

停電或水浸期間之食品安全衛生指引

目的：

本指引旨在向業界提供在停電或水浸發生之前、之時和之後的食品安全與衛生的建議措施，以減低因停電或水浸引起食源性疾病爆發的風險和保障食品安全。

適用範圍：

有可能受到停電或水浸影響的食品生產經營者，包括供應商、生產商、零售商等。

定義：

溫度計：適用於食品生產經營場所中使用的溫度計，其用來量度食品、設備或貯存環境的溫度。例如：雙金屬棒狀溫度計、熱電偶溫度計、熱敏電阻溫度計、紅外線溫度計等。

**玻璃溫度計因具有玻璃表面，且其內含有水銀或酒精溶液，如處理不當，便會造成物理性與化學性的危害，故不應在食品生產經營場所使用。*

內容：

1. 停電

1) 停電前之預防工作

- 冷藏與冷凍設備內應設置合適的溫度計，以助有需要時，在停電後判斷設備內的食物是否安全食用（正常情況下，冷藏設備溫度在 5°C 以下，冷凍設備溫度在 -18°C 或以下）；
- 設置應急後備電源，並定期檢查以確保設備運作良好；
- 應定期對冷藏與冷凍設備進行維護和保養；
- 預先了解可買到乾冰或冰塊的商店位置；
- 倘預先收到停電通知，可把無須即時使用的冷藏食品（如新鮮肉類、海鮮、禽肉等）放入冷凍設備急凍，以減低其變壞的風險。同時，亦應預先在冷凍櫃內貯備乾冰或冰袋，以便停電後可維持較低溫狀態。

2) 停電時，確保食品適當貯存之應急工作

- 應盡量減少打開冷藏與冷凍設備櫃門的次數，使其維持較長時間低溫；
- 當冷藏與冷凍設備的櫃門保持關閉的情況下：
 - 冷藏設備的溫度一般可維持於 5°C 以下約 4 小時；
 - 全滿的冷凍設備的溫度一般可維持在 5°C 以下約 48 小時，半滿的則約 24 小時。
- 倘若停電時間將延長，應添加乾冰或冰袋保持冷藏與冷凍設備低溫，注意切勿徒手接觸乾冰或將之與食品直接接觸。



3) 電力恢復後，須檢查食品是否可安全食用，並採取適當的跟進工作

- 在下列情況下，食品可在徹底煮熟後食用：
 - 停電時間不超過 4 小時，且冷藏與冷凍設備的櫃門保持關閉；
 - 檢查冷藏與冷凍設備預先設置的溫度計，其顯示在 5°C 以下；
 - 如沒有預先在冷藏與冷凍設備設置溫度計，應使用適用的溫度計仔細檢查每樣食品，食品溫度在 5°C 以下；
 - 經檢查後可安全食用的食品，應賦予「先用」標記，並繼續冷藏貯存及盡快食用。
- 在下列情況下，食品便應棄掉：
 - 有腐爛跡象、感官性狀異常或懷疑已變壞的食品，又或與前述有接觸的食品；
 - 貯存在停電時間超過 4 小時的冷藏設備的易腐壞食品（如肉類、海鮮、奶類和奶類製品、切開的瓜果及已煮熟的菜餚等）。
- 切勿加工、出售或食用感官性狀異常或懷疑已變壞的食品；
- 食品棄掉後，應先對冷藏和冷凍設備內外進行徹底的清潔消毒，再重新放入食品。

* 易腐壞食品如沒有在適當的溫度貯存，盡管其後再經過加熱處理，進食該食品亦可能導致食物中毒。

2. 水浸

1) 雨季期間之預防工作

- 位於低窪地區之店舖，應合理規劃設施和設備的擺放位置（如架高冷藏和冷凍設備等），以減少在水浸時造成的影響；
- 應經常留意氣象局所發出的暴雨警告或海水倒灌提示；
- 用防水密封的包裝或容器保護食品，並預先把食品放到較高的貨架上。

2) 水浸時之應急工作

- 應使用檔板等輔助工具阻隔污水從門口湧入，以減少其污染店舖環境的機會；
- 視乎水浸的情況，把食品放到較高的位置，以免受污水污染。

3) 水浸發生後之處理工作

- 受到水浸影響之食品生產經營場所，在完成處理工作前，應暫停營業；
- 應丟棄任何包裝已破損或沒有用防水密封包裝或容器保護且可能被水浸過的食品；
- 切勿加工、出售或食用感官性狀異常、已變壞或可能被水浸過的食品；
- 應使用安全的水源處理食品和清洗食具、設施及設備；
- 所有接觸食品的用具、設備、食品製作區、食品貯存區及用餐區在使用前應徹底清潔和消毒。



3. 食品生產經營者的責任

- 制定和實踐安全衛生措施，以及評估其成效，以確實符合良好食品衛生操作規範要求；
- 定期向員工提供有關食品、個人與環境衛生之培訓課程。

2016年8月

