

製作及供應燒烤食品的安全衛生指引

目的：

製作燒烤食品的過程通常包括解凍、醃製、穿串和烤熟等步驟，倘若在過程中食材沒有徹底烤熟或生熟食材等處理不當，便會增加微生物污染的風險。另外，如在燒烤時烹調方法不當，有可能使燒烤食品產生較多的有害物質（如多環芳香族碳氫化合物等），從而增加其食用風險。本指引旨在提醒業界在製作和供應燒烤食品過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作和供應燒烤食品的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及提供經醃製的燒烤食材的供應商等。

定義：

燒烤：以碳等燃料或電熱方式烤熟食材的一種無液體的烹調方法。燒烤食品通常配以不同的特色醬汁以增加其獨特的風味。

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和用具，不應選購來源不明和未經檢驗檢疫的食材；購買燒烤叉、燒烤網、鋁箔紙等用具時，亦應留意用具包裝上的使用指示；
- 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，並拒絕接收來源不明、已變壞或已超逾食用期限的食材；
- 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。冷藏食品存放在 5°C 以下，冷凍食品存放在 -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）；

- 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，新鮮易腐壞的食材應妥善貯存於雪櫃內（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；
- 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，避免生的食品與熟的或即食食品接觸，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；
- 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. 妥善配製

- 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），解凍後之食材應盡快使用；
- 分開使用不同的用具（如刀具、砧板、燒烤夾等）處理生的食品和熟的或即食食品，避免交叉污染；
- 經醃製備用的食材應妥善包好並貯存在雪櫃內；
- 經開封的醬汁應遵從生產商的使用指示妥善貯存並應盡快使用。

4. 徹底烤熟

- 應適當穿串食材，避免因食材過分擠壓使其難以烤熟；
- 燒烤時，應視乎食材生熟的程度，將生和熟的食品分開燒烤，避免交叉污染；
- 必須徹底烤熟所有食材，並確保肉類最厚之中心位置不呈血色，肉汁清澈，不見血水。

5. 提供經醃製的燒烤食材的供應商應注意以下有關包裝和運送的事項

- 應使用合適和清潔衛生的包裝物料或容器盛裝食材，並應盡量提供具保溫功能之容器或冰袋等輔助用品以減慢食材升溫的速度；
- 運送食材時，應遵守「上熟下生」的原則把食材放在設有冷藏設備的運送工具，並盡快送達目的地。

6. 個人衛生

- 如廁後、處理和售賣食品前須正確洗手；
- 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。

7. 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。

減少燒烤食品中多環芳香族碳氫化合物等有害物質生成的方法

食材在燒烤、煙燻等乾熱的烹調或加工過程中會產生多環芳香族碳氫化合物（簡稱：PAHs）等有害物質，如業界能採取適當的製作和燒烤方法，便可大大減少這些物質的產生。

1. 烹調方法的選擇和燒烤爐的設計

- 在製作燒味時，選用氣體爐燒烤或電爐烘焗較碳爐燒烤為佳；
- 在製作肉乾時，選用電爐燒烤較氣體爐為佳；
- 應適當地設計燒烤爐，以避免油脂可滴在熱源上。

2. 燒烤前

- 宜選擇較瘦的肉類或切去肉類可見的脂肪；
- 可用微波爐或沸水等方式預先烹煮食材，又或將食材切成小片後再烤，以縮短燒烤時間。

3. 燒烤時

- 應避免將食材與火直接接觸或讓油脂滴在熱源上；
- 燒烤時，應適時更換燒烤網、燒烤夾等與食品接觸的用具，以免燒焦物污染食材；
- 應盡量使用較低溫度和避免過度燒烤食材，並應切除燒焦部分。