

到會服務的食物安全

食物安全中心

背景

- 節日聚會時，雇用到會服務到私人場所是受歡迎的選擇。
- 需要製作的食物數量龐大且款式繁多。
- 如製作過程中出現問題，可能會導致嚴重的食物事故。
- 食物安全中心希望藉此機會，提醒業界製作這些食品時的安全事項。

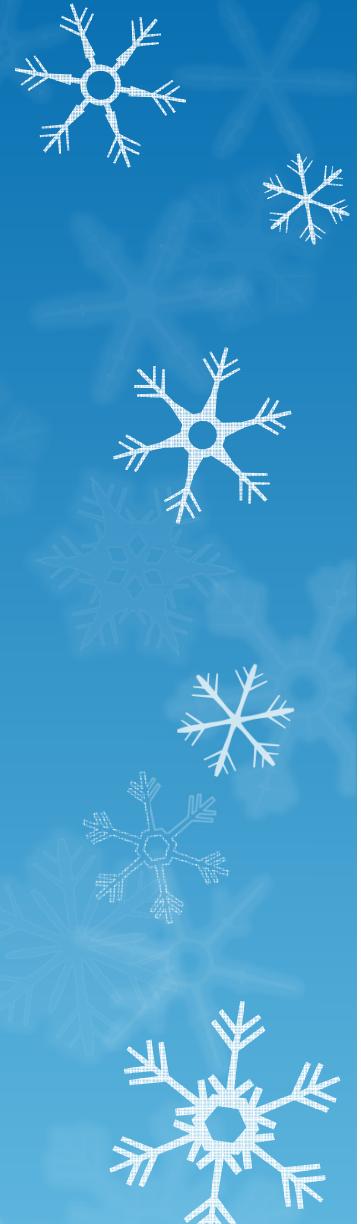


食物安全問題

- 短時間內準備多款食物，設備及人手不足。
- 過早烹煮食物，增加熟食受交叉污染的風險。
- 保溫設施不足，未能把食物保持在安全溫度內。
- 進食前未有徹底翻熱食物。



給業界的建議



小心計劃製作食物的程序

- 不應接受超越能力負荷的訂單。
- 小心安排所需的人手、空間和用具數量，特別是必須要有足夠的冷凍櫃和熱存設備等。
- 仔細預算製作所需的時間，避免過早烹煮食物。



處理食物

- 要分開處理生的食物和熟的食物。
- 解凍冷藏食物時，應把食物放在攝氏4度或以下的冷凍櫃內，或放於清涼及流動的自來水中解凍。
- 食物必須徹底煮熟，直至中心溫度達攝氏75度或以上。
- 已煮熟的食物須熱存在攝氏60度以上。
- 冷凍的食物須貯存在攝氏4度或以下。
- 所有接觸食物的器具，在使用前都應徹底清潔和消毒。



運送

- 運送的食物應以乾淨的容器盛載，並妥為蓋好。
- 運送時要確保貯存溫度控制得宜：
 - 已煮熟的食物須熱存在攝氏60度以上。
 - 冷凍的食物須貯存在攝氏4度或以下。
- 運送食物的車輛須保持清潔。



到會場所

- 確保有足夠的熱存設備把煮熟的食物貯存在攝氏60度以上。
- 確保有足夠的冷凍設備把冷凍的食物貯存在攝氏4度或以下。
- 如須翻熱，應把食物徹底加熱至中心溫度達攝氏75度或以上。
- 奉客前要將所有食物妥為蓋好。
- 充分注意環境衛生和個人衛生。

謝 謝

