

23 餐飲部的食物製備與處理

23.1 健康與衛生

23.1.1 餐飲部員工有責任確保個人衛生以及廚房、傳菜部和餐廳的清潔時刻保持在高水平，所以應接受有關食物安全與個人衛生的正式培訓。有關製備食物的進一步指引載於商船通告(MSN)第 1845(M)號。在廚房範圍以外製備食物時(例如由外間承辦商製備好的即食食物)，相同的預防措施將適用於烹調食物的處所。

MSN 第 1845(M)號

23.1.2 廚房、傳菜部、儲物室或其他製備及儲存食物的地方，均不准吸煙。

23.1.3 處理食物前應使用專用洗手盆和皂液器的抗菌皂液清洗雙手、手指甲，再以用完即棄的抹手紙抹乾雙手。如廁後、擤鼻涕後，或處理垃圾及受污染的食物後，必須徹底清洗和擦乾雙手。除了肥皂和水，還可以使用酒精啫喱。

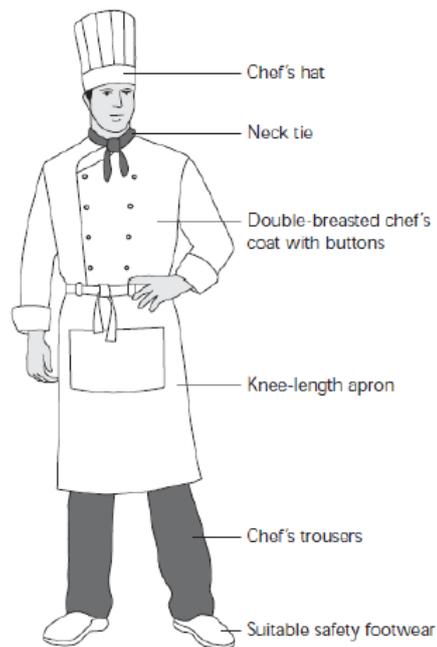
23.1.4 即使是輕微割傷亦應立即報告，並接受急救，以免傷口受到感染。

23.1.5 外露的割傷、燒傷或擦傷傷口，應以藍色防水敷料覆蓋，且必須定時更換。任何人士身上如果有受感染的傷口或瘡、麥粒腫等，應停止處理食物，直至傷口完全癒合為止。

23.1.6 如有患病、咳嗽及感冒、出疹或紅斑，即使情況輕微，也應在症狀出現時立即報告。

23.1.7 如有船員出現腹瀉及／或嘔吐等有可能屬於食物中毒或病毒性腸胃炎的徵狀，在取得體檢合格證明前，不應在食物處理區工作。

23.1.8 餐飲部員工在處理食物和準備膳食時，應穿着清潔的防護衣物，如有需要亦應佩戴合適的防護手套。



Chef's hat	廚師帽
Chef's trousers	廚師褲
Double-breasted chef's coat with buttons	雙襟雙排扣廚師服
Knee-length apron	及膝圍裙
Neck tie	領巾
Suitable safety footwear	合適的安全鞋履

23.1.9 餐飲部員工除了光面結婚戒指外，不應穿戴任何首飾。

23.1.10 食物、碗碟、刀叉、織物製品、用具、設備及儲存庫必須保持清潔。不應使用破裂或有缺口的碗碟和玻璃器皿，並應棄掉可能接觸過玻璃碎片或碗碟碎片的食物。

23.1.11 新鮮水果和沙律以清水徹底洗淨後，方可食用。

23.1.12 食物與飲用水不應儲存在細菌可以滋生的地方。冷凍食物必須在受控情況下解凍，即一個與其他食物完全分開的陰涼環境。食物應放在一個有網格的容器內或放在架上，避免浸泡在解凍產生的液體中。解凍後的冷凍食物不可再次冷凍。

23.1.13 連續處理不同食物時(尤其是牽涉生熟食物時)，應徹底洗刷和清潔接觸過食物的相關設備部分，以消除交叉污染的風險。處理生肉、魚、家禽或蔬菜後，必須洗手。

23.1.14 未經煮熟的食物應與熟食或食用前無須再處理的食物(例如牛奶)分開放置，如能放在不同的冰箱尤佳。倘要放在同一冰箱內，必須將未經煮熟的食物放在底層，以免滴水污染已製備的食物。此外，應把食物蓋好，避免食物變乾、交叉污染或吸收其他氣味。

23.1.15 應設獨立的工作台、砧板和用具處理生肉，切勿使用同一套設備製作無須再烹煮即可食用的食物。以顏色代碼確保生熟食分開處理是慣常的做法。

23.1.16 確保所有食物以正確溫度保存，防止細菌繁殖。

23.1.17 不應任由碗碟和玻璃器皿浸泡在洗濯水裏，這會使它們容易被打破而致有人受傷。上述用品應如刀具和任何邊緣鋒利的用具或器具一樣逐一洗淨；碗碟、玻璃器皿和用具以洗碗碟機清洗為最佳，因為洗碗碟機可比徒手清洗使用更高的水溫。

23.1.18 部分家用清潔劑含有漂白水(次氯酸鈉)或苛性鈉(氫氧化鈉)，而有些消毒劑則含有石炭酸(苯酚)。這些物質都會灼傷皮膚，如吞食更會中毒，因此應小心處理，不應混合使用或超過建議用量。不小心接觸有毒化學品或其他有害物質後應立即報告，並採取適當的補救行動。清潔劑和物料應存放在合適的儲物櫃／廚櫃，與食物處理區分開。應盡可能使用對人或環境無害的清潔產品。

23.1.19 廚餘、空食物容器及其他垃圾是污染和疾病的主要源頭，所以應存放在適當的有蓋儲存設施，並與食物保持安全距離。除 MSN 第 1807(M+F)號列明的情況外，嚴禁將上述廢物傾倒入海。

MSN 第 1807(M+F)號，法定文書(SI) 2008 第 3257 號規例

23.2 滑倒、跌倒與絆倒的危險

23.2.1 應時刻穿着配備防滑鞋底的合適鞋履。大部份餐飲部員工受傷的原因是由於穿着不合適的鞋履如拖鞋、帆布鞋或人字拖鞋所致，這些鞋履不能抓緊油滑的甲板或保護雙腳以防受傷，也不能在燙熱或沸騰的液體濺出時避免雙腳燙傷或灼傷。

23.2.2 甲板與格柵板上不應有油污、垃圾、冰塊等，以免有人滑倒。任何溢出物應立即清理。

23.2.3 應以掃帚和畚箕清理玻璃碎片或碗碟碎片，切勿徒手處理。

23.2.4 連接雪房入口的甲板範圍應鋪設防滑面。

23.2.5 應時刻小心上落樓梯與艙梯，並騰出一隻手抓緊扶手。

23.2.6 運送托盤、木箱、紙盒等物件時，視線不應受遮蔽，以免看不見路上的門檻、防風浪欄板或其他障礙物。

23.2.7 應避免將物件抬得過高或過低。船員不應站在不穩固的物件上拿取未能觸及的物品。

23.3 廚房爐、蒸汽鍋爐及座地炸爐

23.3.1 使用燃油爐的船舶，特別是在生火的時候，須遵照製造商的指示以安全程序操作。廚房應清楚張貼有關指示。

23.3.2 餐飲部員工不應試圖修理電熱平頭爐、燃油爐灶、電子焗爐或微波爐。如有毛病，應立即報告，以便妥善維修。有關設備在修理妥當前應停止使用，並應張貼警告告示。

23.3.3 任意用水沖洗廚房設備可能非常危險，如廚房配備了電器裝置，情況則更為嚴重。清洗廚房地板前，應關閉電熱平頭爐和所有電用設備並截斷其電源，切勿讓水接觸到電用設備。

23.3.4 天氣惡劣時必須使用護爐圍欄。鍋及鑊不應盛得太滿，以免船舶搖晃時使食物溢出。

23.3.5 應向所有餐飲部員工發出充分指示，避免因接觸熱餐几、保溫湯池、蒸爐或可傾式鍋的灼熱表面而導致燙傷。

23.3.6 處理熱鍋或熱輦時必須使用乾布或隔熱手套，或長度足以套住雙臂的隔熱焗爐手套。濕布傳熱快，可能會灼傷雙手。

23.3.7 任何人不應在焗爐門打開時站在爐的正前方，因為初時釋出的熱氣浪可引致燙傷。

23.3.8 打開壓力鍋蓋、蒸爐蓋或鍋爐蓋前，應先切斷其蒸汽供應

並排氣減壓。

23.4 石油氣爐

23.4.1 船上應設有合適的氣體洩漏探測器，並穩妥安裝在廚房近地面處，因為石油氣較空氣重。氣體探測器應備有視聽警報，並應經常測試。當眼處應張貼適當的告示，詳述氣體探測系統發出警報時應採取的行動。

23.4.2 在切實可行的情況下，應為爐具裝設自動截氣裝置，在熄火時停止供氣。

23.4.3 使用燃氣用具後，應關掉控制器。如有一段時間不會再使用用具，應關掉接近儲氣瓶的主調節器。安全操作石油氣爐的進一步指引見海上指引(MGN)第 312(F)號。

MGN 第 312(F)號

23.4.4 船上應建立一套有關工作、訓練、監督點燃與操作程序的安全制度。

23.4.5 從氣味可偵測到接口、閥門和駁喉的毛病。餐飲部員工不應嘗試修理電器用品、燃油用具或燃氣用具。

23.5 座地炸爐

23.5.1 切勿將水倒入熱油中，當水變成蒸汽時，會將油彈至遠距離外，可能導致船員嚴重燙傷，甚至釀成火警。

23.5.2 如容器內的油脂起火，在可行的情況下應使用滅火毯將火撲滅，並將容器移離熱源；或使用合適的滅火筒。在任何情況下，不應用水灌救。

23.5.3 煮食媒介的閃點不應低於攝氏 315 度(華氏 600 度)。

23.5.4 座地炸爐須配備合適的安全爐蓋，在炸爐不使用的時候蓋上。

23.5.5 為減低因恆溫控制裝置失靈而導致火警的風險，所有座地炸爐應配置後備恆溫器，作過熱斷路器之用。

23.5.6 使用電力座地炸爐後應立即關掉電源。

23.5.7 應就炸爐的清理和排污訂立一套安全工作制度。

23.5.8 應就清理廚房排煙道／烤架訂立嚴格遵行的時間表，以免油脂積聚。

23.5.9 應在當眼處張貼告示，詳述座地炸爐起火時應採取的行動。

23.6 微波爐

23.6.1 使用微波爐時，必須確保食物均勻受熱並徹底煮熟，尤其是超低溫冷凍食物，在烹煮前應徹底解凍。必須小心遵照微波爐製造商的指示，並留意食物包裝上的資料。

23.6.2 如微波爐的爐門或聯鎖已停止使用，爐門破損、未有正確安裝或封邊損壞，即不可再用。每個微波爐均應為此設永久告示，並須定期進行微波輻射檢測。

23.7 餐飲部設備

23.7.1 除非有合資格人士監督，未曾受訓使用餐飲部設備或充分理解須遵守預防措施的人士，不得使用有關設備。

23.7.2 餐飲部機器的危險部分應備有適當的護罩。使用機器時，護罩應妥為固定在適當位置。

23.7.3 應進行例行檢查，以確定機器或設備的部件是否有毛病、鏽蝕及磨損、損壞或零件有瑕疵。如發現任何機器或設備的部件有損壞、毛病，或其零件、護罩或安全裝置有瑕疵，應向有關方面報告並截斷電源，在修理妥當前應停止使用。

23.7.4 清潔電動機器或移除機器內的阻塞物時，應先關掉機器及截斷電源。有些機器其後會繼續運轉一段時間，開始清潔前應小心留意危險部分已經停止運轉。

23.7.5 應訂立一套適用於所有機器的安全清潔程序，並小心遵從。為進行徹底清潔而有需要移除機器護罩時，應對露出的刀鋒(例如切片機)採取一切預防措施。完成上述程序後，應立即將護罩妥善而穩固地

重新裝上。

23.7.6 除非有適當監督，任何電動或手動機器如配備可能在清潔期間啟動的危險零件，不應由未滿 18 歲的海員負責清潔。

23.7.7 應使用適當的廚房工具代替徒手將材料放入運轉中的機器。

23.7.8 手濕時不應使用電器。

23.7.9 所有電器應由合資格人士定期檢查。

23.8 刀具、肉鋸、菜刀等

23.8.1 應時刻小心謹慎處理鋒利的工具，不得隨意放在工作區，以免有人意外割傷。不應將鋒利的工具混合其他物件一併清洗，而應逐一清潔，並儲存在安全地方。

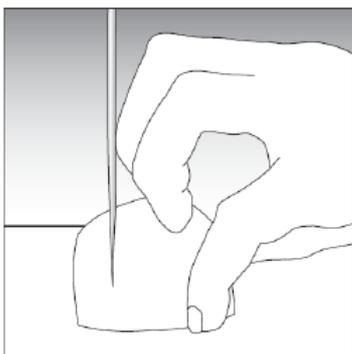
23.8.2 刀具使用過後，應整齊放置在穩固的刀架或刀鞘內。

23.8.3 刀具、肉鋸、菜刀等的手柄應穩妥地固定在刀身，保持清潔，不沾油脂。刀鋒應保持清潔和鋒利。

23.8.4 應使用合適而清潔的罐頭刀打開罐頭。隨意使用其他工具打開罐頭會構成危險，並會在罐頭留下鋸齒狀的利邊。

23.8.5 切肉時要全神貫注。砧板必須堅實，肉要穩放在砧板上，手與身體遠離揮刀的範圍。此外，應有足夠的移動空間，並保持揮刀的範圍暢通無阻。在船舶航行時須格外小心，並應提供合適的手套於切肉時使用。

23.8.6 切割食物時，不應伸出手指把食物推向刀鋒。騰出的手的指尖應向掌心屈曲並收起，再以食指覆蓋拇指。刀刃應與手保持距離，並以指節引領刀刃遠離手指。



23.8.7 工具跌下時應任其下墜，切勿試圖抓住。

23.8.8 使用肉鋸時，騰出的手的食指應扶着鋸片的頂部定位。穩定而平均的動作可使鋸片操作自如；如強行施力，則可能令鋸彈起，有機會導致受傷。

23.9 雪房與儲物室

23.9.1 所有雪房門應配備裝置，使門可兩面自由開啟，並能在房內發出警號。

23.9.2 應定期進行例行警鐘測試及門扣與房內開門裝置檢查，最少每周一次。

23.9.3 使用雪房的人應熟悉如何在黑暗中操作房內開門裝置和警鐘按鈕的位置。

23.9.4 雪房門應配備足夠強度的裝置，使門能夠在航行中保持開啟，而在處理物資時，門亦能穩定地保持開啟。由於這些門極重，如有人被夾於門與門框之間，會導致嚴重受傷。

23.9.5 如雪房配備掛鎖，任何人進內時應帶走掛鎖，並知會其他人。

23.9.6 不應進入懷疑有冷凍劑洩漏的凍房或雪房，並應就此在門外張貼警告告示。

23.9.7 所有物資和箱子應妥善存放，以免在船舶航行時移位。

23.9.8 打開木盒或木箱後，應移除凸出的捆紮物料或將其磨平以確保安全。

23.9.9 使用金屬肉鈎後應存放於特製的容器內。不能輕易移走的鈎應放於遠離行人道或工作範圍。

23.9.10 應隨時備好合適的熱能個人保護裝備，以進入肉類和魚類儲存室。