

食物業製作盆菜 衛生指引

Hygiene Guidelines to
Food Manufacturers
for the preparation of
“Doon Choi”



引言

近年甚受香港市民歡迎的盆菜，是一種極具本地特色的佳肴，不少食肆都會售賣盆菜吸引顧客。盆菜的材料種類很多，製作工序繁複，需時較長，所以產生食物安全問題的風險亦較高。食物從業員在製作盆菜時，應留意各種危險因素，加以預防，以保障市民健康。

製作盆菜常見的食物安全問題

- 短時間內準備太多食物，設備及人手不足。
- 未有徹底煮熟食物，特別是海產和家禽，以致未完全消滅病菌。
- 過早烹煮食物，增加熟食受交叉污染的風險。
- 煮熟的食物在室溫下存放過久，容易滋生細菌。
- 一些熟食材料如白切雞等，在烹煮後仍需經人手和器具多番接觸，容易受到污染。
- 保溫設施不足，未能保持已煮熟的材料在攝氏 60 度以上。
- 進食前未有徹底翻熱盆菜。



製作盆菜的指引

1. 小心計劃製作盆菜的程序

- 在計劃製作盆菜時，應小心安排所需的人手、空間、材料和用具數量，特別是必須要有足夠的爐具、冷凍櫃和熱存器材等。
- 不應接受超越能力負荷的訂單。
- 仔細預算製作盆菜所需的時間，避免過早烹煮食物，特別是一些易變壞或易受污染的食物。

2. 採購原料及收貨

- 向信譽良好的供應商採購食物原料。
- 收貨時，要檢查來貨的質量，例如包裝是否完整和溫度是否合適等。



3. 貯存設施及溫度控制

- 採用“先入先出”的方法存取食物。
- 食物要蓋好，存放食物的地方要保持清潔。
- 要有足夠的雪櫃貯存生和已煮熟的材料。冷凍櫃要保持在攝氏4度或以下；冷藏櫃要保持在攝氏 -18 度或以下。
- 生、熟食物應存放在不同的雪櫃內；如存放在同一雪櫃內，熟的食物應存放在上層，而生的食物應放在低於熟食的位置，避免交叉污染。

4. 處理食物

- 所有接觸食物的器具，在使用前都應徹底清潔和消毒。
- 解凍冷藏食物時，應把食物放在攝氏 4 度或以下的冷凍櫃內，或放於清涼及流動的自來水中。
- 食物（尤其是海產和白切雞等高風險食物）必須徹底煮熟，直至中心溫度達攝氏 75 度或以上至少 30 秒。
- 已煮熟的材料須熱存在攝氏 60 度以上。
- 蓋好食物，以免受交叉污染。
- 避免過早烹煮食物。

5. 保持良好的個人衛生習慣

- 處理食物前、如廁或觸摸不潔物品後（例如清理垃圾），要用梘液洗手最少 20 秒。
- 有腸胃炎或感冒等傳染病的員工不可處理食物。

6. 運送

盆菜如需運送，要注意：

- 熱的盆菜應保持在攝氏 60 度以上，冷凍的盆菜則應保持在攝氏4度或以下。
- 盡快將盆菜送到目的地，避免食物停留在室溫下過久。
- 運送食物的容器（如保溫箱等）必須保持清潔，並要蓋好。
- 運送盆菜的車輛須保持清潔。



7. 食用

盆菜運抵目的地後，應提醒客人注意以下事項：

- 盆菜必須加熱，使其溫度保持在攝氏 60 度以上，而享用前應把盆菜再徹底加熱。
- 如果是經冷凍處理的盆菜，須立即放入冷凍櫃內。
- 收取盆菜後應盡快加熱及享用，並一次過吃完。
- 使用公筷和公匙。



如欲取得更多資料或有其他查詢，請致電食物環境衛生署傳達資源小組（電話：2381 6096）或24小時熱線 2868 0000。