

## 重要宴會食品衛生品質管制工作指引

### 環境衛生：

1. 應時常保持地方整潔；
2. 應有足夠數量垃圾桶並須經常蓋好，且要定期清洗及消毒；
3. 每天工作完畢必須徹底清潔；
4. 廚房及儲物區要有防蟲鼠之保護設施；
5. 食品或食品原料儲存場所（庫房）相對濕度應在 40 -60%，無霉斑；無蟲跡及無鼠跡；
6. 應有足夠數量的冷藏、冷凍設施，儲存食品或食品原料的冷凍櫃（冰箱）溫度低於攝氏 -18 度；冷藏櫃（保鮮櫃）攝氏 5 度以下；
7. 經常保持雪櫃運作正常，並勤加清潔以及定期溶雪，霜厚度不得超過 1 厘米；
8. 抽氣、隔濾系統、排污系統以及電線等設備須定期清潔及保養；
9. 應為危險的化學物品（例如：消毒劑、殺蟲水及石油氣等）加上特別標籤，並需分類妥善存放以及遠離食品儲存區。

### 烹調器皿及餐具的清潔消毒：

1. 熱力消毒設備運轉必須正常；
2. 蒸汽消毒必須達到攝氏 94 度並保持 5 分鐘；
3. 如採用化學物品消毒，應按照說明書上的方法使用；
4. 洗碗機消毒水溫控制在攝氏 80 度以上並沖洗消毒 40 秒；
5. 所有餐飲具和接觸即食食品的用具（包括切熟食的刀具、砧板、切片機及製冰機等），在使用前後必須清洗消毒，並有足夠地方（例如：不銹鋼保潔櫃）妥善存放。

### 食物衛生：

1. 貨源控制
  - 從信譽良好的供應商選購來源可靠的原材料來配製食品；
  - 建立來貨檢查制度並記錄所有來貨資料；
  - 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
  - 食品應離牆離地放置在食品架上；
  - 貯存食品的容器要蓋好以防止污染；

- 所有食材及食品必須妥善存放（例如：雪櫃內熟食及生食應該分開存放；否則同一雪櫃內熟食應該存放上格；未經處理或生食應存放在下格），以免發生交叉污染；
- 食品要存放在適當的溫度中（例如：生肉和容易變壞的食品存放在攝氏 5 度以下）；
- 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；
- 解凍須在冰箱裏或冷藏室內（攝氏 5 度以下）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；
- 使用清潔乾淨的用具及設備處理食品；
- 使用不同的刀具、砧板等器具分別處理生和熟的食品；盛放生和熟的食品的容器不能混用；
- 避免將生的原料放入熟食處理區域；
- 即食食品（例如菜蔬、冷盤及其它沙律類）材料，必須用飲用水清洗；
- 必須徹底煮熟食品，並留意食品的中心溫度最少達致攝氏 75 度以上，建議使用溫度計量度；
- 翻煮食品時，亦須令食品至少達到上述的溫度（即攝氏 75 度），並應持續超過 15 秒；
- 需要熟制加工的食品應燒熟煮透；加工後的熟製品必須與半成品分別放置；半成品必須與未加工的原料分開放置；
- 食品調製妥當後（即最終成品），當即進行留樣；
- 在處理即食食品（熟食、刺身、麵包、生果、蛋糕）時，員工必須在徹底清洗雙手後戴上即棄手套，手套接觸不潔物品或者使用 30 分鐘後，須更換；同時須配帶帽（髮網）及帶上口罩。

### 4. 展示

- 不同溫度的食品必須分開展示，以確保「熟食熱存、冷食冷存」免受污染；
- 熱盤必須用熱碟盛載，冷盤必須用冷碟盛載，並儘量縮短分餐所需的時間；
- 食品製作完成到食用完畢之間的時間不能超過 2 個小時；
- 食品展示溫度不能在攝氏 5 至 60 度之間（攝氏 5 至 60 度為危險溫度），熱盤保持在攝氏 60 度以上，冷盤保持在攝氏 5 度以下；

- 保暖儀器必須先加熱才可使用；保冷儀器必須先降溫才可使用；
- 剩餘食品的處理：熱盤應該儘快冷卻然後冷藏，如果溫度到達了危險溫度範圍超過 2 個小時，應把食品扔掉；高危食品如芝士蛋糕、布丁和含有蛋成分的醬汁必須在展示後被棄掉。

## 5. 運送

- 必須將食品放在合適及蓋密的容器內；
- 檢查貯存溫度，確保在運送過程中，熱盤保持在攝氏 60 度以上，冷盤保持在攝氏 5 度以下；
- 儘量縮短運送所需的時間；
- 運送膳食的車輛，在每次使用前後均必須徹底清潔消毒乾淨；
- 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. 接觸食品前或如廁後，必須徹底清洗雙手；
2. 打噴嚏或咳嗽時要避開食品，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後必須徹底清洗雙手；
3. 切勿用手直接接觸熟食；
4. 工作時不應配戴戒指、手鏈等飾物；
5. 工作時須穿上清潔工作服；
6. 在廚房內切勿吸煙及避免進食；
7. 如手部有傷口特別是膿瘡者，應報告主管，並離開食品處理工作；
8. 如有身體不適或任何健康情況，均應報告主管及就診，若有咽喉痛或腸胃不適病徵（如腹瀉、嘔吐等）應離開食品處理工作。

資料來源：澳門 衛生局 疾病預防控制中心

2014 年 4 月