

處理及供應火鍋食材的衛生指引

目的：

火鍋食材種類繁多，而大部分奉客的食材都是未經烹煮，倘若食材處理不當，便會增加微生物污染的風險。本指引旨在提醒業界在處理及供應火鍋食品過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

處理及供應火鍋食材的經營場所。

內容：

1. 精明選購和接收

1) 選購

- 應先計劃食材之使用量再進行採購；
- 向信譽良好的供應商購買食材，不應選購來源不明或未經檢驗檢疫的食材（如水產、肉類、蔬菜等）；
- 保留食品進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2) 接收

- 核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 應檢查食材是否狀況良好、包裝完整和貯存在正確的溫度下。冷藏食品應存放在 5°C 以下，冷凍食品應存放在 -18°C 或以下並處於完全凍結狀態，且沒有被再次冷凍的跡象（如食品包裝沒有出現大量冰晶）；
- 拒絕接收來源不明、已超逾食用期限或已變壞的食材（如發出異味和外殼不完整的貝類水產等）；
- 在接收水產時，應留意飼養水產的容器和水是否清潔衛生；（詳情可參閱《魚缸和魚缸水質之衛生指引》）
- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如食品的衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等。

2. 正確貯存

- 常溫貯存的食材應存放在陰涼通風處，避免陽光直接照射，並應遠離地面貯存；
- 新鮮和易腐壞的食材應妥善包好並貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為-18°C 或以下）；
- 盡量使用兩個雪櫃分開貯存生的食品和熟的或即食食品，而不同種類的生鮮食材（如水產、豬肉、蔬菜等）亦應分開貯存；
- 如需把生的食品和熟的或即食食品貯存在同一雪櫃時，應妥善包裹食品，並遵守「上熟下生」的貯存原則，以免生的食品的汁液滴在熟的或即食食品上；
- 開封後的食品和醬汁如未能一次用完，應妥善密封或包裹，且在適當的條件下貯存，並盡快使用；
- 應按照「先入先出」的原則存取食材，並優先使用食用期限較近的食材。

3. 謹慎配製

1) 配製前

- 預先計劃所需配製的食材用量，並避免過量或過早配製而導致食材浪費或存放過久；
- 不應使用已逾期、有發霉跡象或已變壞的食材；
- 應以正確方法解凍食材（置於雪櫃內解凍、利用流動的自來水進行解凍或以微波爐解凍後立即加熱處理）；
- 經解凍的食材不宜再次冷凍並應盡快使用。（詳情可參閱《解凍食品指引》）

2) 處理食材

- 分開使用不同的用具（如筷子、刀具、砧板等）處理生的食品和熟的或即食食品，避免交叉污染；
- 應將貝類、蝦、蟹等水產的內臟去除，再用清水沖刷，而貝類可先置於鹽水中吐沙；
- 應將肉類、內臟等切成小塊或薄片，以便顧客在烹煮時更容易煮熟；
- 清洗蔬菜*
 - 清洗前，應棄掉已腐爛的蔬菜，並應去除不宜食用的外

葉；

- 應使用流動的自來水徹底沖洗蔬菜，而沖洗質感較硬的瓜果（如青瓜）時，可使用專用且乾淨的軟毛刷刷洗其表面污物；
- 處理即食蔬菜（如茼蒿、蔥、辣椒等）時，應注意：
 - 應使用專用的洗滌槽或容器來徹底洗淨供即食的蔬菜；
 - 蔬菜清洗完畢後，應使用適合直接飲用的水再清洗一次。

如需使用清潔劑或消毒劑處理蔬菜，應選用適當的蔬菜清潔劑和消毒劑，並遵從供應商提供的使用方法和用量指示，以免造成化學物殘留的問題。

4. 展示和供應

1) 展示

- 經解凍或處理好的鮮魚、肉和其他容易腐壞的食品，均應在 5 °C 以下展示，並盡快使用；
- 貯存火鍋食材的冷藏櫃不宜用來存放其它食品（如未清洗或未處理的食材等），避免交叉污染；
- 不同種類的生鮮食材應分開展示。而生和即食食品（包括即食醬汁、刺身、中式冷盤等）亦應分別存放在不同區域，以減少交叉污染的機會；
- 應提供清潔和足夠的夾子、碟、湯匙等用具供客人選取食品和醬汁。

2) 供應

- 不應在客人枱上擺放過多的食材，如需要時，應提供餐車暫時存放，以避免食材互相接觸而導致交叉污染；
- 提供足夠的筷子（如兩套不同款式的筷子）和火鍋濾網等用具供客人處理生和即食食品；
- 不應提供含有未經巴士德消毒的生雞蛋的即食蘸醬；
- 應適時清洗和更換火鍋醬料盤及其湯匙；
- 在清洗醬料盤前，宜棄掉舊的醬料，再把醬料盤和容器徹底清洗和消毒，再加入新的醬料；

- 如發現火鍋食材已變壞或懷疑受污染，應立即停止供應。

5. 個人衛生

- 處理食品前、如廁、處理垃圾後須正確洗手；
- 需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過 30 分鐘，就必須更換；
- 處理食品時，不應同時處理金錢；
- 應穿著清潔和淺色的外衣、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；
- 應以防水敷料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。

6. 用具、設備及環境衛生

- 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，當砧板狀況不良（如砧板上的裂縫使其難以有效清潔），便應棄掉；
- 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。

**由於本澳大部分的火鍋店舖和餐廳同時供應刺身、中式冷盤等食品，因此，有關店舖亦應符合處理和製作該類食品的衛生要求，以免增加其食用風險。
(有關內容，可瀏覽食品安全資訊網內的「業界指引及指南」專頁)*

更新於 2017 年 7 月