

食品衛生安全指引

— 團體膳食供應商 —

環境衛生：

1. 應時常保持地方整潔；
2. 應有足夠數量的垃圾桶並須經常蓋好，且適時進行清洗及消毒；
3. 完成當天所有供餐後必須徹底清潔場所；
4. 廚房和儲物區要有足夠的防蟲鼠之保護設施；
5. 應有足夠數量的冷藏或冷凍設施；
6. 經常保持雪櫃運作正常，並勤加清潔及定期溶雪；
7. 所有用具在使用前後必須清潔乾淨，並有足夠妥善的地方（例如：碗櫃）存放；
8. 抽氣、隔濾系統、排污系統以及電線等設施須定期清潔及保養；
9. 應為危險的化學物品（例如：清潔劑、消毒劑及石油氣等）加上特別標籤以及遠離食品儲存區。

食品衛生：

1. 貨源控制
 - 從信譽良好的供應商選購來源可靠的原料來配製食品；
 - 建立來貨檢查制度並記錄所有來貨資料，如發現食品已變壞或感觀異常，應拒絕接收；
 - 留意預先包裝食品上的標籤說明，並遵從「先入先出」原則。
2. 貯存條件
 - 食品宜距離地面 15cm 或以上，乾貨宜距離牆壁 10cm 或以上存放；
 - 生食和熟食要分開貯存；
 - 未即時使用的生肉和容易變壞的食品應存放在 5°C 以下之冷藏設施內，並應盡量縮短存放時間；
 - 雪櫃不要存放過多的食品；
 - 食品應用保鮮紙封好或保鮮盒蓋好才能放入雪櫃。
3. 處理及烹調
 - 應清洗乾淨所有材料，才可煮用；
 - 解凍應在雪櫃或冷藏室內（5°C 以下）進行；

- 急凍食品必須徹底解凍後才可烹調；
- 避免過早預備食品；
- 使用不同的刀具、砧板等用具分別處理生和熟的食品；
- 必須徹底煮熟食品，食品的中心部分溫度最少達致 75°C 以上，有需要時可使用溫度計量度；
- 翻煮食品時，亦須令食品至少達到上述的溫度（即 75°C）；
- 熟食應有適當之保護以避免交叉污染。

4. 分餐

- 盡量縮短分餐所需的時間；
- 分餐時要保持良好個人衛生習慣；
- 避免用手直接接觸食品；
- 所有分餐用具、餐具、碗筷等必須清潔消毒乾淨。

5. 運送

- 必須將食品放在合適且蓋密的容器內；
- 檢查貯存溫度，確保在運送過程中，熱盤保持在 60°C 以上，冷盤保持在 5°C 以下；
- 盡量縮短運送所需的時間；
- 運送膳食的車輛，在每次使用前後必須清潔消毒乾淨；
- 車輛在運送膳食時，不可作其他用途，尤其是運載生的食品。

員工個人衛生：

1. 食品處理人員應保持身體各部分及衣服清潔；
2. 工作時指甲不應塗上指甲油；亦不應配戴戒指、手鏈等飾物；
3. 處理熟食和分餐時必需配戴帽（髮網）和戴上口罩；
4. 切勿用手直接接觸熟食及即食食品；
5. 經常洗手保持手部清潔，特別在接觸食品前或如廁後；
6. 打噴嚏或咳嗽時要避開食品，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後要徹底洗淨雙手；
7. 在廚房內切勿吸煙和避免進食；
8. 若有咽喉痛或腸胃不適病徵（如腹瀉、嘔吐等）應向上級報告並離開工作崗位；
9. 手部的傷口特別是膿瘡者，要用防水膠布等敷裹；並戴上即棄手套。

供應商及管理層的責任：

1. 制定安全衛生政策、實踐衛生措施及監察成效，以確實履行食品安全衛生的責任；
2. 認識有關食品安全衛生規例，並執行有關要求；
3. 設立一旦發生食物中毒及其他食品危害的處理方法及即時應變措施；
4. 向員工提供有關食品衛生、個人衛生及環境衛生的訓練，定期安排更新培訓課程，並不時向員工提供技術指引及支援。

資料來源：澳門 衛生局 疾病預防控制中心

2014 年 5 月