



潮州打冷食品

衛生守則



徹底煮熟
保持衛生

慎防污染
盡快進食

潮州打冷食品種類繁多，以肉類及海產類為主。大部分打冷食品都是預先烹製，但因存放於室溫中，細菌容易繁殖，可能引致食物中毒，因此，屬高風險食品。



食物衛生

選材

應向持牌的供應商選購製造打冷食品的肉類及海產。

烹製

1. 所有用料必須徹底洗淨及煮熟。
2. 避免太早及過量預製食物。已烹調好的熟食要妥善蓋好。
3. 生、熟食物要分開存放，避免交叉污染。
4. 鹵水汁每次在使用前及使用後要加熱至攝氏100度。

冷卻已煮熟的食物

打冷食品常作冷食，食物經煮熟後，其溫度應先在兩小時或更短時間內，從攝氏60度降至攝氏20度；並在其後4小時或更短時間內，從攝氏20度降至攝氏4度。

存放

1. 食物展示櫃需防塵及防蠅，並經常保持清潔。食物須保持在攝氏4度或以下，或攝氏60度或以上。
2. 食物展示櫃不得存放生的食物或其他雜物。

翻熱食物

已煮熟及冷卻的高風險食物，如進食前需翻熱，應翻熱至攝氏75度或以上。翻熱所需的時間通常不應超過兩小時。已翻熱的食物不應再重覆冷卻及翻熱。



個人衛生

1. 經常用肥皂洗手，保持雙手清潔。工作時穿上清潔圍裙。
2. 處理食物的員工若有打噴嚏、腹瀉和嘔吐等病徵，則不應處理食物。
3. 傷口應用防水敷料包裹，以減低傷口感染的風險，及避免傷口的細菌傳到食物上。



環境衛生

1. 所有用具，包括砧板、刀、掛鉤等，尤其是處理即吃食品的器具，使用前後要用清潔劑和熱水洗淨，再用沸水或認可的殺菌劑消毒。
2. 垃圾及食物渣滓要放進有蓋的垃圾桶。垃圾桶應經常清倒。



查詢

食物環境衛生署

24小時熱線： 2868 0000
傳達資源小組： 2381 6096
網址： www.cfs.gov.hk
電郵： enquiries@fehd.gov.hk