

製作及售賣燒味、滷味食品的衛生指引

目的：

燒味和滷味食品經加熱處理製作後，常被放置於室溫環境下展示和售賣，而出售前會再經過人手處理（如切件），因而此類食品受微生物污染的風險較高。本指引旨在提醒業界在製作及售賣燒味、滷味食品過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作及售賣燒味、滷味食品的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及該類食品的製造工場等。

定義：

燒味和滷味是指經加工處理的畜肉、家禽及內臟等傳統中式食品。

燒味：指經過高溫燒烤程序而成的食品，如燒鴨、叉燒等。

滷味：指使用中式調味醬汁炆製和浸醃一段時間烹煮而成的食品，如豉油雞、滷水鴨舌、滷水腸等。

內容：

1. 精明選購及接收

1) 選購

- 向信譽良好的供應商選購衛生和品質良好的畜肉、家禽等食材，不應使用未經檢驗檢疫或來源不明的肉類；
- 按所需要的量購買食材和配料；
- 若需購買已製作完成的燒味和滷味，應向持牌的食品製造廠和信譽良好的店舖購買；
- 保留來貨單據和銷售紀錄等文件，以便有需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2) 接收

- 收貨時，核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 留意食材是否貯存於正確的溫度下且狀況良好、沒有受到污染或損壞，拒絕接收來源不明、已變壞、超逾食用期限或出現溶雪軟化的食材；
- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如貨品的衛生

證明文件、來源地證明等。

2. 謹慎配製

1) 貯存

- 肉類等食材應包好再貯存於雪櫃（冷藏溫度為5°C以下，冷凍溫度為-18°C或以下），並遵守「上熟下生」的原則分開存放，或使用兩個雪櫃分別貯存生與熟的食品；
- 常溫貯存的食材（鹽、糖及醬油等）應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 自行調製的調味醬汁應貯存在雪櫃內。

2) 配製

- 預先計劃所需的燒味、滷味及醬料分量，避免過早或過量配製，並檢查食材的狀況是否良好，優先使用食用期限較近之食材；
- 冷凍食材應以正確方式進行解凍（置於雪櫃內冷藏解凍、微波爐解凍後立即加熱處理或利用流動的自來水進行解凍），解凍後之食材應盡快使用；
- 肝臟、腸臟等動物內臟應先除去雜質，再徹底清洗；
- 分開使用不同用具處理生與熟的食品；
- 盡量避免使用食用色素，且不可使用工業級別的色素；
- 若需使用食用色素改善食品色澤（如叉燒和燒排骨），應選用來源可靠和安全的食用色素，並盡可能控制所添加的量應為能達到預期效果的最低分量。

3) 烹煮

- 製作燒味時
 - 按所需的分量調控燒烤的溫度和時間；
 - 宜選用氣體爐燒烤或電爐烘焗，若使用炭爐燒烤，盡量避免油脂滴在熱源上；
 - 燒味應徹底烤熟，並確保肉類最厚之中心位置不呈血色，肉汁清澈，不見血水。
- 烹煮滷味時
 - 滷味應徹底煮熟，並確保肉類最厚之中心位置不呈血色，肉汁清澈，不見血水；
 - 滷汁或開水應覆蓋烹煮中的滷味，並蓋上鍋蓋；
 - 如需冷卻滷味，應在 2 小時或更短時間內從 60°C 以上降至 21°C，在其後 4 小時或更短時間內將滷味從 21°C 冷卻降至 5°C 以下，並冷藏貯存。

3. 正確運送及展示

1) 運送

- 應使用密封的容器盛載燒味和鹵味，以防止食品被沾污；
- 使用適當和清潔的運送工具運送燒味和鹵味，並盡快送達目的地。

2) 展示及售賣

- 展示時，燒味和鹵味應放在保養良好、清潔衛生的燒味飾櫃以待出售；
- 燒味飾櫃不得用作存放其他食品和雜物（如未經煮熟的肉類、金錢等），避免交叉污染；
- 外賣時，應用清潔和合適的包裝物料包裹或盛裝燒味和鹵味；
- 如發現燒味和鹵味已變壞或懷疑受污染，應停止供應。

4. 個人衛生

- 處理、售賣食品前及如廁後須徹底洗手；
- 穿著清潔、淺色的外衣、工作服或圍裙；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品，以及不應塗抹指甲油或戴用假甲；
- 外露的傷口應以防水敷料妥善包紮；
- 處理食品時，不應同時處理金錢；
- 不應用手指試味；
- 若身體出現流涕、咳嗽、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品。

5. 用具、設備及環境衛生

- 接觸食品的用具和設備（砧板、刀具、掛鉤等），使用前後必須徹底清洗和消毒；
- 用來清潔砧板和刀具的抹布應經常更換和清洗；
- 所有工作枱面應不透水，所用材質應易於清潔，並且遠離地面；
- 更換已破損或出現裂痕的用具；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 每天清洗所有處理、貯存及展示燒味和鹵味的地方；
- 經營場所內不應飼養寵物。

2015年5月