

# 食物保護

對你的業務至為重要

編撰：  
卑詩疾病控制中心  
食物保護服務處

聯絡電話：  
604-707-2440

修訂日期：2010年2月



**BC Centre for Disease Control**  
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

# 目錄

序言 .....	1
<b>經營食肆的規劃 .....</b>	<b>2</b>
申請計劃審批 .....	2
店舖平面圖 .....	2
建築圖 .....	3
菜單 .....	5
<b>領取及保存營業許可證 .....</b>	<b>6</b>
申請營業許可證 .....	6
<b>確保食物來自安全的貨源 .....</b>	<b>7</b>
買入良好的食物來貨 .....	7
新到食物供應的驗收 .....	7
接收安全運送的食物來貨 .....	8
檢查曾受水淹或火燒的食物來貨 .....	8
<b>貯存和陳列食物 .....</b>	<b>9</b>
貯存和陳列的地方 .....	9
貯存間和陳列器皿 .....	9
貯存和陳列時間 .....	9
貯存和陳列溫度 .....	10
冰箱及冷藏庫貯存食物 .....	11
即食食物的陳列 .....	11
乾貨與罐頭食物的貯存 .....	11
散裝零售食物的貯存和陳列 .....	12
<b>調製、烹煮、供應和分配食物 .....</b>	<b>13</b>
食物處理人員的個人衛生 .....	13
調製食物 .....	14
烹煮食物 .....	14
潛在危害性食物須予特別留神 .....	15
供應及分配食物 .....	15
售賣烤雞 .....	16
呈報任何食物致病事件 .....	16
食物引起的一些疾病及其預防方法 .....	17
<b>清潔及貯存碗碟和廚具 .....</b>	<b>22</b>
清洗碗碟和廚具 .....	22
存放碗碟和廚具 .....	23

<b>設備的維修 .....</b>	<b>24</b>
所有設備 .....	24
洗碗碟機 .....	24
洗玻璃杯機 .....	24
火爐、多頭爐灶和烤爐 .....	24
微波爐 .....	24
炸鍋 .....	25
水壺 .....	25
冷藏設備 .....	25
切肉砧板 .....	25
碎肉機 .....	25
切肉機 .....	25
啤酒及酒機 .....	26
冰淇淋機 .....	26
冰淇淋冷凍櫃、麥芽和奶昔機 .....	26
隔油器 .....	27
<b>維持食肆的經營 .....</b>	<b>28</b>
保持食物區清潔 .....	28
保持洗手間清潔 .....	28
貯存清潔劑 .....	28
預防食物區產生衛生問題 .....	28
杜絕蟲鼠 .....	29
撲滅蟲鼠 .....	29
處理垃圾 .....	29
<b>經營自動售賣機 .....</b>	<b>30</b>
地點及建造 .....	30
需要用水的售賣機 .....	30
消毒殺菌 .....	30
供應、陳列和預備食物 .....	30
<b>FOODSAFE（食物安全） .....</b>	<b>31</b>
FOODSAFE 培訓課程 .....	31
<b>食物安全計劃和環境衛生計劃 .....</b>	<b>32</b>
食物安全計劃 .....	32
公共衛生計劃 .....	32

# 食物保護—對你的業務至為重要

## 序言

食物保護，是你的業務極其重要的一環。每年，與食物有關的疾病所導致的醫療開支、工資損失、勞工索償和法律訴訟費用，令卑詩省民蒙受數以百萬元計的損失。透過經營安全衛生的食肆，你可協助預防上述一些疾病和損失。

講求衛生的經營，不單可保障公眾健康，亦會令你業務興隆。這個經營宗旨既有助招徠，亦可降低成本。它可減少食物變壞的損失，也有助避免保費上升，降低招惹官非和信譽受損的風險，甚至避免業務倒閉。

卑詩省的 Environmental Health Officer（環境衛生主任）特地編製這本小冊子，以協助你保障你供應的食品、你的食肆，以及公眾的健康。小冊前 9 部分提供主要經營範圍的資訊，每個部分為你和你員工列出很多「應做」和「勿做」的重要事項。然而，小冊子並非涵蓋所有事項。它所提供的資料，可以補充你在 FOODSAFE 之類課程學到的知識，或環境衛生主任給你的意見。最後 3 部分提供的資料，則與下列課題有關：食物處理人員的「食物安全」訓練、食物業經營者的 FOODSAFE Excellence Certification Program（食物安全達標認證計劃），以及食物業界如何能協助促進從業員安全處理顧客的食物。

如有任何與經營衛生食肆有關的問題，或在這方面你有所關注的事項，歡迎隨時與你本區的環境衛生主任聯絡，切勿等待衛生人員前來檢查你的經營場所時才提出。協助你防患於未然，是環境衛生主任的職責；食物保護，則是衛生人員與你的共同目標。

卑詩省政府致力保障省民，使他們免受食物中所含在製作過程中產生的反式脂肪（trans fat）損害健康。對於消費者來說，他們難以知道食物中反式脂肪的含量。由 2009 年 9 月 30 日起，在一所食肆之內的所有食物，或在該處調製、供應顧客或出售的食物，必須符合反式脂肪的管制法規，食肆內須備存食物的文件記錄，以證明符合法例的規定。欲知詳情，請到網址：[www.restricttransfat.ca](http://www.restricttransfat.ca) (英文網頁)，或致電 811，向 HealthLink BC（「卑詩健康結連」）的營養師（dietitian）查詢。

# 食物保護—對你的業務至為重要

## 經營食肆的規劃

### 申請計劃審批

- 盤算經營任何食肆之前，應找一位環境衛生主任諮詢意見。
- 請注意：
  - 一所食肆的所有規劃圖則，必須獲環境衛生主任批准；及
  - 圖則獲環境衛生主任批准，並不表示其用途分區或其他方面已符合地方主管當局的要求。
- 設立、建造或改建一所食肆，必須提交所有圖則和說明予環境衛生主任審批。請同時提交店舖平面圖（site plan）及建築圖（building plan）。

### 店舖平面圖

#### A. 地點

- 提供施工地點的法定說明（legal description）和地址。

#### B. 供水

- 指出供水來源。
- 提供以壓力輸送的冷熱水供應，所供者必須為食水（可安全飲用）。
- 切勿設置多個供水系統，例如：一個提供食水；另一個供沖廁用。不同系統混合供水及互相接駁，可能會產生問題。
- 按照地方政府的附例（bylaw）和規例（regulation），接駁公共供水系統。
- 如當地未有公共供水系統可供接駁，請與環境衛生主任聯絡。
- 切勿使用來自私人水井、水泉、湖泊或其他系統的水，但若所採水樣本經衛生人員確認符合加拿大食水標準（Canadian Drinking Water Standards）者除外。

#### C. 水管系統及污水排放

- 說明所有集水管道的位置和排污方法。
- 按照地方政府的水管系統規例或附例，設計和建造所有水管、排水和排污渠。如當地沒有這些附例或規例，則以 British Columbia Plumbing Code（卑詩省水管裝置規則）作準。
- 敷設鄉郊排污系統，必須距離水井或湖泊等水源最少 30 米（100 英尺）。
- 廚房排水管必須設置隔油器（grease trap）。

#### D. 垃圾處理

- 說明處理垃圾的位置和方法。
- 闢設擺放垃圾桶的地方：
  - 室外：適宜放在混凝土塊上，加以適當掩蔽，以杜絕食腐動物；或
  - 獨立垃圾房：適宜設通風系統，牆壁可清洗，混凝土地面微傾，地面設去水口，並設置水喉，以便經常清洗。

## 食物保護—對你的業務至為重要

- 如當地沒有固定的垃圾收集服務，可徵詢環境衛生主任如何處理。

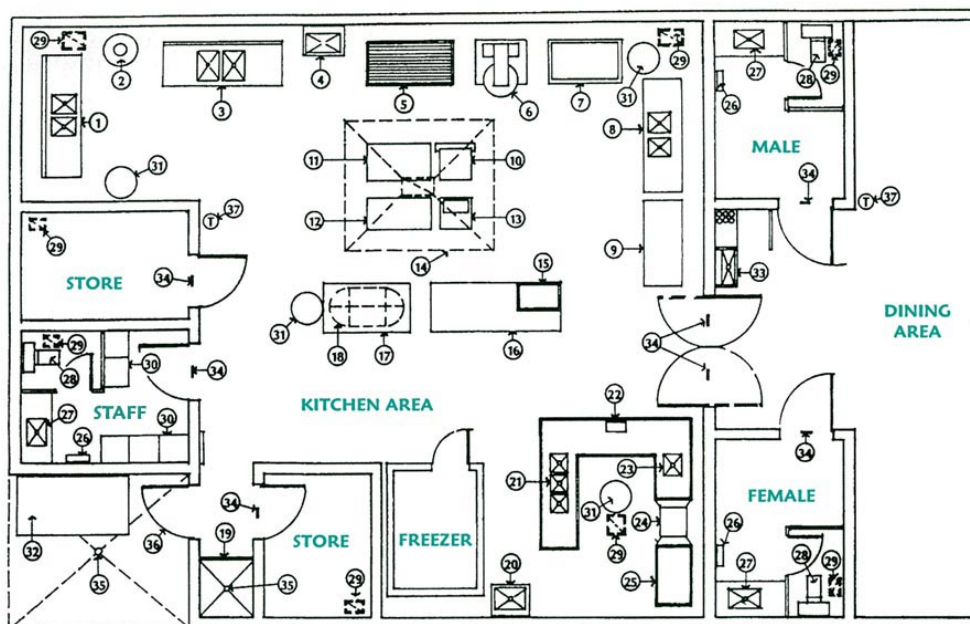
### E. 泊車

- 如欲設「車內購物」(drive-in)設施，或進行就地排污處理的規劃，則需提供泊車位數目和布局設置圖(layout)。
- 切勿規劃在化糞池或垃圾棄置區上築建車道或泊車位。

## 建築圖

### A. 平面圖

- 就你的計劃擬備類似以下的示例圖表，勾劃布局設計，包括所有廳房，其用途和面積。
- 就食物的處理—由收貨以至為顧客供應和分配食物，作流程暢順的規劃。
- 平面設計要將未清潔的碗碟和生的食物，與清潔碗碟和熟食或即食食物分開擺放。
- 規劃和安裝設備器材，務求易於清洗。
- 因應預期的貨量，確保有足夠空間貯藏、停放和冷凍食物。
- 任何起居地方，必須與調製、貯存或供應食物的廳房完全分隔。



**平面圖：** Dining Area—顧客用餐區； Male—男廁； Female—女廁； Kitchen—廚房； Freezer—冷藏櫃； Store—貯貨間； Staff—員工休息室

## 食物保護—對你的業務至為重要

### B. 地面、牆壁、天花板、櫥櫃和櫃臺

- 說明所有表面所用物料。
- 確保作下列用途的房間內的表面平滑、結構緊密、非吸收性和容易清潔：
  - 調製、貯存或供應食物；
  - 清洗器具；及
  - 設置洗滌槽或廁所設備。
- 牆壁與櫃檯及地面接連的地方。

### C. 照明

- 說明所有照明設備的類別和強度。
- 調製、貯存和處理食物的地方，照明強度不可低於 50 呎燭光（foot-candle）。
- 其他地方的照明不可低於 30 呎燭光。

### D. 通風

- 說明通風的方法、通風系統的位置和種類。
- 安裝充足的通風設備，以免積聚氣味、煙和凝聚水氣。
- 按照建築法規進行系統安裝。
- 如環境衛生主任作出以下指示，則須遵行：
  - 在調製食物和飲品或清洗用具的地方，設置每小時可徹底轉換空氣 8 次的設備；而在所有其他地方，則設置每小時可徹底轉換空氣 4 次的設備；
  - 在爐灶、烤爐、煎炸鍋、洗碗碟機，或其他會產生煙霧、濃煙、氣味或蒸氣的地方上面，安裝以金屬或其他認可物料製造的強制排氣系統（forced-discharge exhaust systems）；
  - 安裝特殊設備，以免對鄰接店舖造成滋擾；以及
  - 排氣口須高於任何鄰接建築物屋頂。

### E. 設備

- 說明主要設備的位置、體積、種類和表層物料。
- 規劃採用的設備，應易於清潔和消毒殺菌。
- 規劃採用的大型設備，組件應可脫除，以方便清潔和檢查。
- 所選用的設備，其製成物料應具有以下特性：
  - 平滑、非吸收性及不受腐蝕；
  - 可承受高溫或消毒殺菌；及
  - 不含鉛、鎘或銻。
- 應有一個兩隔的洗滌槽，其體積足以容納清潔沖洗最大的鍋及廚具；另需有一個大小適中的滴水板。
- 如果可容納顧客超過 50 人，應規劃購置商用洗碗碟機，款式可選：
  - 單缸（適合小型食肆）；
  - 雙缸（獨立洗滌和沖洗缸）；及
  - 三缸（獨立洗滌、沖洗和消毒缸，或預沖、洗滌加沖洗缸）。
- 如用人手清洗碗碟，需使用三隔式洗滌槽及滴水板。



## 食物保護—對你的業務至為重要

### F. 衛生設施

- 描述公共及員工洗手間設施、員工更衣室，以及額外的洗手盆。
- 備餐區設洗手盆，必須有冷、熱自來水、皂液器（soap dispenser）以及暖風乾手機（或符合規格的抹手巾）。
- 洗手盆應設於方便洗手的位置。
- 裝設會自行關上、不留罅隙的門，並且不會直接推進任何供應、處理、調製或貯存食物的房間。
- 排氣系統直接將氣體排放到外面。
- 最少每設兩個馬桶或小便兜即設一個洗手盆。
- 食肆須設多少個洗手間，於 BC Building Code（卑詩省建築規則）有所規定。請聯絡你本區的建築處（Building Department），查詢你的經營場所應設的洗手間數目。此外，地方建築部門也可告訴你，你所設的洗手間是否必須採用可供殘疾人士使用的設計。
- 在沒有當地附例管制的地區，洗手間的數目以卑詩省建築規則的規定為準。
- 員工洗手間的數目，由 WorkSafeBC（卑詩工作安全局）規管。請聯絡該局 Prevention Division（預防科）（電話：（604）276-3100），查詢你的食肆應設多少個員工洗手間。
- 公共洗手間的位置設計原則，就是顧客前往使用時，不會行經調製或貯存食物的地方。
- 凡設有洗手盆之處，必須張貼顯眼的標語，指示員工如廁或小便後必須洗手。

### G. 清潔衛生設施

- 描述貯物間和用以清潔地方的洗滌盆。
- 撥出足夠地方存放清潔劑及用具。
- 設置多用途洗滌盆，供水桶注水/傾水，清洗拖把等。

### 菜單

- 提供菜單一份。這將有助於環境衛生主任與你討論符合衛生經營食肆的設備和布局設計需求。
- 菜單亦可作為協助你訂立食物安全計劃的第一步。訂立食物安全計劃，是一個重要的程序，作用在確定你業務的關鍵控制點（Critical Control Point），亦確保你的食物是以安全的方式處理、貯存和調製。



### 領取及保存營業許可證

#### 申請營業許可證

- 經營任何食肆，必須向本區衛生部門辦事處的環境衛生主任申請營業許可證，但僅售賣已預先包裝而不會腐爛的食物者除外。連鎖式經營企業旗下的每間食肆，須各自持有許可證。
- 提供所有領取許可證所需資料。
- 必須注意，營業許可證：
  - 規定經營者必須遵守 *Health Act*（《衛生法》）。
  - 不可由持照經營者轉予另一人。
  - 在經營者一旦違反《衛生法》或衛生規例的規定時，得予以撤消。
- 營業許可證須張貼/懸掛於食肆內的顯眼處。
- 允許環境衛生主任在任何合理時間視察食肆。
- 同意環境衛生主任：
  - 檢取任何食物或飲品樣本；
  - 在碗碟、茶杯、餐具或廚具採集樣本；
  - 檢取水樣本；
  - 取存食物或飲品作進一步調查；及
  - 進行其認為有需要的測試及檢驗。
- 如果環境衛生主任向你發出停止營業令，你須即時停止食肆營業，直至獲准重開為止。
- 經營者如有以下行為，即屬犯罪：
  - 被著令停業後繼續營業，或在得到批准前恢復營業；
  - 在某人被 **Medical Health Officer**（醫務衛生主任）禁制處理食物後，仍容許該人處理食物；及
  - 未有遵守任何其他有關規例。



## 食物保護—對你的業務至為重要

### 確保食物來自安全的貨源

#### 買入良好的食物來貨

- 切勿買入任何攙有雜質、有病害的或在其他方面不宜食用的食物。
- 切勿接受家居醃製的食物。
- 所有向你供貨的食物供應商，應已經過政府檢查，且擁有供應優質產品的商譽。
- 只向已接受檢查的貨原買入肉食。
- 只向已接受檢查的貨原買入貝殼類水產。
- 買入的奶或奶類產品，必須符合 *Milk Industry Act* (《製奶工業法》) 下各規例所界定的認可標準。
- 只向經環境衛生主任批准的貨源買入冰塊/粒。
- 買入的食物，數量應以可在其貨架存放期內用完為原則。
- 如果你持有許可證在卑詩省經營食肆，則在該食肆內的所有食物，或在該處調製、供應或出售的食物，必須符合下列管制反式脂肪的規定：
  - 在食油和可塗搽的軟性人造牛油的脂肪總含量中，反式脂肪只可佔 2% 或以下；及
  - 在其他食物的脂肪總含量中，反式脂肪只可佔 5% 或以下。
- 食肆內必須備存食物的文件記錄，例如用料清單、營養資訊 (Nutrition Facts) 表或產品說明書等，以證明符合法例的規定。你可向供應商索取符合規定的產品清單，或到網址：[www.restricttransfat.ca](http://www.restricttransfat.ca) 查閱。



#### 新到食物供應的驗收

- 留意任何蟲鼠痕跡。
- 拒收發臭或有異味的食物。
- 拒收發黏的肉類及家禽肉。
- 拒收翼尖發黑的家禽。
- 如對潛在危害性食物 (potentially hazardous food) 的品質有懷疑，與生產商聯絡。
- 留意「保質」(expiry) 及「此前最佳」(best before) 日期。
- 拒收標籤損壞、鬆脫或重新貼上的產品。
- 拒收凹陷、生鏽、鼓起或有滲漏的罐頭食品。
- 拒收以損壞紙盒盛載或破爛包裝紙包裹的食物。
- 拒收以舊容器包裝的食物。
- 對特價品提高警覺：它們可能是過期或受火損貨品。
- 拒收未有保持冷凍的冷凍食物。
- 拒收未有冷藏的潛在危害性食物。



變形的罐頭

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 接收安全運送的食物來貨

- 已採取措施預防在運送期間遭受污染的來貨，方可接收。
- 以不清潔的車輛、或運載非食用物品或寵物的車輛運送的食物，不要接收。
- 運送期間未經適當保質的新鮮蔬菜、魚類或肉食，不要接收。
- 確保運送潛在危害性食物的車輛可將食物保持在 4°C (40°F) (攝氏 4 度；華氏 40 度) 以下；冷凍食物則保持在 -18°C (0°F) (攝氏 -18 度；華氏 0 度) 以下。
- 確保生的食物與熟食或即食食物沒有放在一起。
- 確保司機處理食物時符合衛生。



### 檢查曾受水淹或火燒的食物來貨

- 銷毀任何曾遭水浸或煙燻的食物，包括乾果、穀麥、麵粉、起酥油、奶類產品、香料、已包裝食品和新鮮及醃製肉食。
- 封口損壞、有滲漏跡象或罐身鼓起的罐頭食物，須予銷毀。
- 將其他罐頭完封消毒：首先加以清洗，接著放進沸水或漂白水浸 5 分鐘（漂白水的製法：將 1 湯匙（15 毫升）家用漂白劑混和 1 加侖水；或 1 茶匙漂白劑混和 1 公升水），然後沖去漂白水，晾乾。
- 銷毀樽裝食品及飲品。
- 銷毀所有受污染的葉菜類蔬菜（leafy vegetable）。（根菜類蔬菜可洗淨後徹底煮熟。）
- 如有任何疑問或關注事項，請與你本區環境衛生主任聯絡。

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 貯存和陳列食物

#### 貯存和陳列的地方

- 貯存和陳列食物的地方必須保持清潔。
- 食物須放到貨架、檯面或層架上—切勿放在地上。
- 遮蓋食物，以免接觸咳嗽或噴嚏飛沫、塵埃、水滴和蟲鼠。
- 不同食物分開擺放：
  - 生的食物與熟食或即食食物分開；
  - 熱食物與冷食物分開；及
  - 新到食物與已貯存食物分開。
- 貯存食物應遠離清潔劑及蟲鼠毒藥。
- 貯存及調製食物間不准吸煙。

#### 貯存間和陳列器皿

- 食物貯存間和陳列器皿須保持清潔。
- 勿用銅、錫、銅或鎊製器皿存放汽水、果汁或其他酸性食物。
- 勿用鍍鋅器皿存放食物。
- 勿用灰搪瓷（鎊或鎊製）上鉛釉器皿存放食物。

#### 貯存和陳列時間

- 首先耗用較舊的存貨。緊記「先到—先出」的原則。
- 留意標籤簽上的到期日/保質日期。
- 潛在危害性食物只可保留一段短時期。
- 你有懷疑的任何食物，均應棄掉。

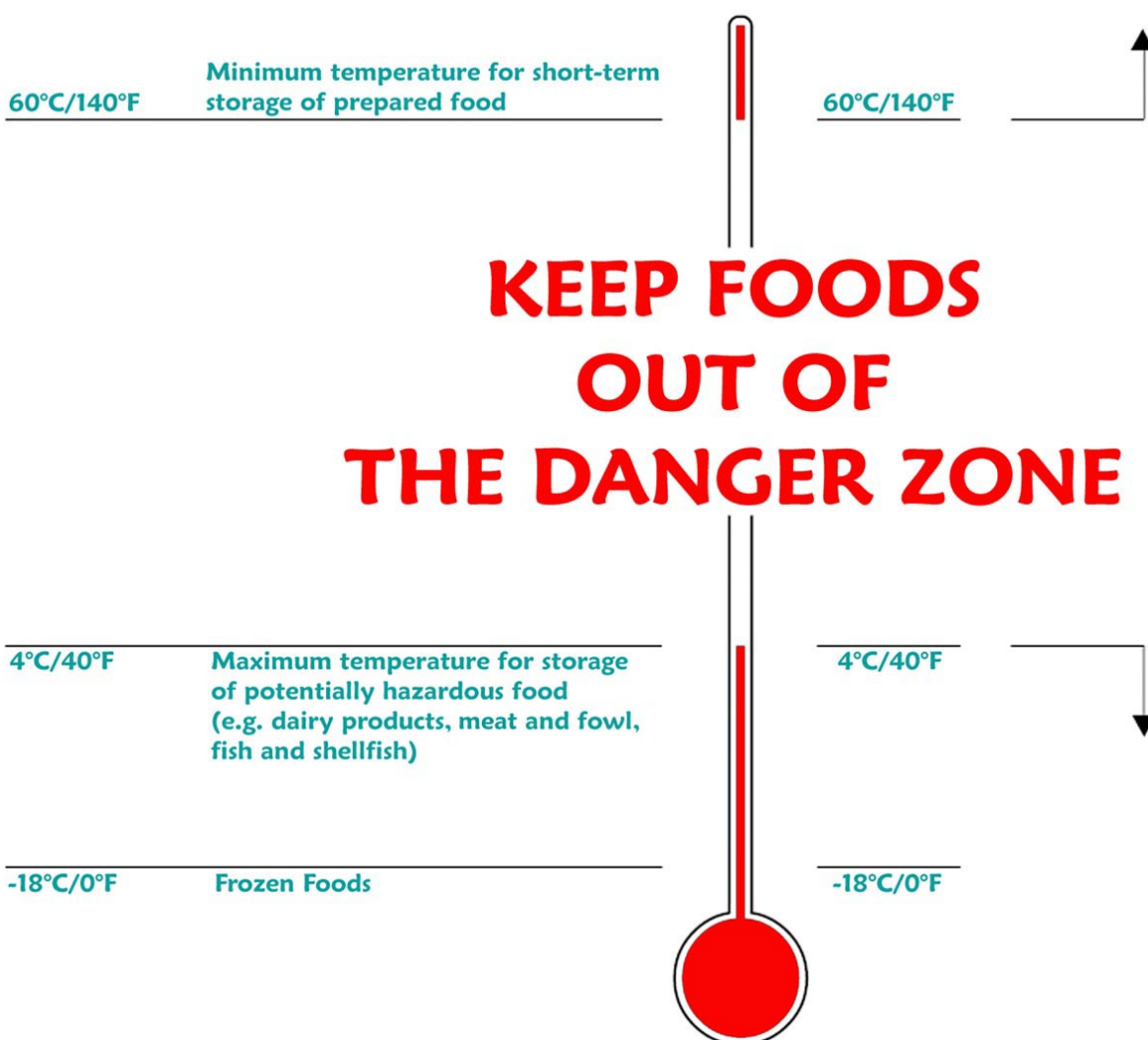


保持冷藏

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 貯存和陳列溫度

- 熱食物要保熱；凍食物要保冷。
- 潛在危害性食物應保持在 4°C (40°F) 以下或 60°C (140°F) 以上。
- 冷凍食物保持在 -18°C (0°F) 以下。
- 使用準確的溫度計量度溫度—切勿自行估計。



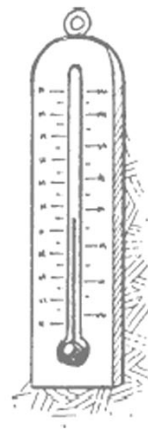
### 上圖：

Minimum temperature for short-term storage of prepared food—短暫存放熟食的最低溫度；  
Keep foods out of the dangerous zone—勿讓食物進入危險區；  
Maximum temperature for storage of potentially hazardous food (e.g. dairy products, meat and fowl, fish and shellfish)—存放潛在危害性食物（例如乳類產品、肉、家禽、魚和貝類水產）的最高溫度；  
Frozen foods—冷凍食物

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 冰箱及冷藏庫貯存食物

- 在冰箱及冷藏庫最暖的位置（通常是靠近門的地方）裝設溫度計。
- 勿經常開門。
- 確保門已緊緊關上。
- 有需要時進行溶霜。（積霜會令溫度上升。）
- 勿以金屬薄片、硬紙板或紙張遮蓋貨架，這樣會干擾氣流。
- 生肉應存放在空氣流通的地方。
- 生的食物應放在即食食物之下。
- 大塊的肉用勾掛起。
- 農產品應先清潔，後貯存。
- 不要在冰箱或冷藏庫堆放過多食物。
- 容人進入的冷藏間地上不應擺放食物。
- 轉換食物擺放位置。採用「先放—先出」的原則。
- 可腐爛食物應放於淺盤上，使其較快冷凍。
- 勿疊放器皿，因為放在上面的器皿底部可能會污染下面器皿中的食物。
- 已局部解凍的食物，不可再行冷凍。



### 即食食物的陳列

- 將食物蓋好。
- 保護食物，以免顧客逕自處理。
- 遮蓋食物（例如使用透明板/罩（sneeze-guard）），以免受咳嗽及噴嚏飛沫污染。
- 潛在危害性食物，如奶油餡餅、沙拉、三明治和凍肉等，應放在冷藏陳列箱/櫃內陳列。
- 熱食應放在蒸氣保溫檯（steam table）上或發熱燈（heat lamp）下，保持溫度在 60°C（140°F）以上。
- 在熱食陳列區內溫度最低之處設溫度計。
- 勿大量堆放熱食，以致高度超出盛載的器皿。
- 任何食物，均不應作長時間陳列。



### 乾貨與罐頭食物的貯存

- 貯存乾製食物，應使用金屬或其他合規格的有蓋器皿，以防蟲鼠。
- 貯存在乾燥的地方。
- 貯存在遠離熱力來源的地方。
- 貯存在沒有陽光直接照射的地方。

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 散裝零售食物的貯存和陳列

- 每種陳列的散裝食物，均須標明以下資料：
  - 產品名稱
  - 所含成份、防腐劑、添加劑
  - 供應商名稱和地址
  - 貨架存放期（shelf life）及所需的貯存溫度。
- 妥善管理散裝食物區。
- 勿讓顧客自行處理或嘗試散裝食物，或向著食物打噴嚏或咳嗽。
- 勿讓雙手不潔、衣服骯髒、身有未癒合潰瘍或繃帶的顧客，自行在散裝食物容器中拿取食物。
- 勿讓顧客把食物放回盛器中。
- 勿讓顧客自行揀取高危害性食物（包括花生醬、乾酪（芝士）、蜂蜜、奶粉、餡餅的餡料、果醬、奶、奶類產品、肉食、熟食、家禽肉、糕點）。



## 食物保護—對你的業務至為重要

### 調製、烹煮、供應和分配食物

#### 食物處理人員的個人衛生

- 保持整潔。
- 穿著清潔衣服鞋襪。
- 指甲要短而清潔。每天使用指甲銼和指甲刷修整。
- 勿塗上彩色指甲油。
- 手上不要穿戴飾物。
- 應蓄短髮，或以帽子或髮罩把頭髮固定在衣領之上。
- 洗手：
  - 處理食物、清潔碗碟、廚具和所有會接觸食物的表面之前；
  - 處理使用過的碗碟和廚具，或不潔物件後；
  - 處理任何曾放近口部的物件（例如香煙、唇膏及牙簽）後；
  - 處理生的食物後；
  - 清理和抹擦檯面或櫃台後；
  - 上廁所後。
- 用肥皂和熱水洗擦雙手至手腕以上，放自來水沖洗。
- 拿抹手紙關上水龍頭（防止清潔的雙手再受污染）。
- 雙手用抹手紙抹乾，或放在暖風乾手器下吹乾。切勿使用公用毛巾或圍裙乾手。
- 雙手不要接觸自己的口、鼻、耳、髮或鬍鬚。
- 勿在調製、烹煮、供應或分配食物的地方吸煙。
- 進行蔬果去皮等較髒的工作時，穿上特別的圍裙。
- 避免向著食物、碗碟、廚具，或任何會接觸食物的表面咳嗽或打噴嚏。
- 咳嗽或打噴嚏時，以用後即棄紙巾掩蓋口鼻，然後洗手。
- 如果生病，尤其在出現腹瀉或嘔吐等徵狀時，不要工作。（如有任何處理食物的員工帶有或患上可透過食物傳染的疾病，食肆東主必須呈報醫務衛生主任。）

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 調製食物

- 勿將亞硫酸鹽加進食物中。
- 使用添加劑及防腐劑，應適可而止。
- 殼有裂痕或針孔的蛋，切勿使用。
- 預備生食物的用具和砧板，不可同時用以處理即食食物。
- 所有水果和蔬菜，均應徹底洗淨。
- 試味匙用後勿放回食物中。
- 盡量不要用手直接處理食物，如有可能，使用鉗子或戴上非乳膠手套。
- 處理沙拉和三明治餡料用的勺子、抹刀、牛油刀和匙等，不要放在工作櫃台上，每次用後都應放回同一器皿中。
- 預早準備的三明治應好好包裹，寫上日期，予以冷藏。
- 勿將用剩的冰淇淋、麥芽或奶昔與新的混合。每次只應混合一天所需的份量。



### 烹煮食物

- 煮冷凍食物時，盡可能不要先行解凍。
- 冷凍食物應放到冰箱或微波爐內解凍—切勿在室溫下進行；或將以塑膠包裹的冷凍食物解凍，並浸在自來冷水中。
- 烹煮食物至其內裏溫度達 74°C (165°F)。
- 使用金屬製刺探式食物溫度計探測溫度。
- 份量大的食物，應從數個位置探測溫度。
- 大塊的肉食，切勿先煮至半熟，後來再加熱。
- 食物重新加熱時，應盡快越過危險區 (4°C-60°C)。重新加熱的食物，內裏溫度應達 74°C (165°F)。
- 燉品、肉汁和湯等重新加熱時，應該煮沸和攪拌數分鐘。
- 勿將食物放在烤肉爐 (broiler) 下重新加熱。
- 熱食的溫度應維持在 60°C (140°F) 以上。
- 凍食的溫度應維持在 4°C (40°F) 以下。
- 不要使用暖熱爐 (warming oven) / 蒸氣保溫檯或雙層蒸鍋加熱食物。暖熱爐只應用以將本來已熱的食物保熱。
- 迅速冷卻食物的方法：
  - 把食物放在冰上；
  - 使用淺鍋；
  - 分成小份；
  - 不時攪動；或
  - 使用冰冷攪拌棒。
- 用剩的食物，應於調製後 24 小時內使用。



24 小時



## 食物保護—對你的業務至為重要

### 潛在危害性食物須予特別留神

- 製造蛋黃汁（hollandaise sauce），每次應以少量為宜，並盡快使用—不超過兩小時。
- 雞或火雞的填料（stuffing），應分開烹製。
- 蛋製食物，例如蛋奶糊（custard）及奶油甜點，應煮至 74°C（165°F），維持 5 分鐘。只可使用新鮮、清潔、沒有裂縫的蛋或已消毒殺菌的蛋類產品。
- 將蛋白霜加進糕點熱餡料中，以 177°C（350°F）的溫度烤約 15 分鐘。只可使用新鮮蛋白或已消毒殺菌的蛋類產品。
- 煮砂鍋葷菜（meat casserole）、肉餡餅、燉品及肉汁，應用中火，並加以攪動，以分布熱力和氧。
- 沙拉和三明治的材料，盡可能少用手直接處理。經常清洗雙手和用具。
- 沙拉弄好後，立即冷凍。
- 預先冷凍沙拉及三明治用料。

### 供應及分配食物

- 生、熟食混合的食物，例如雞或肉沙拉，製成後立即供應顧客。
- 供應奶、奶油或其代替品予顧客時，使用其原來的容器，或經衛生主任核准的用具。
- 冰淇淋勺和長柄勺，在每次用後到再次使用之前，應放在自來水中。
- 勿用手指接觸或分送已調製好的食物。例如：
  - 用叉子送上小塊牛油；
  - 用勺子或鉗子送上冰粒；及
  - 用鉗子夾送炸圈餅（doughnut）。
- 勿讓鉗子或其他供應用具的手柄與食物接觸。
- 重新添加糖漿和調味品時，先清潔容器。
- 勿使用任何有缺口或裂縫的碗碟。
- 勿觸摸碗碟和用具與食物接觸的表面。
- 端送食物時，手指應在碟子底部，拇指則在碟邊。
- 勿將多碟食物疊放。
- 拿茶杯或玻璃杯時，應拿著底部。
- 餐具應拿手柄部位。
- 不潔的托盤，應從用餐桌移走。
- 曾經奉客的食物，不可再用。
- 勿讓一人以上使用同一只茶杯或玻璃杯。

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 售賣烤雞

- 確保雞隻熟透（最深部位的雞肉達 74°C（165°F））。
  - 售賣熱烤雞要保持雞隻常熱—直接從烤叉除下，或是從暖熱箱（最低保熱溫度為 60°C（140°F））取出。
  - 售賣凍烤雞要保持雞隻常凍—直接從冰箱或冷凍櫃取出。
  - 用鋁箔袋把雞封好。
  - 將賣剩的熟雞冷藏，可於翌日作凍雞出售。
  - 建議顧客立即把雞隻拿回家。
  - 提供家中食用指示：
    - 將烤雞放在溫度不低於 60°C（140°F）的烤爐中保熱；
- 或**
- 從袋中取出熱雞冷藏。食用時重新加熱，確保溫度盡快超越危險區（4°C-60°C）。建議雞隻內裏溫度達到 74°C（165°F）。
  - 從袋中取出凍雞冷藏，直至使用為止。



### 呈報任何食物致病事件

- 確定病者吃過甚麼食物和進食時間。
- 留意多少人受到影響。
- 將懷疑致病的食物分隔，加以標籤和冷藏，直至環境衛生主任查驗。
- 即時向環境衛生主任呈報事件。
- 與環境衛生主任合作，矯正任何與該食物本身及其調製和處理有關的問題。

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 食物引起的一些疾病及其預防方法

疾病	一般涉及的食物	徵狀	致病原因
Amoebic dysentery (阿米巴痢疾)	受感染人類糞便中的 <i>Entamoeba histolytica</i> (大腸阿米巴)。生蔬 菜和水果	腹痛、便秘或腹瀉帶血和 黏液	個人衛生差劣，受感染工人接 觸食物，煮食未透
Angiostrongyliasis (血管圓線蟲病)	生蟹、大蝦、鼻涕蟲、 小蝦、蝸牛	腸胃炎、頭疼、頸背僵 硬、低燒	煮食未透
Anisakiasis (異尖線蟲病)	未煮的海魚	噁心、上腹痛，可能極似 盲腸炎	吃進未經煮食或未煮透的魚
Antimony poisoning (銻中毒)	以灰搪瓷器皿盛載的高 酸性食物和飲品	嘔吐、腹痛、腹瀉	使用銻具，用灰搪瓷器皿載高 酸性食物
<i>Bacillus cereus</i> enteritis (蠟狀桿菌性腸 炎)	穀類食品、飯、蛋奶 凍、醬汁、碎肉卷	嘔吐	冷凍不足，在適宜細菌生長的 和暖溫度下保存食物，食物在 供應前數小時弄好，剩餘的食 物未有足夠重新加熱
Beef tapeworm infection (牛肉條蟲感染)	生或未煮透的牛肉	莫名的不適感、饑餓痛、 體重下降、腹痛	未有檢驗肉食，煮食未透，排 污設施不足，污水污染牧場
Beta-hemolytic streptococcal infections (Beta 溶血鏈球 菌感染)	生奶、蛋製食物	喉痛、發燒、噁心、嘔 吐、流鼻水，或會出疹	工人觸到已煮熟食物，工人帶 有含膿的感染，食物冷凍不 足，煮食未透或再加熱程度不 足，食物在供應前數小時弄好
Botulism (肉毒中毒)	自製裝罐低酸性食物， 真空包裝魚類，發酵魚 籽、魚及海洋哺乳動物	暈眩、複視或視線模糊， 口乾，吞嚥、說話及呼吸 困難，肌肉逐漸衰弱，便 秘，瞳孔擴大或固定，呼 吸性麻痺。腸胃的徵狀可 能會先於腦神經徵狀出 現。經常致命	裝罐食物或燻魚沒有作足夠的 熱處理，發酵過程沒有控制
Brucellosis (布氏桿菌病)	生奶、羊酪	發燒、發冷、冒汗、虛 弱、心神不安、頭疼、肌 肉及關節疼痛、體重下降	奶產品未有加熱消毒殺菌，牲 畜感染布氏桿菌
Cadmium poisoning (鎘中毒)	高酸性食物和飲品、珠 子項鏈糖 (candy love beads) 和蛋糕裝飾品	噁心、嘔吐、腹部抽搐、 腹瀉、休克	使用含鎘器皿載高酸性食物， 吸收含鎘食物
<i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> (空腸彎曲桿菌感 染)	生奶、家禽肉、牛肝、 生蛤、水	腹瀉 (常帶血)、劇烈腹 痛、發燒、厭食、心神不 安、頭疼、嘔吐	喝生奶、吃生肉、煮食未透或 未經徹底加熱消毒

## 食物保護—對你的業務至為重要

疾病	一般涉及的食物	徵狀	致病原因
Cholera (霍亂)	生魚及貝殼水產，使用受污染的水洗滌或調製的食物、水	排出大量稀爛(米湯狀)糞便的腹瀉、嘔吐、腹痛、脫水、口乾、虛脫、皮膚充盈減退、手指起皺、眼球下陷	在疫區受污染水域捕魚和貝殼類水產，個人衛生差劣，受感染工人接觸食物，煮食未透，使用受污染的水洗滌或濕潤食物，排污設施不足，使用糞便作肥料
Ciguatera poisoning (雪卡毒中毒)	多種熱帶魚類	口角刺痛及麻痺，舌有金屬味感覺，口乾。出現腸胃徵狀，大便稀爛、肌肉疼痛、暈眩、眼睛擴大、視線模糊，虛脫性麻痺	進食熱帶珊瑚魚肝、腸、魚籽、性腺或魚肉。大條的珊瑚魚一般毒性較強
<i>Clostridium perfringens</i> enteritis (產氣莢膜梭狀芽孢桿菌性腸炎)	熟肉、家禽肉、肉汁、醬汁和湯	腹痛、腹瀉	冷凍不足，在適宜細菌生長的和暖溫度下保存食物，食物在供應前數小時弄好，剩餘的食物未有足夠重新加熱
Copper poisoning (銅中毒)	高酸性食物和飲品，喉管和用具所含的銅	金屬味、噁心、嘔吐(嘔吐物呈綠色)、腹痛、腹瀉	使用銅器皿盛載高酸性食物，或用銅喉管供應高酸飲品；售賣飲品機的防倒流閥產生故障
Cyclopeptide and gyromitrin groups of mushroom poisoning (Cyclopeptide 及 gyromitrin 類蘑菇中毒)	<i>Amanita phalloides</i> (毒鵝蕈)、 <i>A. erina</i> 、 <i>Galerina autumnalis</i> (秋盔孢傘)， <i>Gyromitra esculenta</i> (類羊肚菌) 和類似品種蘑菇	腹痛、感到充脹，嘔吐、長時間腹瀉、虛弱無力、口渴、肌肉抽搐，脈搏細弱急速、虛脫、黃疸病、困倦、瞳孔擴大、昏迷、死亡	避免食用某些種類的 <i>Amanita</i> 、 <i>Galerina</i> 和 <i>Gyromitra</i> 蘑菇。選用已知可食用品種，以防誤進毒蘑菇中毒
Fish tapeworm infection (魚類條蟲感染)	生的或未煮透的淡水魚	不明確的腸胃不適，或會出現貧血	煮食不透，排污設施不足，污水污染湖泊
Fluoride poisoning (氟化物中毒)	任何偶然受污染的食物，尤其是製乾的食物，如乾奶、麵粉、蘇打粉、蛋糕粉	舌頭有鹹鹹的或皂味感覺、口部麻痺、嘔吐、腹瀉、腹痛、臉色蒼白、發紺、瞳孔擴大、痙攣、虛脫、休克	殺蟲劑與食物放在一起，誤將殺蟲劑當作粉狀食物
Giardiasis (賈第鞭毛蟲病)	受感染人類糞便中的 <i>Giardia</i> (賈第鞭毛蟲)。生蔬菜和水果，水	腹痛、黏液樣腹瀉、脂性糞便	個人衛生差劣，受感染工人接觸食物，煮食未透，排污設施不足
Hepatitis A (甲型肝炎)	貝殼類水產，任何受肝炎病毒感染的食物，糞便、尿液或血液中的甲型肝炎病毒，或受感染人類及其他靈長類動物，水	發燒、不適、疲倦、食慾不振、噁心、腹痛、黃疸病	受感染工人接觸食物，個人衛生差劣，煮食未透，在受污水污染水域採捕貝類水產，排污設施不足



## 食物保護—對你的業務至為重要

疾病	一般涉及的食物	徵狀	致病原因
Ibotenic acid group of mushroom poisoning (鵝膏蕈氨酸類蘑菇中毒)	<i>Amanita muscaria</i> (毒蠅傘)、 <i>A. pantherina</i> (豹斑鵝膏菌) 及有關品種蘑菇	昏昏欲睡及呈中毒狀態、混亂、肌肉抽搐、產生幻覺、視覺障礙	食用毒蠅傘及有關品種蘑菇，進食不明種類蘑菇，誤將毒蘑菇當作可食用品種
Lead poisoning (鉛中毒)	用含鉛器皿盛載的高酸性食物和飲料，任何食物	舌頭有金屬味感覺，口部感灼痛，腹痛，嘔吐物呈奶狀，大便帶血或黑色，口臭，休克，牙肉發藍	用含鉛器皿盛載高酸性食物；殺蟲劑與食物放在同一地方
Listeriosis (李斯特氏菌病)	涼拌捲心菜 (Cole slaw)、熟食店肉食、奶、乳酪 (芝士)、動物製食品	疼痛、發冷、冒汗、不適、頭疼、肌肉及關節痛、體重下降	煮食未透，奶未經消毒殺菌處理、食物冷藏過久
Mercury poisoning (水銀中毒)	曾受含水銀殺真菌劑處理的穀物；曾接觸水銀化合物的豬肉、魚和貝類水產	麻痺、雙腳乏力、痙攣性麻痺、視力受損、盲、昏迷	溪澗受水銀化合物污染；以含水銀殺真菌劑處理過的穀物餵飼牲畜；進食經水銀處理的穀物，或進食以這些穀物作飼料的動物的肉
Muscarine group of mushroom poisoning (毒蕈鹼類蘑菇中毒)	<i>Clitocybe dealbata</i> (白霜杯傘)、 <i>C. rivulosa</i> (環帶杯傘) 及多類 <i>Inocybe Boletus</i> 蘑菇	大量分泌唾液、汗液、淚水，血壓下降，脈搏不規則，瞳孔收縮，視線模糊，氣喘性呼吸	食用含蕈毒鹼類蘑菇，進食不明種類蘑菇，誤將毒蘑菇當作可食用品種
Mushroom poisoning (蘑菇中毒)	野生蘑菇	噁心、嘔吐、反胃、腹瀉、腹部痙攣	誤將毒蘑菇當作可食用品種
Nicotinic acid (菸鹼酸)	肉食、嬰兒食品	臉發紅、痕癢、臉及膝蓋腫脹、腹痛	不適當地使用烟酸鈉 (sodium nicotinate) 作顏色防腐劑
Nitrite poisoning (亞硝酸鹽中毒)	醃肉，任何意外受污染、過度硝化的食物	噁心、嘔吐、發紺、頭疼、暈眩、虛弱、失去知覺、血呈巧克力棕色	使用過多亞硝酸鹽或硝酸鹽醃製食物或掩飾已腐爛的食物，或誤將亞硝酸鹽當作食鹽或其他調味品，冷凍不足。
Norovirus gastroenteritis (諾沃克病毒腸胃炎)	蚌、蠔、沙拉、糕點、糖霜	噁心、嘔吐、腹瀉、發燒、發冷、腹痛、厭食、頭疼、不適	貝殼水產產區水域受污染，個人衛生差劣，受感染人士處理食物
Pathogenic <i>Escherichia coli</i> gastroenteritis (大腸桿菌病原性腸胃炎)	受到受感染人類或其他動物糞便中產生腸毒素或致瀉性大腸桿菌所污染各類食物、水	腹痛、腹瀉、噁心、嘔吐、發燒、發冷、頭疼、肌肉疼痛	受感染工人接觸食物，冷凍不足、煮食未透、設備未有徹底清潔消毒
Pork tapeworm infection (豬肉條蟲感染)	生豬肉或未熟透的豬肉	莫名的不適、饑餓痛、體重下降	沒有檢驗肉食、煮食未透、排污設施不足、污水污染牧場
Q fever (Q 熱)	生奶 (未作足夠加熱消毒)	發冷、頭疼、虛弱、不適、冒汗、發燒、咳嗽、胸口痛	飲用污染生奶，奶未有加熱消毒殺菌 (62.8°C/145°F... 30分鐘；71.7°C/161°F... 15秒)



## 食物保護—對你的業務至為重要

疾病	一般涉及的食物	徵狀	致病原因
Salmonellosis (沙門氏菌病)	家禽、肉食及肉類產品，蛋製品，其他受到受感染人類及其他動物糞便中各類沙門氏菌所污染的食物	腹痛、腹瀉、發冷、發燒、噁心、嘔吐、不適	冷凍不足，在適宜細菌生長的和暖溫度下保存食物，食物未煮透及重新加熱程度不足，食物在供應前數小時已弄好，交叉污染，沒有徹底清潔用具，受感染工人接觸已煮熟食物，食物來自受到污染的來源
Scombroid poisoning (鯖魚中毒)	吞拿魚、馬鮫魚、太平洋海豚	頭痛、暈眩、噁心、嘔吐，舌有辛辣味感覺，喉嚨灼痛，面部腫脹發紅，胃痛，皮膚痕癢或出疹	鯖魚未予以足夠冷藏
Shellfish poisoning (貝類中毒)	淡菜、蚌	嘴唇一帶和指尖刺痛、灼痛和麻痺，暈眩，語無倫次，呼吸性麻痺	在 Gonyaulax (渦鞭毛藻) 大量湧現的水域採捕貝類水產
Shigellosis (志賀氏桿菌性痢疾)	任何受到受感染人類糞便中的 <i>Shigella flexneri</i> 、 <i>S. dysenteriae</i> 、 <i>S. sonnei</i> 和 <i>S. boydii</i> 4 類志賀氏痢疾桿菌所污染的食物，通常有沙拉、水	腹痛、腹瀉，大便帶血及類黏蛋白，發燒	受感染工人接觸食物，冷凍不足、煮食未透，食物重熱不足夠
Sodium hydroxide poisoning (氫氧化鈉中毒)	瓶裝飲品	嘴唇、口和喉嚨灼痛；嘔吐、腹痛、腹瀉	瓶/樽以腐蝕劑或洗潔劑清潔後，未有徹底沖淨
Staphylococcal intoxication (葡萄球菌性中毒)	火腿、肉和家禽製品、奶油甜點、混合食物、剩餘食物	噁心、嘔吐、反胃、腹痛、腹瀉、虛脫	冷凍不足，工人接觸到已煮熟的食物，食物在供應前數小時已弄好，工人有含膿的感染，在適宜細菌生長的和暖溫度下保存食物，酸性極低的食物發酵
Tetraodon poisoning (河豚中毒)	河豚	手指和腳趾感覺刺痛，暈眩、臉色蒼白、口與四肢麻痺，有腸胃問題徵狀，皮膚出血脫屑，目光固定、顫搖、麻痺、發紺	進食河豚；食用河豚而未有適當清除腸臟和生殖腺
Tin poisoning (錫中毒)	以錫罐裝載的高酸性食物或飲品	腹脹、噁心、嘔吐、腹部抽搐、腹瀉、頭痛	使用沒有塗上表層的錫器盛載酸性食物
Toxoplasmosis (弓形蟲病)	生肉或未煮透的肉（半熟）	發燒、頭痛、肌痛、出疹	羊、豬、牛肉沒有煮透
Trichinosis (旋毛蟲病)	豬肉、熊肉、海象肉	腸胃炎、發燒、雙眼浮腫、肌肉疼痛、發冷、衰弱、呼吸吃力	進食生或未煮透的豬肉或熊肉，煮食未透或加熱不足，使用沒有煮過或經過熱處理的剩菜餵豬

## 食物保護—對你的業務至為重要

疾病	一般涉及的食物	徵狀	致病原因
Typhoid fever (傷寒)	受感染人類糞便中的 <i>Salmonella typhi</i> (傷寒沙門氏菌)、貝類、被工人污染的食物，生奶、乳酪(芝士)、西洋菜、水	不適、頭痛、發燒、咳嗽、噁心、嘔吐、便秘、腹痛、發冷、玫瑰疹、大便帶血	受感染工人接觸食物，個人衛生差劣，煮食未透，冷凍不足，排污設施不足，從不安全來源獲取食物，在受污水污染水域採捕貝類水產
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> gastroenteritis (副溶血性弧菌性腸胃炎)	生海產、貝類	腹痛、腹瀉、噁心、嘔吐、發燒、發冷、頭痛	煮食未透，冷凍不足，交叉污染，用具沒有徹底清潔，使用海水製備食物
Viral gastroenteritis (病毒性腸胃炎)	腸道病毒 (ECHO 病毒、Coxsackie (克沙奇) 病毒、rotaviruses (輪狀病毒)、adenoviruses (腺病毒))，食物來源不明	腹瀉、發燒、嘔吐、腹痛，間有呼吸問題徵狀	個人衛生差劣，受感染工人接觸食物，煮食未透，沒有足夠重新加熱
Yersiniosis (耶氏桿菌症)	奶、豆腐、水	腹部劇痛、發燒、頭痛、不適、喉痛	煮食未透，受蟲鼠或其他動物污染，消毒後污染
Zinc poisoning (鋅中毒)	以鍍鋅容器盛載的高酸性食物及飲品	口、腹疼痛、噁心、嘔吐、暈眩	以鍍鋅罐盛載高酸性食物

### 清潔及貯存碗碟和廚具

#### 清洗碗碟和廚具

- 清洗前，先刮除食物渣滓。
- 煲、鍋洗前先浸在溫暖肥皂水中 10 至 30 分鐘。
- 餐具預先在熱水或商用化學浸泡液中浸 10 至 15 分鐘。
- 清洗碗碟、餐具和煲鍋前，用軟水管沖洗或噴灑。
- 在三隔洗滌槽進行人手清洗的程序：
  - 使用專供洗碗碟用的清潔刷子和布。
  - 經常換水。
  - 在第一隔間用清潔劑和清潔的熱水—不低於 44°C (110°F)—洗滌。玻璃杯用刷子清潔。
  - 在第二隔用熱水—不低於 44°C (110°F)—再洗一次（過水）。
  - 在第三隔用消毒液加以消毒殺菌。

或

- 商用機器清洗碗碟的程序：
  - 按照洗碗碟機上的指示操作。
  - 將形狀和大小相若的碗碟放在一起。
  - 適當地擺放碗碟，使整個表面與水接觸。
  - 茶杯、碗和玻璃杯應倒轉放入，底部向上。
  - 混合不同餐具放置特別容器內，避免互相貼在一起。
  - 使用洗滌劑和熱水—不低於 60°C (140°F)。
  - 用熱水—不低於 83°C (180°F)—消毒殺菌，或使用低溫水化學消毒劑。
  - 注意清洗過程每階段耗用的時間應符合製造商的建議。
  - 留意整個清洗過程應符合溫度要求。
  - 每次使用洗碗碟機前，清理渣滓盤和噴灑嘴。
- 洗玻璃杯機（如有需要）使用程序：
  - 按照機上指示操作。
  - 使用洗滌劑和熱水洗滌。
  - 用冷水沖洗。
  - 消毒殺菌。
- 在清潔和非吸收性表面風乾和冷卻碗碟。勿用毛巾抹乾。
- 小心存放：
  - 擺放前，先洗手。
  - 勿接觸盛放食物的表面。
  - 拿起玻璃杯時，只拿杯底。
  - 拿起茶杯、餐具、煲鍋時，只拿手柄。
- 用後即棄的物件，例如膠匙或發泡膠杯等，勿洗滌再用。

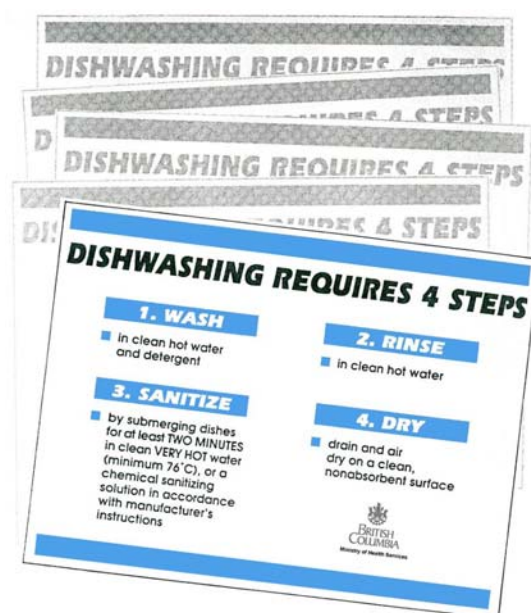
44°C

60°C

83°C

## 食物保護—對你的業務至為重要

消毒殺菌劑	
化學劑	濃度 ppm (百萬份率, 1ppm=百萬份之一)
Chlorine (氯化物 (家用漂白劑))	人手洗滌: 100 ppm (最少) 或每加侖 ½ 安士 (每公升 1 茶匙); 商用洗碗碟或玻璃杯機: 50 ppm (最少) 或每加侖 ¼ 安士。用氯化物測試紙測試濃度。
Quaternary ammonium (Quats, 季銨化合物)	200 ppm, 或產品標籤上指示的濃度。
Iodine compound (碘化合物)	12.5 ppm (最少)。加入化合物直至水轉為土黃棕色。使用測試片和測試套測試濃度。



清洗碗碟 4 步驟

### 存放碗碟和廚具

- 碗碟和廚具 (包括即棄類別) 應存放在清潔碗櫃的清潔層架上, 不觸及地面, 不沾染塵埃, 遠離垃圾、食物和水。
- 玻璃杯和茶杯應倒轉擺放。
- 餐具和用具放在清潔容器中, 餐具手柄向上。



### 設備的維修

#### 所有設備

- 需保持良好操作狀況。
- 按照製造商的使用說明操作和維修。
- 盡量頻密清潔與食物有接觸的設備，並加以消毒，以保持衛生。
- 聯絡供應商、維修代理或環境衛生主任，作進一步諮詢。

#### 洗碗碟機

- 定期清潔排水口和噴嘴，以防堵塞。
- 每日徹底洗刷機器內部。
- 毋須使用時，打開機門透風。
- 不時檢查操作溫度及/或消毒水平。

#### 洗玻璃杯機

- 清潔和沖洗機內的洗濯間。
- 取出杯架和栓塞，用刷子加洗潔劑洗刷，風乾後放回。
- 毋須使用時，打開機門透風。
- 不時檢查操作溫度及/或消毒水平。

#### 火爐、多頭爐灶和烤爐

- 清潔前，先讓爐頂、蓋和烤箱冷卻。
- 用沙粉（scouring powder）清除溢出的食物和銹跡。
- 用後清潔。
- 將烤箱和烤爐任何殘留的清潔劑徹底清除。
- 保持多頭爐灶清潔沒有油污。
- 保持煤氣爐氣孔沒有阻塞，並調校氣閥，使火焰經常保持藍色。

#### 微波爐

- 切勿使用任何百潔布（scouring pad）或其他磨擦性潔具進行清潔，以免微波爐內部或門的封邊受損。
- 溢出任何食物，馬上抹除。
- 每日使用濕布抹淨爐內所有表面，抹後弄乾。
- 爐中沒有食物時，不要開動。
- 每星期最少檢查門的封邊、門鉸和門門一次，並視乎需要，進行清潔和修理。



## 食物保護—對你的業務至為重要

- 切勿從爐門格柵（door grill）或封邊插進任何物件（如鐵線或鋁箔等）。
- 切勿解除安全鎖操作。
- 修理須找合資格技工進行，切勿自行嘗試。
- 找合資格技工每年檢查一次。

### 炸鍋

- 勿用來炸水份太多的食物。（水份可能導致油脂沸騰溢出。）
- 使用無毒、非易燃清潔液抹淨外面。

### 水壺

- 使用硬毛刷、熱肥皂水和洗滌蘇打洗刷。
- 用熱清水沖洗，然後弄乾。

### 冷藏設備

- 檢查門封是否有效。
- 確保門邊磁性封條沒有失效。
- 排放廢水的洗滌槽或去水渠，必須沒有掩蔽，並恰當地以 U 型彎管隔臭及接駁下水道。如無下水道可供接駁，則使用不漏水的滴水盤。
- 定期溶霜。
- 在每個冰箱或冷凍櫃設置準確溫度計。



### 切肉砧板

- 勿將肉類隨意留在砧板上，令砧板非必要地沾上血水、鹽水和水份。
- 勿在砧板上調製毋須煮熟的即食食物，如凍肉、乳酪（芝士）和沙拉。
- 利用鋒利刮刀清潔。
- 避免不恰當地使用大木槌、菜刀和清潔劑，破壞砧板表面。（損壞的砧板面較難清理。）
- 砧板愈乾愈好，這樣可保持堅硬，不易磨損。
- 每次用後清潔消毒。
- 不時刨平板面，以清除表面裂縫和溝。

### 碎肉機

- 使用擠壓棒將肉擠進機內。
- 每次用後，拆開清潔消毒。

### 切肉機

- 拆開徹底清潔。



## 食物保護—對你的業務至為重要

- 每次用後清潔消毒。

### 啤酒及酒機

- 每日使用前清潔生啤管。使用鹼性洗潔液加壓清洗，然後將一條啤酒管刷拉過酒管，再用清水沖洗。
- 清潔啤酒管接口的墊圈。如有損耗即更換。
- 每天拆開放酒閥門清潔：浸入鹼性洗潔液、洗刷後用清水沖淨。
- 從酒桶取酒前，先清潔閥門桿（tap rod）和其他配件。使用鹼性洗潔液洗刷閥門桿和配件，用清水沖淨。
- 配件需經常清潔，如有損耗即更換。
- 每早使用小刷子清潔酒瓶的倒酒嘴（pouring spouts）。
- 酒瓶用後清潔。

### 冰淇淋機

- 保持冰淇淋機對下的地方清潔，如有漏下的冰淇淋和垃圾，立即清理。
- 用暖水和洗潔劑清潔機頂和機身。
- 取出管嘴（nozzle）徹底清潔。
- 用清潔濕布清潔蓋和鉸。
- 取出滴漏接盤（drip pan）和接板清潔。
- 清除壁身積霜。切勿使用任何尖銳工具。
- 重新注入糖漿前，沖洗糖漿軌，並用暖水和洗滌蘇打清洗。
- 清洗糖漿瓶和泵。
- 用洗滌蘇打和暖水沖洗排水盤（drain trough）。
- 用洗滌蘇打和冷水清潔乾貯物隔。
- 清潔滴漏接板的排水喉。將洗滌蘇打混和熱水，慢慢倒進接板，清除殘渣。
- 如有需要，用熱蘇打水沖洗排水管。

### 冰淇淋冷凍櫃、麥芽和奶昔機

- 每天營業後進行清潔。
- 清潔步驟：
  - 櫃/機繼續運行，但關掉冷凍功能。
  - 用暖水（勿用熱水）沖洗一至兩分鐘。
  - 用刷子洗刷固定部位。
  - 用和暖清水沖洗。
  - 用無皂洗潔液清洗 1 分鐘。
  - 放水及關機。
  - 將櫃/機拆開，用洗潔液洗刷所有組件。
  - 重新裝嵌、開機，用熱水沖洗一或兩分鐘。



## 食物保護—對你的業務至為重要

- 放水，不要抹乾。
- 使用衛生主任批准的消毒液消毒殺菌。
- 奶昔機須於清潔後立即消毒。
- 凍櫃須於清潔後立即消毒 5 分鐘，接著再開機。

### 隔油器

- 經常檢查。
- 抽出油脂，讓廢水暢順流走。
- 視乎需要進行清潔。如隔油器設於室內，應小心處理，以防油污濺到或污染食物貯存間或調製區。

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 維持食肆的經營

#### 保持食物區清潔

- 習以為常地清潔所有用來貯存、陳列、冷藏、調製、烹煮、供應和進食食物的地方。
- 餐後或關門後掃地。（使用推進式掃帚或吸塵機，以免塵埃飛揚。）
- 經常拖地。
- 定期清潔貨架和牆壁，並且消毒。
- 如有任何食物濺溢，馬上清理。
- 最低限度每星期清潔所有表面、架和盤子一次。
- 保持所有家具、設備和電器清潔，並在有需要時馬上修理。
- 非即棄檯布及餐巾每次用後均須洗濯。
- 餐桌每次用後，均須以抹檯布清潔。
- 抹檯布要用消毒劑開水沖洗，消毒水須經常更換。



FRIDAY—星期五

#### 保持洗手間清潔

- 每日多次檢查洗手間的清潔狀況。
- 每日清潔洗手間、洗手盤和坐廁，並進行消毒。
- 保持喉管暢通無阻。
- 源源供應廁紙、用後即棄抹手紙（或暖風乾手機）和肥皂/皂液。
- 確保熱水供應充足。
- 切勿利用洗手間存放濕拖把或清潔劑等用具或用品。

#### 貯存清潔劑

- 存放在遠離食物的壁櫃或貯物間。
- 切勿使用舊食物容器載清潔劑。
- 清潔劑應放進清楚表明的容器中。



#### 預防食物區產生衛生問題

- 嚴禁貓狗（導盲犬除外）、雀鳥及任何其他動物進入。
- 食物貯存間、陳列和調製區內，不得存放食肆不需的任何物料或器材。
- 確保所有會與食物接觸的表面，沒有任何破裂、侵蝕、綻開的接口、裂縫和缺口。
- 確保空氣流通，以降低濕度。
- 避免使用硬紙板箱。（這些紙箱吸收水份，窩藏昆蟲。）



## 食物保護—對你的業務至為重要

### 杜絕蟲鼠

- 將散裝乾食物（例如糖和麵粉）放進金屬或其他認可的容器內，並且蓋好。
- 不要保留汽水盒，或堆放的紙板箱或報章，以免招惹和窩藏害蟲。
- 清潔設備、洗滌槽、櫃台後面和下面的地方。
- 經常留意是否有害蟲出沒（包括室內外）的痕跡。（使用電筒檢查黑暗角落和裂縫，以及設備器材下面。）
- 妥善擺放和棄置垃圾。（見下文「處理垃圾」）。
- 封閉地基、排水管或其他喉管附近的小洞或裂縫。
- 需打開的窗戶裝上沒有罅隙的窗紗。
- 使用沒有罅隙的門，門腳加裝金屬邊。
- 經常打開的門口，加裝沒有罅隙而會自動關上的紗門。
- 通風管道和地面排水口裝上隔柵。
- 開動風扇，以助驅趕蒼蠅。
- 樓宇外面的喉管和電線，應裝上金屬防護裝置，以防老鼠和松鼠等齧齒目動物爬入。
- 食肆外面應沒有野草、垃圾和廢棄用具。
- 檢查新到來貨，看看有沒有蟲鼠痕跡。

### 撲滅蟲鼠

- 在不時有害蟲出沒的地方，使用蒼蠅誘捕器（fly attractor）、黏鼠板（glue board）和捕鼠夾。
- 勿在調製食物區和用餐區上面掛上捕蠅紙。（紙上黏劑和蒼蠅或會掉下。）
- 只可使用合規格的殺蟲劑應用器。
- 如害蟲出沒的跡象沒有消失，可僱用認可蟲害控制商處理。

### 處理垃圾

- 使用非吸收性物料（例如耐用塑膠或金屬）製造的不滲漏垃圾桶。
- 確保垃圾桶蓋可緊緊蓋上。
- 以膠袋圍繞垃圾桶內壁裝載垃圾。
- 將載滿的垃圾桶從洗手間，以及調製、貯存或供應食物的地方移走。
- 將垃圾桶放到：
  - 室外：適宜放在混凝土塊上，加以適當掩蔽，以杜絕食腐動物；或
  - 獨立垃圾房：適宜設通風，牆壁可清洗，混凝土地面微傾，地面設去水口，並設置水喉，以便經常清洗。
- 每星期最少清倒垃圾兩次。
- 如果當地沒有收集垃圾服務，可向環境衛生主任查詢有關安排。
- 清倒垃圾後，將垃圾桶洗淨。



垃圾收集通告

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 經營自動售賣機

#### 地點及建造

- 放置自動售賣機 (vending machine) 的地方，需符合下列條件：
  - 易於清潔；及
  - 經環境衛生主任批准。
- 確保任何冷凝器與食物及食物容器完全分隔。
- 確保售賣機的所有表面均易於清潔、沒有毒性和防腐蝕。
- 確保所有容器和配件均可拆開清洗和消毒殺菌。
- 確保售賣機一旦未能保持恰當溫度時，會自動停止發放潛在危害性食物。
- 確保食物存放間可自動排水。
- 確保機門和控制板 (panel) 均沒有罅隙，以保護存放間的食物和容器。
- 售賣機應採用會自動關上的門和蓋，以保護發放間的食物和容器。

#### 需要用水的售賣機

- 只可使用食水 (可安全飲用)。
- 使用喉管，加壓向售賣機輸水。
- 售賣機須設有一個空氣隙 (air gap) 或兩個止回閥 (check valve)，以防止二氧化碳或含二氧化碳液體進入水源。
- 確保售賣機內沒有任何物料會與其他物質 (例如二氧化碳) 起化學作用而產生毒素。

#### 消毒殺菌

- 提供雙隔間洗滌槽，用以清潔與食物接觸的組件和設備，並進行消毒殺菌。
- 為售賣機的操作人員提供便利的洗手設施。
- 遮擋機上任何開口，以防昆蟲進入。

#### 供應、陳列和預備食物

- 售賣機內任何放有潛在危害性食物的隔間，須設置一個溫度計。
- 機內容易腐爛的食物，須在 4°C (40°F) 以下或 60°C (140°F) 以上的溫度保存。
- 請參考本手冊下列部分：
  - “確保食物來自安全的貨源”；
  - “貯存和陳列食物”；及
  - “調製、烹煮、供應和分配食物”。



### FOODSAFE (食物安全)

#### *FOODSAFE 培訓課程*

FOODSAFE (食物安全) 培訓課程是一項享譽國際，與安全處理食物實務有關的培訓課程。該課程在卑詩省政府、Capital Health Region、Knowledge Network、Telecollege Consortium 與 Restaurant and Foodservices Association of British Columbia (卑詩餐飲及食品服務協會) 合作下，於 1986 年在卑詩省率先推出。現時，FOODSAFE 課程在整個卑詩省各地均有開辦，同時亦是加拿大數個省份的主要食物安全教育課程。該課程讓飲食服務從業員更清楚了解，食物如何會受到污染，以及由食物引致的疾病如何可以透過正確的食物處理程序，予以預防。

FOODSAFE 培訓課程共分兩級：第一級 (Level 1) 提供基本訓練；第二級 (Level 2) 則主要為督導和經理級人員而設。這些人士適宜兩級課程均修讀。

每級課程的上課時間為 8 至 10 小時。課程透過省內的社區學院、衛生局和學校網定期開辦。兩級課程現也可在線 (上網) 修讀。未能親到課堂或在線上課的人士，也可透過函授模式學習。函授課程由飲食服務教育課程機構 "Go2" (前身為 HIEAC) 代 FOODSAFE 舉辦。

FOODSAFE 課程由認可導師授課。他們利用 DVD 光碟、Power Point 幻燈片和作業簿等教具，生動地說明食物所導致疾病如何發生的例證。學員並會看到安全貯存、調製和供應各種食物的實例。學員必須考試合格才能結業，獲發 FOODSAFE Certificate (食物安全證書)。

如要獲得更多有關你本區所辦 [FOODSAFE](#) (英文網頁) 課程，或如何在線學習的資料，請到 [www.foodsafe.ca](http://www.foodsafe.ca) (英文網頁)。有關函授課程的資料，請到 [www.go2hr.ca](http://www.go2hr.ca) (英文網頁)，或致電 604-633-9787，與 [Go2](#) 聯絡。

法例規定，由 2000 年 7 月 1 日起，食肆經營人，以及當他/她不在場時最少有另外一人，必須完成 FOODSAFE Level 1 或同等資歷的課程。如對此規定有任何疑問，請與你本區的環境衛生主任聯絡。

## 食物保護—對你的業務至為重要

### 食物安全計劃和環境衛生計劃

#### 食物安全計劃

食物安全得來並非偶然。調製安全的食物，你必須在整個過程中，遵守某些步驟和程序。你必須去想，也要注意你如何預備食物，以確保它可安全食用。這是你訂立自己的食物安全計劃的基礎。

基本的食物安全計劃採用 "HACCP" 方法。HACCP是英文 "Hazard Analysis - Critical Control Points"（「危害分析—關鍵控制點」）的縮寫。HACCP方法由NASA（美國太空總署）研發，以確保他們航宇旅程的食物可供太空人安全食用。但這並非一個複雜的程序，它不外要求你在預備餐單上的菜式時，首先確定你採取的步驟，然後看看可能會有甚麼污染來源，繼而想辦法加以控制。一個完備的食物安全計劃，會確保任何可能致人染病的因素均受到控制。由於食物安全如此重要，因此，食肆必須訂有食物安全計劃，乃卑詩省的法定要求。

如欲進一步了解如何訂立你的食物安全計劃，請與你本區的環境衛生主任聯絡。此外，很多資料冊亦有解釋如何擬訂食物安全計劃，包括 [Ensuring Food Safety: Writing Your Own Food Safety Plan- The HACCP Way](#) (英文網頁)（「確保食物安全：撰寫你的食物安全計劃—採用 HACCP 法」）。你可到網頁：<http://www.bccdc.ca/foodhealth/foodguidelines/default.htm>(英文網頁)查閱。

#### 公共衛生計劃

經營的食肆清潔衛生，是為顧客炮製安全食物的關鍵性因素。食肆東主必須能夠確保他的設施和所有用具均得到充分清潔和維修，而這正是一個公共衛生計劃的基礎。

公共衛生計劃書列述食物接觸表面與非食物接觸表面的清潔辦法（衛生程序），以及其他重要項目，例如清潔次數；使用的清潔劑及其他化學品種類；蟲害控制和垃圾清理等。研究報告顯示，公共衛生計劃書實際上有助你減少使用化學品和縮短新員工的訓練時間，從而為你節省金錢。

訂定公共衛生計劃書，是卑詩省所有食肆必須遵守的規定。如需更了解如何撰寫你的公共衛生計劃書，請與本區環境衛生主任聯絡。







