

第十四章

食物的烹调与处理

MGN 第
61(M+F)号

14.1 健康与卫生

14.1.1 管事部人员要有食物安全与卫生的基本知识，有责任确保个人卫生，以及厨房、餐具储存室和餐室的清洁，时刻保持在高水平。其它指引载于 MGN 第 61(M+F)号。

14.1.2 厨房、餐具储存室、储物室或其它烹调食物的地方，都不准吸烟。

14.1.3 处理食物前应用特备洗手盆和杀菌皂液洗手、洗手指甲，再用纸手巾或其它个人干手方法如热风机把双手弄干。如厕、抹鼻，或处理垃圾或腐坏食物后，也要洗手。

14.1.4 即使是极为轻微的割伤，都要立即报告，并接受急救，以免伤口受到感染。

14.1.5 如有割伤、烧伤或擦伤，应贴上有颜色的防水胶布，并要定时更换。身上如果有任何脓疮或结茧、麦粒肿等，在完全康复之前应暂停处理食物工作。

14.1.6 如有患病、出疹或长疮，不论情况轻重，在出现症状时便要立即报告。

14.1.7 如有人员出现腹泻和呕吐等食物中毒

的征状，在康复前切勿在食物烹调区工作。

14.1.8 管事部人员在处理食物和备餐时，要穿着清洁的保护衣物。

14.1.9 管事部人员除了简单的结婚戒指外，不得穿戴任何首饰。

14.1.10 食物、碗盘、刀剪、桌布、餐具、设备及储存库必须保持清洁。破裂或有缺口的碗盘、玻璃器要毁掉，曾接触过碎玻璃或碗盘碎片的食物，都应弃掉。

14.1.11 新鲜水果和沙律在食用前必须用清水彻底洗净，这是常规，必须遵守。

14.1.12 食物与饮用水不得储存在细菌可以滋生的地方。急冻食物必须在受控情况下解冻，即是要放在冰凉的环境下，与其它食物完全分开。不应任由食物泡在解冻后的冰水里，而应放在一个有网格的容器内或放在架上。急冻食物解冻后，不可再次冷藏。

14.1.13 要接连处理多种食物时(尤其是同时包括生熟食物时)，应将接触过食物的有关设备彻底清理干净，方可避免交叉污染的风险。处理生肉、鱼、家禽或蔬菜后，必须洗手。

14.1.14 生肉要与熟食或食用时无须再处理的食物(例如牛奶)分开放置，最好是放在不同的冰箱里。若要放在同一个冰箱里，也要将

生肉放在底层，以免滴下的水污染已制备的食物。要把食物盖好，以免给吸干水份、交叉污染和吸入其它异味。

14.1.15 要以独立的工作区、砧板和厨具处理生肉，切勿再将之用来处理无须再煮即可食用的食物。现行的做法是以颜色区分，确保将两类食物分开处理。

14.1.16 确保所有食物均保存在正确温度下，避免细菌滋生。

14.1.17 切勿将碗盘和玻璃器皿泡在洗濯水里，因为它们易被打破，招致受伤。这些物品和刀具及锋利厨具或用具应逐一洗净，碗盘、玻璃器皿和厨具最好放进洗碗碟机中清洗，因为水温可较手洗时为高。

14.1.18 有些家用清洁剂含有漂白粉或苛性钠(氢氧化钠)，而有些消毒剂则含有石炭酸(苯酚)。这些物质都会灼伤皮肤，吞食更会中毒，因此必须小心处理，不应混合使用或超过建议用量。不小心接触有毒化学品后应立即报告，并实时采取合适的治疗。清洁剂和物料应存放在合适的有锁储物柜或厨柜中，与处理食物的地方分开。

《商船通告》
第M1389号

14.1.19 食物残渣、空的容器及其它垃圾会造成污染以及是疾病的源头，须要存放在合适的储存设备里，与食物保持安全距离。除了在《商

船通告》第 M1389 号列明的情况外，不得将这些废物倾进海中。

14.2 滑倒、跌倒与绊倒的危险

14.2.1 必须经常穿着防滑鞋底的合适鞋履。管事部人员受伤，大部份是因穿着如拖鞋、帆布鞋或人字拖鞋等不合适的鞋履所致，因为这些鞋履不能抓紧油滑的甲板，也不能在炽热或沸腾的液体溅出时保护双脚不致烫伤或灼伤。

14.2.2 甲板（尤其是楼梯）要定期保养，以免有裂缝和残破，形成绊倒危险。

14.2.3 甲板与踏板上不应有油脂、垃圾、冰块等，免致滑倒。任何溢出物都要立即清理。

14.2.4 玻璃或碗盘碎片应立即用扫帚箕扫除，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 上下楼梯与舱梯时应小心，必须腾出一只手来抓住扶手。

14.2.7 拿托盘、箱子、盒子等对象时，不应妨碍视线，以致看不见路上的门坎、防风浪栏板或其它障碍物。

14.2.8 避免使用过高或太低的升降器。船员要取伸手不及的对象时，不应以不稳固的物品为脚踏。

14.3 厨房炉、蒸炉及炸锅

14.3.1 使用燃油炉时要遵照制造商的指示安

全操作，特别是在生火的时候。所有指示应清楚张贴在厨房里。

14.3.2 管事部人员切勿试图修理电炉或燃油炉或微波炉。如有损坏，应立即报告，以便进行修理，在修理妥当前切勿再使用这些炉具，并要张贴警告告示。

14.3.3 卤莽地以软管射水清洗厨房设施非常危险，尤其是在厨房内有电器装置的情况下。清洗厨房地板前，应截断电炉和所有电器的电源，不可让水接触到电器装置。

14.3.4 天气恶劣时必须使用护炉围栏。锅及镬不可盛得太满，以免船舶摇晃时食物会溢出。

14.3.5 所有厨房人员须获得详细指导，避免接触热餐几、水浴器、蒸炉或斜口锅的高温表面，以免烫伤。

14.3.6 要经常用于布或端锅器和长度须能套住前臂的烤箱手套拿热镬和碟。湿布传热快，会烫伤手。

14.3.7 打开焗炉门时，不可站在炉的正前方，以免被冲出的热气浪烫伤。

14.3.8 打开压力锅、蒸锅和蒸汽锅之前，应关掉蒸汽供应，并且将压力卸去。

14.4 天然气炉

14.4.1 船上应设有适当的气体泄漏侦测装

置，并安装在厨房近地面处，因为天然气较空气重。燃气侦测器应设有响钟和警告灯，并要经常测试。应在当眼处张贴告示，详列燃气侦测系统发出警报时应采取的行动。

14.4.2 若可行，应在炉具上安装自动断气装置，在熄火时即自动停止供气。

《商船通告》
第 M984 号

14.4.3 停用燃气炉具时，应将供气掣关掉。若长期不用炉具，应将接近储气瓶的总掣关掉。《商船通告》第 M984 号载有操作天然气炉具的详细指引。

14.4.4 船上应建立一套操作、训练、监督点燃与气体炉具使用程序的安全制度。

14.4.5 从溢出的气味可以察觉到接口、阀门和接管嘴的破损。管事部人员切勿尝试修理电器、燃油或燃气炉具。

14.5 炸锅

14.5.1 切勿将水倒入热油中，因为水会变成蒸汽，将油弹出，除会使船员因而烧伤，亦会酿成火警。

14.5.2 若容器里的油脂着火，尽可能用防火毯将火扑灭，并将容器移离热源，亦可以使用合适的灭火器。但无论如何，绝不能用水灌救。

14.5.3 煮食用的媒体的闪点不应低于摄氏 315 度（华氏 600 度）。

14.5.4 炸锅要有适当的安全盖，不用炸锅时要把锅盖好。

14.5.5 为了减低因恒温断路器失灵而发生火警的风险，所有炸锅应配备有多一套的恒温断路器。

14.5.6 电力炸锅用完后要立即关掉电源。

14.5.7 设立清洁和清理炸锅的安全制度。

14.5.8 严格制定清理厨房排烟道 / 烤架的时间表，以免油脂积聚。

14.5.9 应在当眼处张贴告示，详细说明炸锅着火时应采取的行动。

14.6 微波炉

14.6.1 使用微波炉时，必须确保食物要均匀熟透，尤其是急冻食品，在煮食前须彻底解冻。要小心遵照微波炉制造商，以及食物包装上的数据指示。

14.6.2 若微波炉的炉门或内锁不能正常使用，炉门破损或安装不妥或封边损坏，即不可再用。每部微波炉上都应长期展示这项告示，并要定期作微波辐射检查。

14.7 厨房设备

14.7.1 除非有资深人员监督，任何未受过使用训练、详细知道如何遵守预防措施的人士，都不得使用厨房设备。

14.7.2 厨房机器的危险部分应有适当护罩。使用机器时，护罩应处在适当的位置。

14.7.3 机器或设备的任何部件、护罩或安全装置，如有缺失，应向有关方面报告，在修理妥当前亦应停止使用及截断电源。

14.7.4 要清洁电动机器，或取出机器里的障碍物时，先将机器关上及截断电源。有些机器在关掉电源后还会继续运转一会，因此开始清洁前，应看清楚危险部分是否已经停止运转。

14.7.5 要制订安全清洁机器的程序，并小心遵守。以切片机为例，当要移除机器护罩，露出刀锋，进行彻底清洁的时候，应遵守各项预防措施。工作完毕后，应立即将护罩装妥在原位。

14.7.6 除非有适当监督，装有在清洁时，其具危险性的部件会活动的电动或手动机器，切勿由未满 18 岁的人员清洁。

14.7.7 切勿徒手将原材料放入运转中的机器，应使用适当的工具。

14.7.8 湿手时切勿操作电器。

14.7.9 所有电器应由合格人士定期检查。

14.8 刀、锯、斧等

14.8.1 锋利的工具无论何时均应小心处理，不得随意放在工作区，以免使人意外割伤。不得将锋利的工具与其它对象一并清洗，而应逐一清洁，并收藏在安全地方。

14.8.2 刀具不用时应整齐地放置在固定的刀架或刀鞘内。

14.8.3 刀、锯、斧等的柄应与刀身紧合，保持清洁，不沾油脂。刀锋应保持清洁与锋利。

14.8.4 使用合适而清洁的开罐器打开罐头。随便找工具开罐头会很危险，并且会在罐头边上留下不齐整的利边。

14.8.5 斩肉时要专心。砧板要坚实，肉要稳放在砧板上，手与身体要离开刀的工作范围。应有足够的工作空间，使斩肉的动作不受阻碍。在船舶航行时更要格外小心。

14.8.6 用刀碎肉时，手指不要伸向刀锋。手指尖应向手掌内弯，姆指收在食指内。刀口斜向外，务使不会接近手指。

14.8.7 刀具跌下时应由得它，不要试图去攫住。

14.8.8 使用肉锯时，应将闲着的手的食指扶着锯条的顶部，引导锯肉的方向。每一下动作若稳定，会让锯片操作自如；若强行加力，则会令锯弹起，可能造成伤害。

14.9 冷藏室与储物室

14.9.1 所有冷藏室的门要装有可从室内开门及发出警号的装置。

14.9.2 应按时试验警钟及测试门扣与室内开门装置，最少每周一次。

14.9.3 凡使用冷藏室者，应熟悉警钟所处的位置及如何在黑暗中使用室内开门装置。

14.9.4 冷藏室门应有可靠而牢固的装置，在航行中处理储藏物时，能把门保持开启。这些门非常重，若有人被夹于门与门框之间，定会受到重伤。

14.9.5 若冷藏室门有挂锁，任何人进去时应携同入内，并知会其它人。

14.9.6 若怀疑冷冻室或冷藏室有冷冻剂泄漏，便不应入内，并在门外应贴上警告告示。

14.9.7 所有储藏品和箱子应堆放妥当，以免在船舶航行时移位。

14.9.8 拆开木盒和木箱后，应将凸出的捆扎物料除去或弄钝弄平。

14.9.9 金属钩不用时应存放在专用的容器内。切勿靠近不能移走的钩。

空白页