

第十四章

食物的烹調與處理

MGN 第
61(M+F)號

14.1 健康與衛生

14.1.1 管事部人員要有食物安全與衛生的基本知識，有責任確保個人衛生，以及廚房、餐具儲存室和餐室的清潔，時刻保持在高水平。其他指引載於 MGN 第 61(M+F)號。

14.1.2 廚房、餐具儲存室、儲物室或其他烹調食物的地方，都不准吸煙。

14.1.3 處理食物前應用特備洗手盆和殺菌皂液洗手、洗手指甲，再用紙手巾或其他個人乾手方法如熱風機把雙手弄乾。如廁、抹鼻，或處理垃圾或腐壞食物後，也要洗手。

14.1.4 即使是極為輕微的割傷，都要立即報告，並接受急救，以免傷口受到感染。

14.1.5 如有割傷、燒傷或擦傷，應貼上有顏色的防水膠布，並要定時更換。身上如果有任何膿瘡或結繭、麥粒腫等，在完全康復之前應暫停處理食物的工作。

14.1.6 如有患病、出疹或長瘡，不論情況輕重，在出現症狀時便要立即報告。

14.1.7 如有人員出現腹瀉和嘔吐等食物中毒

的徵狀，在康復前切勿在食物烹調區工作。

14.1.8 管事部人員在處理食物和備餐時，要穿著清潔的保護衣物。

14.1.9 管事部人員除了簡單的結婚戒指外，不得穿戴任何首飾。

14.1.10 食物、碗盤、刀剪、桌布、餐具、設備及儲存庫必須保持清潔。破裂或有缺口的碗盤、玻璃器要毀掉，曾接觸過碎玻璃或碗盤碎片的食物，都應棄掉。

14.1.11 新鮮水果和沙律在食用前必須用清水徹底洗淨，這是常規，必須遵守。

14.1.12 食物與飲用水不得儲存在細菌可以滋生的地方。急凍食物必須在受控情況下解凍，即是要放在冰涼的環境下，與其他食物完全分開。不應任由食物泡在解凍後的冰水裡，而應放在一個有網格的容器內或放在架上。急凍食物解凍後，不可再次冷藏。

14.1.13 要接連處理多種食物時(尤其是同時包括生熟食物時)，應將接觸過食物的有關設備徹底清理乾淨，方可避免交叉污染的風險。處理生肉、魚、家禽或蔬菜後，必須洗手。

14.1.14 生肉要與熟食或食用時無須再處理的食物(例如牛奶)分開放置，最好是放在不同的冰箱裡。若要放在同一個冰箱裡，也要將

生肉放在底層，以免滴下的水污染已製備的食物。要把食物蓋好，以免給吸乾水份、交叉污染和吸入其他異味。

14.1.15 要以獨立的工作區、砧板和廚具處理生肉，切勿再將之用來處理無須再煮即可食用的食物。現行的做法是以顏色區分，確保將兩類食物分開處理。

14.1.16 確保所有食物均保存在正確溫度下，避免細菌滋生。

14.1.17 切勿將碗盤和玻璃器皿泡在洗濯水裡，因為它們易被打破，招致受傷。這些物品和刀具及鋒利廚具或用具應逐一洗淨，碗盤、玻璃器皿和廚具最好放進洗碗碟機中清洗，因為水溫可較手洗時為高。

14.1.18 有些家用清潔劑含有漂白粉或苛性鈉(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，吞食更會中毒，因此必須小心處理，不應混合使用或超過建議用量。不小心接觸有毒化學品後應立即報告，並即時採取合適的治療。清潔劑和物料應存放在合適的有鎖儲物櫃或廚櫃中，與處理食物的地方分開。

《商船通告》
第M1389號

14.1.19 食物殘渣、空的容器及其他垃圾會造成污染以及是疾病的源頭，須要存放在合適的儲存設備裡，與食物保持安全距離。除了在《商

船通告》第 M1389 號列明的情況外，不得將這些廢物傾進海中。

14.2 滑倒、跌倒與絆倒的危險

14.2.1 必須經常穿著防滑鞋底的合適鞋履。管事部人員受傷，大部份是因穿著如拖鞋、帆布鞋或人字拖鞋等不合適的鞋履所致，因為這些鞋履不能抓緊油滑的甲板，也不能在熾熱或沸騰的液體濺出時保護雙腳不致燙傷或灼傷。

14.2.2 甲板（尤其是樓梯）要定期保養，以免有裂縫和殘破，形成絆倒危險。

14.2.3 甲板與踏板上不應有油脂、垃圾、冰塊等，免致滑倒。任何溢出物都要立即清理。

14.2.4 玻璃或碗盤碎片應立即用掃帚筲箕掃除，切勿徒手清理。

14.2.5 冷藏室入口的甲板上要有防滑面。

14.2.6 上下樓梯與艙梯時應小心，必須騰出一隻手來抓住扶手。

14.2.7 拿托盤、箱子、盒子等物件時，不應妨礙視線，以致看不見路上的門檻、防風浪欄板或其他障礙物。

14.2.8 避免使用過高或太低的升降器。船員要取伸手不及的物件時，不應以不穩固的物品為腳踏。

14.3 廚房爐、蒸爐及炸鍋

14.3.1 使用燃油爐時要遵照製造商的指示安

全操作，特別是在生火的時候。所有指示應清楚張貼在廚房裡。

14.3.2 管事部人員切勿試圖修理電爐或燃油爐或微波爐。如有損壞，應立即報告，以便進行修理，在修理妥當前切勿再使用這些爐具，並要張貼警告告示。

14.3.3 鹵莽地以軟管射水清洗廚房設施非常危險，尤其是在廚房內有電器裝置的情況下。清洗廚房地板前，應截斷電爐和所有電器的電源，不可讓水接觸到電器裝置。

14.3.4 天氣惡劣時必須使用護爐圍欄。鍋及鑊不可盛得太滿，以免船舶搖晃時食物會溢出。

14.3.5 所有廚房人員須獲得詳細指導，避免接觸熱餐几、水浴器、蒸爐或斜口鍋的高溫表面，以免燙傷。

14.3.6 要經常用乾布或端鍋器和長度須能套住前臂的烤箱手套拿熱鑊和碟。濕布傳熱快，會燙傷手。

14.3.7 打開焗爐門時，不可站在爐的正前方，以免被衝出的熱氣浪燙傷。

14.3.8 打開壓力鍋、蒸鍋和蒸汽鍋之前，應關掉蒸汽供應，並且將壓力卸去。

14.4 天然氣爐

14.4.1 船上應設有適當的氣體洩漏偵測裝

置，並安裝在廚房近地面處，因為天然氣較空氣重。燃氣偵測器應設有響鐘和警告燈，並要經常測試。應在當眼處張貼告示，詳列燃氣偵測系統發出警報時應採取的行動。

14.4.2 若可行，應在爐具上安裝自動斷氣裝置，在熄火時即自動停止供氣。

《商船通告》
第 M984 號

14.4.3 停用燃氣爐具時，應將供氣掣關掉。若長期不用爐具，應將接近儲氣瓶的總掣關掉。《商船通告》第 M984 號載有操作天然氣爐具的詳細指引。

14.4.4 船上應建立一套操作、訓練、監督點燃與氣體爐具使用程序的安全制度。

14.4.5 從溢出的氣味可以察覺到接口、閘門和接管嘴的破損。管事部人員切勿嘗試修理電器、燃油或燃氣爐具。

14.5 炸鍋

14.5.1 切勿將水倒入熱油中，因為水會變成蒸汽，將油彈出，除會使船員因而燒傷，亦會釀成火警。

14.5.2 若容器裡的油脂著火，盡可能用防火毯將火撲熄，並將容器移離熱源，亦可以使用合適的滅火器。但無論如何，絕不能用水灌救。

14.5.3 煮食用的媒體的閃點不應低於攝氏 315 度（華氏 600 度）。

14.5.4 炸鍋要有適當的安全蓋，不用炸鍋時要把鍋蓋好。

14.5.5 爲了減低因恆溫斷路器失靈而發生火警的風險，所有炸鍋應配備有多一套的恆溫斷路器。

14.5.6 電力炸鍋用完後要立即關掉電源。

14.5.7 設立清潔和清理炸鍋的安全制度。

14.5.8 嚴格制定清理廚房排煙道／烤架的時間表，以免油脂積聚。

14.5.9 應在當眼處張貼告示，詳細說明炸鍋著火時應採取的行動。

14.6 微波爐

14.6.1 使用微波爐時，必須確保食物要均勻熟透，尤其是急凍食品，在煮食前須徹底解凍。要小心遵照微波爐製造商，以及食物包裝上的資料指示。

14.6.2 若微波爐的爐門或內鎖不能正常使用，爐門破損或安裝不妥或封邊損壞，即不可再用。每部微波爐上都應長期展示這項告示，並要定期作微波輻射檢查。

14.7 廚房設備

14.7.1 除非有資深人員監督，任何未受過使用訓練、詳細知道如何遵守預防措施的人士，都不得使用廚房設備。

14.7.2 廚房機器的危險部分應有適當護罩。使用機器時，護罩應處在適當的位置。

14.7.3 機器或設備的任何部件、護罩或安全裝置，如有缺失，應向有關方面報告，在修理妥當前亦應停止使用及截斷電源。

14.7.4 要清潔電動機器，或取出機器裡的障礙物時，先將機器關上及截斷電源。有些機器在關掉電源後還會繼續運轉一會，因此開始清潔前，應看清楚危險部分是否已經停止運轉。

14.7.5 要制訂安全清潔機器的程序，並小心遵守。以切片機為例，當要移除機器護罩，露出刀鋒，進行徹底清潔的時候，應遵守各項預防措施。工作完畢後，應立即將護罩裝妥在原位。

14.7.6 除非有適當監督，裝有在清潔時，其具危險性的部件會活動的電動或手動機器，切勿由未滿 18 歲的人員清潔。

14.7.7 切勿徒手將原材料放入運轉中的機器，應使用適當的工具。

14.7.8 濕手時切勿操作電器。

14.7.9 所有電器應由合資格人士定期檢查。

14.8 刀、鋸、斧等

14.8.1 鋒利的工具無論何時均應小心處理，不得隨意放在工作區，以免使人意外割傷。不得將鋒利的工具與其他物件一併清洗，而應逐一清潔，並收藏在安全地方。

14.8.2 刀具不用時應整齊地放置在固定的刀架或刀鞘內。

14.8.3 刀、鋸、斧等的柄應與刀身緊合，保持清潔，不沾油脂。刀鋒應保持清潔與鋒利。

14.8.4 使用合適而清潔的開罐器打開罐頭。隨便找工具開罐頭會很危險，並且會在罐頭邊上留下不齊整的利邊。

14.8.5 斬肉時要專心。砧板要堅實，肉要穩放在砧板上，手與身體要離開刀的工作範圍。應有足夠的工作空間，使斬肉的動作不受阻礙。在船舶航行時更要格外小心。

14.8.6 用刀碎肉時，手指不要伸向刀鋒。手指尖應向手掌內彎，拇指收在食指內。刀口斜向外，務使不會接近手指。

14.8.7 刀具跌下時應由得它，不要試圖去攔住。

14.8.8 使用肉鋸時，應將閑著的手的食指扶著鋸條的頂部，引導鋸肉的方向。每一下動作若穩定，會讓鋸片操作自如；若強行加力，則會令鋸彈起，可能造成傷害。

14.9 冷藏室與儲物室

14.9.1 所有冷藏室的門要裝有可從室內開門及發出警號的裝置。

14.9.2 應按時試驗警鐘及測試門扣與室內開門裝置，最少每周一次。

14.9.3 凡使用冷藏室者，應熟悉警鐘所處的位置及如何在黑暗中使用室內開門裝置。

14.9.4 冷藏室門應有可靠而牢固的裝置，在航行中處理儲藏物時，能把門保持開啓。這些門非常重，若有人被夾於門與門框之間，定會受到重傷。

14.9.5 若冷藏室門有掛鎖，任何人進去時應攜同入內，並知會其他人。

14.9.6 若懷疑冷凍室或冷藏室有冷凍劑洩漏，便不應入內，並在門外應貼上警告告示。

14.9.7 所有儲藏品和箱子應堆放妥當，以免在船舶航行時移位。

14.9.8 拆開木盒和木箱後，應將凸出的捆紮物料除去或弄鈍弄平。

14.9.9 金屬鈎不用時應存放在專用的容器內。切勿靠近不能移走的鈎。

空白頁