

處理生蠔的衛生指引

背景：

生蠔味道鮮美，口感軟滑多汁，是頗為受大眾歡迎的美食。

蠔生長於海水中，依靠過濾水的方式進食，如蠔在受污染的水域生長，便很容易累積水中的有害物質（如病毒、細菌等）。故此，食用生蠔（包括未徹底煮熟的蠔）在本質上存有一定食用風險。為控制蠔的微生物危害，產蠔業界以及地區當局均會對養蠔水域或蠔隻的微生物含量進行定期監控。只有採收自合資格產區，符合衛生標準的蠔才能供人直接食用。

在本澳，根據相關法律法規規定，進口生蠔須向權限當局進行申報及接受本署強制檢驗檢疫，進口商亦須提交由來源國／地區（原產地）權限當局發出之有效衛生證明文件。另外，本澳經營生蠔的業界應採取嚴謹的衛生控制措施（如整個冷鏈溫度控制措施），以盡可能減低生蠔的食用風險。

目的：

本指引旨在提醒業界在選購、貯存、處理和展示生蠔等過程中應注意的食品衛生與安全事項，避免因處理或展示等過程操作不當，而增加食源性疾病的風險。

適用範圍：

1. 本指引中所指的生蠔為供直接食用（生食）的蠔；
2. 本指引適用於供應和售賣生蠔的經營場所，包括提供外賣或堂食的店舖及自助餐場所等。

內容：

1. 精明選購和接收

1) 選購

- 應先計劃生蠔的使用量，同時考慮場所的貯存環境再進行採購；

- 應向衛生可靠的供應商購買生蠔，並了解清楚生蠔的產地來源，確保其具備原產地有關當局簽發的衛生證明文件；
- 應向供應商了解生蠔的運送、貯存條件等注意事項；
- 切勿選購來源不明或未經檢驗檢疫的生蠔；
- 切勿選購只供熟食的蠔隻作為生食用途。

2) 接收

- 收貨時，應確保生蠔在合適的溫度且衛生狀況良好的環境中貯存；
- 應檢查生蠔是否處於新鮮存活的狀態，鮮活生蠔應會：
 - 輕敲蠔殼時，原本打開的生蠔應會自動閉合；
 - 生蠔應富有海水的鮮味。
- 拒絕接收來源不明、有異味或已變壞的生蠔；
- 保留食品的進出貨紀錄、衛生證明文件等相關單據及文件，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2. 正確貯存

- 應將生蠔彎曲的一邊向下存放，以令蠔內海水保存在內而使其繼續存活；
- 不同品種的生蠔的最佳貯存溫度有異，一般生蠔較理想的貯存溫度為 4°C-5°C，如貯存溫度低於 1°C，便有可能凍死蠔隻；
- 應定期監察和記錄雪櫃的溫度；
- 應將生蠔貯存在指定的專用雪櫃內，生蠔專用雪櫃不應貯放其他食品，而不同品種和產地的生蠔亦應分開貯存；
- 應標示生蠔的品種和貯存時間，並定期記錄和檢查有關的存貨和銷售情況；
- 應按照「先入先出」的原則，優先使用衛生證明文件中捕撈日期較早的生蠔。

3. 謹慎處理

在清洗和處理生蠔前，應確保相關的設施、設備和用具均是清潔衛生。

1) 清洗生蠔

- 應在食品處理區指定位置／獨立工作區間及有溫控的環境下處

理生蠔，如需共用工作區，應制定工作計劃，如規劃工作區的使用時間表、處理食品流程、清潔和消毒時間等，以減低交叉污染的風險；

- 應使用專用的洗滌槽或容器來清洗生蠔；
- 應使用乾淨的專用刷刷洗蠔殼，並清走蠔殼外的污物或生物（如常在蠔殼外部裂縫寄生的海洋蠕蟲），以免其透過開蠔的過程污染蠔肉；
- 如需浸泡或沖洗生蠔，應使用適合直接飲用的水或冰水。

2) 處理生蠔

- 應使用專用設施和用具（如砧板、蠔刀、防護手套、毛巾等）處理生蠔；
- 在處理生蠔時，不應同時在同一位置處理其他食品；
- 打開生蠔後，應稍為清除意外混入的殼碎，並檢查蠔肉的新鮮度（如蠔殼內部和蠔肉應是乾淨的白色，帶有少許粉色或灰色，並應帶有光澤）；
- 如打開生蠔後，發現蠔隻已死去，該蠔便不應提供作生食用途；
- 如發現蠔肉或其汁液變得混濁、顏色變為棕色、灰色，又或發出異味，便應棄掉；
- 僅處理供應時段所需的生蠔分量，避免過量或過早處理以致存放過久而浪費食材；
- 盡量縮短處理時間，並盡快將已處理的生蠔妥善包好並貯存於 5°C 以下，切勿在室溫下存放生蠔。

4. 展示和供應

1) 基本要求

- 已打開的生蠔應盡快供應，如非即時供應，應使用合適和清潔衛生且無毒性的包裝物料或容器包裹或存放生蠔，並在 5°C 以下的雪櫃展示；
- 使用獨立的容器盛裝生蠔，避免交叉污染。
- 如使用食用冰以保持生蠔低溫，應及時倒掉溶化後的冰水及添加新的食用冰；

- 定時檢查生蠔的狀況，並停止售賣已變質、變壞和懷疑受污染的生蠔。

2) 自助式供應

- 僅展示和打開適量的生蠔；
- 應使用透明保護罩保護展示中的生蠔，以免其受到污染；
- 按需求供應足夠的長柄夾子供顧客拿取生蠔，並適時更換使用中的夾子和懷疑受污染的夾子；
- 定期檢查自助餐食品展示區，確保生蠔在清潔衛生的環境下展示。

5. 妥善運送

- 應使用清潔的食品箱／有蓋的容器分開貯存已包好的生蠔和其他食品，避免在運送過程中受到污染；
- 應使用保溫或冷藏設備貯存，並使用清潔的運送工具將其盡快送達目的地；
- 應提醒顧客食用生蠔的注意事項，如盡快食用生蠔。

6. 保持良好的個人衛生

- 處理食品前後，以及如廁、處理垃圾後須正確洗手；
- 應穿著清潔和淺色的外衣、工作服、圍裙或頭罩，如在處理食品過程弄污衣服，應立刻更換衣服；
- 應佩戴即棄手套和口罩，若手套和口罩有損壞、接觸不潔物品或經長時間使用後，就必須更換；
- 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；
- 應以防水敷料（如使用有色的防水膠布）妥善包紮外露的傷口；
- 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理食品。

7. 確保用具、設備與環境衛生

- 在完成每批開蠔工作後，應及時更換、清洗及消毒相關開蠔的用具，以免交叉污染；
- 所有展示範圍須保持清潔衛生；
- 所有接觸食品的用具和設備使用前後，必須徹底清洗和消毒；

- 更換已破損、出現裂痕的用具；
- 所有工作枱面之材質應不透水和易於清潔，並應遠離地面使用；
- 砧板使用前後，必須徹底清洗和消毒，應棄掉狀況不良的砧板（如砧板上的裂縫使其難以有效清潔）；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 定期對雪櫃進行除霜；
- 不應在經營場所內飼養寵物。

8. 食品生產經營者的責任

- 應安排經培訓的食品從業員處理生蠔的工作；
- 應確保經培訓的食品從業員對處理生蠔的衛生要求具有充份的認知和了解；
- 食品生產經營者應經常留意市政署食品安全廳發出的食品預警和公布，倘若接獲食品安全廳發出之停售或回收之預警訊息時，應立刻停止購買、出售或供應懷疑受污染的生蠔，並與本廳合作進行食品回收等工作。

2018年12月