

街頭食品衛生指引

目的：

為降低街頭食品的衛生風險，根據世界衛生組織《食品安全五大要點》內容，制定下列措施指引。

適用範圍：

街頭食品：由固定攤販或流動小販在街頭或其他公共場所製備和／或銷售的即食食品。

內容：

1. 安全的水和食材

由於食材（包括水和冰）可被危險的微生物和化學物質污染。所以應：

- 確保食品供應的來源安全可靠；
- 挑選良好的和未受損的新鮮食品；避免使用霉變食品；
- 清洗水果和蔬菜，並在適當時去皮，尤其是在生食或輕度烹調的情況下；
- 確保用水來自安全的水源，如對供水有疑問，切勿使用。如果要為飲料製造冰塊，應先將水煮沸，放涼後再放入冷凍櫃貯存；
- 選擇品質穩定的食油，經常過濾食油中的油渣，以及經常更換食油以保持質量；
- 注意食品的有效日期；
- 確保使用安全的食品添加劑，並且用量得當。

2. 保持清潔

由於雙手、用具和垃圾桶可能帶有有害微生物。環境中的牲畜、灰塵和已受污染的水也可能攜帶細菌，所以：

- 攤位不應設在垃圾、廁所、開放式下水道和牲畜附近；

- 應配備基本衛生設施，例如洗手處、安全用水供應和下水道等；
- 應保持攤位清潔，售賣範圍內至少每天清潔和消毒一次；
- 應使用帶蓋垃圾桶，垃圾桶應定時清潔消毒；
- 所有工作枱面應不透水，所用材質易於清潔，並且遠離地面；
- 供顧客選購的食品應妥善保護，置於防塵和防蟲的設備中，不與污穢物品接觸並遠離地面，同時，應避免受到陽光直接照射；
- 建議使用一次性餐具供顧客使用；如使用非一次性餐具，必須徹底清潔和消毒後才再使用；
- 應有足夠用於清洗食品和器具的設備。

3. 加熱烹調

由於適當烹調可殺死幾乎所有危險的微生物並消除某些毒素，所以：

- 在烹調食品時，尤其在烹調肉、禽、蛋和海產時，應完全熟透；
- 肉類和禽類煮熟後，肉汁應清澈不見血；
- 煮湯或燉菜時應煮至沸騰，並持續煮沸至少一分鐘；
- 熟食再次加熱時要徹底，應確保中心溫度至少達到 75°C 或以上，方可供人食用。

4. 防止食品中微生物繁殖

由於在室溫下存放食品，微生物可以迅速繁殖，容易導致食物中毒事故，所以：

- 應將生食（尤其是生的肉、禽和魚類）與熟食徹底分開；
- 應使用不同的刀具和砧板分開處理生食與熟食；
- 應遵循「熟食熱存，冷食冷存」原則，即熟食應存放在 60°C 以上，冷食應存放在 5°C 以下；
- 熟食在室溫下不應存放 2 小時以上；
- 在冷藏設施有限的情況下，宜製備少量食品，以減少剩餘飯菜；
- 如果必須提前製備食品，或有剩餘飯菜，或需要將食品從一地點送至另一地點時，應確保食品存放在危險溫度範圍（即 5°C 至 60°C）

以外。

5. 保持良好的個人衛生習慣

由於致病微生物可以在食品處理、製備和存放期間，通過人傳至其他食品，所以，製備食品的人員應：

- 穿戴清潔的淡色圍裙；
- 不戴戒指、手鐲和手錶等飾品；
- 使用夾子、大小勺或乾淨的一次性手套等用具，處理即食食品或飲料用冰；
- 不重複使用一次性手套，並應即時丟棄已受污染的一次性手套；
- 不應在製備或提供食品時吸煙、吐痰、挖鼻孔、對著食品咳嗽或打噴嚏、或用手指試味等；
- 在售賣食品時，不同時處理金錢；
- 經常保持雙手清潔；在下列情況下，應使用梘液和清水徹底清潔雙手，不應使用髒抹布抹手：
 - 處理食品前（尤其熟食及即食食品）；
 - 如廁後；
 - 咳嗽、打噴嚏後；
 - 處理生鮮食材、觸摸頭髮、鼻子或身體其他部位後；
 - 接觸錢、剩餘飯菜和垃圾等已受污染的物品後。
- 保持良好的個人衛生習慣，例如勤剪指甲、每天洗澡、保持短髮或工作時戴上帽子或髮網；當出現皮疹、癬瘡和割傷、流鼻涕、眼睛和耳朵發炎以及腹瀉等病徵時，不應製備或處理食品。

此外，僱主須確保所有直接處理食品的員工健康狀況良好，認識和遵守上述食品安全衛生知識。

2014年5月