

嚴控肉類保品質 衛生經營要做足

- ▶ 肉品須分開處理 避免交叉污染
- ▶ 留意工作間及貯存設備溫度 延緩細菌孳生
- ▶ 做好個人及環境衛生 保障食品安全



須做好以下衛生操作

1 肉品須分開處理

- ▶ 應分別使用專用的刀具及砧板切割肉類、骨頭、內臟
- ▶ 不同的肉類要分開獨立處理
- ▶ 定時清洗刀具、砧板、切肉機等工具

2 留意工作間及貯存設備溫度

- ▶ 應在18°C或以下的肉類處理區處理肉類
- ▶ 展示及售賣應注意設備溫度
 - ▶ 新鮮和冰鮮肉類應貯存在 0-4°C
 - ▶ 急凍肉類應貯存在-18°C或以下

3 做好個人及環境衛生

- ▶ 處理肉類前後，應正確清潔雙手
- ▶ 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口
- ▶ 完成工作後，應徹底清潔和消毒工作枱面、用具、設備等
- ▶ 定期檢查及保養切割工具；若出現破損、裂痕或裂縫，應立即更換

