



健康鰻魚飯(圖片提供/Mamata)

餐盒衛生 消費者把關

行政院衛生署食品衛生處／張明仁

一個良好的飲食環境，需要由消費者、業者和政府三方面共同來維持。餐盒衛生的第一道防線，應由消費者來把關，消費者可以一般的普通常識來判斷這個餐盒衛生與否，再進行消費或抵制，切不可抱著明知不衛生，仍然甘之如飴的觀念，一旦發生問題，卻又大力指責衛生機關。如果無

法以一般常識判斷時，那就是衛生機關的職責了。

當然，角色扮演最重要的就是業者，業者必須負起職業道德以爲國民健康而努力的大任，切不可因蠅頭小利而天良盡失，也唯有如此我國的餐飲衛生才能進入工業大國之列。

餐盒和一般餐廳最大不同處爲，前者烹調好後至消費放置時間較長，以致食品中毒病原菌繁殖致使引起發病程度的機會較多。像日本的壽司、便當或洋人的三明治都是吃冷的，所以他們都是烹調好後趕快降溫、冷卻，藉以抑制微生物之生長。

4小時內消費完畢

一般引起食品中毒的細菌之適當生存溫度爲 $4^{\circ}\text{C} \sim 65^{\circ}\text{C}$ 之間，而我們的餐盒都希望熱的，剛好介於細菌生長的適合溫度，因此在很難以控制溫度抑制生菌之繁殖情況下，儘量縮短烹調後至消費這段時間。目前規定在4小時以內。

為了配合4小時內消費完的原則，再扣掉最短的配送時間半小時左右，實際上可用於烹調的時間只有3個多小時，這個時間內可以做多少個便當就是這個工廠一次可以供應的最高量。