

配製蠔的衛生守則

蠔及其他貝類海產由於生長於水中和過濾水中微生物作食物，所以很易受病毒（例如：甲型肝炎病毒及諾沃克類病毒）污染。當進食了一些受病毒污染而未經煮熟的蠔，進食者便會受感染而引致身體不適。

保障食物安全，有賴食物業界、市民與政府三方面合作。食物業界有責任確保出售食物是適宜供人食用。為保障顧客的食物安全，食物業從業員要時刻保持警覺，在配製蠔（例如：炸蠔、薑蔥蠔及砵酒焗蠔）的過程中，除了要注意環境衛生、用具衛生外，從業員亦應緊記以下預防措施：



- 選購
只向可靠的供應商購入蠔。在檢查來貨時，應確保蠔是新鮮及沒有異味的。如對蠔的來源有疑問時，應暫停購買及配製蠔。
- 拖水
在徹底清洗蠔和去除外殼後，應緊記把蠔放在沸水中煮最少三分鐘，以消滅蠔內的病毒和病菌。
- 烹煮
盡快將拖熟的蠔加入其他配料烹煮。特別在製作炸蠔時，拖熟的蠔在蘸麵糊後，放入沸油中炸至金黃色，以確保將麵糊徹底炸熟。應將每天剩餘的麵糊棄掉。
- 個人衛生
從業員應保持雙手清潔。如廁後及料理食物前，要用肥皂和清水洗手，以防病毒透過雙手沾污食物及用具。從業員如有腹瀉、嘔吐等不適情況，不應處理食物。