

## 供應及售賣雪糕的衛生指引

### 目的：

雪糕製作完成後須低溫貯存，倘若在後續貯存或處理過程操作不當，如供應雪糕過程中不慎混入受污染的食材等，均有機會增加最終製成品的食用風險，本指引旨在提醒業界在供應及售賣雪糕過程中應注意的食品衛生與安全事項。

### 適用範圍：

供應及售賣雪糕的飲食場所，包括提供外帶、堂食的雪糕店及甜品店等場所。

### 定義：

雪糕：將牛奶、忌廉、脂肪以外的奶類固體、糖、乳化劑及穩定劑混合在一起，經巴士德消毒，然後加以冷藏或冷凍，所得到的凝結奶類產品。此外，亦可將水果、巧克力、糖果及糖漿加進雪糕內，令雪糕更美味可口。

### 內容：

#### 1. 精明選購及接收

##### 1) 選購

- 應先計劃用量再進行採購；
- 向信譽良好的供應商購買食材，不應選購未經檢驗檢疫或來源不明的食材（如牛奶、雪糕漿、雪糕等）；
- 保留進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

##### 2) 接收

- 應檢查食材是否存放於正確的溫度下且狀況良好、包裝完整和沒有超逾保存期限，並核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 拒絕接收來源不明、已變壞或已超逾食用期限的食材；

- 收貨後應盡快將低溫貯存的食材（如雪糕漿、硬雪糕等）存放於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下）；
- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 即食與非即食食品應分別用有蓋的容器盛載好並分開貯存，或使用兩個雪櫃分開貯存；
- 一次性容器及其他用具應存放在有蓋的容器或密封膠袋內，以防止受到外來污染；
- 如有需要，可要求供應商提供相關文件，例如食品的衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等。

## 2. 謹慎配製

### 1) 配製

- 避免過早和過量配製食品；
- 徹底清洗所有食材；
- 分開使用不同用具處理即食與非即食食品；
- 按照「先入先出」的原則，優先使用食用期限較近之食材；
- 製作軟雪糕時，雪糕漿中的氣泡必需細小且均勻分布，使凍結的泡沫能保持穩定；
- 製作硬雪糕時，將半固態的雪糕包裝好（如裝入雪糕盒或雪糕桶內），並盡快完成冷凍硬化（約 -34°C）的步驟，以防止大的冰晶形成，影響硬雪糕的品質；
- 已製作完成的軟雪糕和硬雪糕須低溫貯存（軟雪糕 -5°C 和硬雪糕 -18°C 或以下）；
- 使用雪糕製作堂食和外帶甜品，應盡量縮短配製時間，最後供應前再加入雪糕，完成後應盡快食用；
- 定期檢查雪櫃和雪糕機溫度，確保食品貯存於適當的溫度範圍內；
- 若發現食材出現如變壞、發霉等異象，應立即停用和丟棄。

### 3. 正確展示及售賣

#### 1) 展示

- 雪糕應存放在保養良好、清潔衛生的雪櫃或冷藏／冷凍設備內以待出售；
- 使用經清潔消毒且不易破損（如不鏽鋼或不透明塑膠材質）的器皿和用具盛裝自製的雪糕；
- 剩餘的雪糕不應混入新開封／配製的雪糕中；
- 供售賣的雪糕不應與其他食品（如未煮熟的食品）一同存放，避免交叉污染。

#### 2) 售賣

- 應使用清潔衛生的包裝物料或器皿盛裝雪糕，並提供清潔的用具（如雪糕匙）予顧客使用；
- 如有提供試味服務，可使用清潔的一次性用具盛裝少量雪糕供顧客試味；
- 不應重覆使用一次性餐具；
- 定期清潔消毒或更換雪糕勺／挖球器；
- 不應將已溶解的雪糕再冷凍出售；
- 如發現雪糕變壞或懷疑受污染，應停止供應。

### 4. 個人衛生

- 如廁後、處理和售賣食品前須徹底洗手；
- 佩戴手套和使用經清潔消毒的調配用具處理食材；
- 處理食品時，不應同時處理金錢；
- 穿著清潔和淺色的外衣、工作服或圍裙；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品，以及不應塗抹指甲油或戴用假甲；
- 外露的傷口應以防水敷料妥善包紮；
- 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品。

#### 5. 用具、設備及環境衛生

- 所有接觸食品的用具和設備使用前後必須徹底清洗和消毒；
- 所有工作枱面應不透水，所用材質應易於清潔，並且遠離地面；
- 更換已破損、出現裂痕的用具；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 定期將雪糕機內餘下的雪糕清理並棄掉；
- 定期對雪櫃進行除霜；
- 定期安排供應商對雪糕機進行檢查、保養和維修；
- 經營場所內禁止飼養寵物。

2015年7月