

肉食不但要新鮮 更重衛生與安全



食物安全中心
Centre for Food Safety

肉類及肉類製成品是營養價值很高的食物，亦是我們的主要食糧。很多市民和食物業從業員都知道肉食愈新鮮愈好，但卻往往忽略了衛生處理肉食的重要性。其實很多食源性疾病，例如由沙門氏菌、空腸彎曲菌、埃希氏大腸桿菌 O157:H7 及金黃葡萄球菌所引致的疾病和食物中毒等，都與進食受污染的肉食或其製品有莫大的關係。故此，為確保肉食安全和衛生，新鮮糧食店的東主、街市枱商、食物業從業員和市民必須遵守以下的衛生守則：

1. 肉食衛生

來源

- 應選擇一些有信譽的供應商、進口商、持牌新鮮糧食店及街市枱商購買肉食。為了確保所選購的肉食符合衛生，食店的負責人可要求供應商或進口商出示單據或有效衛生證書，證明其肉食乃來自認可的來源。



選購

- 不要購買色澤異常、褪色、出現滴水或滑膩等現象和發出異味的肉食；
- 不要購買表面不黏手和呈現異於正常的鮮紅色和光澤的肉食，因為它們可能已被非法摻雜了防腐劑二氧化硫；
- 於購買預先包裝的肉食及其製品時，應留意標籤上的說明，例如保質期和成分；不要購買過期的肉食及其製品，亦應注意產品的成分是否符合需要；及
- 市民亦應緊記勿貪便宜，購買小販或無牌店鋪所售賣的肉食。

處理

- 不要將肉殼和內臟擺放在地上。所有切件或清洗程序應在鋪內清潔的肉枱上或洗滌盆內進行；
- 應分開處理和貯存肉殼及內臟，以免存活於內臟裏的細菌污染肉食；

- 解凍深度凝凍肉食應在攝氏零度至四度的雪櫃或微波爐內進行，並應立即烹調處理經解凍後的肉食，以減低受污染的機會；
- 應採用獨立的用具處理生和熟的肉食，並在用具上適當註明，以避免交叉污染；及
- 肉類必須經清洗後，方可放進切肉機或碎肉機。

運送

- 運送新鮮肉食時，車廂必須設有空調系統，使溫度保持在攝氏20度或以下；
- 運送鮮肉的車廂必須密封；
- 在運送時鮮肉與內臟必須分開存放；及
- 運送鮮凍和冷藏肉食的車廂必須設有空調系統，使溫度能分別保持在攝氏零度至四度和攝氏零下十八度或以下。

貯存

- 切忌貯存肉食及其製品於室溫環境中。應將新鮮或已解凍的肉食冷藏於攝氏零度至四度的雪櫃內，而急凍的肉食則冷藏於攝氏零下18度以下。市民購物回家後，應緊記將所有肉食及其製品適當冷藏；
- 切勿使用報紙、不潔紙張或有顏色的膠袋包裹肉食。應貯存肉食於有緊密封蓋的容器內；
- 不應將生和熟的肉食存放在一起而沒有任何分隔；應將熟肉放於雪櫃上格，以免熟肉被生肉滴下的汁液所污染；
- 不要購進過量肉食，以縮短肉食的貯存時間；及
- 不要使用防腐劑（例如硼酸及二氧化硫）來延長肉類的貯存期；而這亦是違法的行為。違例者一經定罪，可被罰款\$50,000及監禁6個月。



售賣

- 應將新鮮肉食存放在陰涼和乾爽的地方擺賣，而深度冷凝肉食及其製品則應陳列於攝氏零下18度以下的雪櫃內。

2. 用具衛生



- 須經常保持所有用具和設備，如刀、砧板、肉枱、切肉機和碎肉機等清潔乾爽。每次用後亦應徹底清洗和以沸水或適當消毒劑消毒；
- 應保持所有盛載肉食的器具清潔衛生，用後必須徹底清洗消毒及存放於防塵防蟲的櫃內；
- 應經常清洗和更換抹布，並且在使用前以沸水或適當消毒劑消毒；及
- 應經常保持雪櫃清潔和清除積聚的霜雪。

3. 個人衛生

- 工作時，應穿上清潔和容易清洗的外衣；最好選用淺色的外衣；
- 每次處理肉食前後、如廁和處理垃圾後，必須徹底清洗雙手，亦應緊記經常把指甲剪短；
- 若有喉痛或腹瀉、嘔吐等腸胃不適的徵狀，應立刻停止處理肉食；
- 應用防水敷料敷裹傷口，以避免傷口上的細菌污染肉食；
- 不要在廚房和食物間內吸煙；及
- 戒除所有不良小動作例如擦頭、挖耳和挖鼻；亦不應朝着肉食咳嗽或打噴嚏。

查詢

食物環境衛生署

24小時熱線：

2868 0000

傳達資源小組：

2381 6096

網址：

www.cfs.gov.hk

電郵：

enquiries@fehgd.gov.hk