

# 燒味及鹵味行業

## 衛生守則



食物安全中心  
Centre for Food Safety



## 食物衛生

### 材料選購

所有出售的燒味及滷味，應由持牌食物製造廠或認可來源提供。

### 處理

- 要用清潔紙張或其他簇新和清潔的包裝物料包裹燒味及滷味，切勿使用報紙。
- 不要使用過量或未經許可的食物添加劑，法例亦禁止在食物業樓宇內貯存未經許可的食物色素，例如橙黃II。
- 所有的燒味及滷味一定要燒透和煮熟，才可將細菌徹底消滅。
- 運送燒味及滷味時，須以密封的容器或膠袋妥為保護，以防止沾污。

### 售賣

- 為避免受到污染，燒味及滷味必須放在防塵及防蠅的燒味飾櫃內售賣，不可在其他沒有遮蓋的地方展示和售賣。
- 燒味飾櫃不得用作存放其他食品，特別是未經煮熟的臘味或雜物。





## 用具衛生

- 燒味飾櫃及工作枱要經常清潔，以去除油漬和食物渣滓。
- 所有用具，例如砧板、刀、掛鈎、叉燒針等，使用後要用清潔劑和熱水洗淨，再用沸水或認可的消毒劑消毒。
- 清潔砧板及刀的抹布應經常清洗和消毒。
- 斬切燒味及鹵味，要用平滑及無裂縫的硬木砧板或長枱。



## 個人衛生

- 保持雙手清潔，售賣燒味前或如廁後應用梘液及清水洗淨雙手。
- 工作時應穿上清潔易洗的外衣及圍裙。
- 若有喉痛或腹瀉和嘔吐等腸胃不適病徵，則不應處理食物。
- 刀傷和含膿的傷口應用防水敷料包裹，以避免傷口的細菌傳到食物上。
- 不要對着食物咳嗽或打噴嚏，更不可在處理燒味時吸煙。
- 處理燒味與收銀的工作應由不同的員工負責。

## 環境衛生

- 要經常保持燒味及鹵味飾櫃清潔。
- 垃圾及食物渣滓要放進有蓋的垃圾桶內；垃圾桶要蓋好，並每天至少清倒一次。

## 查詢

各位從事燒味及鹵味行業的人士，  
若需要更多有關資料，  
請致電食物環境衛生署熱線

2868 0000

