

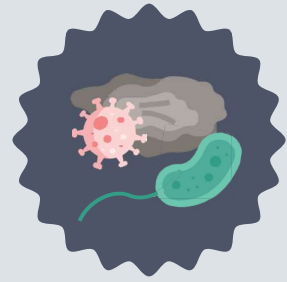
供生吃的蠔

給食物業的食物安全指引



摘要

- 生蠔很容易受可導致食源性疾病（食物中毒）的有害微生物和具有抗藥性的「超級細菌」污染。
- 生或未煮熟的蠔是高風險食物，因為在食用前沒有經過熱處理或熱處理不足，未能消滅食源性致病菌或「超級細菌」。雖然所有生蠔都可能導致食源性疾病，但有些生蠔被認為風險更大，不建議生吃。
- 食物業經營者必須確保其員工保持良好個人衛生，並定期及在需要時清潔和消毒用具、設備和工作區域。
- 生蠔應存放在指定的雪櫃內，並使用不同的工具處理，以免與其他食物交叉污染。
- 食物處理人員應將生蠔保持在安全溫度，處理過程盡可能縮短，並因應要求才去殼。
- 食物業界可在餐牌或產品包裝上提供食用忠告，提醒消費者食用生蠔的風險，以保護高危人士免受食源性疾病的侵害。



引言及適用範圍

生蠔通過過濾水來進食，水中含有生蠔可以吸收的化學物或微生物。生或未煮熟的蠔是**高風險食物**，因為**沒有經過熱處理或熱處理不足**，未能消滅可導致食源性疾病（食物中毒）的病原體。食用生或未煮熟的受污染蠔隻或會使人生病。孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱的人*出現併發症的風險特別高。為保障食物安全，蠔隻應徹底煮熟後才食用，高危人士應避免進食生或未煮熟的蠔。

儘管進食生蠔存有風險，但在食物安全和部分人對生吃蠔的偏好之間總要取得平衡。這套指引為配製和售賣生蠔（包括供生吃的蠔）的食物業界而設計，旨在幫助食物業界了解與生蠔相關的風險，並在運營中實施食物安全措施，以減少食源性疾病，同時讓高危的消費者作出知情的選擇。

這份指引涵蓋食物業界在生蠔選購、接收、貯存、配製和配送過程中的良好衛生規範以減低污染的風險，並提供安全的蠔隻烹煮方法。然而，受食物環境衛生署（食環署）發出的牌照 / 許可證的條件 / 要求限制，某些食物店鋪或不獲允許進行這些程序。食物業界使用指引時，應**參考並遵守有關牌照 / 許可證（如適用者）訂明的條件 / 規定**。

* 免疫力弱人士包括但不限於糖尿病、肝病或腎病的慢性病患者、愛滋病病毒/愛滋病感染者、接受器官移植的病人、接受化療或放射治療的病人、或服用如抗生素、抗胃酸藥等藥物的病人等等。

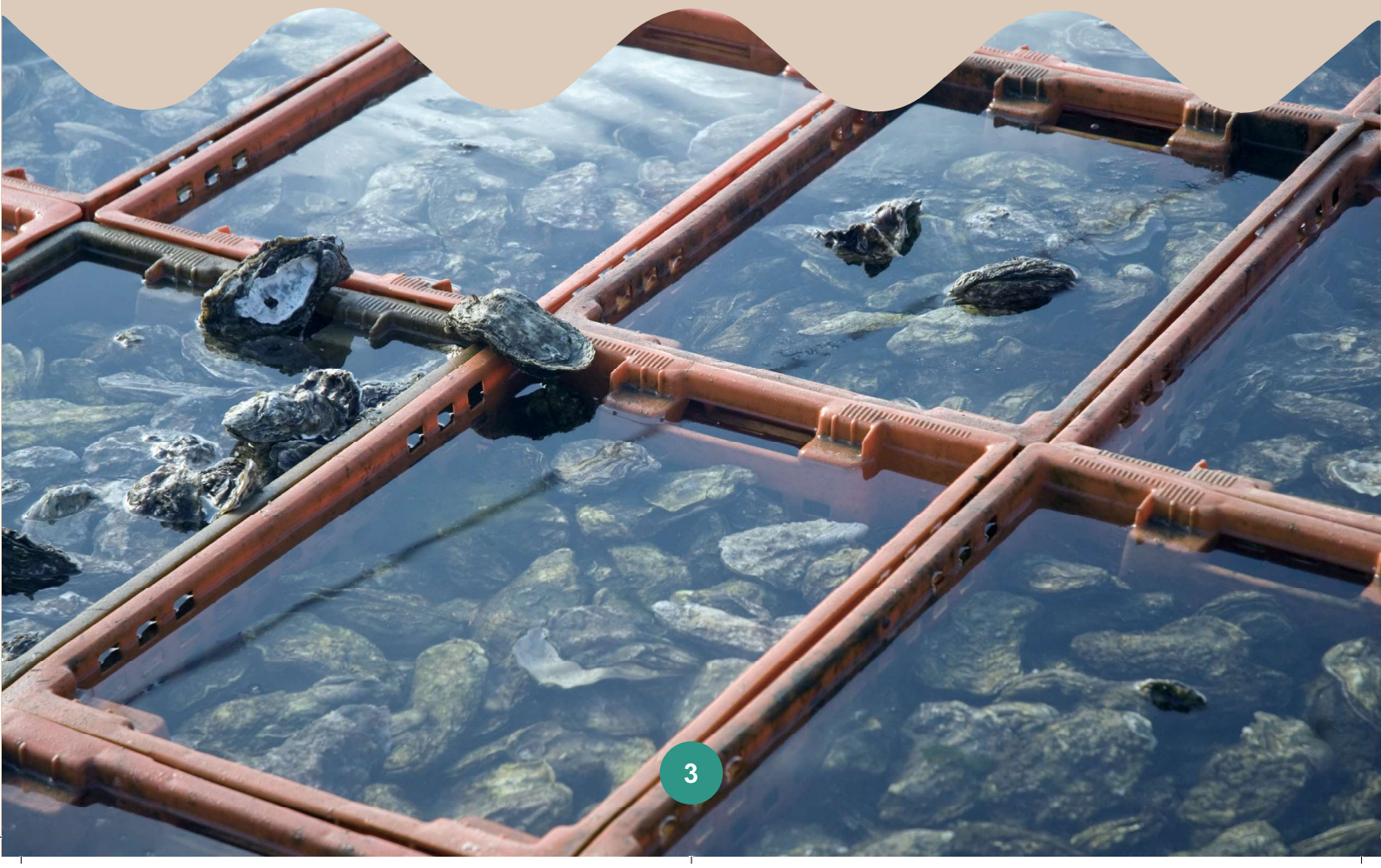


生蠔與食物安全風險



蠔是濾食性動物，由於經常過濾海水，體內累積水中的物質，包括細菌（例如副溶血性弧菌和霍亂弧菌）及病毒（例如諾如病毒及甲型肝炎病毒）等病原體。如果從採收到食用期間蠔隻沒有保持足夠低溫，這些病原體可在採收後繼續在蠔的體內生長。

由於活蠔是活生動物，處理和供應的方法與其他即食食物不同，在供應前應**保持活生**。



生蠔的風險及預防措施總結如下：

風險	類別	常見症狀	預防措施
病原體 	<ul style="list-style-type: none"> ● 副溶血性弧菌、霍亂弧菌（O1 和 O139 型）、創傷弧菌 	腸胃炎，病徵如腹瀉、嘔吐等。患肝病、糖尿病或免疫系統受抑制人士較易出現如敗血症等嚴重併發症。	「食物安全五要點」，當中包括徹底煮熟蠔隻
	<ul style="list-style-type: none"> ● 諾如病毒 	腸胃炎，病徵如腹瀉、嘔吐、噁心和肚部痙攣等。患者也可能會頭痛和發低燒。	
	<ul style="list-style-type: none"> ● 甲型及戊型肝炎病毒 	突發性發燒、不適、食慾不振、噁心、腹痛、小便呈茶色和黃疸，高危人士情況會更為嚴重。	
天然毒素 	<ul style="list-style-type: none"> ● 海洋生物毒素 	中毒，包括下痢性、麻痺性和神經性貝類中毒，出現腸胃及 / 或神經系統不適，如腹痛、腹瀉、刺痛和麻痺等。	避免過量進食蠔隻，並保持飲食均衡
化學污染物 	<ul style="list-style-type: none"> ● 持久性有機污染物，例如二噁英 	持久性有機污染物對健康造成的影響取決於個別持久性有機污染物的性質、攝入分量和攝入時間，有可能會損害免疫及生育系統，甚至造成智力下降。	避免過量進食蠔隻，並保持飲食均衡
	<ul style="list-style-type: none"> ● 重金屬，例如鎘 	從食物攝入鎘而引致急性中毒的情況不大可能發生，但長期攝入鎘或會影響腎臟功能。	
物理危害 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鋒利的蠔殼或開蠔時蠔殼崩裂所產生的裂口 	受傷；或有機會透過傷口感染蠔隻中的創傷弧菌（俗稱「食肉菌」）。	處理蠔隻前先包紮傷口及使用手套

有殼的蠔與已去殼的蠔

市面上出售的蠔隻分為有殼和已去殼兩種，以冰鮮（冷凍）或者急凍（冷藏）的方式保存。



急凍蠔



預先去殼的冰鮮蠔





有殼活蠔

根據生長地點和處理方式，不同類型的蠔有着不同的潛在食物安全風險。儘管如此，部分人仍可能選擇生吃蠔。雖然所有蠔都有可能導致食源性疾病，但某些類型的蠔風險更大，不建議生吃。為此，食安中心採取風險為本的原則，針對特定類型的蠔隻得出以下建議：

	煮熟後 進食	生吃	備註
供生吃的有殼活蠔	✓	✓	● 徹底煮熟最能有效減低食源性疾病的風險。
食用前須煮熟的冰鮮蠔	✓	✗	● 生蠔捕獲或養殖的水域可能受到致病菌污染。
在原產地預先去殼的冰鮮蠔 	✓	✗	● 生蠔去殼即死，若長途運輸期間沒有嚴格的溫度控制，會特別容易變壞。 ● 去殼過程中可能受物理和微生物污染。

<p>在原產地急凍，並供生吃的蠔(不能自行在本港作急凍加工)</p>			<ul style="list-style-type: none"> ● 只在雪櫃內解凍急凍生蠔。 ● 徹底煮熟最能有效減低食源性疾病的風險。
<p>食用前須煮熟的急凍蠔</p>			<ul style="list-style-type: none"> ● 生蠔可能受到微生物污染。 ● 生蠔可以在攝氏 0 至 4 度的雪櫃中安全解凍，也可以在流動的冷水中或在微波爐中解凍。 ● 不要在室溫下解凍。
<p>本地出產的蠔</p>			<ul style="list-style-type: none"> ● 由於香港水質受污染，本地養殖的生蠔容易積聚細菌和病毒。 ● 額外的淨化也不能有效去除包括諾如病毒在內的病原體。

圖解：  可以  不可以



售賣和供應生蠔的安全做法



蠔隻若是用來生吃，主要的食物安全控制措施會在養殖和採收後加工（如淨化）的地方進行。此外，食物供應鏈的下游，包括進口、批發、零售和餐飲服務，均在減低蠔隻食物安全風險方面發揮同樣重要的作用。

除了遵守相關持牌條件，售賣生蠔的食物業界在所有選購、接收、貯存、處理、配製、展示、烹煮、配送和記錄的程序中均應遵循以下最佳做法。食物業界有責任確保其員工保持良好個人衛生並保持處所清潔。



1 選購

- 向信譽良好及注重衛生的供應商購買供生吃的蠔 (無論是有殼活蠔或急凍蠔) 。
- 選擇有出口國主管當局簽發並為食物環境衛生署署長所接受的健康證明書的進口生蠔。
- 了解生蠔供應商的物流運作，包括生蠔的貯存和冷鏈管理。不要選擇將供生吃的蠔用水存養的供應商，因為此舉可能會污染生蠔。
- 購買生蠔前，應預先計劃好食用量及貯存空間。

Export Health Certificate

Ministry Serial Number: _____
Consignee Name and Address: _____
Harvest Date: _____
Harvest Area: _____
Ministry Receipt Number: _____
Product Name: _____ Quantity: _____
Total Oysters: _____
Place of Destination: _____
Exporter's Name and Address: _____

This is to certify that the above consignment was inspected on 03/10/2022 and found fit for human consumption.

Current License No: _____
Issued by (Office): _____
Expire date of License: _____

THIS CERTIFICATE IS ONLY VALID FOR THE ABOVE-NAMED ARTICLE(S)

CHIEF PORT HEALTH INSPECTOR
Port Health Authority

樣本

以水存養進口生蠔增加污染風險

以水存養指把活生的蠔隻浸入水中或通過大量灑水暫存。食品法典委員會在其《魚類及魚類製品操作規範》中訂明，活生的雙殼貝類軟體動物**在包裝和離開分銷中心後，不得重新浸入水中或以水噴灑。**

重新浸入水中會破壞生蠔的最終品質：

- 鹹水缸的水溫通常沒有低至足以抑制細菌生長。
- 不同批次的生蠔混置於同一水缸中，會造成生蠔之間交叉污染。
- 以水存養的生蠔有可能不符衛生證明書所確認的食物標準，並且未必獲生蠔出口國當局認可為適宜供人食用。



與其以水存養來延長生蠔的保質期，食物業界應把擬供直接食用的生蠔保存於**受控制、不間斷的冷鏈中**，並盡可能縮短貯存時間，以確保可安全食用。

接收

2

- 確保在安全溫度和衛生的情況下接收生蠔：
 - 活蠔保存在攝氏 4 度或以下。
 - 急凍生蠔保存在攝氏零下 18 度或以下。
- 使用便攜式手提紅外線溫度計檢查生蠔來貨時的表面溫度。
- 只接受清潔、外殼完整和沒有異味的活蠔。外殼被輕敲時應緊閉。
- 識別並保存每批生蠔的標籤或掛牌，供追蹤蠔隻之用。
- 檢查以確保運送車輛清潔，蠔隻沒有與其他生海產混在一起或存放在不適當的溫度或不衛生的條件下。
- 在工作記錄簿中記錄每批生蠔的配送資料，包括任何被拒絕的批次，以及接收時的溫度和從標籤或掛牌檢索到關於該批次的詳細資料。如果批次被拒絕，註明拒絕的原因。請參閱附錄 1 的記錄表範例。



活蠔 ≤4°C

急凍蠔 ≤-18°C



貯存

3

- 將所有活蠔與其他食物分開，存放在指定的雪櫃中，溫度為攝氏 2-4 度[†]。急凍蠔應保存在攝氏零下 18 度或以下的指定的冰格中，並與其他食物分開存放。
- 生蠔按品種、批次分別存放在不同的容器中，並標明收貨日期和生蠔品種。



[†] 雖然高於攝氏 4 度的溫度有利於細菌生長，但極低的溫度可能會殺死活蠔。冷凍活蠔時，可考慮攝氏 2 至 4 度之間的貯存溫度。

- 將活蠔存放在雪櫃時：
 - 將可食用冰塊放入頂部開口的容器內至半滿。如果密封起來，活蠔可能會窒息而死。在去殼之前不要清洗活蠔。
 - 將生蠔放在冰床上，保持彎曲的一面朝下，以保留殼中的液體，保持生蠔存活。
 - 用冷飲用水將清潔的薄廚房抹布弄濕，然後將多餘的水擠掉。將布放在生蠔上，令生蠔貯存在雪櫃期間保持水分。
 - 將生蠔在攝氏 2 至 4 度之間保存最多兩天。如果預計生蠔會保存超過兩天，則要冷藏。經這樣冷藏的蠔不可生吃，必須煮熟後才食用。



- 在去殼前才清洗生蠔。
- 將去殼的蠔與未去殼的蠔分開存放，以防止交叉污染。
- 生蠔的貯存和供應採用先進先出的原則。
- 切勿將供生吃的蠔重新浸入水中，以免造成污染。
- 使用電器溫度計或紅外線溫度計檢查雪櫃溫度。



4 處理和製備

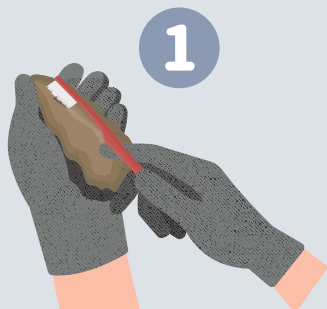
保護裝備和設備

- 處理蠔隻前要徹底洗手並戴上保護手套。
- 如有需要，用清潔和經消毒的毛巾或即棄紙巾擦拭用於配製生蠔的工具和設備。
- 只使用指定的設備處理生蠔。有關設備應以中英文標註「生吃蠔專用」(oysters eaten raw only)，並與其他設備分開存放。



去殼

- 去殼前徹底洗淨蠔殼：
 - 將蠔放入笊籬內用冷水沖洗。
 - 按需要用清潔的刷子擦洗外殼，去除污垢或碎屑。
 - 在指定的鋅盆中清洗，以防止與其他食物交叉污染。
- 小心為生蠔去殼：



在指定的鋅盆中用冷飲用水沖洗生蠔，並按需要擦洗。



用非慣用手握住生蠔，用慣用手握住去殼刀。拿生蠔的手戴上保護手套或使用清潔的折疊毛巾握着夾住生蠔。



握着生蠔時，較平的頂部應朝上，並且應看到鉸鏈。將清潔的去殼刀插進鉸鏈端並小心地搖動以提起頂部外殼。



把刀沿著殼的頂部內側運行，以切割將生蠔附著在殼上的肌肉。丟棄頂部外殼。



把刀放在蠔肉下面，令蠔與底殼分離，蠔隻即可生吃或烹煮。



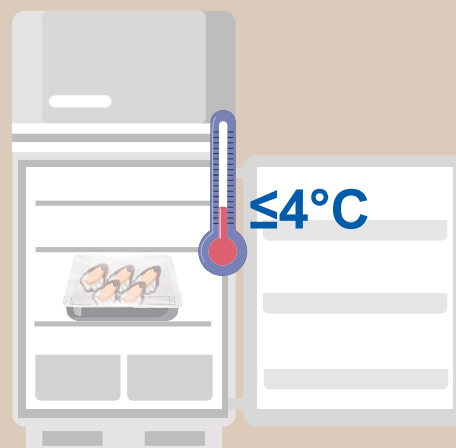
將生吃的半殼蠔放在食用碎冰上，或在攝氏4度或以下冷凍並在一天內食用。

- 清洗及去殼過程一般在室溫下進行，因此應盡量簡短。
- 棄掉殼已打開、死了的蠔及表面黏滑、濕淋或色澤暗啞的蠔。
- 去殼後，將半殼生蠔**放在食用碎冰上，並立即食用**。否則在攝氏 4 度或以下冷凍，並在**一天內食用**。冷凍前用保鮮紙覆蓋半殼生蠔，並與其他食物分開。
- 切勿重複使用蠔殼來供應任何供生吃的蠔。



解凍

- 在雪櫃內解凍蠔隻：
 - 將蠔平放在盤上，彎曲的一面朝下。用保鮮膜蓋住，放入**攝氏 4 度或以下**的雪櫃。
 - 將蠔放進指定雪櫃內解凍，與其他食物分開。
 - 解凍可能需時大半天，因此應做好計劃。
- 待蠔隻完全解凍後，如有需要可進行去殼（見第 11 頁）。






雖然微波爐和流動自來水一般可以安全解凍，需要進一步烹煮的蠔，但這兩種方法可能將生蠔暴露在危險溫度下一段時間或造成有利細菌生長的「熱點」，因此不建議使用這兩種方法來解凍供生吃的蠔。



盡量減少暴露於室溫的時間

- 在室溫下處理蠔隻（如沖洗、加上標籤、去殼等）的時間，不應超過一小時。蠔隻在上菜前放置在室溫下的時間累計不得超過兩個小時。
- 任何放置在室溫下**超過兩個小時的蠔都必須丟棄**。

暴露於室溫的時間及做法 (例如 25°C)		
 少於 1 小時	 1-2 小時	 超過 2 小時
立即食用或於冷凍於 4°C	轉為熟食或丟棄	丟棄

烹煮是消除任何有害微生物的最可靠方法

要消除蠔隻的諾如病毒和甲型肝炎，把蠔烹煮至中心溫度達攝氏 90 度為時 90 秒。用探針式食物溫度計檢查蠔的內部溫度。以下是有關各種蠔隻配製方法的烹煮時間建議：

- 煮：攝氏 100 度，3 至 5 分鐘
- 炸：攝氏 190 度，最少 3 分鐘
- 蒸：攝氏 100 度，4 至 9 分鐘
- 焗：攝氏 230 度，最少 10 分鐘



展示與供應

5

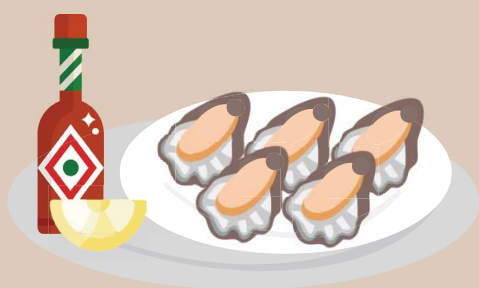
在零售店售賣蠔隻

- 將生蠔存放在安全溫度下：
 - 有殼活蠔在攝氏 2 度至 4 度。
 - 急凍生蠔在攝氏零下 18 度或以下。
- 於門市展示活蠔：
 - 把蠔放在食用碎冰上，彎曲的一面朝下，以保持整隻有殼蠔冰凍。
 - 及時更換冰塊，並在需要時倒掉融冰的水。
 - 在蠔上面和下面放冰塊。
 - 標示蠔的來源及品種。
 - 展示較少數量的蠔，以減少蠔存放在雪櫃外的時間。
- 理想情況下，應在食用前才去殼，去殼後必須在攝氏 4 度或以下冷凍，並防止受污染。
- 如有需要，向顧客提供清潔的保溫袋、食用碎冰和冷卻凝膠，並提醒顧客盡快食用生蠔。
- 為避免蠔隻交叉污染，負責把蠔去殼的工作人員應避免進行其他工作，例如處理現金，並在整個值班期間保持雙手衛生。
- 每天監察和記錄存放生蠔的雪櫃溫度兩次。
- 客戶收據應包括所購買生蠔的產地、品種和數量等資料。



在餐廳供應生蠔

- 在顧客下單後才把蠔去殼。
- 鼓勵員工告知顧客並在菜牌上列出他們供應的生蠔來源和品種—此舉有助顧客記住他們吃過的食物，以致在食源性疾病一旦爆發時，有關方面能進行追蹤工作。
- 如顧客同時點了生蠔及其他菜式，上菜時應先供應生蠔並待顧客吃完後，才供應其他菜式。
- 將生蠔放在刨冰或冰塊上。如果服務員注意到生蠔在 30 分鐘內仍未食用或冰塊已融化，最好的做法是將生蠔轉移到一個有新的冰塊的盤子。
- 為避免蠔隻交叉污染，負責把蠔去殼的工作人員應避免進行其他工作，例如處理熟食和即食食品，並在整個值班期間保持雙手衛生。



這是來自澳洲哥芬灣
(Coffin Bay) 的生蠔。



在自助餐或蠔吧供應生蠔

- 展示活蠔：
 - 把有殼生蠔放在食用碎冰上，彎曲的一面朝下。
 - 在蠔上面和下面放冰塊。
 - 及時更換冰塊，並在需要時倒掉融冰的水。
 - 標示蠔的來源及品種。
 - 展示較少數量的蠔，以減少蠔存放在雪櫃外的時間。
- 安排工作人員監察和記錄所展示的生蠔的衛生情況。
- 理想情況下，應在顧客下單時才去殼，否則只供應少量去殼生蠔，並按需要補充。去殼後必須在**攝氏4度或以下**冷凍，防止受污染並在**一天內食用**。
- 為客戶提供獨立的鉗子處理蠔隻。
- 營業時間結束時，棄掉餘下的蠔。不要把餘下的蠔重新烹煮為熟蠔。



網上售賣生蠔

食環署牌照 / 許可證的發牌條件要求售賣生蠔或其他受限制食物的商店及網上商店在他們的網站、在網上平台帳戶、宣傳印刷品上提供相關資料，包括：

- 牌照 / 許可證號碼和種類；
- 獲批准售賣的受限制食物；及
- 登記地址。



送遞

6

- 如要在送遞前把生蠔去殼，請遵從第 11 頁上的原則。理想情況下，應在食用前才去殼（例如讓顧客自行去殼）。
- 把蠔在適當溫度下貯存在密封的容器中，以保護蠔隻免受有害微生物和異物污染及避免與其他配料交叉污染。
- 把有殼活蠔存放在**攝氏 2 度至攝氏 4 度之間**，去殼生蠔存放在**攝氏 4 度或以下**。
- 確保生蠔已妥為包裝及放置（例如彎曲的一面朝下），以免滲漏、溢出、壓碎蠔隻或損壞食物容器。
- 在運輸過程中，生蠔必須與其他食物分開。
- 保存交付時間和溫度控制記錄。
- 向顧客提供貯存和處理（例如去殼）的說明，並提醒他們盡快食用生蠔。
- 送貨人員應盡可能親自將蠔送到顧客手上。在其他情況下（例如當客戶要求非接觸式放下貨物時），應將生蠔放在指定的清潔地點並事先與顧客確認。



第三方送遞商與食物送遞



有時食物業經營者會使用第三方送遞商來配送生蠔，而這些送遞商有責任遵從上述食品安全建議。

有關保持送貨車輛和送貨員衛生的更多詳情，請參閱我們關於**外賣和送餐的食物安全建議**。掃描二維碼閱讀更多：



個人及環境衛生

- 時刻保持良好個人衛生：
 - 在處理食物前後或如廁、咳嗽、打噴嚏或接觸骯髒的物件後，用梘液搓揉 20 秒徹底清洗雙手。
 - 工作時穿著清潔的制服。
 - 外露的傷口應使用防水膠布或手套覆蓋。
 - 在配製食物期間不要吸煙或進食。
 - 工作時不要使用手提電話。
- 食物處理人員如患有或懷疑患有傳染病並出現腹瀉、嘔吐、發燒、喉嚨痛或腹痛等症狀，應暫停工作。
- 在使用前後清潔並消毒所有設備、用具、工作枱面和展示空間。
- 定期及在需要時清潔和消毒雪櫃。
- 記錄所有清潔工作。



清潔 vs 消毒

食物處理人員應充分清潔和消毒食物接觸表面，以有效消除致病微生物，確保食物安全。

- **清潔**：使用清潔劑清潔表面，去除油脂。
- **消毒**：使用熱水（攝氏 70 度 30 秒）或食品級消毒劑殺死看來清潔的表面上的微生物。
- 使用清潔劑時，按照製造商說明中規定的時間，讓清潔劑停留在待清潔 / 消毒劑的表面上。
- 清洗 / 消毒後，用流水徹底沖洗乾淨及風乾。

食物經營者的其他責任

- 遵守食環署發出有關售賣蠔隻的牌照 / 許可證所指明的條件 / 規定。
- 培訓食物處理人員，確保他們了解處理生蠔的衛生要求，才允許處理生蠔。
- 留意食安中心的新聞公告和業界警報。如某批次的蠔被回收，應停止買賣受影響的食品，並遵從食安中心的指示。
- 記錄顧客投訴和食物中毒事件，並及時向衛生部門通報。
- 如適用，展示食用忠告。



食用忠告

生蠔含有固有的微生物風險。為了讓高危人士作出知情的食物選擇，食物業界可以在合適的情況下在菜牌、小冊子、指示牌、食物標籤和標語牌上標示食用忠告。

以下是食用忠告示例：

食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。

- 按照食物安全重點控制 (HACCP) 系統的原則制定食物安全計劃。對於處理生蠔的食物業界，建議制定 HACCP 為本的食物安全計劃，以確保食物製品的安全和品質。



以 HACCP 為本的食物安全計劃



以 HACCP 為本的食物安全計劃能識別並應付與處理生蠔有關的潛在風險。食物安全計劃涉及生產流程的記錄和檢查，即接收、貯存、配製和展示 / 供應，確保安全控制措施有效，從而減少在食物業處所出現食源性疾病。有關以 HACCP 為本的食物安全計劃示例，請參閱**附錄 2**。

附錄 1. 蠔隻接收和追蹤記錄

收貨日期	供應商	生蠔種類及產地	是否附有標籤？	是否附有衛生證明書？	數量 / 重量	批次編號	生蠔溫度	接受貨品？*	供應的第一天	供應的最後一天	備註
2022/11/2	ABC	白珍珠 - 法國	✓	✓	2.25 公斤	01-123456	4°C	✓	2022/11/2	2022/11/4	-
2022/11/5	XYZ	鹽岩 - 美國	✓	✓	100 隻	C-675	4°C	✓	2022/11/6	2022/11/8	-

* 如不接受貨品，請在「備註」內記錄原因及如何處理該批貨品。
記錄應自收到之日起保存 3 個月。

附錄 2.

以 HACCP 為本的食物安全計劃示例，適用於銷售供生吃的蠔的食物處所

須特別注意事項	監察步驟	監察頻率和方法	關鍵規限	對偏差的糾正行動
第 1 步 - 接收蠔				
文件檢查 - 蠔隻來自有效來源	<ul style="list-style-type: none"> 必須來自認可來源：每批生蠔均附有衛生證明書 	<ul style="list-style-type: none"> 檢查每個交付容器的文件 	<ul style="list-style-type: none"> 蠔隻標籤和有效的衛生證明書 	<ul style="list-style-type: none"> 若任何批次沒有已記載可追溯採收地區資料的蠔隻標籤或發票收據，均一律拒絕接受 記錄在接收記錄簿
產品檢驗 - 品質良好	<ul style="list-style-type: none"> 只接受清潔、鮮活、外殼完好的生蠔 	<ul style="list-style-type: none"> 每一個交付容器的目視檢查 	<ul style="list-style-type: none"> 生蠔應該是活生的 	<ul style="list-style-type: none"> 丟棄死蠔 記錄在接收記錄簿
收貨時的溫度	<ul style="list-style-type: none"> 生蠔必須裝在冰中，並在攝氏 4 度或以下冷凍 	<ul style="list-style-type: none"> 每一個交付容器的溫度計檢查溫度 	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 攝氏 4 度 	<ul style="list-style-type: none"> 拒收在融冰中或攝氏 4 度以上的批次 記錄在接收記錄簿
第 2 步 - 存放蠔				
貯存溫度	<ul style="list-style-type: none"> 將活蠔存放在攝氏 2 至 4 度 將去殼生蠔存放在攝氏 4 度或以下 	<ul style="list-style-type: none"> 每天用溫度計檢查 	<ul style="list-style-type: none"> 活蠔攝氏 2 至 4 度 去殼生蠔 ≤ 攝氏 4 度或以下 	<ul style="list-style-type: none"> 立即調整溫度 待行及基於放置時間作評估 在每日記錄表上記錄冷卻器溫度，找出問題的原因並加以改正
貯存狀況	<ul style="list-style-type: none"> 將生蠔裝在指定雪櫃或雪櫃獨立間隔內的容器中 每個容器應只包含一種生蠔，並貼上標籤 	<ul style="list-style-type: none"> 每天目視檢查 	<ul style="list-style-type: none"> 生蠔在清潔、有標籤的容器中，同一間隔內沒有其他食物 	<ul style="list-style-type: none"> 重新分開存放 丟棄受污染的產品
第 3 步 - 配製蠔				
在清潔和去殼期間檢查生蠔	<ul style="list-style-type: none"> 只使用新鮮的活蠔 只使用飲用水清洗蠔殼 只使用清潔和經消毒的器具去殼 	<ul style="list-style-type: none"> 去殼前檢查外殼是否閉合，或在輕敲時會閉合 	<ul style="list-style-type: none"> 生蠔應該是活生的 	<ul style="list-style-type: none"> 丟棄死蠔
室溫處理時間	<ul style="list-style-type: none"> 在供應給顧客食用之前，盡量減少沒有溫度控制的時間 不要將生蠔在室溫下放置超過 60 分鐘 待顧客點餐後才準備生蠔 	<ul style="list-style-type: none"> 生蠔每次從雪櫃中取出時 	<ul style="list-style-type: none"> 總共 < 60 分鐘 	<ul style="list-style-type: none"> 如果在室溫下放置 > 60 分鐘，則轉為熟食或丟棄
第 4 步 - 展示 / 供應蠔				
顯示和保持溫度	<ul style="list-style-type: none"> 生蠔必須在雪櫃中展示（或保存）或足以保持產品在攝氏 4 度或以下的冰塊中 	<ul style="list-style-type: none"> 對於冰上產品： <ul style="list-style-type: none"> 每 2 小時或按需要目測冰塊 對於雪櫃中的產品： <ul style="list-style-type: none"> 每天用溫度計檢查溫度 	<ul style="list-style-type: none"> 在食用冰塊中或攝氏 4 度或以下 	<ul style="list-style-type: none"> 轉為熟食或丟棄

- 食物業界應指派人員監察關鍵規限並保存記錄。
- 管理人員應定期檢查記錄。

