

船上廚房內的食品安全



食品處理員

- 穿上幹淨的工作服。
- 不可在廚房裏進食或吸煙。
- 用搶眼色彩的膠帶包紮傷口和傷處。
- 任何有腹瀉及/或嘔吐症狀的人士不可在廚房裏工作，直至症狀已完全消失 48 小時後才能工作。
- 在處理食品之前用洗手皂和熱水洗手，在處理食品時也不時洗手，尤其在處理生食或入廁後。

為什麼？

為了防止食品受汙染。

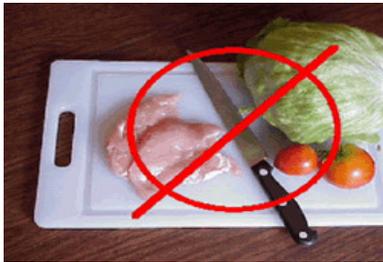


清潔

- 用熱皂水清洗工作臺表面，然後進行消毒（用消毒液或抗菌噴霧）；在開始工作和處理生食後亦須用熱皂水清洗並消毒水槽。確保所有所使用的抹布都幹淨，或使用一次性抹布，例如紙巾等。
- 定期檢查廚房和食品儲存區是否有昆蟲和害蟲出沒的痕跡。

為什麼？

通常泥土、水、動物和人體上都有細菌。它們可能從雙手、衣物、器皿，尤其是砧板轉移 to 食品上。



交叉污染

- 使用分開的器具，如刀具、砧板等來處理生肉和菜根類蔬菜，用另一套用具來準備熟食或即食食品。用後須全面進行清潔和消毒。
- 把所有食品蓋好，以防生食接觸到熟食。
- 雪櫃裏的生肉、家禽和海鮮應被儲存在所有其它熟食和即食食品之下。
- 所有清潔用材料應和食品分開存放。

為什麼？

生肉、家禽和蛋類的細菌可能在準備時從工作表面、用具、雙手和抹布等處散播到其它食品上。



烹飪

- 所有食品應完全煮熟，特別是肉類、家禽類、蛋類和海鮮類食品。
- 湯類和燉煮的菜肴應煮沸且不時攪拌。
- 已煮熟的烤肉類 - 確保肉汁清澈（非粉紅色）。
- 漢堡包、雞肉類 - 檢查中央部分的肉不呈粉紅色。如果食品在供應前需保溫，溫度必須保持在攝氏 63 度以上。
- 重新加熱的食品必須熱透。

為什麼？

大多數微生物都可通過妥當的烹飪來消滅。核心溫度應達到攝氏 75 度。最理想的方法是，用溫度計探溫。



冷卻

- 雪櫃的溫度應保持在攝氏 5 度或 5 度以下，而冰櫃的溫度則應在攝氏零下 18 度或低於零下 18 度。
- 盡快把煮熟的食品冷卻，目標是在 90 分鐘內冷卻，然後放入雪櫃，或者如果有必要，放入冰櫃。
- 解凍 - 食品應在烹煮前在雪櫃或冷室裏完全解凍。
- 每天檢查雪櫃和冰櫃的溫度並保存記錄。

為什麼？

熱食須迅速降溫以防細菌滋長，而在攝氏 5 度或更低的溫度下，細菌的滋長速度將大幅減慢。把煮熟和易腐爛的食品放在室溫下將增加細菌滋長的風險。