



食物安全在你手 減低風險可安心

進食自助餐引致腸道傳染病的致病原

因為自助餐所提供的食物種類繁多，包括生食的、熟食的、有冷食的、也有熱食的。食客若沒有小心選擇進食，或食物從業員處理食物時沒有注意衛生，就可引致腸道傳染病。



在香港，常見的食物中毒致病原包括：

沙門氏菌



金黃葡萄球菌

副溶血性弧菌



諾沃克類病毒

其他腸道傳染病的致病原

霍亂弧菌



甲型肝炎病毒



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

自助餐的高風險因素

近年來食物業為迎合市民的喜好，往往會提供自助餐招徠顧客。而自助餐所提供的食物是多元化的，有生食的、熟食的。但其中生吃食物例如生蠔帶有微生物風險，指食物中含病原體（即可致病的細菌）。當食物危害越有可能影響進食者的健康而其影響又越嚴重，此食物的風險就越高。



高風險食物的類別



生吃食物（例如刺身、壽司、生雞蛋或所製成甜品如布甸）

冷盤凍食（例如沙律、三文治、潮式「打冷」食品、凍奶類製品、冰凍飲品）



容易受污染食物（例如燒味、滷味、碎牛肉、漢堡牛肉和介貝類海產等）



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

自助餐十大安全貼士

選購食物



- 1** 向信譽良好及認可的供應商購買食物。



配製食物

- 2** 在處理食物的各個步驟，都須遵守衛生守則。
- 3** 適當地貯存已配製好的食物。
- 4** 避免預備過量或過早配製食物。



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

進食自助餐引致腸道傳染病的原因

1

生吃食物如蠔、魚和貝類，有可能受海水中的致病原（如諾沃克類病毒、副溶血性弧菌）污染。由於該類食物在進食前不會經過烹煮，食物中的致病原便不能被消滅。



2

公開地展示已製成的食物，令食物有機會受到環境或顧客污染。



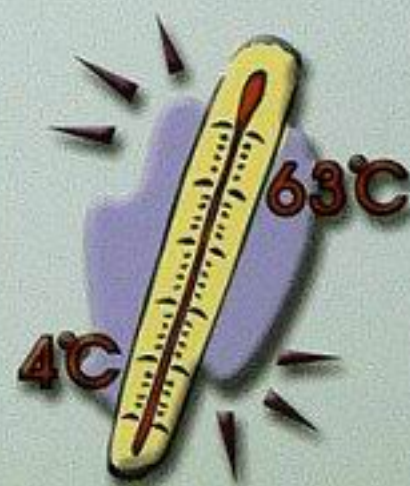
3

在供應生吃食物給食客自行烹煮的同時，沒有和熟食分隔妥當或使用同一用具來處理生和熟食物，以致造成交叉污染。



4

若將食物在 4°C 至 63°C 的危險溫度內展示一段長時間（例如超過兩小時），病菌如沙門氏菌、金黃葡萄球菌等將可在食物內不斷生長。



5

預備過量食物，而又不當地處理剩餘食物，令食物受污染或讓病菌生長。



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

食物安全計劃的優點

近年，國際間已達成共識，認為一套以「食物安全重點控制」系統為本的食物安全計劃可有效地確保食物安全。



相對傳統的食品安全控制方法，食物安全計劃具有以下優點：

- ★ 食物安全計劃克服傳統食品安全控制方法（即現場巡察和成品測試）的缺陷
- ★ 主動地預防危害發生
- ★ 肯定了業界對製造安全食品的基本責任
- ★ 加強消費者對食品安全的信心
- ★ 長遠來說，食物安全計劃有助降低生產成本



食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

自助餐十大安全貼士（續）

展示食物

- 5** 冷凍食物要存放冷凍櫃內或冰面上（保持在攝氏4度以下）。



- 6** 熱食要存放在加熱器皿上（保持在攝氏63度以上）。



- 7** 應由專人監察供應自助餐範圍的衛生情況。

- 8** 生熟食物應妥善分開擺放，及以不同用具來處理。



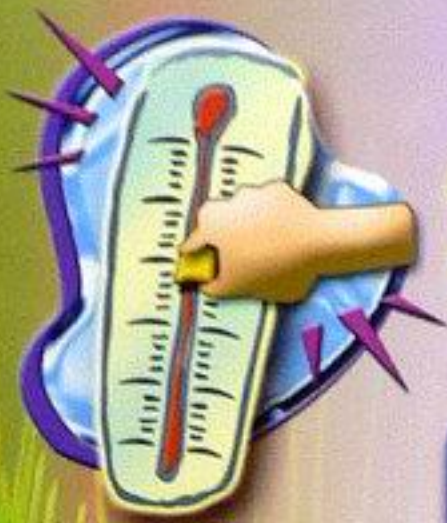
- 9** 食物應每次以小量展示，當食物被吃光時再加添以縮短展示時間。

- 10** 切勿將已展示過的食物跟新配製的食物混和，以減少交叉污染。



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

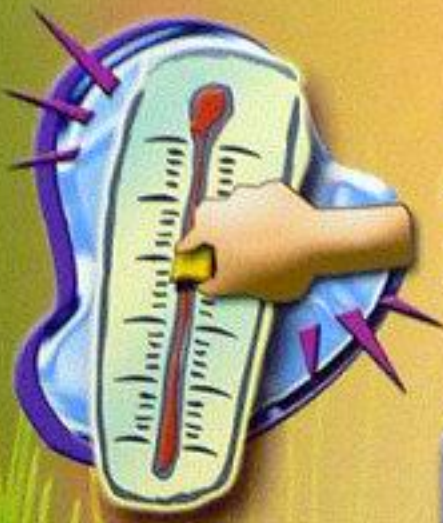
第三步：應用「食物安全計劃」的基本原理

- (一) 列出各種危害
- (二) 釐定監控標準
- (三) 制訂監察程序
- (四) 制訂矯正程序
- (五) 保存紀錄
- (六) 檢查及檢討



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



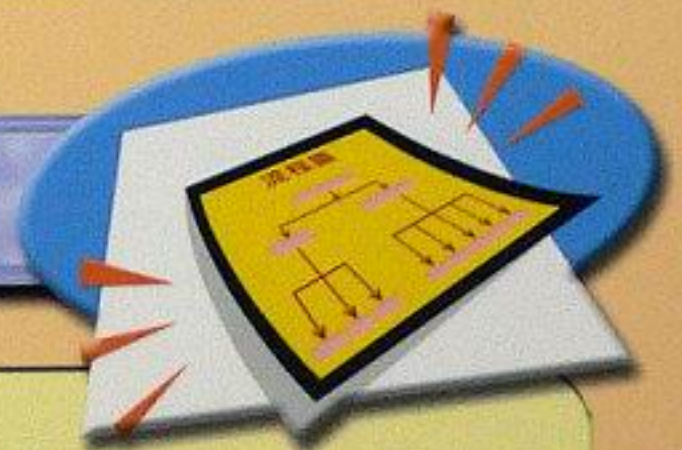
食物安全在你手 減低風險可安心

第一步：規劃



- ★ 成立「食物安全計劃」小組
- ★ 由有關部門的員工組成
- ★ 負責制訂整個計劃
- ★ 獲給予足夠的權力和資源
- ★ 具備食物安全知識和認識其製造的食物及製作流程

第二步：繪製流程圖



- * 列出由選購原材料至製成食物可供食用的每個步驟
- * 不同的經營方式會有不同的流程圖



食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手

減低風險可安心

(II) 自助餐供應生蠔的一般工序大致包括：



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

如何推行食物安全計劃（例子：自助餐供應生蠔）

(1) 制訂食物安全計劃要考慮的因素

生蠔是自助餐中常見的食物，故此我們選擇了供應生蠔作為例子，示範在制訂有關食物安全計劃時，須考慮的因素，其中包括食物的特點，致病菌的傳播途徑和食物中毒事故的成因。

生蠔的特點

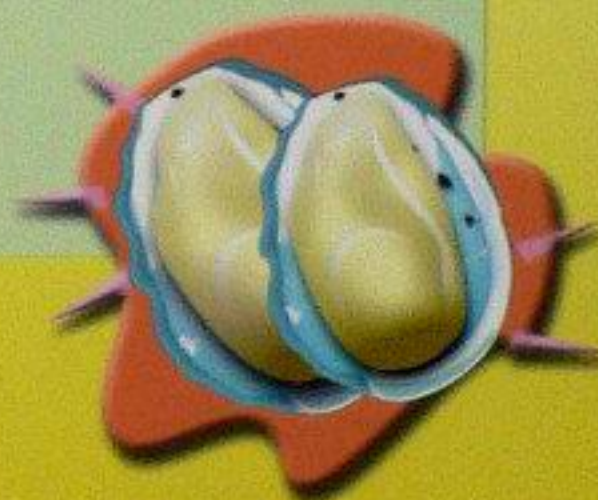
- ★ 高蛋白質、高水份
—— 有利病菌快速繁殖
- ★ 生食食品，沒有殺滅致病原的步驟
- ★ 由配製至進食前需若干貯存期
—— 貯存期間容易受病菌污染

與生蠔有關的致病原

- ✿ 諾沃克類病毒
- ✿ 霍亂弧菌
- ✿ 甲型肝炎

有關食物事故的成因

- ✿ 生蠔本身受糞便污染
- ✿ 過早配製生蠔
- ✿ 生蠔存放在室溫過久
- ✿ 配製生蠔者染病或是帶菌者



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

危害控制工作表（步驟：貯存）

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察什麼	如何監察	何時監察	誰人監察		
貯存中致病原不斷繁殖	冷凍櫃在攝氏4度以下	貯存櫃的溫度	用溫度計量度	每3小時檢查1次	理貨員	調校溫度控制器或維修貯存櫃	溫度紀錄表及矯正行動紀錄表

危害控制工作表（步驟：展示）

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察什麼	如何監察	何時監察	誰人監察		
貯存中致病原不斷繁殖	冷凍櫃在攝氏4度以下	貯存櫃的溫度	用溫度計量度	每2小時檢查1次	待應	如生蠔的溫度升至攝氏4度以上超過4小時，便要棄掉及檢討展示生蠔的擺放	溫度紀錄表及矯正行動紀錄表

其實只要在製作過程中適當地運用以上的元素，再配合一些基本的工作（例如清潔及消毒、個人衛生、防治蟲鼠、員工訓練等）便能有效地預防和控制食物安全問題。



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department



食物安全在你手 減低風險可安心

(III) 分析供應生蠔流程內各個步驟可能出現的問題及其控制內容

以下列舉了有關危害控制工作表的例子：

危害控制工作表（步驟：選購生蠔）

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察什麼	如何監察	何時監察	誰人監察		
致病原污染	向持牌及良好信譽供應商購入	供應商有否遵守衛生守則	視察供應商的工場	每年一次及在更換供應商時	採購部經理	避免光顧不合格的供應商	供應商紀錄表及採購紀錄表

危害控制工作表（步驟：收貨）

危害	監控標準	監察措施				矯正行動	紀錄
		監察什麼	如何監察	何時監察	誰人監察		
包裝損壞和被病菌、毒素等污染	生蠔包裝完好、沒有可見的異物	包裝有否破損及生蠔有否被污染	目視檢查	收貨時	收貨員	拒絕收貨，通知供應商	收取食品紀錄表及矯正行動紀錄表



食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department