配製食物期間
- 咳嗽、打噴嚏、擤鼻子或飲食後
- 如廁後
- 從事任何可能會污染雙手的活動
(例如處理金錢、執行清潔職務)後



配製 - 保持清潔(個人衛生)

以清水和梘液清洗雙手**20秒**

- 用流動的水喉水把手弄濕
- 塗上梘液
- 雙手互相搓擦至少**20秒**
- 徹底沖洗雙手
- 以清潔的抹手紙或電動乾手機弄乾雙手



配製 - 保持清潔(個人衛生)

選購 → 收貨 → 貯存 → 配製



- 食物處理人員應
 - 穿着清潔的淺色外衣或工作服
 - 在處理食物時盡量戴上口罩
 - 在處理即食食物時戴上用後即棄的手套
 - 以防水膠布或戴上手套，覆蓋手上的損傷部分或切割傷口



使用手套

使用手套的目的

- 防止雙手直接接觸及污染食物
- 防止細菌感染食物處理人員手上的傷口

何時使用手套

- 雙手有傷口時
 - ◆ 防止傷口的細菌污染食物
(如：金黃葡萄球菌)
 - ◆ 防止食物中的細菌感染傷口
(如：豬型鏈球菌)
- 處理即食食物時 (如壽司、甜點、三文治)
 - ◆ 即食食物不會再經過高溫處理以消滅細菌



正確使用手套

- 使用用後即棄手套
- 尺碼要合適
- 配戴前、脫去後及更換手套時應徹底清潔洗手



正確使用手套



- 經常更換手套
 - ◆ 轉換或離開工作崗位時
 - ◆ 手套被沾污後
 - ◆ 手套有破損
 - ◆ 工作期間應定時更換（如：每半小時/一小時）
- 將用過的手套立刻棄掉，不應重用手套



配製 - 保持清潔(環境衛生)

選購 → 收貨 → 貯存 → 配製

- 每次使用用具和工作枱後，用熱水和清潔劑清洗
- 配製即食即物的刀，在無需使用時，須放置在有蓋的消毒器，並浸於消毒液內
- 保持廚房清潔和防止廚房受到蟲鼠及其他動物滋擾
 - 蓋好食物或把食物放在蓋密的容器內
 - 蓋好垃圾桶，並每天至少清倒垃圾一次
 - 使用殺鼠藥或殺蟲劑消滅蟲鼠，但要慎防污染食物



配製

選購 → 收貨 → 貯存 → 配製



- 用不同的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物(如水果、刺身)
- 以專用的器具(包括砧板和刀)處理刺身
- 以不同顏色工具處理生/熟食物：
 - 紅色 - 生的食物
 - 藍色 - 經煮熟的食物
 - 綠色 - 即食食物
- 用不同的用具試味和攪拌或混合食物



預防交叉污染

選購 → 收貨 → 貯存 → 配製

- 應在食物房內專用地方處理即食食物，並有適當的標示「此處只供配製刺身之用」
- **蓋好**沒有包裝的即食食物是有效防止細菌污染食物的方法。



解凍食物

選購

收貨

貯存

配製

冷藏食物應正確解凍：

- 放在雪櫃冷凍格(4°C 或以下解凍)；或
- 放在**流動**、清涼的自來水中解凍
- 切勿重覆解凍及冷藏食物



上桌

- 冷吃的食物: 攝氏**4度**或以下
 - 上桌時應放於較淺的容器內，然後放進一個加了冰塊的深盤內，以保持食物冷凍
 - 在冰塊溶掉後，把水倒掉，並添加新的冰塊
 - 經處理的即食食物盡快供客食用



泰式刺身須知



- 制作鮮蝦刺身須領有效牌照
- 除有食肆牌照外，必須領有售賣刺身批簽
- 設有符合售賣刺身的發牌/持牌條件

持牌普通食肆
LICENSED
GENERAL RESTAURANT

店號及地址：
Shop Sign & Address: _____

牌照屆滿日期：
Licence Expiry Date: _____

特別批簽 Special Endorsement



食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department



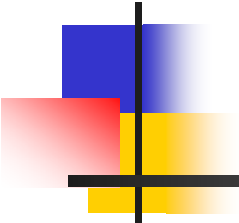
發牌/持牌條件

- 廚房/食物房設立部份專供配製刺身之用，並以中英文標明「此處只供配製刺身之用」“This portion is to be used only for the preparation of sashimi”
- 須設置獨立冷藏庫或特定部份存放刺身，並以中英文註明「刺身之用」“Sashimi only”
- 冷藏庫須保持在攝氏零下18度以下，並須設有溫度計
- 另外須設置保在攝氏零至四度的雪櫃，並以中英文註明「刺身之用」“Sashimi only”
- 設置刺身刀消毒器，並採用認可的殺菌劑
- 設置專供配製刺身之用的器具及砧板，並加上標籤 Sashimi only (刺身專用)



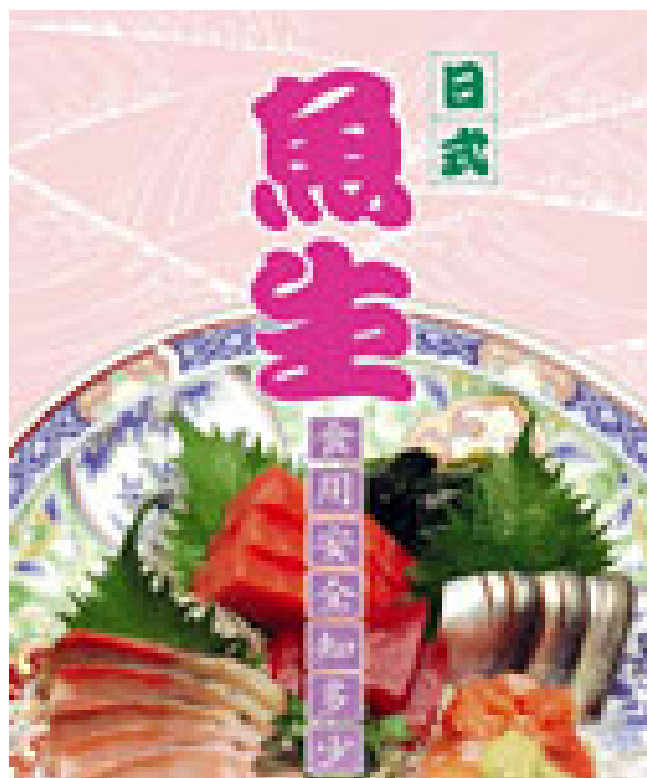
持牌條件

- 進口的刺身須附有該出口國家有關當局簽發的認可衛生證書，並保存有關證書
(食環署不建議從街市攤檔購買活蝦或作火鍋用的蝦作刺身用途)
- 刺身刀消毒器須最少每日清洗一次，消毒溶液須最少每日更換一次
- 須穿着清潔的保護衣物，包括頭罩
- 須備有刺身原材料存貨紀錄

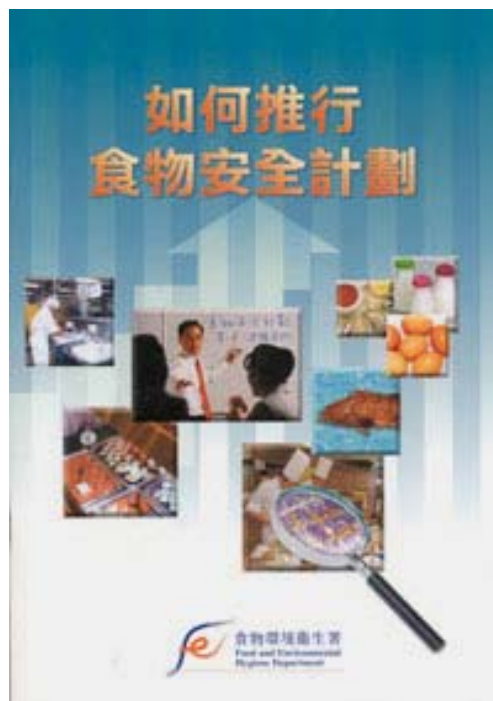


第二部分總結
泰式食肆及食物的風險
可有效以
食物安全重點控制原則控制

參考資料



參考資料



風險管理做得好 食物安全可達到

食物中毒的 **10** 個主要成因



配製食物

- 使用來源不安全的食物材料
- 食物未經徹底煮熟
- 冷藏的食物於烹煮前未徹底解凍
- 過早配製食物
- 熟食翻熱不足

貯存食物

- 熟食遭污染
- 不適當地貯存熟食 - 長時間存放
熟食在攝氏4度與60度之間

從業員及進食習慣

- 從業員乃腸道傳染病患者或帶菌者
- 進食生的食物
- 使用剩餘的食物



 食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

http://cfs.fehd.hksarg/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_industry_safe.html

食物安全中心 - 食物安全重點控制系統 - 「如何推行食物安全計劃」 - Microsoft Internet Explorer

檔案(F) 編輯(E) 檢視(V) 我的最愛(A) 工具(T) 說明(H)

← 上一頁 → 搜尋 我的最愛

網址(D) http://cfs.fehd.hksarg/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_industry_safe.html 移至 連結

香港特別行政區政府
食物安全中心
GovHK 香港政府一站通 简体版 ENGLISH 搜尋 網頁指南

主頁
最新消息
關於我們
新聞公報
工作項目
委員會及論壇
進口管制/出口驗證
食物規例/指引
多媒體資料庫
營養資料查詢
公用表格
常見的問題
相關網址
聯絡我們

工作項目 >> 食物安全重點控制系統 友善列印

下載「如何推行食物安全計劃」

| | PDF 檔案 |
|----------------|----------|
| 首頁 | (210 KB) |
| 目錄 | (72 KB) |
| 第一章引言 | (92 KB) |
| 第二章食物安全計劃簡介 | (96 KB) |
| 第三章如何推行食物安全計劃 | (645 KB) |
| 第四章食物安全計劃的基本要求 | (485 KB) |
| 第五章相關網頁 | (97 KB) |
| 附錄 | (978 KB) |

近端內部網路 16:25

參考資料

傳達資源小組

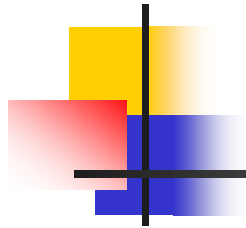
九龍旺角花園街123A號

花園街市政大廈8樓

2381 6096

食物安全中心網址：

<http://www.cfs.gov.hk>



多謝各位