

製造及售賣鹵水食物安全建議



食物安全研討會
2019年10月22日

鹹味

鹹味是以肉類、家禽和動物內臟加工製作的中式食品，用鹹水經一段時間燴煮和浸腌而成



根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)下的《食物業規例》(第132X章)鹹味屬限制出售的食物，製作鹹味以供出售受當局發牌監管，須向食物環境衛生署申領特定牌照或取得售賣鹹味的許可



鹹味

- 鹹味的原材料肉類或內臟在烹煮前須經過解凍、清洗和切割等，然後放入鹹水中燴煮一段時間。
- 製成的鹹味在冷卻後，會於室溫下陳列。
- 在顧客點選鹹味時，通常會再作處理（例如切割和起骨），並可能以高溫的鹹水稍為加熱，才供顧客食用。



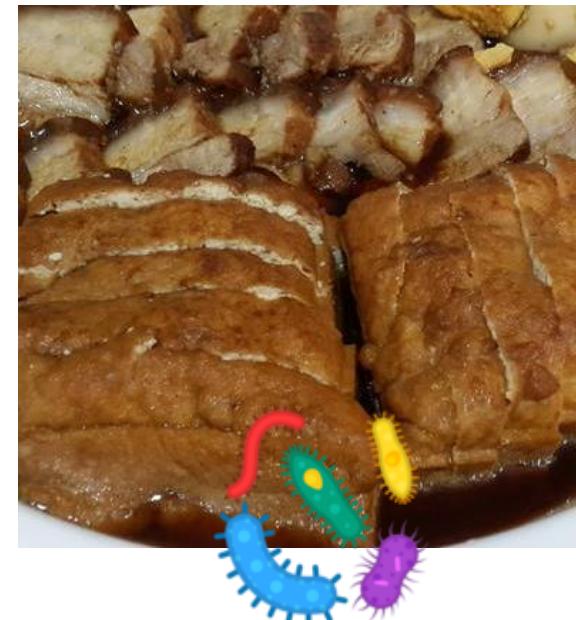
鹹味製作流程圖



*這些雖然不是食物製造過程中的控制重點，但為防止食物受微生物污染，仍須按這些步驟保持衛生的作業模式。

鹹味

- 在製作鹹味的過程中，烹煮是消滅原材料所含微生物的重要步驟。食材如經徹底煮熟，已可除去當中大部分微生物，不過，某些細菌的孢子仍可能生存。
- 烹熟的鹹味如長時間在室溫下存放，可讓微生物和孢子滋長，甚至產生耐熱毒素。
- 處理烹熟的鹹味時不注重衛生，也可導致鹹味受微生物污染



食用鹵味產品後不適 引致食物中毒個案

旺角 食物中毒擴大 今添19
人中招

2017年11月30日(四) 18:59



焦點 全部 要聞 突發 娛樂 兩岸 國際 財經

食物中毒大爆發！旺角 再 多19人中招 增至49個

2017-11-30



二零一七年年底，數批消費者在一間食肆用膳(包括進食鹵味)後，先後出現腹痛、嘔吐及腹瀉等病徵。在香港，根據《食物業規例》(第132X章)附表2，鹵味被視作限制出售的食物，其製造及出售均受發牌制度的監管。

製作和售賣鹵味的食物安全建議

採購

- 向可靠的供應商購買原材料
- 檢查來貨，確保包裝完好或沒有受污染的跡象，並附有適當文件，可追溯貨源

妥善的採購紀錄



製作和售賣鹹味的食物安全建議

配製和烹煮(1)

- 審慎評估顧客的需求，以免過量製作
- 計劃好烹製時間表，避免過早煮好鹹味。可因應實際需求，分早、午兩個時段製作鹹味。
- 定期檢查鹹水的品質，如有變壞迹象(例如變味)，即須丟棄



製作和售賣鹵味的食物安全建議

配製和烹煮(2)

- 肉類和內臟須妥為解凍
- 使用不同的用具處理生肉和熟肉
- 徹底煮熟鹵味。在營業時間內，應確保鹵水溫度保持在攝氏60度以上



製作和售賣鹵味的食物安全建議

陳列和貯存(1)

- 每天完成製作鹵味後，盡快(在兩小時內)把鹵水的溫度從攝氏**60度降至攝氏20度**，並在四小時或更短的時間內，把鹵水溫度從攝氏20度降至攝氏4度
- 在營業時間過後，把鹵水放入雪櫃冷藏，或另以低溫方式貯存
- 已冷卻的鹵水應徹底翻熱至中心溫度達攝氏**75度**或以上或完全煮沸，才可使用

製作和售賣鹹味的食物安全建議

陳列和貯存(2)

一般而言，經妥善處理的鹹味如在攝氏4度以上的環境中陳列：

- 不足兩小時，可放入雪櫃冷藏，稍後再食用，或在四小時陳列時限屆滿前食用
- 超過兩小時而又不足四小時，應在四小時陳列時限屆滿前食用，不應放入雪櫃冷藏
- 超過四小時，即須丟棄

製作和售賣鹵味的食物安全建議

斬件及包裝

- 使用不同的用具和設備，分開處理生的食物和煮熟的鹵味
- 砧板、刀具、用具、工作枱和抹布應保持清潔衛生，並經常消毒
- 指派不同的員工處理食物和現金



製作和售賣鹹味的食物安全建議

個人及環境衛生

採用與其他食物業處所相同的標準

- 妥善清潔和消毒用具及設備
- 員工須穿着清潔的工作服和妥善包紮傷口
- 患病員工應避免上班
- 經常提醒員工妥善洗手，注意食物衛生



製作和售賣鹵味的食物安全建議

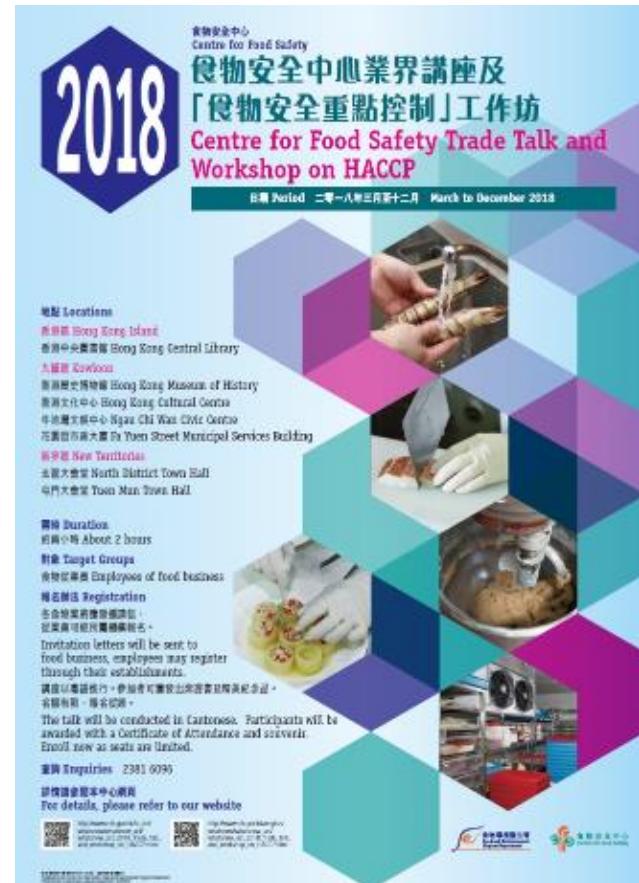
總結注意要點

- 在製作鹵味的過程中，烹煮是消滅微生物的控制重點
煮熟鹵味中心溫度達攝氏75度或以上；鹵水溫度保持在攝氏60度以上熱存
- 長時間在室溫下陳列鹵味，可令鹵味的微生物質素未如理想
鹵味存放於室溫超過四小時必須棄用
- 鹵味雖經烹煮，但如果處理過程不衛生，可導致鹵味受微生物交叉污染
收銀及斬切鹵味必須分開處理；使用不同的用具處理生肉和鹵味



實行風險管理措施

- 遵從優良衛生規範 (Good Hygienic Practices)
- 中心一向致力推廣「食物安全重點控制 (HACCP)」
- 應用 HACCP 「食物安全重點控制」系統 - 預防措施
- 實行及獲國際標準化組織簽發ISO 22000 證書



實施「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
- 根據這個系統，食物安全管制就融合在食物製造過程的每個環節中，而並非只在出售的製成品進行測試
- 一個有助確保食物安全的預防性方法，並且符合成本效益

實施 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

有關製造及售賣鹵水食物安全的建議單張

引言

鹵味是以肉類、家禽和動物內臟加工製作的中式食品。用大量特製鹵汁(即湯水)逐一焯熟或浸煮後製成，其味道濃郁，可有不一樣的風味。這項工作可以不單獨由一家公司負責，也可由不同的公司分擔，很多公司都用來製作鹵汁，包括熟食(如炸鷄)、紅肉(如鴨肉乾貨)和鹹蛋(如鹹水雞腿)。

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)下的《食物衛生規例》(第132X章)，每間鹵味製造業者的食肆，在首次製作鹵汁以供出售前需發牌監督，須向食物環境衛生署申請特定牌照並征得該監督員的許可。

製作和售賣鹵味的一般流程

請參閱圖1。



*這些雖然不是食物製造過程中的控制重點，但為防止食物受微生物污染，仍須按照步驟保持衛生的作業模式。

鹵味的原材料是新鮮或冷藏的肉類或內臟。這些食材料在烹煮前須經過解凍、清洗和切割等程序處理，然後放入鹵水中焯熟一段時間，以增添特有的味道和質感。製成的鹵味在冷卻後，會於室溫下陳列，在顧客點選鹵味時，通常會再行處理(例如切削和趁熱)，並可能以高溫的鹵水熱加熱。才供顧客食用。

在製作鹵味的過程中，熟食是消滅微生物的重要步驟。食材如經過熟煮，即可除去當中大部分微生物。不過，某些細菌的孢子(例如綠膚芽孢桿菌和嗜氣性鏈球菌或沃氏鏈球菌的孢子)仍可生存，煮熟的鹵味和熟肉間若室溫下存放，可讓微生物和孢子滋生，甚至產生耐熱毒素。或被熟煮的鹵味不一定要熟食，也可導致細菌受微生物污染。因此，在製作和售賣鹵汁時，採取食物安全措施，並為監督。

製作和售賣鹵味的食物安全建議

採購

- 向可靠的供應商購買原材料(例如生肉、內臟，以及用作調製鹵水的香料和香草)。

- 檢查供貨，確保裝完壳或沒有受污染的跡象，並附有適當文件，可供適當存儲。

配製和熟食

- 專慎地估量對鹵味的需求，以免過量製作，導致飼養長時間在室溫下存放，導致變質。可因應實際需求：分半，半個小時製作鹵味。

- 計劃好烹調時間，避免過熟煮鹵味，以致鹵味煮熟時間在室溫下存放。舉例來說，可因應實際需求：分半，半個小時製作鹵味。

- 定期地煮鹵水的品質，如有變壞跡象(例如變黑)，則須丢棄。

- 內餡料和內臟需要為解凍，可放入攝氏20度或以下的雪櫃內，或置於流動的冰水中，避免在室溫下凍結或食物解凍。

- 使用不同的用具處理生肉和熟肉。避免交叉污染。

- 熟食煮熟即食。在營業時間內，應確保鹵水溫度保持在攝氏60度以上。

陳列和販賣

- 每天完成製作鹵味後，盡快(在兩小時內)把鹵水的溫度從攝氏60度降至攝氏20度，並在四小時或更短的時間內，把鹵水溫度從攝氏20度降至攝氏4度。

- 在營業時間過後，把鹵水放回雪櫃冷藏，或以低溫方式貯存。

- 已冷卻的鹵水應放置在室溫下，或在攝氏76度或以下，直至完全煮沸，才可使用。

一般而言，樣品會處理的鹵味如在攝氏4度以上的環境下不足兩小時，可放入雪櫃冷藏，稍後再食用，或在室溫下存放。

一超過六小時而又不足四小時，應在四小時陳列，不應放入雪櫃冷藏。

一超過四小時，則須丟棄。

新件及包裝

- 使用不同的用具和設備，分開處理生的和熟的食物。

- 砧板、刀具、用具、工作物和抹布應保持潔淨。

- 應指派不同的員工處理食物和現金。

個人及環境衛生

- 在個人及環境衛生方面，應採用的具備手部清潔和消毒用具及設備；員工入口；員工更衣間；以及廁所。

照片

左上：廚房內部。

右上：熟食陳列架。

左下：熟食陳列架。

右下：熟食陳列架。



總結

- 鹹味屬即食食品，經最初熱處理後，極少會在食用前翻熱，因此屬高風險食品。
- 把鹹味長時間存放在室溫下的做法，以及涉及大量人手處理步驟，亦令鹹味受微生物污染的風險大增。
- 業界可採取多項措施，制止致病菌進入鹹味、交叉污染及繁殖，以助預防食物中毒。

謝謝