

打邊爐 唔熟唔食



踏入冬季，圍爐食火鍋，有保暖之效。不過，火鍋爐具的安全性絕對不可忽視。今年12月1日報章報道，3名女童軍領袖在燃點以液體酒精作燃料的酒精爐時，突然出現「搶火」，3人走避不及被燒傷，其中1人嚴重燒傷，情況危殆。火鍋爐具用的是易燃燃料如酒精、石油氣，使用時必須用得其法，採取預防措施，否則可能導致火警、燒傷意外。

此外，打邊爐時如抱着「大菌食細菌」的心態，貪圖一時之快，沒有將火鍋食物徹底煮熟，其中的致病原便不能被完全消滅，可引致食物中毒、霍亂、甲型肝炎、寄生蟲病及其他腸道傳染病。要食得安全，火鍋衛生不可不留意。

火鍋爐具意外不可忽視

火鍋爐具的燃料有液體酒精、酒精蠟（固體酒精）和卡式石油氣瓶等。液體酒精屬揮發性強的易燃液體，容易導致搶火，而酒精蠟屬固體燃料，使用方便，與液體酒精比較，安全性較高。迷你煮食爐常見於「一人一鍋」食肆，亦適合獨居或二人家庭使用，爐的底部放置罐裝液體或固體燃料來加熱食物。卡式石油氣瓶適用於卡式石油氣爐，如處理不當，洩漏的石油氣會與空氣混合，成為爆炸性混合氣體，可造成嚴重受傷事故。

除今個月初發生酒精爐搶火意外導致3名女子燒傷外，過去亦曾發生多宗有關迷你煮食爐和卡式石油氣爐的意外。根據報章報道，火警意外的主因包括：疑因沒有事先熄滅火種便添加火酒，

結果發生搶火意外；酒精蠟火種跌落爐旁易燃物，造成搶火；或卡式石油氣瓶洩漏氣體引致火警及爆炸。

小心使用火鍋爐具 用酒精爐切戒心急

●切勿中途添加燃料 — 必須先確定酒精耗盡、爐火熄滅、爐具冷卻，取出盛載燃料的容器，才在空氣流通的地方添加燃料；只可注入八分滿，免酒精濺出；應用長火柴點火，以防燒傷手部。

●切記不可在爐具底部墊上報紙、雜誌等易燃物。

●酒精爐一旦着火，切勿用水撲救。

迷你煮食爐

●切勿另加火酒或其他易燃液體，以免引起突如其來的猛烈火燄。

●燃料罐若屬用完即棄式，不應自行添加燃料。

●若燃料用罄，店方為客人安全着想，應更換一罐新的燃料。

卡式石油氣爐

只選認可型號

●選購附有「GU標誌」（如圖）的卡式石油氣爐。「GU標誌」是用來識別已獲機電工程署安全監督批准的氣體用具。如欲查詢已獲批准的氣體用具型號資料，可瀏覽該署網頁 www.emsd.gov.hk/emsd/chi/pps/gas_reg.shtml，或致電該署熱線 2882 8011。



▲認可氣體用具標誌 — GU標誌



◀應待燃料耗盡、爐火熄滅、爐具冷卻，才在空氣流通的地方添加燃料



- 使用有熄火保險裝置的卡式石油氣爐，可防止爐火意外熄滅（如突然風吹、液體溢流、熄火等）時發生洩漏氣體意外。

- 選擇與爐具配合的石油氣瓶，免致因接駁不良而漏氣。

安裝使用要留神

- 安裝 — 依照爐具製造商的指示安裝石油氣瓶，氣瓶頂部的接駁凹位須向上，對準爐的接氣喉嘴。如氣瓶沒有安裝妥當，會嗅到漏氣的氣味或聽到異響。

- 切勿令石油氣瓶過度受熱 — 不宜平排使用兩個石油氣爐；煮食器皿不宜大過爐架，會將熱量反射到氣瓶上。

- 氣體洩漏應變措施 — 應馬上關掉爐具以截斷氣體供應，如情況許可，將石油氣瓶拆除，弄熄所有明火，切勿點火、使用電話或開關任何電掣，盡量打開所有門窗，讓氣體消散。

遠離小孩及易燃物品

- 盡量不要用揮發性高（如液體酒精）的燃料，食肆尤其要避免使用，酒精蠟和卡式石油氣瓶較安全。

- 必須遵守警告 — 詳細閱讀及嚴格遵守產品上的警告指示。

- 看護兒童 — 切勿讓兒童自行使用或在旁嬉戲，以免打翻爐具引起危險。

- 檢查用具 — 切勿使用洩漏、失靈或損壞的用具。

- 遠離易燃物品 — 如窗簾、噴霧裝家居化學品。

- 用時切勿搬移爐具 — 應在空氣流通而不向風的地方使用，桌面須平穩。使用時或剛使用後，切勿接觸用具灼熱的部分。

- 不應隨便儲放 — 燃料瓶、石油氣瓶應存放在乾爽、陰涼、通風良好及兒童不能觸及的地方，切勿放近煮食爐或其他發熱的器具旁。

打邊爐食物 唔熟唔食

食物可能含有多種致病原，如諾沃克類病毒、副溶血性弧菌和甲型肝炎病毒等，進食沒有煮至熟透的食物，例如打邊爐時不待食物煮熟就急不及待進食，可引致食物中毒或其他疾病。因此，無論在任何季節（特別是冬季）食用火鍋食物，都應注意個人、食物和環境衛生。

打邊爐三大守則

為了確保食物安全，減低食物中毒或染上其他疾病的機會，消費者應注意下列安全措施：

選擇材料醒目貼士

- 切勿光顧無牌小販。
- 檢查包裝食物上的標籤資料，不要購入過期的食物。
- 貝類海產要外殼完整、色澤鮮明、沒有異味。
- 購買凍肉時，留意肉類是否仍在冰凍狀態。不應購買已解凍多時或半解凍的肉類。

準備功夫貫徹衛生守則

- 注意個人衛生 — 處理食物和進食前、如廁和處理骯髒的東西後，必須徹底洗淨雙手。手部受傷應貼上防水膠布，



以免傷口的細菌沾污食物。

- 食物解凍 — 為免讓細菌繁殖，不要在室溫下解凍急凍食物，應放在4℃以下的雪櫃冷藏室，或使用微波爐進行解凍。

- 徹底清洗所有食物，尤其是蔬菜 — 為了減少進食蔬菜引致農藥中毒的機會，蔬菜應在清水下重複沖洗，然後浸於清水中約1小時，再沖洗後，才可煮食。

- 貝殼類海產 — 應用清水將貝類的外殼洗擦乾淨，然後浸養在清水中半天或以上，待它們自行清濾體內的污物。清除貝類海產的內臟，烹煮前去除外殼，令貝肉更易熟透。

- 肉類應切成薄片，牛丸、肉丸、魚蛋等應剝開或剪開至中心部位，可加快煮熟。



▲ 食物應切成薄片，丸類則切開至中心部位，可加快煮熟

◀ 食物要徹底煮熟才進食



錦囊集



▲ 使用兩套筷子和器具來處理生和熟的食物，以避免交叉污染

- 妥善儲存所有材料 — 將肉類、海產等易變壞的食物包好，並存放在雪櫃內，到煮食時才將食物取出，切勿將食物長時間放在室溫下。

圍爐煮食要留神

- 所有食物要徹底煮熟才進食，尤其是海鮮及貝殼類海產。由於貝類海產內可能含有致病原如諾沃克類病毒或甲型肝炎病毒等，因此，必須將食物煮至熟透，高危的食物如泥鰍應在沸水中最少烹煮5分鐘才進食。

- 在每次加水後，應讓鍋水再次煮沸，然後才放進食物繼續烹煮。

- 慎防食物交叉污染 — 避免將過多食物擺放在檯上，並使用兩套及最好是不同款式的筷子和器具來處理生和熟的食物。

- 避免食用生雞蛋或將熟食蘸上生雞蛋，以防感染沙門氏菌性食物中毒。

- 進食要適量，尤其是深海珊瑚魚及貝類海類，每次只宜吃少量，以減低感染雪卡毒素和麻痺性貝類毒素的機會。 🌱