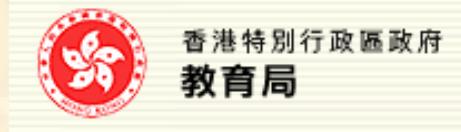
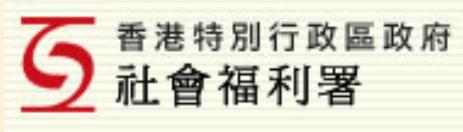


2007年度食物安全講座

幼兒膳食服務

食物安全中心
風險傳達組



現時，有許多不同機構提供幼兒膳食服務



提供幼兒膳食服務的方式各有不同



幼兒中心膳食



幼兒中心的責任

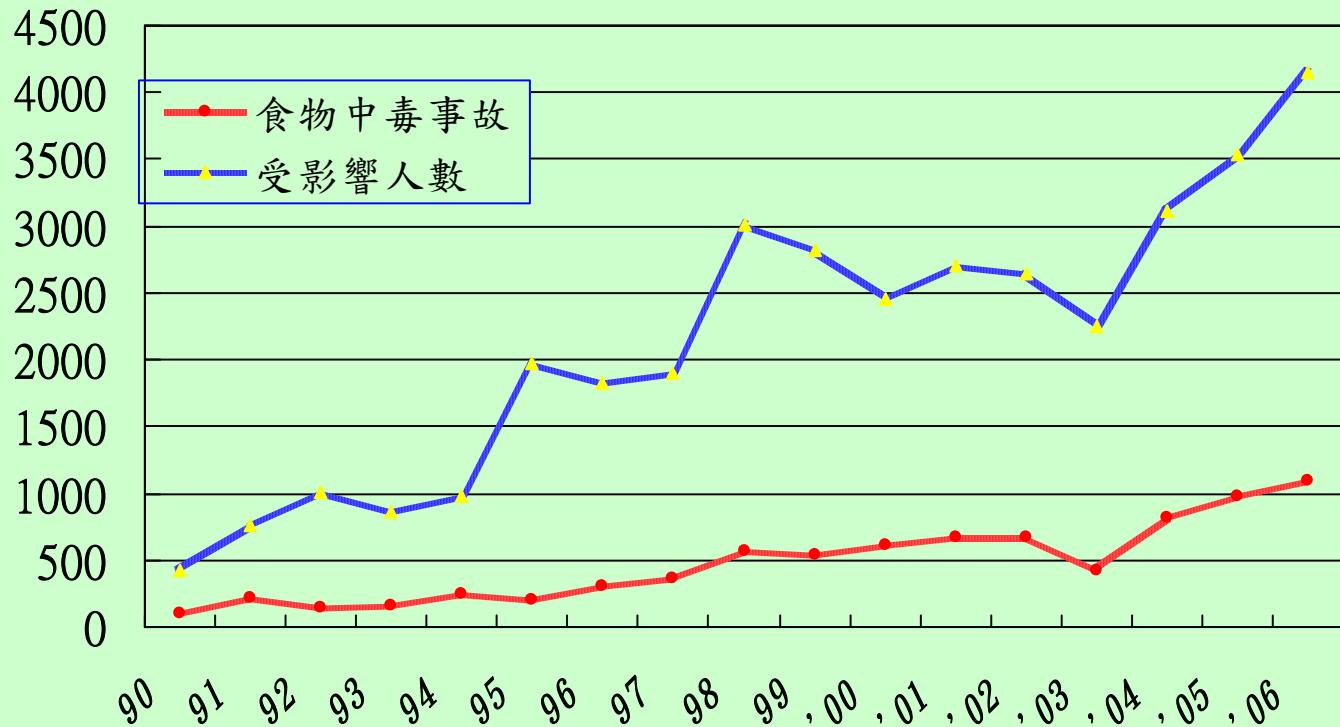
製造安全及高質素的食物

安全

講座內容

- I. 引致膳食食物中毒的原因
- II. 預防幼兒食物中毒六大重點
- III. 「食物安全重點控制」(HACCP)系統
- IV. 其它潛在的風險

近年食物中毒統計



年份	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
事故	538	618	671	670	424	825	972	1095
人數	2818	2452	2707	2640	2061	3118	3540	4146

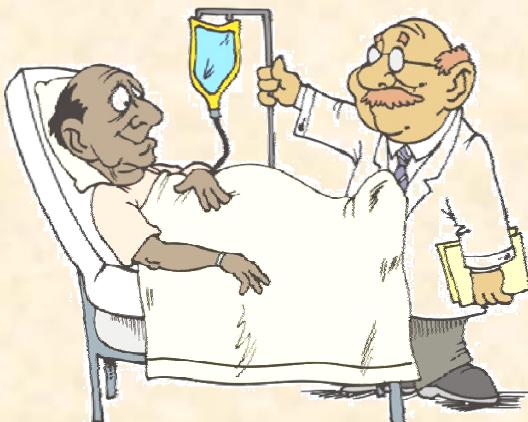
什麼是食物中毒？

- ◆ 進食了受
 - 細菌
 - 病毒
 - 毒素
- ◆ 污染的食物而引發的急性疾病



常見細菌性食物中毒的徵狀

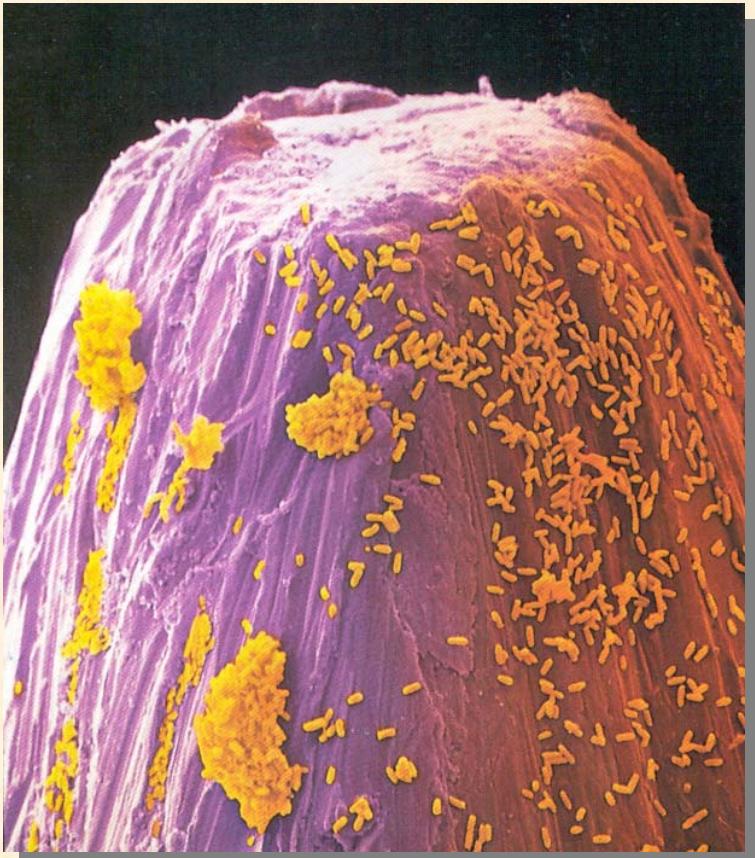
- ◆ 吃了受污染的食物 1 - 36 小時之後，便可能出現以下的食物中毒徵狀：



- ▶ 發燒
- ▶ 頭痛
- ▶ 胃痛
- ▶ 嘔吐
- ▶ 腹痛、腹瀉

- ◆ 痘徵可能持續1-7天

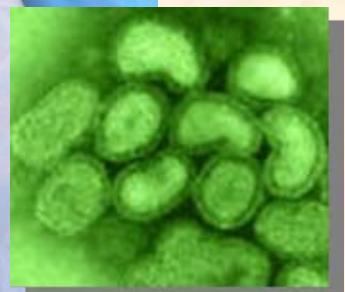
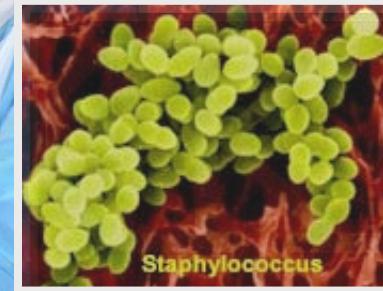
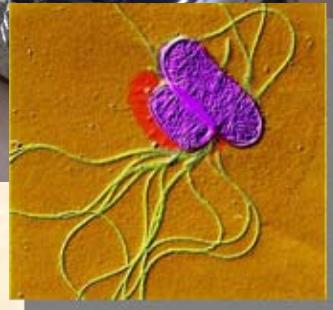
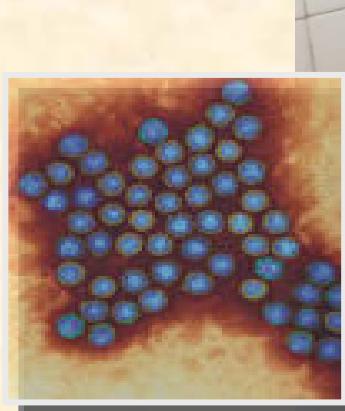
問題 1 圖中紫色部份是甚麼呢？



答案：

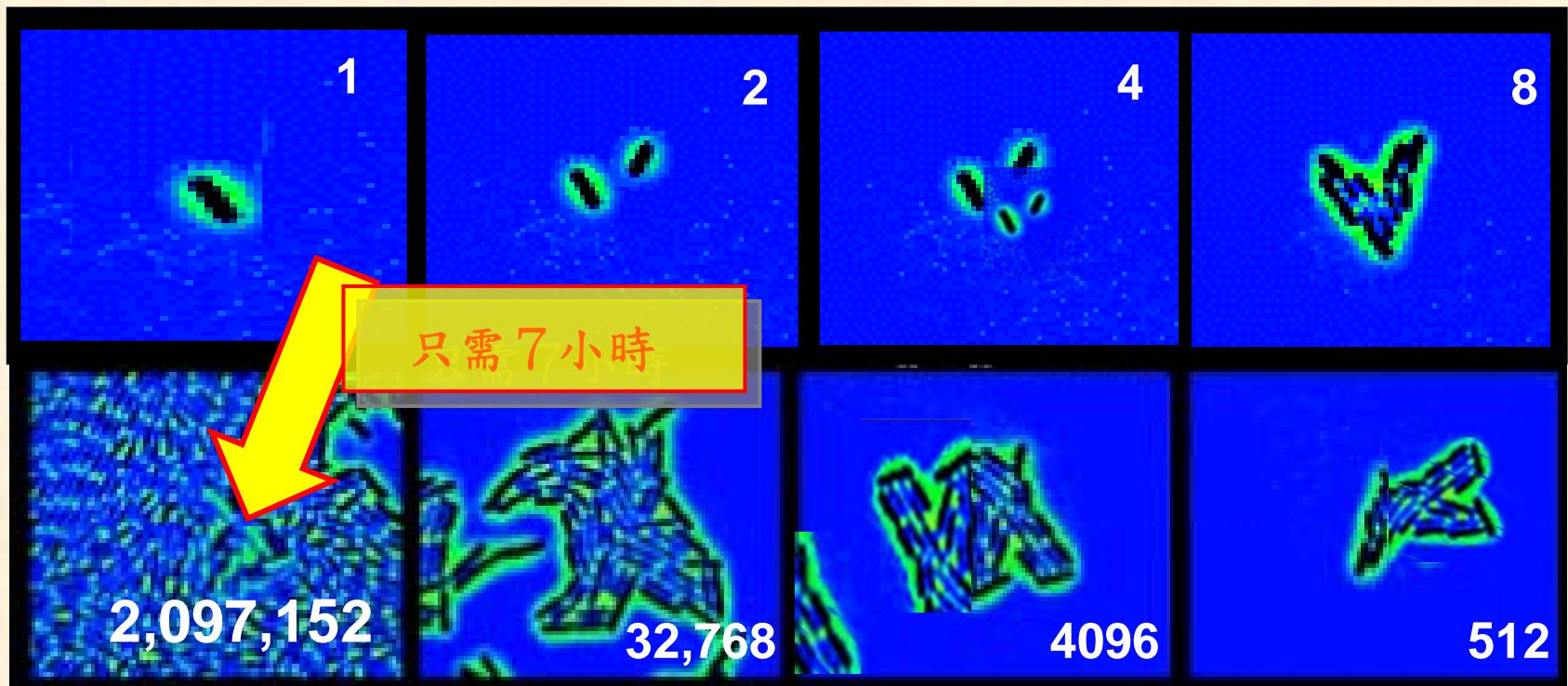
- (a) 雪糕
- (b) 飯粒
- (c) 筆尖
- (d) 針頭

細菌種類及繁殖



細菌繁殖的方法

二分體繁殖法



幼兒膳食 食物中毒的主要致病原



問題 2 那種食物是屬於「高危食品」呢？



(a) 炒肉片



(b) 燒味



(c) 蒸魚

答案：

理據：燒味是屬於「即食食物」

通常在進食前不會翻熱

幼兒膳食中的常見致病原

污染來源及源頭



致病原的特點



相關的食物



有效預防

幼兒膳食中的常見致病原

1. 副溶血性弧菌



Copyright © 2004 Dennis Kunkel Microscopy, Inc.

污染源頭

- 存在於近岸海洋環境

特點

- 在有鹽份的水中生長
- 5–43°C 為最適合的環境
- 徹底煮熟食物，能有效殺死該菌

問題3：哪些食物較易引致副溶血性弧菌食物中毒？



(a) 燒味



(b) 蒸海水魚



(c) 雞翼

答案：

(b) 蒸海水魚

理據：海水和海產可能含有
副溶血性弧菌

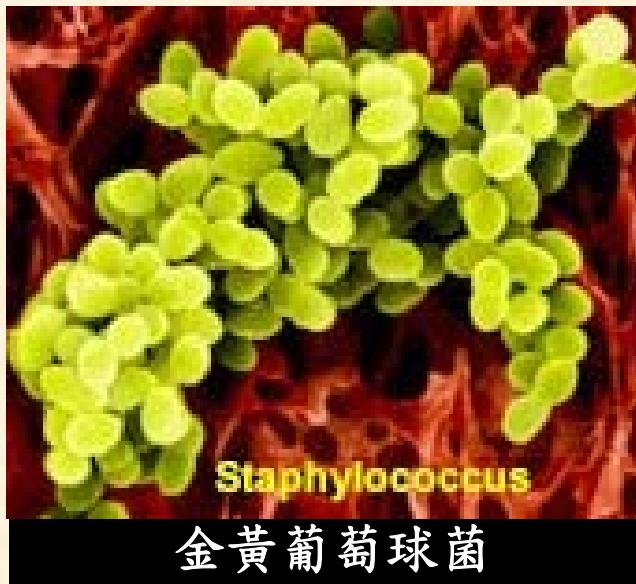
副溶血性弧菌 – 預防方法

- 相關的食物：海產(如：魚、蝦)
須徹底煮熟
- 避免交叉污染
- 妥善貯存食物



幼兒膳食中的常見致病原

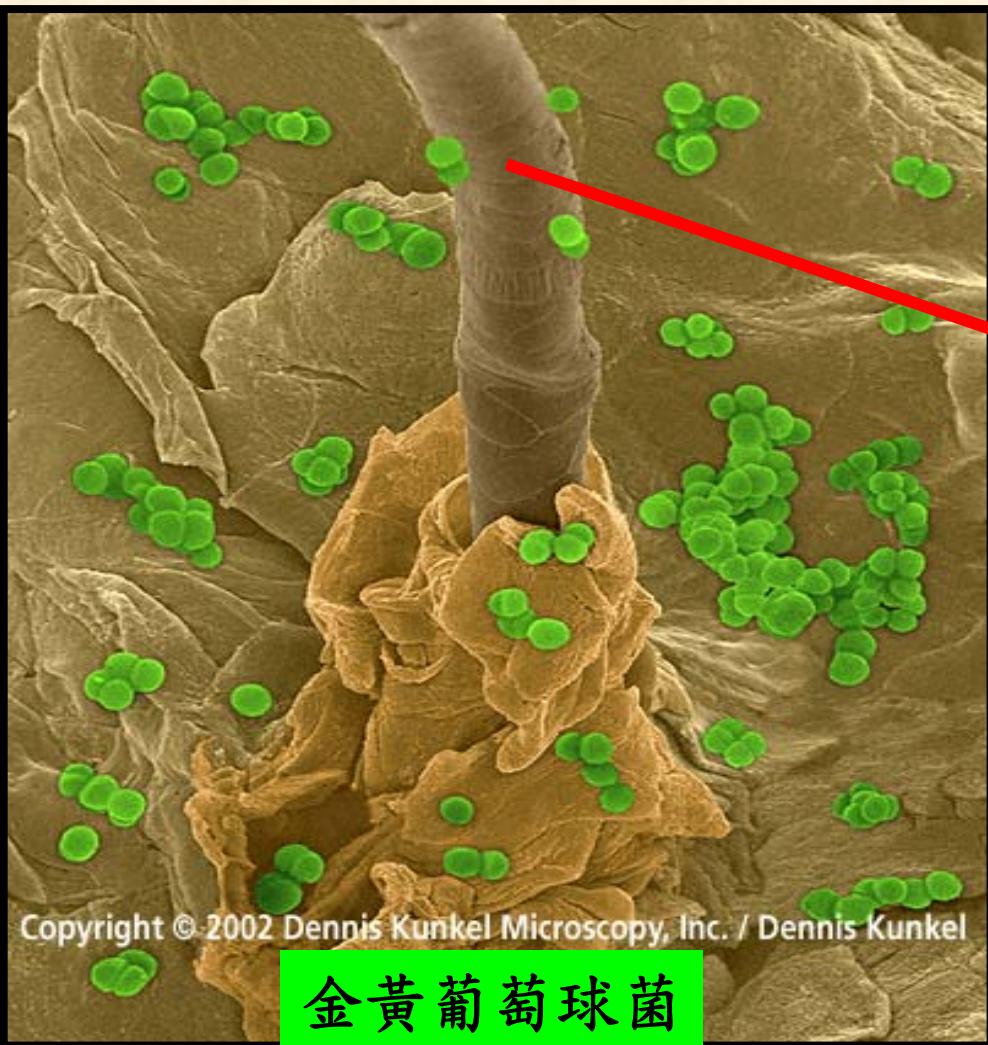
2. 金黃葡萄球菌



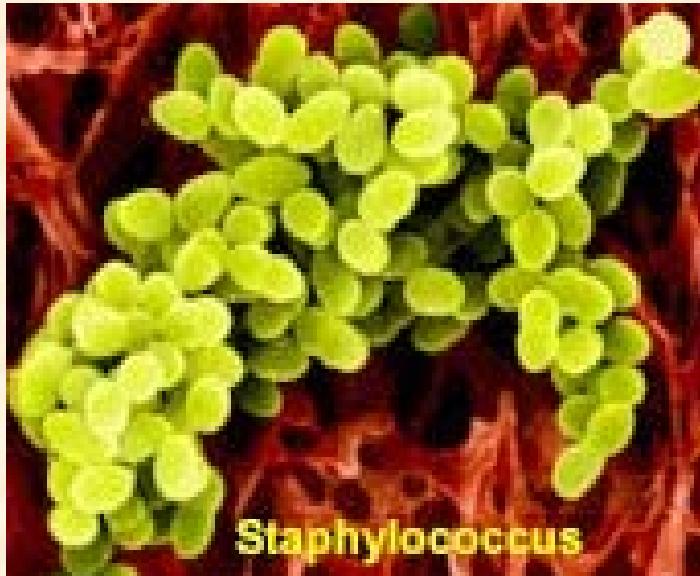
污染源頭：



金黃葡萄球菌



問題 4 金黃葡萄球菌常見於廚房 甚麼位置呢？



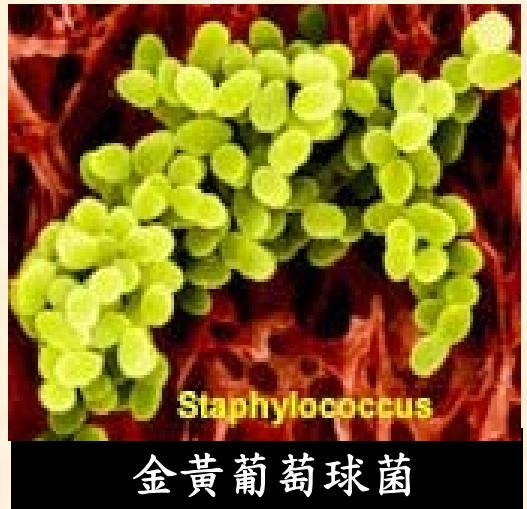
金黃葡萄球菌

答案：

- (a) 抹碟布
- (b) 砧板
- (c) 員工的手指、鼻腔
- (d) 生肉
- (e) 雪櫃門
- (f) 抹手布
- (g) 水龍頭
- (h) 工作檯
- (i) 地拖

金黃葡萄球菌及毒素

特點



→ 高溫可將細菌殺死

→ 毒素 → 高溫不能消毀毒素

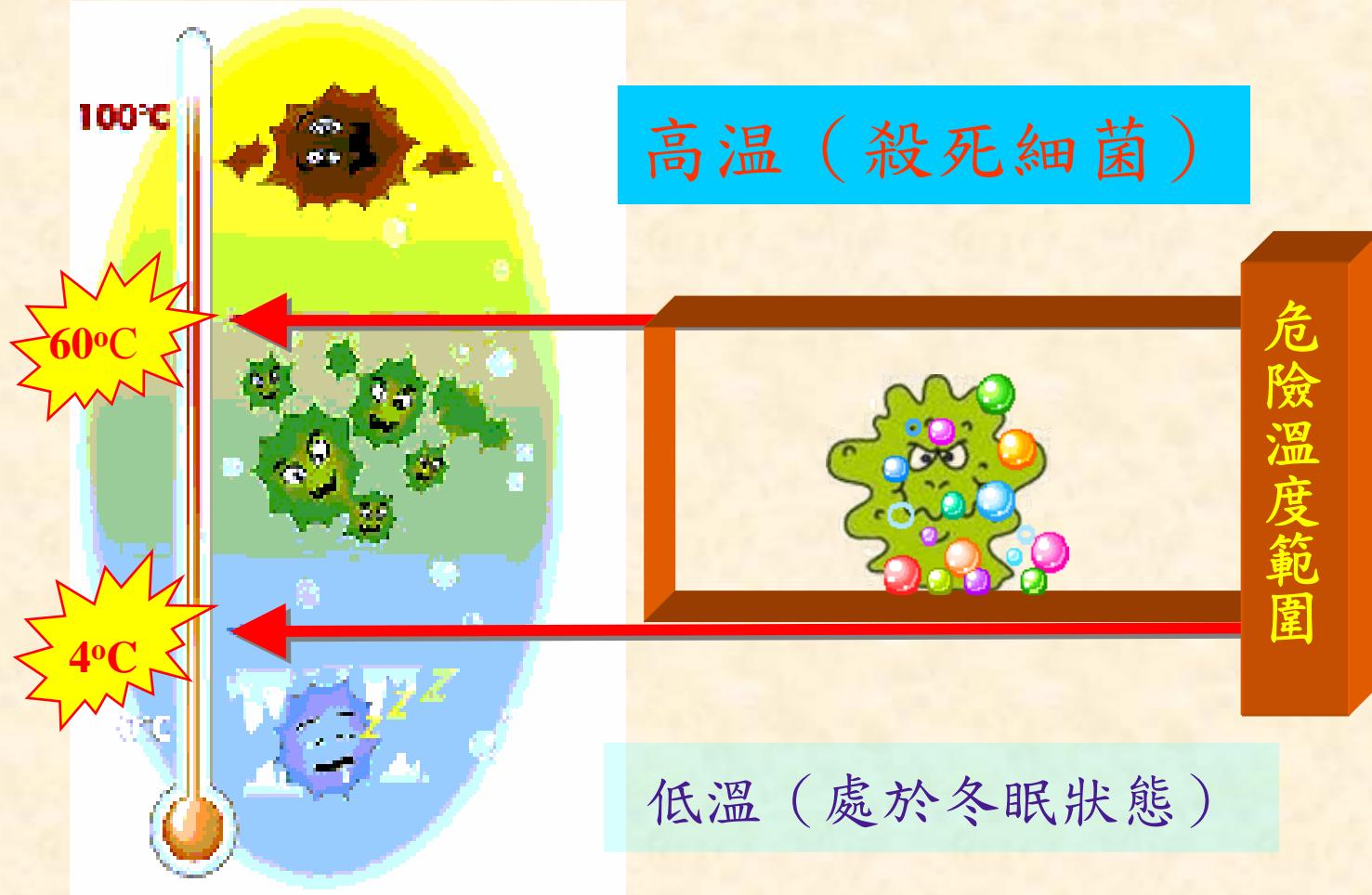
翻熱
並不是絕對可靠

金黃葡萄球菌 – 預防方法(1)

- 防止金黃葡萄球菌的生長
- 特別是烹煮後經過一段時間存放在「危險溫度範圍」下的食物



問題5 甚麼是「危險溫度範圍」呢？



金黃葡萄球菌 – 預防方法(2)

食物煮熟後

1. 避免直接用手接觸食物



2. 將食物儲存於低溫環境下

3. 避免在室溫環境下擺放超過2小時



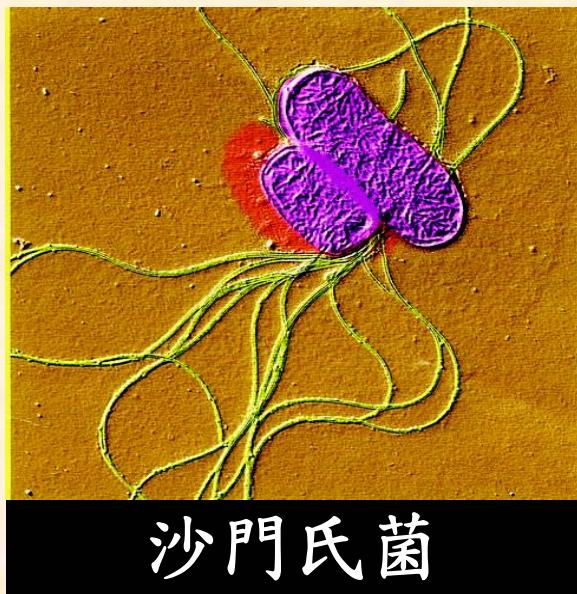
金黃葡萄球菌-預防方法(2)

- 相關的食物：處理烹煮後加工的食物
(如將食物攪拌成糊狀等)
- 應特別注意個人衛生



幼兒膳食中的常見致病原

3. 沙門氏菌



來源

- 人和動物，特別是禽畜的腸臟
- 帶菌的人和動物可以沒有病徵

污染源頭

- 排泄物可污染人、食物、水

沙門氏菌

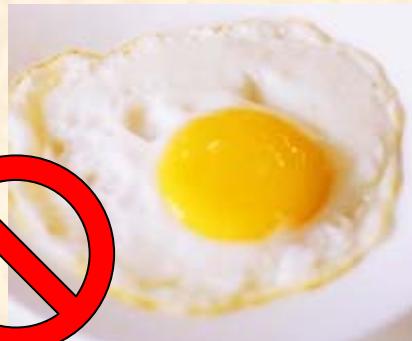


相關食品

- 禽類(雞鴨)的肉及其製品
- 蛋類及其製品
- 畜(豬)類的肉及其製品



雞的腸臟



沙門氏菌 – 預防方法

- 食用禽、畜肉和蛋前需煮熟
- 員工必須嚴守個人、食物及環境衛生的守則

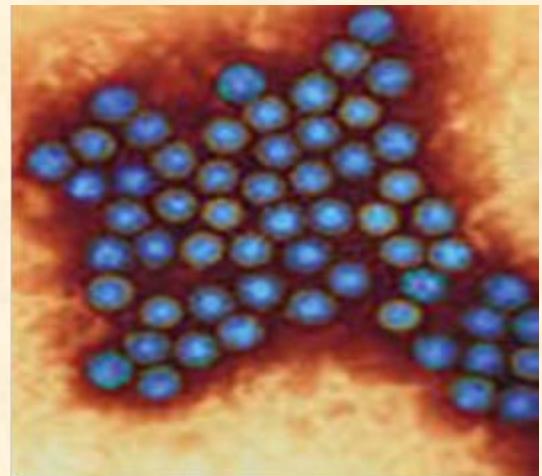


幼兒膳食中的常見致病原

4. 諾沃克類病毒

源頭

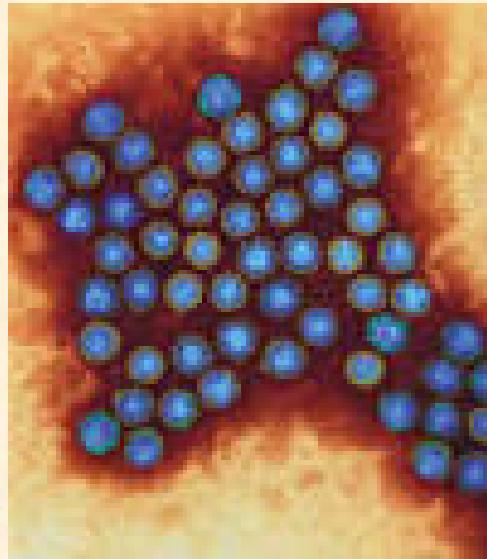
- 人類是唯一已知的宿主
- 在人體外雖不能繁殖但能存活
- 冷藏不能殺死



諾沃克類病毒

傳播途徑

- 粪口傳播
- 可以經受污染的食物、食水及貝類水產傳播

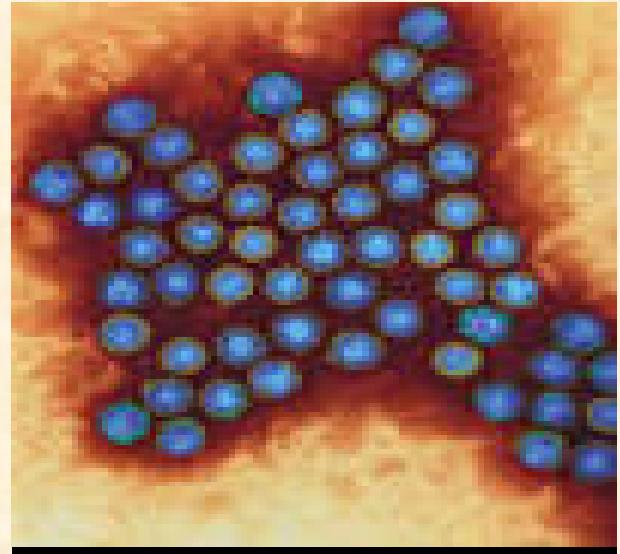


諾沃克類病毒

諾沃克類病毒 - 預防方法

污染源頭

- 人類可直接和間接污染食物
(帶病毒的人污染了海水、灌溉水或食水)
- 相關食品：海產要徹底煮熟
- 向信譽可靠的商號購買食材



諾沃克類病毒



食物中毒的主要成因



1. 膳食受致病菌污染

食物受污染

- 熟食加工更危險

交叉污染

- 生、熟食物
- 用具及員工

食物未煮熟

- 細菌沒有被完全消滅

員工染病／帶菌

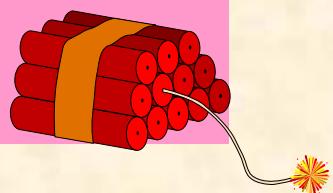
食物中毒的主要成因

2. 致病菌在膳食中生長

在室溫下冷卻時間太久

- 煮熟的食物未能即時處理
- 食物存放在「危險溫度範圍」內過久

- 热存／冷存的溫度不適當



預防幼兒食物中毒

六大重點



預防幼兒食物中毒

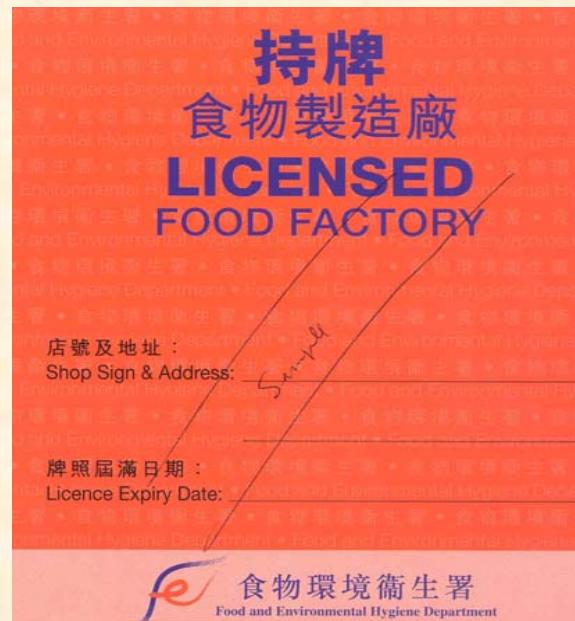
(一) 確保食物安全

(一) 確保食物安全

採購原料及收貨

原材料或即食食物(包括膳食供應商所提供的食物)：

- 向可靠的持牌的供應商購買食物原料。
- 購買即食食品前(如蛋糕)，確保供應商已領有由食物環境衛生署發出的相關牌照。
- 選擇午餐膳食供應商時，宜先到訪及了解過其生產工場的衛生情況及其確保食物安全的措施。



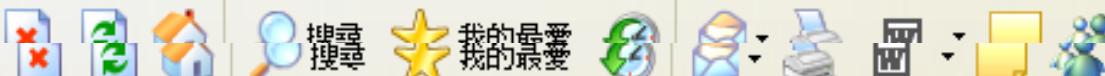
(一) 確保食物安全

採購原料及收貨

- 由以下網址可得悉出售食物的店舖是否領有食物環境衛生署的相關牌照
- 持牌食物業處所名單
網址：
<http://www.fehd.gov.hk/licensing/licence-typec.html>
- 例如出售肉類的應領有「新鮮糧食店」牌照。
- 例如提供午餐飯盒膳食服務的是「獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠」牌照。



上一頁 →



網址(D) http://www.fehd.gov.hk/licensing/licence-typec.html

GovHK香港政府一站通

简体版 ENGLISH

- ▶ 主頁
- ▶ 最新消息
- ▶ 關於我們
- ▶ 刊物
- ▶ 新聞公報
- ▶ 公開資料
- ▶ 公共服務
- ▶ 公用表格
- ▶ 電子服務
- ▶ 招標公告
- ▶ 相關網址
- ▶ 統計數字
- ▶ 如何系列及常見的問題
- ▶ 意見查詢及投訴

各項牌照

食肆牌照資源

請選擇牌照或許可證類別

獲准出售刺身供人在其處所內進食的持牌食肆名單

地區

中西區

持牌地址

(只需輸入地址的部份內容,例如:禮頓)

處所名稱

(只需輸入 名稱的部份內容,例如:一品)

尋找



開始



桌面 » 網址 連結



12:21

網際網路

(一) 確保食物安全 採購原料及收貨

- 收貨時檢查原料狀況
- 留意食物「此日期前食用」或
「此日期前最佳」



(一) 確保食物安全

採購原料及收貨

- ? 包裝
- ? 溫度
- ? 貨物外表
- ? 氣味



*包裝嚴重損毀

(一) 確保食物安全

採購原料及收貨

- 實地觀察製造「即食食品」的情况
- 留意熟食的生產流程
- 留意供應商的衛生：
 - 環境、器具、員工和處理的程序
 - 清楚訂明送貨時的條件
 - 食物必需蓋好



問題 6 下列那些是「即食食品」呢？



(一) 確保食物安全

潛在食物安全問題

1. 香蕉
2. 山莓
3. 切開的西瓜
4. 橙

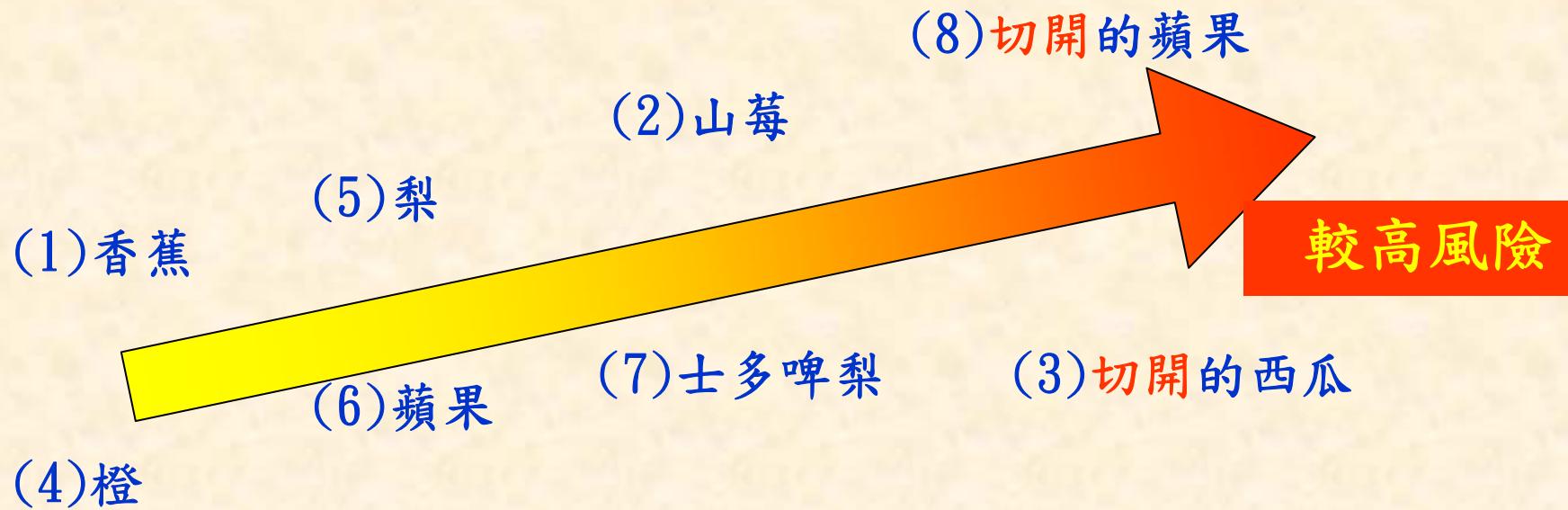


5. 梨
6. 蘋果
7. 士多啤梨
8. 切開的蘋果

較低風險

較高風險

潛在食物安全問題



甜點和水果

■ 外判膳食供應商和幼兒中心亦會為幼童提供飯後甜點和水果（例如橙、蘋果等）。



甜點和水果

可參考以下建議：

- 應確保膳食供應商工場有足夠的人手、器具及設施來處理額外工序
- 如須購買預先包裝的即食甜點，應向可靠和領有食物環境衛生署相關牌照的商舖購買
- 選擇較低風險的甜點食物。
(例如紅綠豆沙、蕃薯糖水)
- 幼兒中心在處理切開水果時，應保持雙手及用具清潔，以免果肉被污染。
- 在切開水果前(如哈蜜瓜)，應先清潔水果表面，以防止水果表面上的泥土污染果肉。



預防幼兒食物中毒

(二) 保持清潔

(二) 保持清潔 – 設備及環境

■ 經常保持環境
清潔



(二) 保持清潔 – 設備及環境



問題 7 有甚麼器具需要消毒呢？



(a) 飯碗



(b) 飯壺



(c) 抹布



(d) 攪拌機

答案：

以上皆是

理據：這些都是食物接觸面

(二) 保持清潔 – 設備及環境

設備消毒程序應何時進行？

- 食具徹底清洗後才進行消毒程序
- http://www.fehd.gov.hk/publications/code/allc_an1c.htm#top

(二) 保持清潔 - 設備及環境

項目	最少清潔次數	設備及化學品	步驟
會與食物接觸的表面	工作檯及洗滌盆	使用後	抹布、清潔劑及消毒劑 1. 清除食物殘渣及污物 2. 用濕布抹擦或用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用濕布抹淨或用水沖淨 5. 用消毒劑消毒 6. 風乾
設備	用具、砧板、刀及其他煮食設備	每次使用後	抹布、刷子、清潔劑及消毒劑 1. 清除食物殘渣及污物 2. 用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用水沖淨 5. 用消毒劑消毒 6. 風乾
	雪櫃、冷藏櫃及貯物地方	每周一次或有需要時	抹布、刷子及清潔劑 1. 清除食物殘渣及污物 2. 用濕布抹擦或用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用濕布抹淨或用水沖淨 5. 用清潔的抹布抹乾 / 風乾
會與手接觸的表面	門柄	每天一次	濕布及清潔劑 1. 清除污物 2. 用清潔劑清洗 3. 用濕布抹淨 4. 用抹手紙抹乾 / 風乾

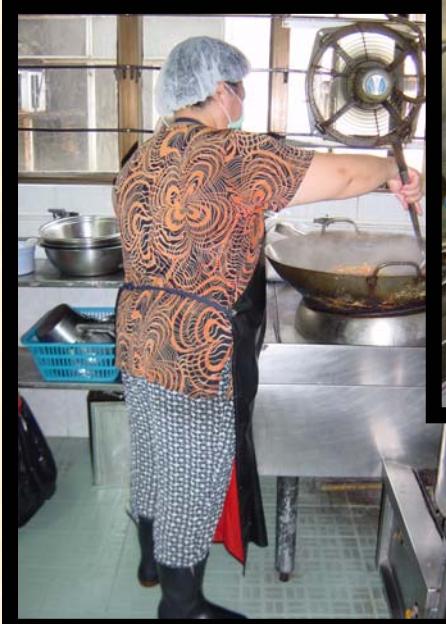
(二) 保持清潔 – 設備及環境

消毒方法包括

- 使用經食物環境衛生署批准的殺菌劑或
<http://www.fehd.gov.hk/howtoseries/doc/bactericidal-allreport-c.pdf>
- 將洗淨的用具浸在沸水內最少一分鐘



(二) 保持清潔 - 個人衛生



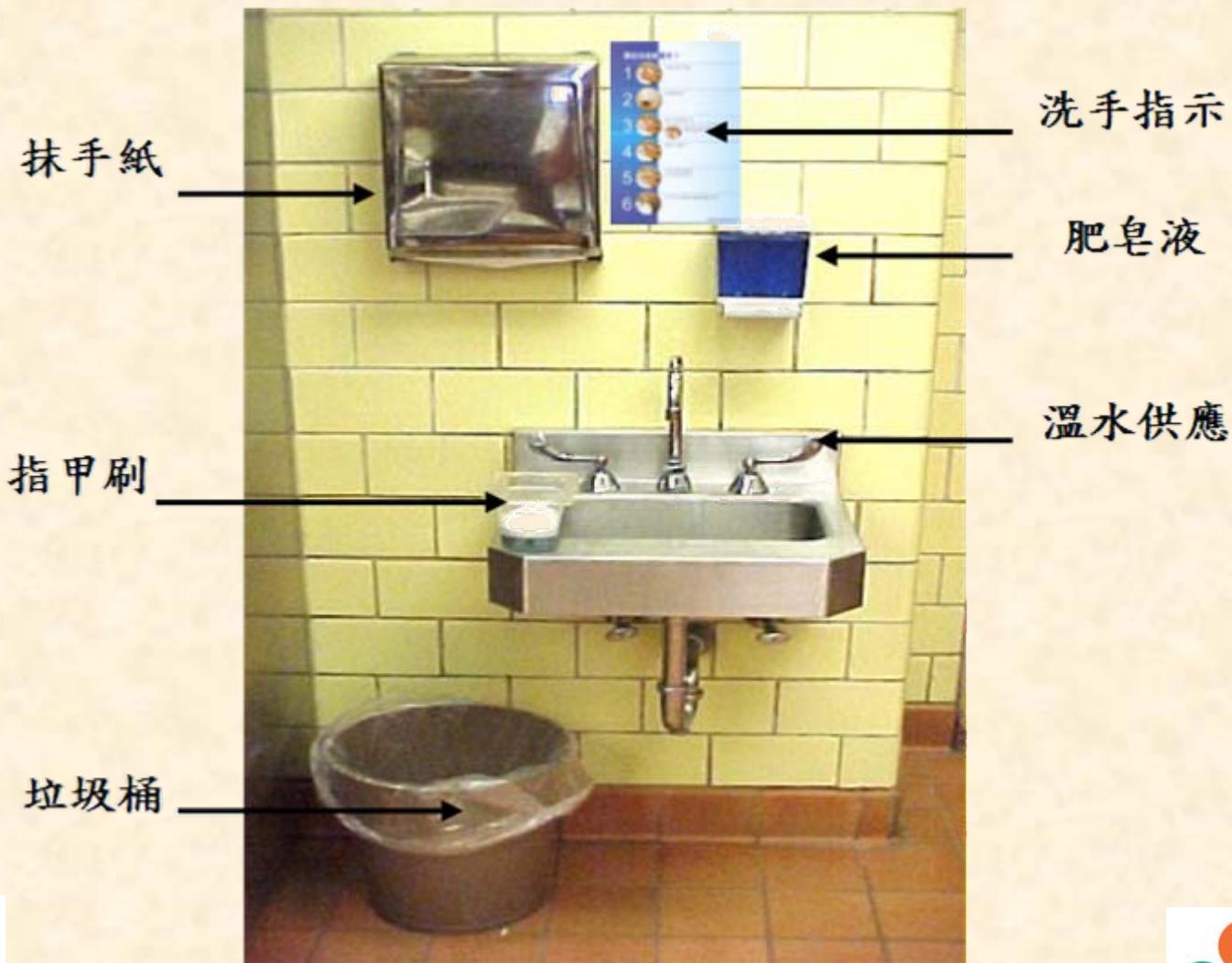
■ 穿著整齊清潔的工作服、帽及鞋

(二) 保持清潔 - 個人衛生(手部清潔)

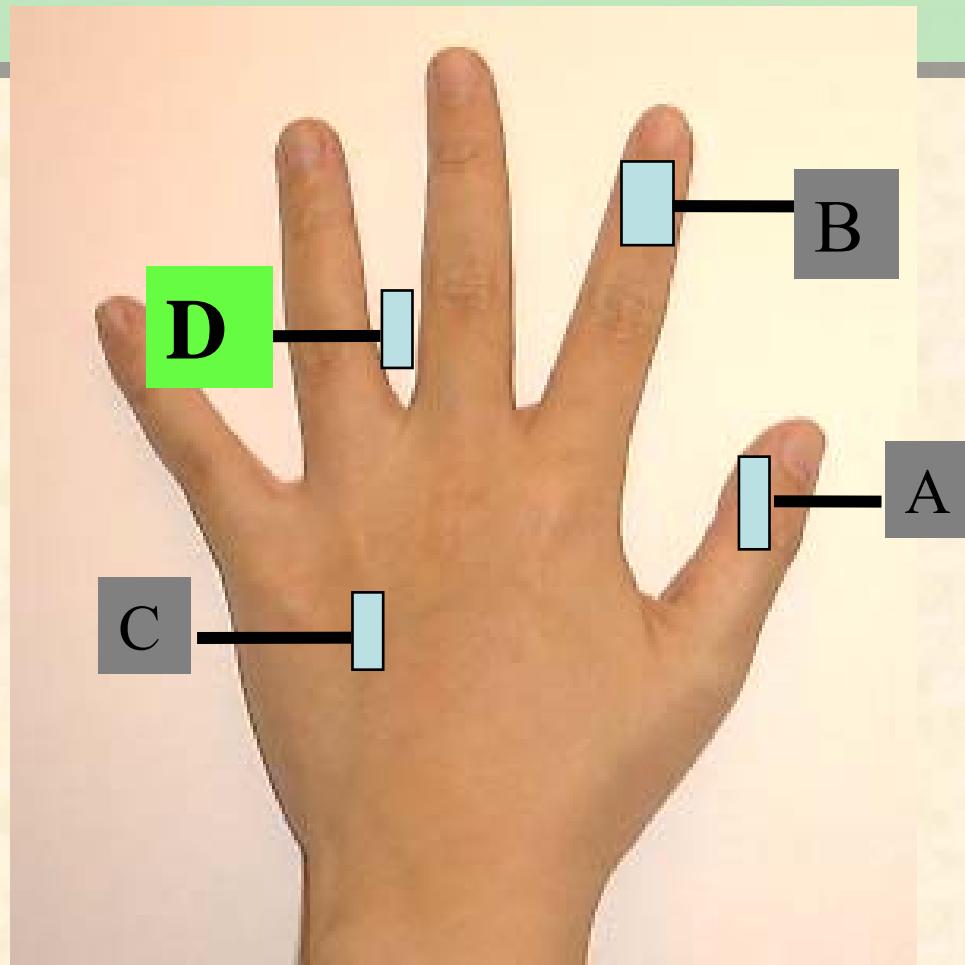
保持手部清潔
防止交叉污染（員工）



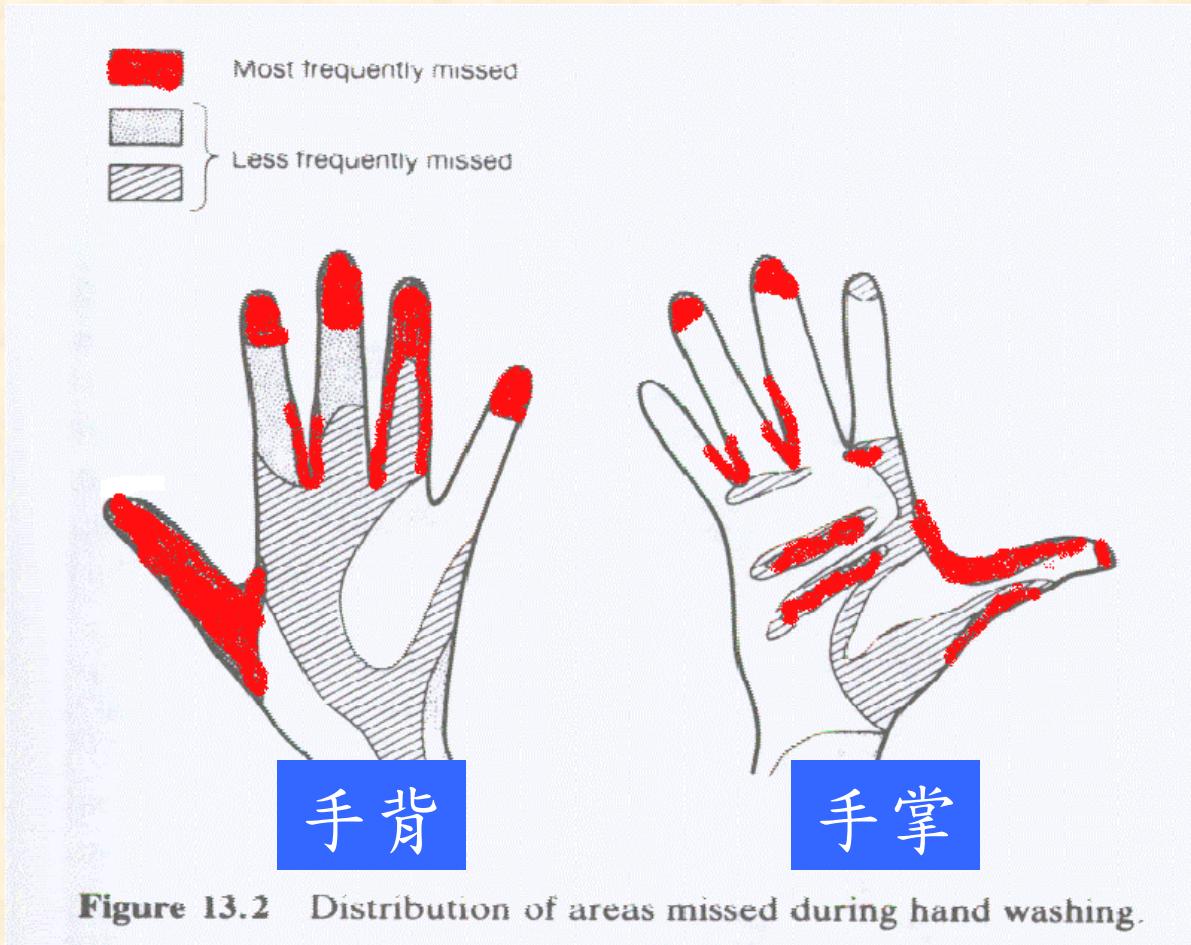
(二) 保持清潔 – 個人衛生(手部清潔)



問題 8 洗手時最容易遺漏的是那裏呢？



(二) 保持清潔 - 個人衛生(手部清潔)



(二) 保持清潔 - 個人衛生(手部清潔)

正確洗手方法





第一步
用溫水把手弄濕



第二步
沾上肥皂液



第三步

雙手互相搓擦20秒
(徹底洗淨前臂、手腕、手掌
、手背、手指及指甲邊等)



可用指甲刷協助清潔指甲邊，
但應注意保持指甲刷清潔衛生



第四步

徹底沖洗雙手



第五步

用抹手紙抹乾雙手
(用過的抹手紙可用來關掉水源)



第六步

用抹手紙包裹著水龍頭來關掉水源

第七步

用抹手紙包裹著廁門把手來開門離去

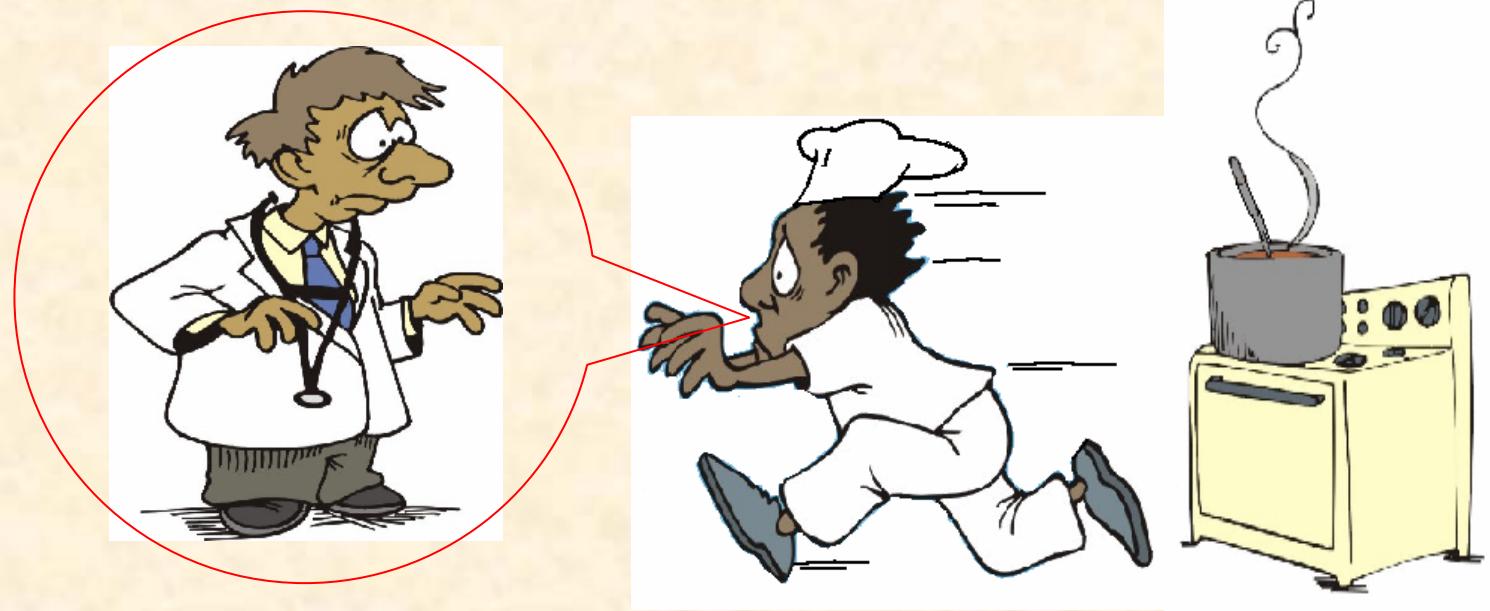
(二) 保持清潔-個人衛生(使用手套原則)

- 洗手後才戴手套
- 尺碼要合適
- 更換
 - ❖ 定時更換
 - ❖ 轉換工作時更換
 - ❖ 沾污後要更換
 - ❖ 破損後要更換



(二) 保持清潔 - 個人衛生

若患有上呼吸道感染或腸胃不適的徵狀
必須向僱主報告並停止處理食物



預防幼兒食物中毒

(三)

預防交叉污染

(三) 預防交叉污染

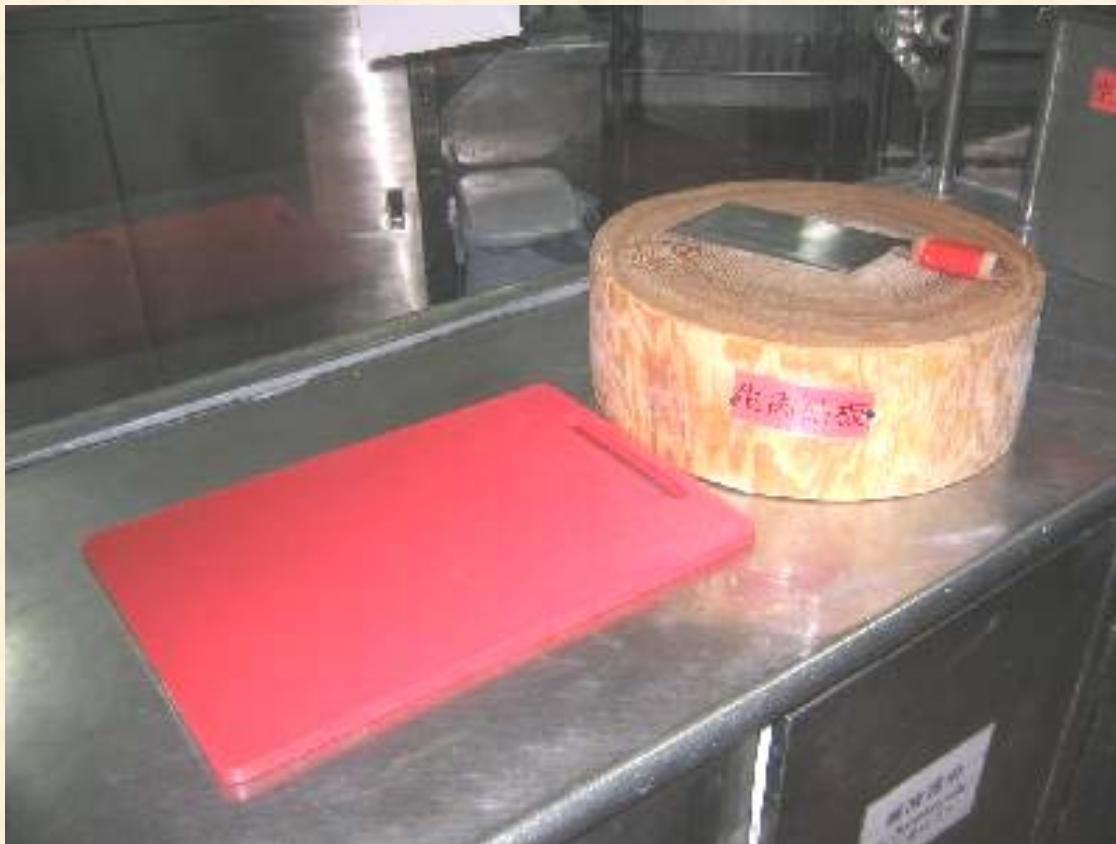
食物在處理/貯存期間遭到污染

- 細菌無處不在，已煮熟的食物受污染，造成這個問題的原因有「交叉污染」。
- 「交叉污染」是指通過生的食品、食品加工者或食品加工環境，把生物或化學污染物轉移到食品中過的程。

(三) 預防交叉污染 生、熟食物分開處理

- 在廚房內，用不同區域來分開處理未煮及已煮熟的食物。
- 砧板、刀具、雪柜等器具亦宜用不同標記及顏色，以識別是用以處理未煮抑或即食食物，並分開地方擺放。
- 蓋好沒有包裝的即食食物是有效防止細菌污染食物的方法。
- 避免將食物放置在清洗區以減少受化學品污染的機會

(三) 預防交叉污染



獨立用具處理「未煮」及「即食食物」

(三) 預防交叉污染



獨立用具處理「未煮」及「即食食物」

(三) 預防交叉污染



(三) 預防交叉污染



不同雪櫃貯存「生肉」及「即食食物」

(三) 預防交叉污染



(三) 預防交叉污染



(三) 預防交叉污染



食物要蓋好
不要存放過密



預防幼兒食物中毒

(四) 徹底煮熟食物

(四) 徹底煮熟食物



當準備菠蘿炒雞柳時，在室溫解凍
雞柳會有甚麼問題？

(四) 徹底煮熟食物

急凍食物應 正確解凍方法
■ 放在冰箱解凍



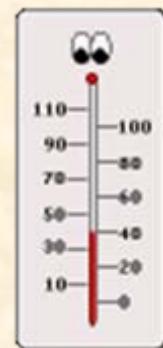
■ 放在流動、
清涼的自來
水中解凍



(四) 徹底煮熟食物



烹煮時間
要足夠



中心溫度
75 °C 或以上

預防幼兒食物中毒

(五)

保存食物在安全溫度

(五) 保存食物在安全溫度



熱存-攝氏60度以上



(五) 保存食物在安全溫度



熱存-攝氏60度以上

■ 冷食：保持在攝氏4度或以下

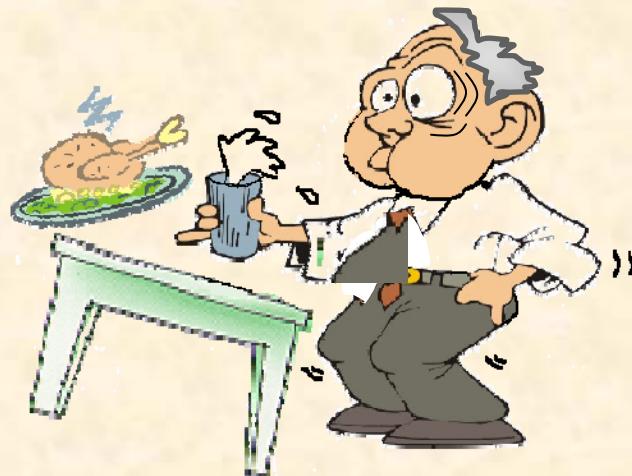
預防幼兒食物中毒

(六)

迅速及正面處理食物投訴

(六)迅速及正面處理食物投訴

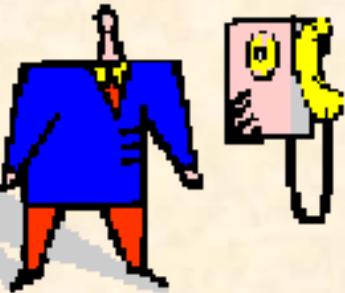
- 預先制定緊急應變措施，包括委派負責人在緊急情況下採取即時行動。
- 如發現問題，應盡快通知其他幼兒停止食用，防止食物事故蔓延。



(六) 迅速及正面處理食物投訴

■ 為方便跟進工作，應常備以下記錄：

- 每日膳食供應名單(包括幼兒所吃的食品種類等資料);
- 食物原材料供應商名單;
- 每日採購清單;
- 外判膳食供應商聯絡電話及地址等資料。



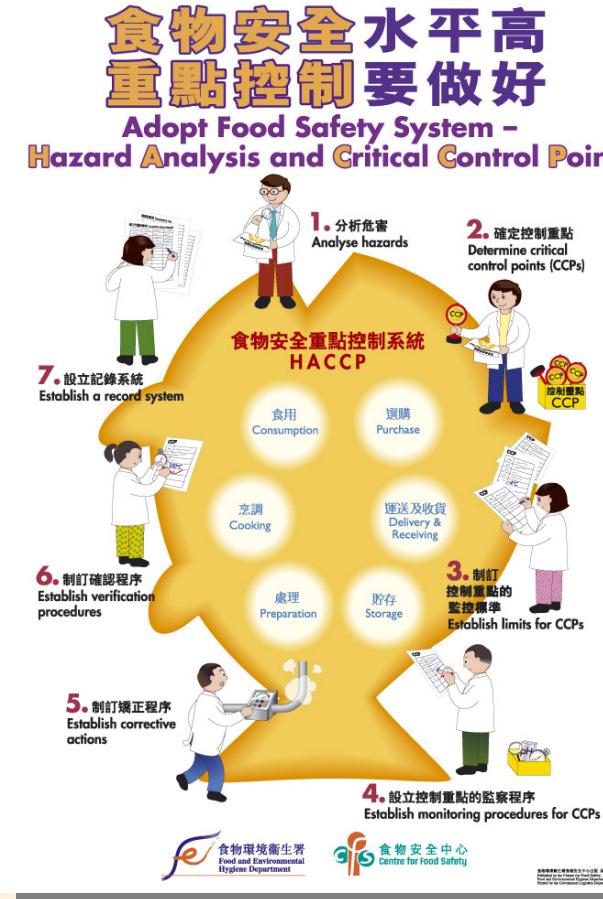
幼兒膳食食物安全問題

HACCP 「食物安全重點控制」系統

HACCP 「食物安全重點控制」系統

- 在食物製造過程中，用來確定、評估及控制各種危害的系統性科學方法
- 一個有助確保食物安全的預防性方法，並且符合成本效益

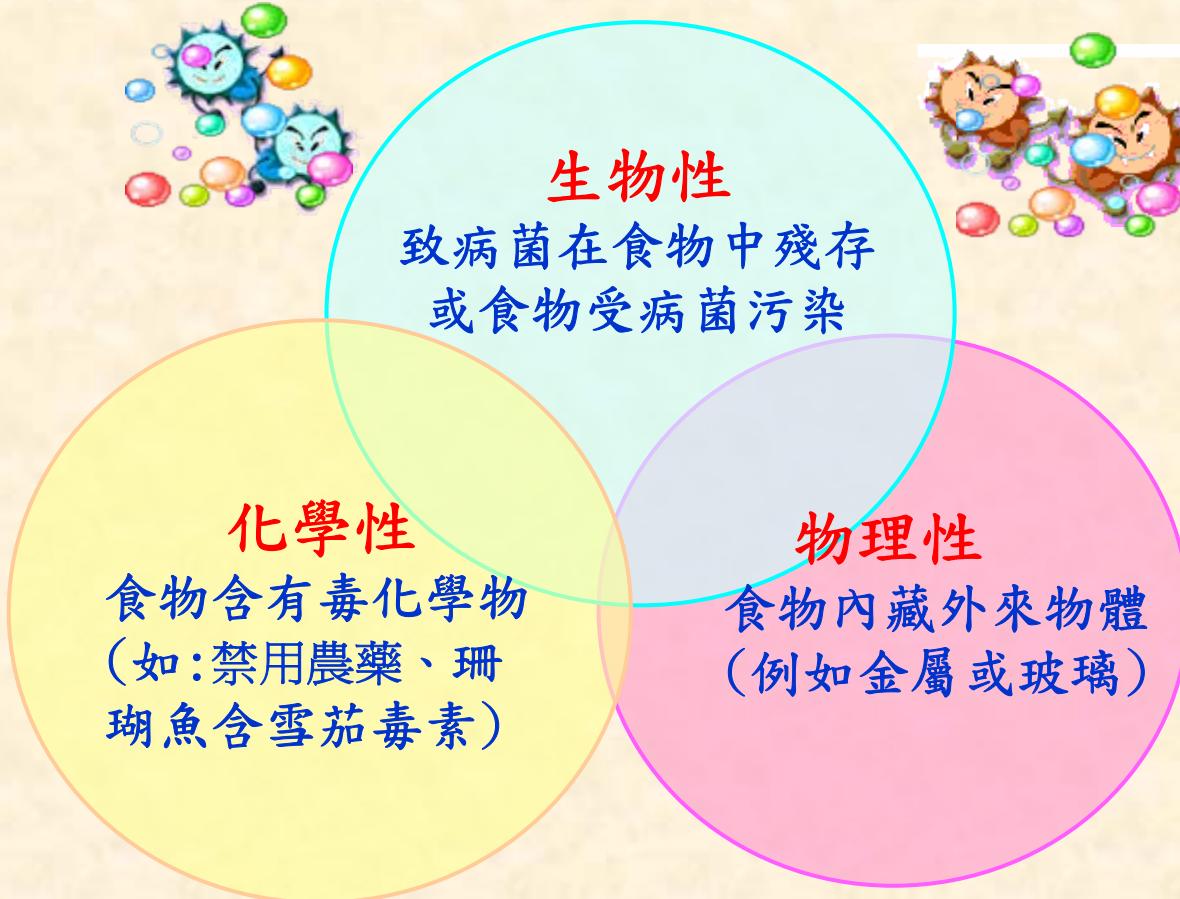
HACCP 「食物安全重點控制」系統



- 原則 1 分析危害
- 原則 2 確定控制重點
- 原則 3 訂定控制重點的監控標準
- 原則 4 設立控制重點的監察程序
- 原則 5 制定矯正程序
- 原則 6 制訂確認程序
- 原則 7 設立紀錄系統

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 1 分析危害



食物過敏

HACCP 「食物安全重點控制」系統



例子：豉油雞翼



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 1

分析危害



主要致病原	常涉及的食物	
副溶血性弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	<ul style="list-style-type: none">海產特別是未煮熟或生的蠔和貝類	
沙門氏菌 (<i>Salmonella</i> spp.)	<ul style="list-style-type: none">禽畜或其產品肉類及肉類產品	<input checked="" type="checkbox"/>
金黃葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	<ul style="list-style-type: none">經人手多次處理的食物	<input checked="" type="checkbox"/>
諾沃克類病毒 (Noroviruses)	<ul style="list-style-type: none">生吃的蠔和未完全煮熟的貝類海產食物在烹煮後受到污染生吃的蔬菜受到污染	

HACCP 「食物安全重點控制」系統

步驟 4

在雪櫃內解凍



步驟 5

配製



烹煮

(中心溫度>攝氏 75 度或以上)



步驟 6

熟食加工



步驟 7



熟存



步驟 8

進食

運送



步驟 9

重點控制



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

環境/用具溫度計



零櫃溫度計

貨倉溫度計

食物溫度計



雙金屬棒狀溫度計

熱電偶溫度計

紅外線溫度計

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點 烹煮

- 採用「即烹煮、即進食」的製作模式，盡量縮短配製食物的時間
- 食物要徹底煮熟
- 利用溫度計確保食物中心溫度達 75°C 或以上



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

步驟：烹煮

危害	監控標準	監察措施		
		監察項目	如何監察	何時監察
病菌在未全熟的部分繼續生存	烹煮食物時，食物中心部分的溫度為攝氏75度或以上	食物中心溫度	用溫度計量度	每批食物
	> 免治肉類內部為棕色 > 家禽的肉汁清澈 > 魚肉可用叉子切開	食物在烹煮後的情況	目視檢查	每批食物

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

熟食加工

- 如要預先準備熟食材料，應
 1. 盡快冷卻熟食
 2. 製作膳食前將食物徹底翻熱
 3. 使用2套用具分開處理生熟食，避免交叉污染



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

熟食加工



- 食物烹煮後要蓋好
- 小心處理要人手加工的熟食，以免受到污染

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

熱存



- 利用保溫設備將已煮熟的食物保持在攝氏60度以上

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

步驟：熱存

危害	監控標準	監察措施		
		監察項目	如何監察	何時監察
交叉污染	食物已被包裹或蓋好	食物是否已蓋好或已包裹	目視檢查	工作進行時
病菌繁殖和產生毒素	膳食保持在攝氏 60度以上	保溫容器內的食物溫度	用溫度計量度	每兩小時

問題9 有甚麼器具可以將食物熱存呢？



(a) 蒸籠



(b) 蒸柜



(c) 電飯煲



(d) 保溫箱

答案：

以上皆是

理據：應利用保溫設備將已煮熟的食物保持在攝氏60度以上

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

分份

■ 食物煮熟後，
應盡快分發



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

分派膳食及進食

如果食物是即場分份，應該：

- 利用保溫設備將已煮熟的食物保持在攝氏60度以上；
- 確保有足夠的地方、設備或用具（例如熱櫃）和人手以便盡快分發食物，以及保持清潔。
- 盡快享用食物，並盡量把食物一次過吃完。

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點 運送



- 利用保溫箱、保溫飯壺等將膳食保持在60°C或以上

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

運送



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

- 除上述有關將食物保溫，蓋好等措施之外，在外判膳食安排方面，應要求外判膳食供應商：
 - 盡快將膳食運送到幼兒中心
 - 運送的車輛亦須清潔

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

運送(外判膳食)

- 分發和運送食物前，應抽樣量度食物的溫度，確保食物保持在攝氏60度以上



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則2 確定控制重點

步驟：運送

危害	監控標準	監察措施		
		監察項目	如何監察	何時監察
交叉污染	運送者有良好的個人衛生習慣	員工的個人衛生	目視檢查	送貨時
	運送車輛是清潔的及沒有運載其他化學品	運送車輛的衛生情況	目視檢查	送貨時
病菌繁殖和產生毒素	膳食保持在攝氏 60度以上	食物的溫度	用溫度計量度	送貨時

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 3 訂定控制重點的監察

- 控制重點的監控標準是一項可以量度的準則，以界定可接受及不能接受的情況
- 監控標準的例子有時間、溫度等
- 例如：
 - 所有食物需加熱至中心溫度達至 攝氏75或以上，方為煮熟



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 4 訂定控制重點的監察

- 監察是已擬定的觀察或量度工作，以評估控制重點是否受到控制，並存備準確的紀錄
- 例如：
 - 量度烹煮溫度和時間
 - 檢查冷凍櫃及冷藏櫃的溫度
 - 檢查用具和工作表面的清潔



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 5 制訂矯正程序

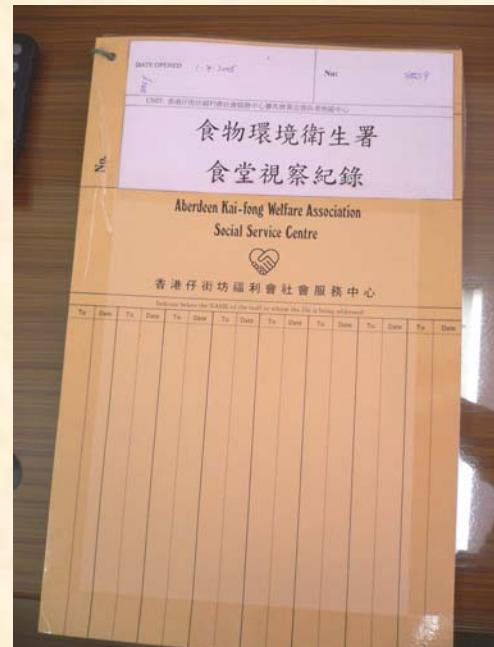
- 矯正行動是在控制重點的監控結果顯示失控時須立刻採取的矯正行動
- 例如：
 - 量度剛煮好的食物溫度時，發現溫度不足攝氏75度，就必須繼續加熱至攝氏75度或以上



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 6 制訂確認程序

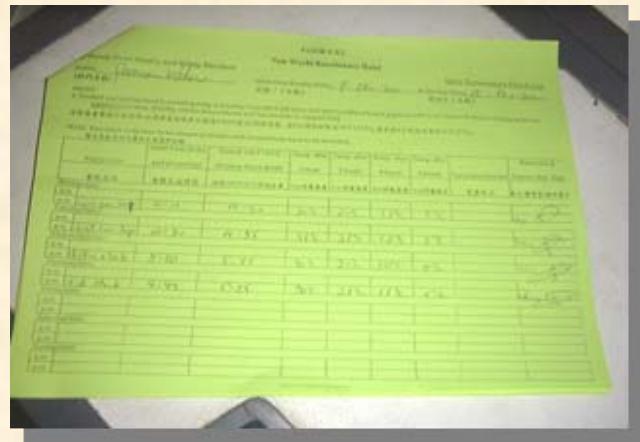
- 確認是採用各種方法、程序及其他評估方式，配合監察，以確定食物製造過程是遵照「食物安全重點控制」系統進行
- 例如：
 - 膳食主任每月進行廚房視察
 - 中心主管負責每半年審核監察紀錄等



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則7 設立紀錄系統

- 書面的紀錄
- 在有問題出現時追查配料來源、製造過程或產品
- 找出某項工序的趨勢，以防不加以矯正便會導致出現失控的情況
- 精確地決定須回收的產品



HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則7 設立紀錄系統

溫度紀錄表

設備* : 冷藏櫃/冷凍櫃/熱存櫃/焗爐/

位置/編號 : _____

標準* : < -18°C / < 4°C / > 60°C /

檢查次數 : _____

矯正行動 : _____

備註 : _____

日期	時間	溫度	備註	矯正行動	簽署

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則7 設立紀錄系統

員工訓練紀錄表

姓名			
職位			
過往曾接受的訓練			
訓練課程名稱及證書類別	訓練內容	提供訓練機構	受訓日期

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則7 設立紀錄系統

第一部份

負責檢查人員_____日期_____

I 個人衛生

標準	是	否	不適用	備註	矯正日期
員工穿著正確服裝					
處理食物人員戴上髮罩					
指甲短、沒有塗指甲油及保持清潔					
所載飾物只限手錶和簡單的戒指					
在適當時候更換手套					
在處理食物前，已完全覆蓋手上的潰瘍及膠布					

幼兒膳食中要注意的食物及預防

與幼兒膳食相關的食品或原材料	高危原因	通常發現的細菌 / 毒素	預防措施
預製三文治、蛋糕、糕點等	➤進食前並無翻熱 ➤以人手處理	金黃葡萄球菌	<ul style="list-style-type: none"> ● 製成後盡快食用 ● 保持個人衛生，避免用手直接接觸即食食物 ● 冷吃的飲食就應盡快存放在攝氏4度或以下 ● 熱吃的就應保持在攝氏60度或以上
水產例如蝦、魚等	➤未經徹底煮熟 ➤海產及其製品	副溶血性弧菌	<ul style="list-style-type: none"> ● 從衛生和信譽良好店鋪選購 ● 小心留意，避免交叉污染 ● 必須徹底煮熟
切開生果、沙律	➤即食食品 ➤切開的水果 ➤以人手處理 ➤隨後無需烹煮	志賀氏桿菌類	<ul style="list-style-type: none"> ● 必須將生果徹底洗淨及包裝好 ● 在實際情況下，使用專用洗滌槽徹底洗淨供即食的蔬菜和水果 ● 沙律必須存放在雪櫃 ● 可考慮罐頭生果取代
肉類/家禽	➤未經徹底煮熟	沙門氏菌類	<ul style="list-style-type: none"> ● 必須徹底煮熟： <ul style="list-style-type: none"> ■ 中心溫度須達至攝氏75度或以上，維持烹煮最少15秒 ■ 如烹煮後仍有粉紅色肉汁流出或骨的中心部份呈紅色，應再烹熟直至熟透
火腿奄列、燉雞蛋	➤未經「巴士德消毒法」去除病菌 ➤蛋類及蛋類製品		<ul style="list-style-type: none"> ● 避免進食有裂痕的蛋，因它們較易受到污染 ● 避免進食含生蛋或未徹底煮熟的蛋配製的食物

其它潛在的風險

預防禽流感：食用安全貼士

- 未經烹煮的禽鳥和禽鳥蛋可能被沙門氏菌或禽流感病毒等細菌或病毒污染
- 世界衛生組織指出，目前並無證據顯示經徹底煮熟的禽鳥和禽鳥蛋是傳播禽流感的源頭



預防禽流感：食用安全貼士

- ✿ 徹底煮熟禽鳥和禽鳥蛋，便可大大減低因進食而感染禽流感的風險
- ✿ 須經常保持個人、食物及環境衛生



預防禽流感：食用安全貼士

處理

- 處理活雞、冷凍和冷藏禽肉和蛋後，要徹底清潔枱面、器皿、設備和雙手
- 儲存生禽肉在冷凍櫃時需蓋好，並放在下格，遠離熟食



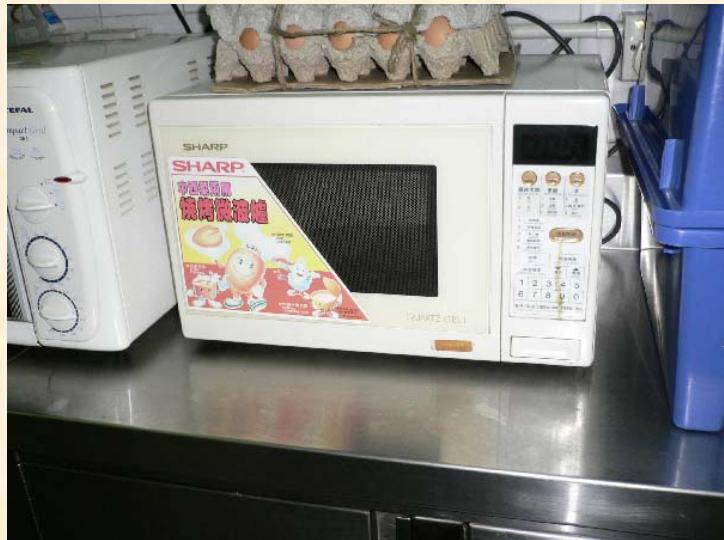
預防禽流感：食用安全貼士

進食

- 禽鳥必須徹底煮熟才可食用，禽肉中心溫度須達至攝氏75度
- 如禽鳥在烹煮後仍有粉紅色肉汁流出或骨的中心部分呈紅色，應再烹煮直至熟透



微波爐



使用微波爐

烹煮方面：

- ◆ 要達致熱力均勻的烹煮效果：
 - 把食物切成小塊
 - 把食物平均分布在碟上
 - 把較厚或較大塊的食物放近碟邊
 - 烹煮期間取出食物攪動或翻動數次
 - 烹煮完畢後，等候兩分鐘才取出
- ◆ 食物要徹底煮熟，未煮熟的要放回微波爐再煮，直至熟透。例如家禽和肉類應煮至流出的汁液清澈，沒有血水為止。
- ◆ 如用微波爐解凍食物，冷藏食物必須要徹底解凍，才開始啓動微波爐烹煮程序。



使用微波爐

翻熱方面：

- ◆ 翻熱食物時，須以微波爐適用的器皿、蓋子或保鮮紙將食物覆蓋好。這樣可均勻地把食物加熱。
- ◆ 翻熱剩餘的食物或已煮熟的食物時，須將食物加熱至熱騰騰或食物中心溫度達到攝氏75度或以上。



給幼兒中心的建議



1. 保持良好的個人、用具及環境衛生

- 減少食物受污染的機會

2. 食物要在適當的環境及溫度下儲存

- 热食：保持在攝氏60度以上
- 冷食：保持在攝氏4度或以下



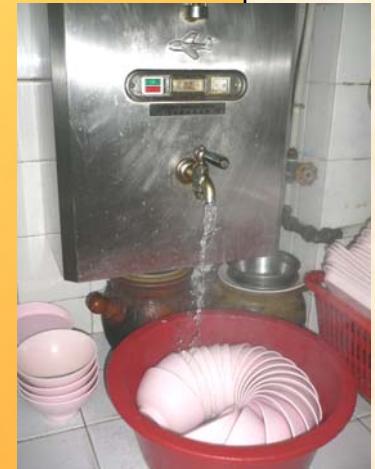
給幼兒中心的建議

3. 採用「即烹煮、即進食」模式
4. 徹底煮熟食物中心溫度達攝氏75度或以上
5. 小心處理需於烹煮後再經人手加工食物



給幼兒中心的建議

6. 所有接觸食物的用具必須徹底清潔和消毒



7. 迅速及正面處理投訴



參考資料



風險管理做得好 食物安全可達到

食物中毒的 10 個主要成因

- 用來源不安全的食物材料
- 物未經徹底煮熟
- 藏的食物於烹煮前未徹底解凍
- 早配製食物
- 食翻熱不足
- 食物
- 食遭污染
- 適當地貯存熟食 - 長時間存放
- 食在攝氏4度與60度之間

員及進食習慣

- 業員乃腸道傳染病患者或帶菌者
- 食生的食物
- 用剩餘的食物

食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

參考資料

傳達資源小組

九龍旺角花園街123A號
花園街市政大廈8樓
2381 6096

食物安全中心網址：
<http://www.cfs.gov.hk>



多謝各位