

重要宴會食品衛生品質管制工作指引

目的：

本指引旨在提醒業界在製作及供應重要宴會食品過程中應注意的食品衛生與安全事項，以減低發生食源性疾病的風險，保障消費者的健康。

適用範圍：

製作和供應重要宴會食品的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖。

內容：

1. 精明選購和接收

- 從信譽良好的供應商選購來源可靠的食材來配製食品；
- 建立來貨檢查制度並記錄所有來貨資料；
- 仔細閱讀食品包裝上的標籤，留意食用期限，並遵從「先入先出」原則。

2. 正確貯存

- 食品應離牆離地放置在食品架上；
- 貯存食品的容器要蓋好以防止污染；
- 所有食材和食品必須妥善存放（例如：生食和熟食或即食食品應分櫃存放，否則同一雪櫃內熟食或即食食品應該存放在上格，未經處理或生食應存放在下格），以免發生交叉污染；
- 食品要存放在適當的溫度中（例如：生肉和容易變壞的食品存放在 5°C 以下）；
- 雪櫃不要存放過多的食品；
- 食品應用保鮮紙封好或保鮮盒蓋好才能放入雪櫃。

3. 妥善配製

- 應清洗乾淨所有食材，才可煮用；
- 解凍應在雪櫃或冷藏室內（5°C 以下）進行；
- 急凍食品必須徹底解凍後才可烹調；
- 避免過早預備食品；

- 使用清潔乾淨的用具和設備處理食品；
- 使用不同的刀具、砧板等器具分別處理生食和熟食或即食食品；盛放生食和熟食或即食食品的容器不能混用；
- 避免將生的食材放入熟食處理區域；
- 應使用適合飲用的水清洗不需烹煮的即食食材（如蔬菜和水果等）；
- 必須徹底煮熟食品，並留意食品的中心溫度最少達致 75°C 或以上，建議使用溫度計量度；
- 翻煮食品時，亦須令食品至少達到上述的溫度（即 75°C 或以上），並應持續超過 15 秒；
- 需要熟製加工的食品應燒熟煮透；加工後的熟製品必須與半成品分別放置；半成品必須與未加工的食材分開放置；
- 食品調製妥當後（即最終成品），應即時進行留樣；
- 在處理即食食品（熟食、刺身、麵包、生果、蛋糕）前，員工必須在徹底清洗雙手後戴上即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用 30 分鐘，就必須更換；同時須配戴帽（髮網）和戴上口罩。

4. 展示

- 不同溫度的食品必須分開展示，以確保「熟食熱存、冷食冷存」免受污染；
- 熱盤必須用熱碟盛載，冷盤必須用冷碟盛載，並盡量縮短分餐所需的時間；
- 食品製作完成到食用完畢之間的時間不能超過 2 小時；
- 食品展示溫度不能在 5°C 至 60°C 之間（5°C 至 60°C 為危險溫度），熱盤保持在 60°C 以上，冷盤保持在 5°C 以下；
- 保暖設備必須先加熱才可使用；保冷設備必須先降溫才可使用；
- 剩餘食品的處理：熱盤應該盡快冷卻然後冷藏，如果溫度到達了危險溫度範圍超過 2 小時，應把食品扔掉；高危食品如芝士蛋糕、布丁和含有蛋成分的醬汁必須在展示後被棄掉。

5. 運送

- 在運送過程中，須有效地分隔食品和餐飲用具（如杯碟、餐具、托盤等）；
- 如同時運送不同種類的食品，須按食品類別分類存放，並妥善包好或用合適的有蓋容器盛載，避免交叉污染；
- 檢查食品貯存溫度，並確保在運送過程中保溫設備運作正常，熱盤保持在 60°C 以上，冷盤保持在 5°C 以下；
- 盡量縮短運送所需的時間；
- 用作運送食品的保溫設備和車輛，在每次使用前後均須徹底清潔消毒乾淨；
- 用作運送食品的車輛，不可作其他用途，尤其不可運送化學品和垃圾。

6. 個人衛生

- 接觸食品前或如廁後，必須徹底清洗雙手；
- 打噴嚏或咳嗽時要避開食品，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後必須徹底清洗雙手；
- 切勿用手直接接觸熟食；
- 工作時不應配戴戒指、手鏈等飾品；
- 工作時須穿上清潔工作服；
- 在廚房內切勿吸煙和避免進食；
- 如身體出現咽喉痛、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵或手部有膿瘡者，應報告主管，並離開食品處理工作崗位。

7. 用具及餐具的清潔消毒

- 熱力消毒設備運轉必須正常；
- 蒸汽消毒之溫度必須達到 94°C 並保持 5 分鐘；
- 如採用化學物品消毒，應按照說明書上的方法使用；
- 洗碗機消毒水溫控制在 80°C 以上，並沖洗消毒 40 秒；
- 所有餐飲具和接觸即食食品的用具（包括切熟食的刀具、砧板、切片機及製冰機等），在使用前後必須清洗消毒。而刀具、砧板及

餐具等清洗消毒後應妥善存放在專用貯存設備內（例如：不銹鋼保潔櫃）。

8. 設備及環境衛生

- 應時常保持地方整潔，尤其每天工作完畢必須徹底清潔食品處理區；
- 應有足夠數量垃圾桶並須經常蓋好，且要定期清洗和消毒；
- 廚房和貯物區要有防蟲鼠之保護設施；
- 食品或食材貯存場所（庫房）相對濕度應在 40-60%，無霉斑、無蟲跡和無鼠跡；
- 應有足夠數量的冷藏、冷凍設施，貯存食品或食材的冷凍櫃溫度為-18°C 或以下；冷藏櫃溫度為 5°C 以下；
- 經常保持雪櫃運作正常，並勤加清潔以及定期溶雪，霜厚度不得超過 1cm；
- 抽氣、隔濾設備、排污系統以及電線等須定期清潔和保養；
- 應為危險的化學物品（例如：消毒劑、殺蟲水及石油氣等）加上特別標籤，並需分類妥善存放以及遠離食品貯存區。

更新於 2019 年 1 月