



衛生操作指南

燒味和滷味食品篇



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。本指南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。

常見問題及建議做法

1 選購與驗收



- 不應使用未經檢驗檢疫或來源不明的肉類



- 拒絕接收受到污染、已變壞或出現溶雪軟化的食材
- 確保食材貯存於正確溫度（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下）

2 貯存



- 食材應妥善包好，然後貯存於雪櫃指定區域中
- 雪櫃應定期清理，避免因積雪而影響效能



- 確保雪櫃運作正常（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
- 按照「先入先出」的原則使用食材

3 配製與解凍



- 各類食材、半製成品及製成品應生熟分開擺放
- 只使用符合食用要求之食品添加劑



- 應取所需的食品份量進行解凍，已解凍的食品不應再次冷凍
- 應採用正確的方法解凍食材

4 運送與展示



- 應盛載於清潔和足夠防污措施的容器內，且使用適當和清潔的運送工具



- 燒味和滷味應放在清潔衛生的展示櫃內妥善保護
- 暫存製成的燒味和滷味的容器應置於清潔和離地的架或枱上



科學認知

【危險溫度帶】

5°C至60°C間，是適合微生物快速生長繁殖的條件之一，因此，此溫度範圍被稱為「危險溫度帶」，並不適合長時間存放即食食品（如燒味和滷味）

【時間控制】

即食食品（如燒味和滷味）放置在室溫下的總時間，包括暫存、運送和展示時間，切勿超過4小時，以縮短放置於「危險溫度帶」的時間。

【正確解凍食品的方法】

- 1 雪櫃冷藏格解凍（5°C以下）：提前把冷凍食品置於冷藏格內；
- 2 流動自來水解凍：使用冷的流動自來水或浸泡於冷的自來水（每半小時更換一次）中進行，過程宜在2小時內完成；
- 3 微波爐解凍：過程中需翻動食品，解凍後應立刻烹煮。



從業人員的責任

- 必須按照食品安全標準生產經營；
- 處理燒味 / 滷味和金錢應分開由不同員工負責，避免交叉污染；
- 展示櫃、用具（如砧板、刀具、掛鈞）和抹布應時常保持清潔衛生；
- 食品處理人員必須嚴格遵守個人及環境衛生。