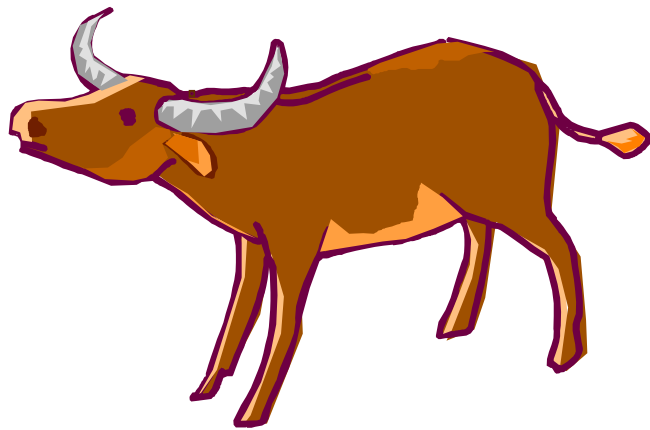


屠宰人員 工作指引



食物環境衛生署
風險傳達組編印
2000年8月

目標

避免肉食受到污染，提供安全及良好質素的肉食。

肉食衛生

屠宰程序

1. 不得將骯髒的牛隻運入屠宰大堂。
2. 當牛隻被電暈後，工作人員應立即將牛隻掛起。
3. 在整個屠宰過程中，切勿把屠體放在地上或讓屠體接觸到地面或牆壁。
4. 在屠宰線上的屠體與屠體之間須保持一定距離。
5. 不得讓屠體接觸到工作人員使用的工作台或櫃台。
6. 屠宰人員在切除頸部大動脈時，必須小心，避免刺穿食道，令屠體有機會受污染。
7. 屠宰牲口時不得切開牲口的乳房。
8. 在進行去皮工序或將剝下來的表皮及毛皮移離屠宰大堂時，不得讓表皮和毛皮接觸到地

面。

9. 不得讓從牲口剝下來的皮接觸到屠體。
10. 屠宰人員在切除屠體什臟時，必須格外小心，避免刺穿腹部內的器官，包括胃和腸，令屠體有機會受到污染。
11. 從屠體切除下來的什臟須用清潔的器皿盛載。
12. 清洗什臟的工序須在洗什房的不銹鋼工作檯上進行。不應在地上進行清洗工作。
13. 屠宰人員在每次工作前後應把所使用的刀具清洗和消毒。
14. 工作人員在切割任何懷疑有病菌的屠體或什臟後，應立刻把刀具清洗和消毒。

開破胃和腸的處理

1. 開肚員工要即時清洗工作服及消毒用具。
2. 開肚員工要即時返回可接受的技術。
3. 開肚員工/專職人員要立刻知會屠房高級人員和高級衛生督察/衛生督察主管。
4. 受污染的什臟和肉殼要立即附上標記。

5. 受污染的什臟和肉殼須移至詳細檢驗區由高級衛生督察/衛生督察主管作檢驗。
6. 在高級衛生督察/衛生督察主管監察下，屠房要安排專責人員進行切除受污染部份。
7. 切除方向應由「未受污染部份」切至「受污染部份」。
8. 每一次切割要先清洗和消毒刀具。
9. 接觸過受污染肉殼和什臟的手套和工作服都要消毒。

可供人食用的血液

1. 收集血液的工作須由一名指定的人員(非屠宰人員)負責，該人員必須穿著清潔的工作服執行職務。
2. 只應從表皮乾淨的牲口收集血液。
3. 要使用潔淨的不銹鋼用具收集血液。
4. 在收集血液時，不得同時進行其他工序。
5. 必須將所有收集得的血液，貯存在事先已徹底清潔和消毒的盛器內。
6. 須清楚標明盛器是作貯存血液用，最好採用與

其他盛器不同的顏色，以資識別。並須加蓋密封，以防血液受到外物污染。

7. 貯存血液的盛器，必須放置在乾淨的地方，不可放置在地上。
8. 必須確保可識別血液的來源，即從那一頭牲口收集得來，直至有關人員完成檢驗屠體的工作為止。
9. 從不宜供人食用的牲口所收集得的血液必須棄掉。

個人衛生

1. 工作人員必須穿著清潔的保護衣物，
保護衣物包括：
 - (a) 高筒膠靴 - 膠靴須保持清潔。不可穿著皮鞋、運動鞋或其他鞋類。
 - (b) 工作服 - 骯髒了的保護衣物要更換。
 - (c) 帽 - 在屠宰大堂內最好能戴上安全帽。帽子必須能夠遮蓋所有頭髮及遮掩頸部，同時並須戴上髮網。
2. 工作人員必須經常清洗雙手、雙臂、穿在外面

的防水衣物及高筒膠靴。

3. 每個洗手盆必須備有消毒肥皂及乾手設施。
4. 工作人員不可在屠宰大堂、洗什房及貨物裝卸區使用水喉沖洗身體，以免濺出的水污染附近的屠體、什臟和用具。
5. 所有員工在進入屠宰大堂前及離開屠宰大堂後，必須到清洗間洗手及沖洗高筒膠靴。
6. 切勿對著屠體或什臟咳嗽或打噴嚏。
7. 工作時切勿吸煙或飲食。
8. 必須以防水膠布貼妥手上的傷口。
9. 如患有肚瀉及嘔吐或不舒服，應停止工作及向主管報告。

環境及用具衛生

清潔程序

1. 應制定潔淨工作表，工作表須載有下列資料：
 - (a) 須清潔的地方和用具
 - (b) 清潔方法
 - (c) 所使用的清潔物料和消毒劑應混合製造商

- 注明的濃度和稀釋度
 - (d) 所採取的安全措施
 - (e) 清潔次數
 - (f) 負責清潔的人員
2. 潔淨工作表所列需要清潔的地方應包括：
- (a) 牲口欄
 - (b) 屠宰大堂
 - (c) 洗什房
 - (d) 副產品室
 - (e) 雪櫃
 - (f) 貨物裝卸區
 - (g) 廁所/洗手間/更衣室(包括貯物櫃)
 - (h) 食堂
 - (i) 道路/天井
3. 清洗屠宰大堂及洗什房時，須先移走房間內的肉類及什臟，然後才可作清洗。
4. 應擬備檢查項目表或衛生審核表，以確保屠房的所有地方和用具均清潔乾淨。

用具衛生

1. 須經常把刀具清洗和消毒。
2. 把刀具放進消毒箱進行消毒時，刀具手柄的下半部也應浸於熱水中。

3. 消毒箱在運作時水溫不得低於攝氏 82 度。另外，必須定期更換消毒箱內的水，以及清洗消毒箱。
4. 清潔地方和用具時，應提防肉類及什臟受到污染。

垃圾及副產品的處理

1. 必須蓋緊用以裝載各種副產品或廢料的盛器。鐵桶不可裝得太滿，並須留有足夠空間，讓鐵桶所載的物品在天氣炎熱時有膨脹的空間，從而確保鐵桶蓋不會隆起。
2. 應使用獨立的容器盛載下列物品，並在容器上清楚標明物品的名稱：
 - (a) 不宜食用/不合格的肉類/什臟
 - (b) 有特定用途的什臟
 - (c) 牲口的腳
 - (d) 牲口的骨頭
 - (e) 可食用的副產品
3. 把桶內的物品清倒後，必須將桶徹底清洗，才可再次放在工作室內。

防治蟲鼠

1. 定期檢查屠房所有地方，以確保沒有蟲鼠滋生的情況發生。
2. 要定期進行防治蟲鼠工作。如有需要，可僱用有信譽的承辦商協助。

緊記的事項

1. 避免刺破腸臟。
2. 避免肉殼與內臟交叉污染。
3. 避免肉殼與內臟接觸地面。
4. 用具如刀、磨刀鋼等要經常清洗及消毒。
5. 穿上整潔的工作服、注意個人衛生。
6. 遇有疑問，可向當值的衛生督察查詢。