

食物危害和食物污染



本文中心: 在整個食物生產鏈中，食物可因不同的配製過程及條件而受到污染，因此必須嚴格監控整個生產鏈，確保食物不受污染。

食物危害

危害可分為物理、化學和生物三大類：

危害		例子
物理危害	食物中的異物	<ul style="list-style-type: none">源自損壞用具或器具的異物，如木屑、玻璃、金屬碎片。員工的飾物、頭髮、膠布等。
化學危害	食物中含量達到對人體有害的水平化學物質	<ul style="list-style-type: none">食物中的天然毒素、霉菌毒素、農藥殘餘。食肆使用的清潔劑、消毒劑、漂白水 and 殺蟲劑。
生物危害	以微生物為主	<ul style="list-style-type: none">細菌、酵母、霉菌、病毒和寄生蟲。



以下方法可防止異物掉進食物裏：

- 時刻蓋好食物。
- 修理或更換已損壞或有零件鬆脫的工具或器具。
- 盡量避免使用容易打爛的用具或器具。
- 將不需要的食物包裝盡快丟進垃圾桶。
- 配製食物前先把飾物除下。
- 把頭髮束起或配戴髮網。
- 定時更換膠布。

按此了解更多有關食物致敏源的資訊。

食物污染

食物受污染分為三種：初級污染、直接污染和交叉污染。

1. 初級污染

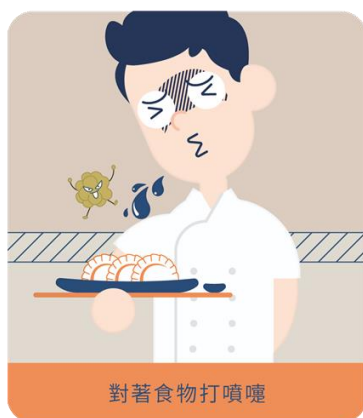
發生在食物生產過程中：收割、屠宰和採集、擠奶、捕捉
典型例子：

- 母雞糞便污染雞蛋

2. 直接污染

污染物經食物處理人員直接傳播至食物，這種污染方式最為普遍，常見例子有：

- 對着食物打噴嚏
- 用不潔或受傷的手觸摸食物



3. 交叉污染

帶有危害的污染物經由與器具表面的相互接觸，從一種食物傳播到另一種安全的食物，由於沒有進行必要的清潔和消毒而造成污染。以下為一些常見例子：

- 戴手套處理垃圾和接電話後，再用同一對手套處理食物。
- 同一塊布抹過餐桌後沒有清潔消毒，直接用來抹廚具。



- 負責收銀工作員工直接遞送食物
- 使用同一把刀和同一塊砧板處理生肉和熟食

