

街頭小食店

(適用於有固定鋪位的小食店和臨時攤檔)

給食物業的食物安全指引



引言及適用範圍

街頭小食是香港具代表性的美食之一，深受本地人和遊客歡迎。每天，不同的小食店均會提供各式各樣的街頭小食，讓消費者回頭光顧。不過，這類食物深受歡迎的同時，其食物安全及衛生水平也越來越受關注。

街頭小食店隨處可見，在各區街道、街市、甚至商場內均可找到。這些小食店全日要應付大量需求，在狹小的工作空間提供總類繁多的食物。在這種具挑戰性的處境下，一些適當的食物安全措施有時很容易會被忽略，增加了食物受污染的風險。



食物業經營者及食物處理人員可採取一些基本而有效的措施，在充滿挑戰的工作環境中提升食物安全。本指引適用於有固定鋪位的小食店以及在美食博覽會、節慶、夜市和其他公眾活動期間經營的臨時食物攤檔，旨在協助經營者及員工在營運時採取食物安全措施，以製作和供應安全和合乎衛生的食物。本指引並非法律文件，其使用純屬自願性質，但當中審視了一些有關「良好衛生規範」的重要指標，食物業經營者應考慮建議的最佳做法，以向消費者提供安全的食物。

個人衛生



食物處理人員在處理食物時應穿著清潔的工作服，密頭鞋和圍裙並盡量配戴口罩。口罩如有損壞、弄污或經長時間使用後，便應丟掉。



長髮者應束起頭髮，如使用帽子／髮網，必須完全覆蓋頭髮以防止頭髮掉落食物中。

個人衛生



處理食物時，避免穿戴首飾（例如手鐲、戒指）和手錶。



指甲保持短而清潔，不應塗指甲油或戴水晶甲。



在處理食物前、如廁後或觸摸不潔物品後（例如清理垃圾或觸摸金錢後），要徹底清洗雙手，用梘液搓手最少 20 秒。

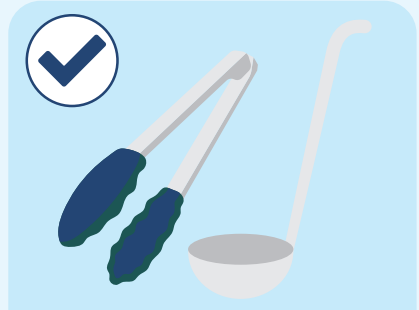


如果手上有傷口，應戴上即棄手套，或用彩色（例如藍色）的防水膠布完全覆蓋手或前臂上的傷口。手套及膠布要定時更換。

個人衛生



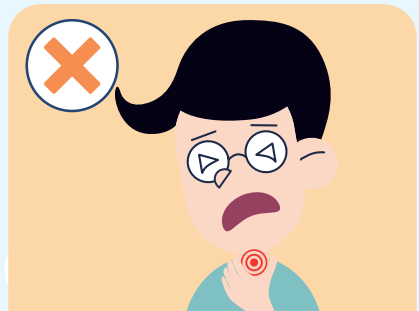
即棄手套如有損壞、弄污，或在小休時脫下，便應棄掉。更換手套時和脫下手套後，應清洗雙手。



要同時收錢和提供食物的人員，即使帶了手套也不要用手接觸熟食或即食食物，應使用器具，例如鉗子和包裹物料來處理食物。

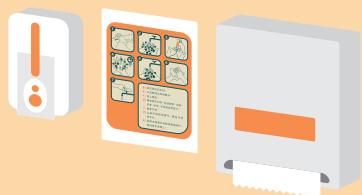


切勿在食物業處所範圍內吸煙，並不要在處理食物時飲食或咀嚼香口膠。



如患有或懷疑患有傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、黃疸病、發燒、咽喉痛及腹痛等病徵，應停止處理食物。

環境衛生

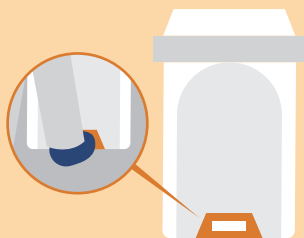


洗手及乾手設施應設於食物配製或製作區的適當位置，並備有洗手液。



經常以沸水或經批准的殺菌劑消毒器具（包括砧板及刀具）、設備、工作枱面及抹布。

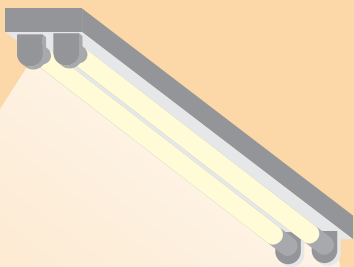
環境衛生



垃圾桶要加蓋，使用踏板式垃圾桶有助節省時間，並可以避免直接接觸蓋子。



如使用水桶儲水備用，應保持水桶清潔並蓋上，以防止污染。

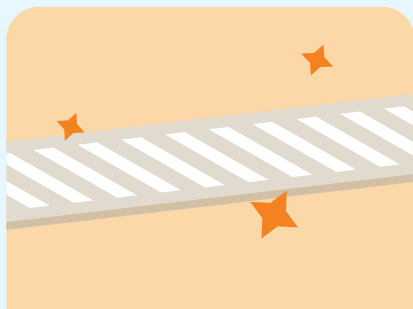


食物業處所的光綫要充足，確保製作過程有效率。



地面應保持清潔，以防積水。

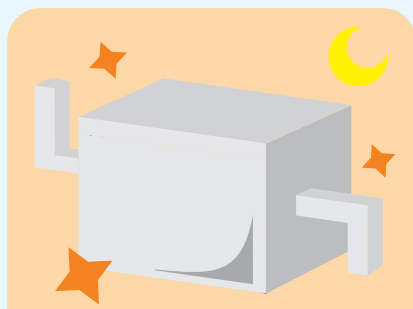
環境衛生



排水系統應保持暢通。



天花板牆壁不應有發霉、灰塵積聚或油漆剝落的情況。



爐灶、抽油煙機、隔油池等應定期清理。

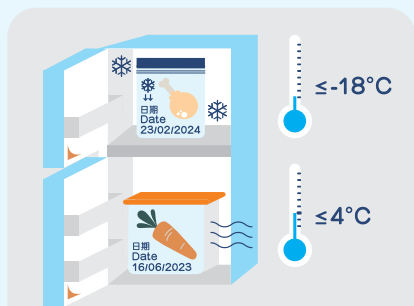


掃帚、拖把等清潔工具應存放在指定區域，以防止污染食物。

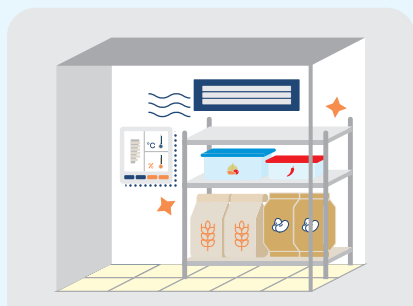
採購和收貨



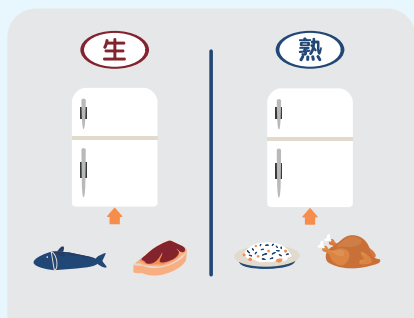
貯存



保鮮格應保持在攝氏 4 度或以下，冰格應保持在攝氏零下 18 度或以下。



食物應存放在有緊閉的蓋子、錫紙或保鮮紙的容器中。

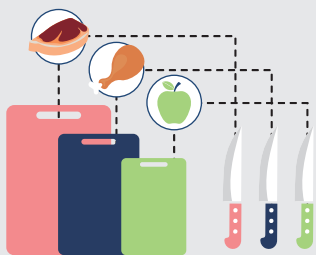


最好使用兩個雪櫃分開貯存生的食物和熟食，否則應謹記把熟食放在雪櫃上層，生的食物放在下層，以防止交叉污染。

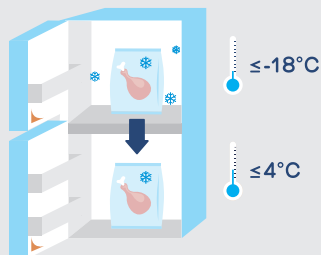


貼上標籤並檢查雪櫃內食物的保質期，按照「先入先出」的原則使用食物存貨。

配製食物



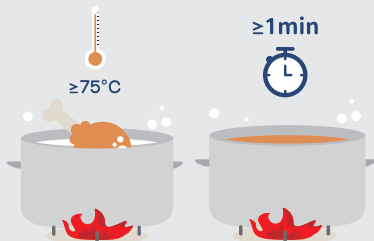
用不同的刀和砧板，分開處理生熟食物。



冷藏食物（例如急凍肉類）應提前放在雪櫃保鮮格內解凍。

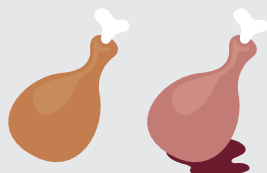


冷藏食物亦可置於流動的自來水下解凍。切勿把冷藏食物置於室下解凍。



徹底煮熟食物，並用食物溫度計檢查中心溫度是否至少達到攝氏 75 度。把湯羹和燉燉類食物煮沸並維持至少一分鐘。

配製食物

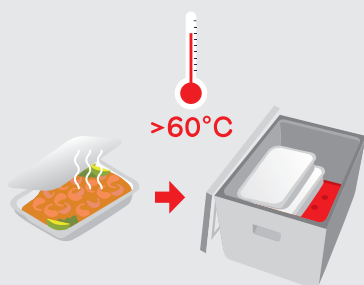


確保家禽和肉類的肉汁清澈，不應呈紅色。

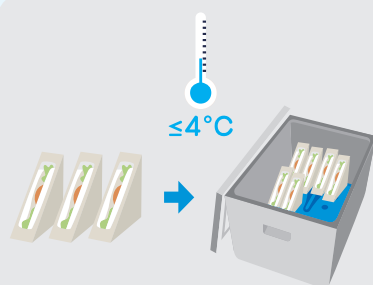


確保蛋黃已經凝固

如需把在其他食物業處所煮好的食物運送到小食店：



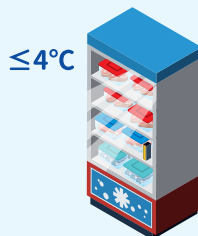
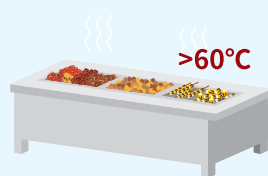
- 將熱食包好並放入乾淨的保容器中。












- 將冷食存放在有冷源的冷凍容器中。

展示及售賣食物

- 熱存食物時，設定保溫設備的溫度，使食物保持在攝氏 60 度以上。
- 確保冷食存放在攝氏 4 度或以下，冷藏食物放在攝氏零下 18 度或以下。
- 利用溫度計檢查食物的溫度。



易壞食物 放置室溫的時間	放入 雪櫃備用	即時食用
< 2小時 		
2-4小時 		
多於4小時 		

- 部分食物會在室溫下展示及出售。在沒有溫度控制的情況下，須遵從「2 小時 / 4 小時原則」，以減低食物安全風險：
 - 置於室溫少於 2 小時的熟食，應放進雪櫃待用或在 4 小時的時限內食用。
 - 置於室溫超過 2 小時但少於 4 小時的熟食，應在 4 小時的時限內食用，但不能放回雪櫃。
 - 置於室溫超過 4 小時的熟食須棄掉。

臨時食物攤檔須知

美食博覽會、節慶、夜市和其他公眾活動的主辦單位和臨時食物攤檔經營者應遵從本指引有關個人、食物及環境衛生的建議。此外，他們應注意以下事項：



主辦單位

- 根據活動要求選擇合適的地點，並提供穩定的電力、清潔的水、充足的照明及適當的廁所和洗手設施。
- 若有《公共衛生及市政條例》（第 132 章）及相關法例規管的食物業，則須持有食物環境衛生署（食環署）發出的適當牌照 / 許可證。
- 參展單張應包含活動詳情以及場館的佈局，攤位設施和設備的清單。
- 收集參展商的食物銷售數據，以便相關部門審核，並在需要時協助追蹤食物來源。
- 定期檢查參展攤位公眾用餐區是否清潔。
- 每天活動結束後，安排進行場地清潔並指示參展商如何處理廢物。

臨時食物攤檔經營者

- 向主辦單位了解活動詳情，包括攤位設置規格、可用的設施和設備清單，包括用以配製和銷售食物所需的電力、食水、照明、洗滌設施、雪櫃、洗手間及洗手設備等。
- 攤位上出售的所有預煮食物和 / 或預先準備好的即食食物必須從有牌照的食物工廠或合法來源取得。
- 保存食物購貨發票，發票上須顯示食物的供應日期、項目說明、數量，以及供應商的名稱及地址，以便需要時追蹤食物來源和供查閱。
- 採用較簡單和不會產生大量油煙的烹調方式如焗、燉、蒸、燜和煎（不包括油炸和快炒）。
- 按照主辦單位的指示，應妥善棄置剩餘的食材和食物，並徹底清潔和消毒用具、設備和攤位。

詳情請參閱食環署發出的《墟市申請資源指南》：



臨時小食攤檔

展示有效的
臨時食物製造廠牌照

烹煮設備擺放
於可保護食物免受污染
並確保公共安全的位置

砧板不作置物或
墊放非食物之用

高風險和
易腐壞食物的溫度控制
(見下一頁)

有屋頂保護食物
免受污染

熱水
(見下一頁)

食物處理人員
(見下一頁)

洗手設施
(見下一頁)

工作枱時刻保持
整齊清潔

食物展示及試味
(見下一頁)

存放及展示食物時
採取防護措施，
以避異物掉落

不要把食物
直接存放在地上

垃圾桶有蓋及垃圾袋

醬汁、調味品和即棄餐具
(見下一頁)

洗手設施

如需烹調已預製並即可烹煮的食物，則要按發牌規定設置洗滌槽。



熱水

備有熱水和消毒劑以進行緊急清潔



食物處理人員

金錢和食物分開處理

使用器具和手套處理食物

保持個人衛生，穿上清潔的工作服

手部可能會污染食物時便要清洗

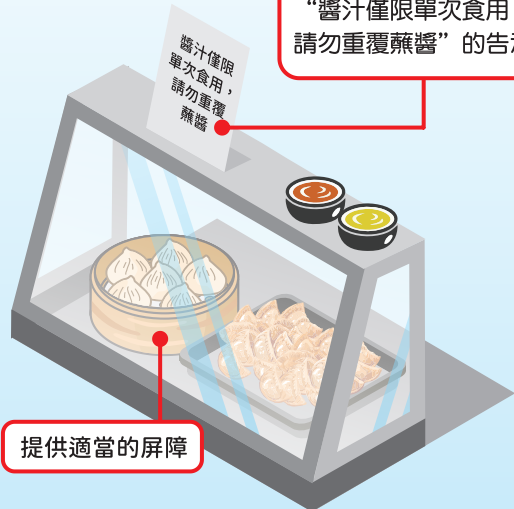
臨時小食攤檔內禁止吸煙

食物處理人員沒有割傷或傳染病



食物展示及試味

試味時應張貼註明“醬汁僅限單次食用，請勿重覆蘸醬”的告示牌



醬汁、調味品和即棄器具

妥善存放餐具，免受污染

存放時手柄向上

盛載於擠壓式醬料瓶或密封包裝的醬料和佐料

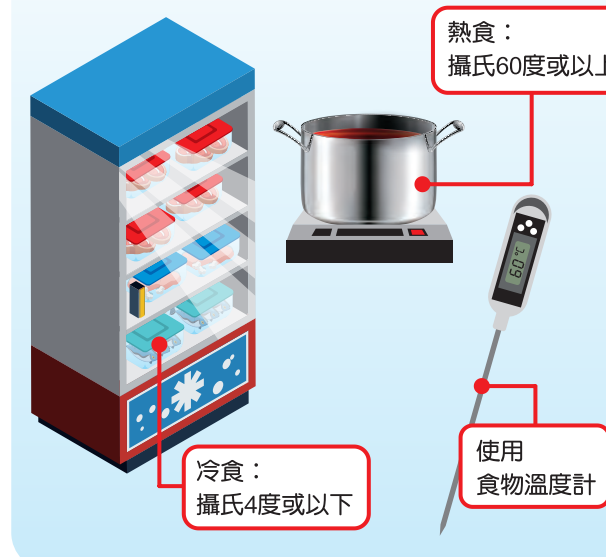


高風險和易腐壞食物的溫度控制

熱食：
攝氏60度或以上

冷食：
攝氏4度或以下

使用食物溫度計





良好衛生規範培訓

任何在食物業處所從事處理食物工作的員工均應在上任前接受培訓，以確保他們熟悉工作環境，並遵守安全配製食物的規範。遵守良好衛生規範有助應對食源性病原體和「超級細菌」的問題。



衛生督導員
訓練課程



食安Guide

食安中心出版《食安 Guide: 給食物處理人員的食安圖解指南》，涵蓋在廚房工作所需的良好衛生規範，建議所有食物處理人員在開始工作前細閱有關培訓教材。



食安Guide



即食食品

除了本指引外，食物處理人員還應閱食安中心的《即食食品：給食物業界的一般衛生建議》。



即食食品