

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

滷味

滷味是以肉類、家禽和動物內臟加工製作的中式食品，用滷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)滷味屬限制出售的食物，製作滷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滷味的許可



滷味

- 滷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，然後放入滷水中燴煮一段時間。
- 製成的滷味在冷卻後，會於室溫下陳列。
- 在顧客點選滷味時，通常會再作處理（例如切割和起骨），並可能以高溫的滷水稍為加熱，才供顧客食用。



滷味製作流程圖



★ 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。

滷味

- 在製作滷味的過程中，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。
- 煮熟的滷味如長時間在**室溫下存放**，可讓微生物和孢子滋長，甚至產生耐熱毒素。
- 處理煮熟的滷味時**不注重衛生**，也可導致滷味受微生物污染



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

fb 推介 0

分享



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。

製作和售賣滷味的食物安全建議

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



製作和售賣滷味的食物安全建議

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，避免過早煮好滷味。可因應實際需求，分早、午兩個時段製作滷味。
- 定期檢查滷水的品質，如有變壞迹象(例如變味)，即須丟棄



製作和售賣滷味的食物安全建議

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
- 徹底煮熟滷味。在營業時間內，應確保滷水溫度保持在攝氏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

製作和售賣滷味的食物安全建議

陳列和貯存 (2)

一般而言，經妥善處理的滷味如在攝氏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

製作和售賣滷味的食物安全建議

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滷味
- 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



製作和售賣鹵味的食物安全建議

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



製作和售賣滷味的食物安全建議

總結注意要點

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



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

食物安全中心
Centre for Food Safety

2018 食物安全中心業界講座及「食物安全重點控制」工作坊 Centre for Food Safety Trade Talk and Workshop on HACCP

日期 Period: 二零一八年三月至十二月 March to December 2018

地點 Locations

香港島 Hong Kong Island
香港中央圖書館 Hong Kong Central Library
九龍區 Kowloon
香港歷史博物館 Hong Kong Museum of History
香港文化中心 Hong Kong Cultural Centre
牛池灣市政中心 Ngau Chi Wan Civic Centre
花邊街市政大廈 Fa Yuen Street Municipal Services Building
新界區 New Territories
北區大會堂 North District Town Hall
屯門大會堂 Tuen Mun Town Hall

開辦 Duration:
約兩小時 About 2 hours

對象 Target Groups:
食物從業員 Employees of food business

報名辦法 Registration:
食物從業員應透過其
生意地點向獲授權職員
報名或可親臨有關地點報名。
Invitation letters will be sent to food business, employees may register through their establishments.
講座以粵語進行。參加者可獲發出席證書及證書。
The talk will be conducted in Cantonese. Participants will be awarded with a Certificate of Attendance and souvenir.
Email: new as seats are limited.

查詢 Enquiries: 2381 6090
詳情請向食物安全中心查詢
For details, please refer to our website

食物安全中心
Centre for Food Safety

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

食物安全水平高 重點控制要做好 Adopt Food Safety System - Hazard Analysis and Critical Control Point



- 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，用大量特製醬汁(即鹵水)經一段時間煮和浸漬而成。味道濃郁，鹵水的配料可以有不同變化，一般包括上湯、豉油、調味料、香料和藥材。很多食材都可用來製作鹵味，包括家禽(如鹹水鴨)、紅肉(如鹹水豬腳)和內臟(如鹹水鴨腸)。

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)下的《食物業條例》(第132X章)，鹵味屬製造出售的食物。在香港，製作鹵味以供出售受當局發牌監管，須向食物環境衛生署申請特許牌照或取得售賣鹵味的許可。

鹵味製作流程图

有關製作和售賣鹵味的一般流程，請參閱圖1。

鹵味的原材料是新鮮或冷藏的肉類或內臟，這些食材在烹煮前須經過解凍、清洗和切割等程序處理，然後放入沸水中焯煮一段時間，以減少特有的味道和質感。製成的鹵味在冷卻後，會於室溫下陳列。在顧客點選鹵味時，通常會再作處理(例如切塊和煎香)，並可能以高溫的鹵水和為加熱，才供顧客食用。

在製作鹵味的過程中，烹煮是為滅菌原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(例如破傷風桿菌和產氣炭疽芽孢桿菌的孢子)仍可生存。煮熟的鹵味如長時間在室溫下存放，可讓微生物和孢子滋長，甚至產生劇烈毒素。處理煮熟的鹵味時不注意衛生，也可導致鹵味受微生物污染。因此，在製作和售賣鹵味時，採取食物安全做法，至為重要。

注意要點

1. 在製作鹵味的過程中，烹煮是為滅菌原料的控制要點。
2. 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。
3. 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。

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藥材)。
- 檢查來貨，確保包裝完好或沒有受污染跡象，並附有適當文件，可追溯貨源。

配製和烹煮

- 應視乎顧客對鹵味的要求，以及適量製作，導致鹵味長時間在室溫下存放或陳列。
- 計劃好烹製時間表，避免過早煮好鹵味，以致鹵味長時間在室溫下存放，導致變質，可因應實際需求，分早、午兩時段製作鹵味。
- 定期檢查鹵水的品質，如有變壞跡象(例如變味)，即須丟棄。
- 肉類和內臟須妥為解凍，可放入攝氏4度或以下的雪櫃內，或置於流動的沸水中，避免在室溫下把冷藏食物解凍。
- 使用不同的用具處理生肉和熟肉，避免交叉污染。
- 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。

陳列和貯存

- 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，或可以低溫方式貯存。
- 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。

- 一般而言，經妥善處理的鹵味如在攝氏4度以上的環境，一不足兩小時，可放入雪櫃冷藏，稍後再食用，或在隔兩小時後食用。
- 一起過兩小時而又不足四小時，應在四小時陳列，不應加入新鹵水。
- 一起過四小時，即須丟棄。

斬件及包裝

- 使用不同的用具和設備，分開處理生的食物。
- 砧板、刀具、用具、工作袍和手套應保持清潔。
- 應採取不同的員工處理食物和衛生。

個人及環境衛生

- 在個人及環境衛生方面，應採用與其受過清潔和消毒用具及設備、員工、傷口、應將員工手繼續上蓋，以及防止衛生。

製作和售賣鹵味的食物安全建議

食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

食物安全中心
Centre for Food Safety

總結

- 滷味屬即食食品，經最初熱處理後，極少會在食用前翻熱，因此屬高風險食品。
- 把滷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，亦令滷味受微生物污染的風險大增。
- 業界可採取多項措施，制止致病菌進入滷味、交叉污染及繁殖，以助預防食物中毒。

謝謝