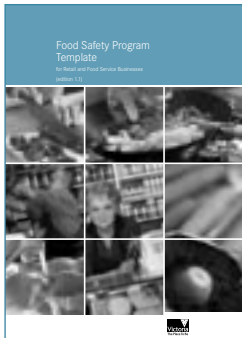


附錄 C 中式產品 (Supplement C Chinese style products) CHINESE



說明

本附錄包含您的《食品安全計劃》中必備的專頁，這是因為您製作和銷售中式燒鴨、燒雞及/或燒肉/叉燒肉。

本附錄共有22頁。

本附錄有以下三個部份：

- C1 - 中式燒鴨
- C2 - 中式燒雞
- C3 - 中式燒肉/叉燒肉

您需要選擇自己業務所做的部份。

請將本附錄所含‘危險部份’專頁插入您當前的《食品安全計劃範本》。這些新增資料是專為您的《食品安全計劃》製作的，是現有《食品安全計劃範本》所含內容的附加資料。請將這些新的專頁插入現有的相應‘危險部份’專頁之後。例如：

- 第4部份 - 備製(附錄 - 中式燒鴨)應插入到當前第25頁上的‘第4部份 - 備製’之後。

請將本附錄所含記錄"插入您當前的《食品安全計劃範本》。這些"記錄"應插入到您的《食品安全計劃範本》所含的當前"記錄"之後。

- 記錄11 - 乾燥記錄
- 記錄12 - 肉類展示時間記錄

附錄 C 中式產品

本單元供製作、烹飪並希望在正常溫度控制之外展示中式燒鴨、中式燒雞、中式叉燒肉和燒肉的食品企業使用。

由其他企業備製、烹飪並交付中式燒鴨、中式燒雞、中式叉燒肉或燒肉的企業不可以使用這一單元。

由其他企業備製、烹飪並交付中式燒鴨、中式燒雞、中式叉燒肉或燒肉的任何企業都必須遵照正常的溫度控制程序，也就是說，這些肉類食品必須保持在60°C或60°C以上的溫度，否則就要遵守2小時/4小時規則。2小時/4小時規則如下：

在5°C和60°C(溫度危險區間)之間保存的高風險即食食品：

- 若保存時間總共達到或超過4小時，就必須扔掉。
- 若保存時間總共不到2小時，就必須立即冷藏；
- 若保存時間總共超過2小時但不到4小時，就必須立即使用；

請記住，上述時間為累計時間 - 溫度危險區間的每段時間都必須加起來計算總時間。

本單元分為三個部份 - 中式燒鴨、中式燒雞和中式燒肉/叉燒肉。如果您的企業備製、烹飪這些肉類食品並希望在週圍溫度下進行懸掛展示，請將相關要求專頁取下，放入人民服務部《零售與食品服務企業食品安全計劃》的相關部份中。

每一部份都突出說明了將某種肉類食品在溫度控制以外懸掛展示時所必須符合的要求。如果不符合標準，就必須遵照正常溫度控制措施，也就是說，這些肉類食品必須在60°C或60°C以上展示，否則就要遵照2小時/4小時規則。

每種肉類食品特有的額外要求必須同人民服務部《零售與食品服務企業食品安全計劃》中的所有要求一起加以遵守。其他所有相關部份必須照常遵守 - 例如：烹飪部份和備製部份。

雜肉食品

‘雜肉食品’是指食品企業櫥窗中展示除中式燒鴨、中式燒雞、中式叉燒肉和燒肉之外的其他所有肉類食品。‘雜肉食品’包括魷魚、內臟和舌頭等食品。

‘雜肉食品’要遵守所有**正常溫度控制措施**。因此，所有‘雜肉食品’都必須保持在60°C或60°C以上。如果這些肉類食品未保持在60°C或60°C以上，就必須遵守2小時/4小時規則。

對於‘雜肉食品’(除中式燒鴨、中式燒雞、中式叉燒肉和燒肉以外的其他肉類食品)，正常溫度控制措施的要求是不能豁免的。

附錄 C1 中式產品單元

(中式燒鴨)

第4部份 備製 (中式燒鴨)

第1頁，共2頁

需要檢查什麼？

- 將鴨浸入含醋的沸水中(其他原料以及使用的醋量取決於傳統烹飪。實際使用的醋量並不重要)。
- 將鴨掛在陰涼處晾乾。
- 在整個乾燥過程中，鴨的核心溫度不得超過25°C。
- 將鴨掛起晾乾的時間不得超過6小時。

為什麼需要做這些檢查？

- 沸水可殺死鴨皮表面上的任何細菌。
- 醋可改變鴨皮的pH值，從而改變食物中毒細菌生長的能力。
- 如果溫度高於25°C，就會為細菌生長提供較為合適的環境。
- 掛6個小時後，細菌生長會開始增加 - 烹飪燒鴨不會消除金黃色葡萄球菌等細菌產生的毒素。

怎樣避免這些問題？

- 把鴨浸入混合液體之前要確保水已沸騰。
- 將鴨掛在冷藏室晾乾。
- 在乾燥過程開始時以及整個過程大致進行到一半時，使用探針溫度計檢查鴨的核心溫度(將探針溫度計小心插入對鴨皮損傷最小的部位)。將這些溫度記錄在有關記錄單上。

如果出現問題怎麼辦？

- 浸鴨子之前，如果用來浸鴨子的混合液冷卻，就要把水重新煮沸，以便浸鴨。
- 在整個乾燥過程中，如果發現燒鴨的核心溫度超過25°C，就要將燒鴨進行冷藏，直到溫度下降為止。
- 扔掉掛起晾乾時間超過6小時的所有燒鴨(累計時間 - 如果燒鴨必須冷藏，以降低核心溫度，那麼，燒鴨在冷藏之前已掛晾的時間必須與從冷藏區再次取出掛起晾乾的時間相加)。

第4部份
備製
(中式燒鴨) (續)

第2頁，共2頁

以下是我在避免問題時採取的其他措施：

以下是我在出現問題時採取的其他措施：

以下是你在本部份必須保存的記錄

- 記錄11 - 乾燥記錄。
- 記錄12 - 肉類展示時間記錄。

第10A部份 供應與展示食品(中式燒鴨)

第1頁，共2頁

需要檢查什麼？

- 展示區通風良好，不會積聚水份。
- 燒鴨不會互相觸碰，也不會碰到展示的其他肉類食品。
- 鴨皮保持完好無損。
- 沒有人觸碰鴨皮。
- 燒鴨在溫度控制之外展示的時間不超過22小時。

為什麼需要做這些檢查？

- 展示區積聚水份會增加鴨皮的水份活性。鴨皮水份活性增加，就會為食物中毒細菌生長提供一個較為合適的環境。
- 燒鴨相碰或觸碰展示的其他肉類食品，也會增加鴨皮的水份活性或細菌生長的可能性。
- 鴨肉上食物中毒細菌生長的速度很快 - 鴨皮可防止鴨肉出現細菌生長。
- 在溫度控制之外展示22小時後，食物中毒細菌在鴨皮表面上的生長速度會更快。

怎樣避免這些問題？

- 確保展示區沒有封閉，也就是說，封閉的玻璃櫃不合適。
- 確保展示區有足夠的空間，可讓掛起的所有燒鴨都互相分開而不觸碰，也不觸碰展示的其他所有肉類食品。
- 確保使用掛鉤移動燒鴨，而不要抓住燒鴨表面移動。
- 把燒鴨展示的時間記錄下來。

第10A部份

供應與展示食品(中式燒鴨) (續)

第2頁，共2頁

如果出現問題怎麼辦？

- 如果發現燒鴨互相觸碰或觸碰展示的其他肉類食品，請立即將燒鴨移開。如果互相觸碰時間過長，請從展示櫃取下，將燒鴨切開 - 置於溫控之下，即放在60°C或60°C以上的雙層蒸鍋中。
- 一旦鴨皮破損或有人觸碰燒鴨表面，就需要把燒鴨切開，置於溫控之下，即放在60°C或60°C以上的雙層蒸鍋中。
- 凡展示時間超過22小時的所有燒鴨都必須取下並扔掉。

以下是我在避免問題時採取的其他措施：

以下是我在出現問題時採取的其他措施：

以下是你在本部份必須保存的記錄

- 記錄12 - 肉類展示時間記錄。

附錄 C2 中式產品單元

(中式燒雞)

第5部份 烹飪食品 (中式燒雞)

第1頁，共1頁

需要檢查什麼？

- 雞在含鹽或醬油的沸水中煮熟。實際使用的烹飪食譜取決於傳統烹飪食譜，所用鹽/醬油量則並不重要。

為什麼需要做此檢查？

- 沸水可殺死雞皮表面上的任何細菌。
- 鹽或醬油中的鹽分可改變雞皮上食物中毒細菌生長的水份活性或生長能力。雞皮水份活性的改變有助於限制細菌生長。

怎樣避免這些問題？

- 確保煮雞的所有用水使用之前完全煮沸。
- 所有員工必須清楚沸水混合液中所需的原料。

如果出現問題怎麼辦？

- 如果用於煮雞的水冷卻，就要將水重新煮沸。
- 對不清楚原料要求的員工重新培訓。

以下是我在避免問題時採取的其他措施：

以下是我在出現問題時採取的其他措施：

以下是你在本部份必須保存的記錄

- 記錄12 – 肉類展示時間記錄。

第10A部份 供應與展示食品(中式燒雞)

第1頁，共2頁

需要檢查什麼？

- 展示區通風良好，不會積聚水份。
- 燒雞不會互相碰到，也不會碰到展示的其他肉類食品。
- 雞皮保持完好無損。
- 沒有人觸碰燒雞表面。
- 燒雞在溫度控制之外展示的時間不超過22小時。

為什麼需要做這些檢查？

- 展示區積聚水份會增加雞皮的水份活性。雞皮水份活性增加，就會為食物中毒細菌生長提供一個較為合適的環境。
- 燒雞互相碰到或者碰到展示的其他肉類食品，也會增加雞皮上食物中毒細菌生長的水份活性或生長的可能性。
- 雞肉上食物中毒細菌生長的速度很快 - 雞皮可防止雞肉出現細菌生長。
- 溫控之外展示22小時後，食物中毒細菌在雞皮表面上的生長速度會更快。

怎樣避免這些問題？

- 確保展示區沒有封閉，也就是說，封閉的玻璃櫃不合適。
- 確保展示區有足夠空間，可讓掛起的所有燒雞互相分開而不相觸，也不觸碰展示的其他所有肉類食品。
- 確保使用掛鉤移動燒雞，而不要抓住燒雞表面移動。
- 把燒雞展示的時間記錄下來。

第10A部份

供應與展示食品(中式燒雞) (續)

第2頁，共2頁

如果出現問題怎麼辦？

- 如果發現燒雞互相碰到或者碰到展示的其他肉類食品，請立即將燒雞移開。如果互相觸碰時間過長，請從展示櫃取下，將燒雞切開 – 放在溫度控制下，即放在60°C或60°C以上的雙層蒸鍋中。
- 一旦雞皮破損或有人觸碰燒雞表面，就要將燒雞切開，放在溫度控制下，即放在60°C或60°C以上的雙層蒸鍋中。
- 凡展示時間超過22小時的所有燒雞都必須取下並扔掉。

以下是我在避免問題時採取的其他措施：

以下是我在出現問題時採取的其他措施：

以下是你在本部份必須保存的記錄

- 記錄12 – 肉類展示時間記錄。

附錄 C3 中式產品單元

(中式燒肉/叉燒肉)

第10A部份 供應與展示食品 (中式燒肉/叉燒肉)

第1頁，共2頁

* 供應和展示之前，烹飪各種中式燒肉/叉燒肉時請務必遵照您的《*食品安全計劃*》第5部份‘烹飪食品’。

需要檢查什麼？

- 展示區通風良好，不會積聚水份。
- 豬肉塊不會互相碰到，也不會碰到展示的其他肉類食品。
- 豬肉塊外側表面保持完好無損。
- 無人觸碰豬肉塊表面。
- 豬肉塊在溫度控制之外展示時間不超過7小時。

為什麼需要做這些檢查？

- 展示區積聚水份會增加豬肉塊外側表面的水份活性。豬肉塊外側表面水份活性增加會為食物中毒細菌生長提供一個較為合適的環境。
- 豬肉塊互相碰到或者碰到展示的其他肉類食品還會增加豬肉塊外面食物中毒細菌生長的水份活性或生長的可能性。
- 豬肉內側表面上細菌生長的速度很快 - 外側表面可防止豬肉出現細菌生長。
- 在溫度控制之外展示7小時後，食物中毒細菌在豬肉塊外側表面上的生長速度會更快。

怎樣避免這些問題？

- 確保展示區沒有封閉，也就是說，封閉的玻璃櫃不合適。
- 確保展示區有足夠的空間，可以讓掛起的所有豬肉塊都互相分開而不觸碰，也不會觸碰到展示的其他所有肉類食品。
- 確保使用掛鉤移動豬肉塊，而非抓住豬肉塊表面移動。
- 把豬肉塊展示的時間記錄下來。

第10A部份 供應與展示食品(中式燒肉/叉燒肉) (續)

第2頁，共2頁

如果出現問題怎麼辦？

- 如果發現豬肉塊互相碰到或者碰到展示的其他肉類食品，請立即將其移開。如果互相觸碰的時間過長，請從展示櫃取下，將其切開 - 放在溫度控制下，即放在60°C或60°C以上的雙層蒸鍋中。
- 一旦豬肉塊的外側表面破損或者有人觸碰豬肉塊表面，就要將豬肉切開，放在溫度控制下，即放在60°C或60°C以上的雙層蒸鍋中。
- 凡展示時間超過7小時的所有豬肉塊必須取下並扔掉。

以下是我在避免問題時採取的其他措施：

以下是我在出現問題時採取的其他措施：

以下是你在本部份必須保存的記錄

- 記錄12 - 肉類展示時間記錄。

