

製作及售賣盆菜的衛生指引

目的：

用來製作盆菜的食材種類繁多，各種食材經烹調後，會再按次序一層疊一層被排列裝盆，由於製作時間長且工序繁複，若處理不當便有機會增加微生物污染的風險。本指引旨在提醒業界在製作和售賣盆菜時應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作和售賣盆菜食品的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及該類食品的製造工場等。

定義：

盆菜：以多種食材包括海鮮、肉類、蔬菜、菇類等配製，而各種食材又會分別經過煎、炸、煮、炆、滷等烹調過程後，再被排列裝盆而成。傳統的盆菜以木盆盛載，但現時大部分經已改用金屬盆或陶瓷盆，方便食用前加熱處理。

內容：

1. 精明選購及接收

1) 選購

- 按所需要的量購買食材和配料；
- 向信譽良好的供應商選購衛生和品質良好的海鮮、肉類、乾貨等食材；
- 保留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

- 收貨時，核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 留意食材是否貯存於正確的溫度下且狀況良好、沒有受到污染或損壞，拒絕接收來源不明、已變壞、超逾食用期限或出現溶雪軟化的食材；
- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如貨品的衛生證明文件、來源地證明等。

2. 謹慎配製

1) 貯存

- 採取適當的保護措施（如包好或使用有蓋容器）使食材在貯存期間不受污染；
- 肉類、海鮮等易變壞的食材應貯存於雪櫃（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」的原則分開貯存，或使用兩個雪櫃分別存放生與熟的食品；
- 常溫貯存的食材（鹽、醬油及乾貨等）應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射。

2) 配製

- 預先計劃所需的肉類、海鮮、乾貨等食材分量，避免過早或過量配製；
- 預留足夠的保溫箱和冷藏設備，以及兩套或以上處理生熟食品的用具；
- 檢查食材的狀況是否良好，優先使用食用期限較近之食材，並按照食材配製的時間調整加工處理的次序；
- 徹底清洗所有食材，乾貨如蝦米、冬菇等應先清洗再浸泡；
- 經切件和備用的食材應盡快使用；
- 冷凍食材應以正確方法解凍（置於雪櫃內解凍、微波爐解凍後立即加熱處理或利用流動的自來水進行解凍），解凍後之食材應盡快使用。

3) 烹煮

- 烹煮食材時，開水、味湯、鹵汁等應完全覆蓋食材，並蓋上鍋蓋；
- 所有食材如雞肉、海鮮等必須徹底煮熟，並確保肉類最厚之中心位置不呈血色，肉汁清澈，不見血水；
- 已烹調完成的食材若需切件（如白切雞、燒鴨等），應小心處理，以免交叉污染；
- 已烹調完成的食材不應在室溫下放置超過 2 小時，並應盡快按序排列裝盆；
- 需冷藏的盆菜，應在 2 小時或更短時間內從 60°C 以上降至 21°C，在其後 4 小時或更短時間內將盆菜從 21°C 冷卻降至 5°C 以下，並冷藏貯存。

3. 正確運送及供餐

1) 運送

- 應使用有蓋和清潔的容器盛載盆菜，並貯存於適當的保溫或冷藏設備下；
- 使用清潔的運送工具運送盆菜，並盡快送達目的地。

2) 售賣及供餐

- 盆菜應妥善保護，並貯存於適當的溫度（熱存應保持在 60°C 以上，冷存應保持在 5°C 以下）；
- 提供已清潔消毒的公筷與公匙等用具予堂食盆菜的顧客使用；
- 翻熱盆菜時，要徹底翻熱至中心溫度達 75°C 或以上或完全煮沸；
- 售賣外帶盆菜時，提醒顧客提取、貯存和翻熱盆菜的注意事項；
- 如發現盆菜已變壞或懷疑受污染，應停止供應。

4. 個人衛生

- 如廁後、處理食品前須徹底洗手；
- 穿著清潔、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；
- 外露的傷口應以防水敷料妥善包紮；
- 戴用即棄手套和使用經消毒的調配用具處理食材；
- 處理食品時，不同時處理金錢；
- 若身體出現流涕、咳嗽、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品。

5. 用具、設備和環境衛生

- 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；
- 進行食材裝盆的地方應保持清潔，並須遠離生鮮食材的處理範圍；
- 所有工作枱面應不透水，所用材質應易於清潔，並且遠離地面；
- 更換已破損或出現裂痕的用具；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 每天清洗所有處理和貯存盆菜的地方；
- 經營場所內不應飼養寵物。

2015 年 1 月