

製作甜品衛生指引

目的：

甜品大多經人手處理，並使用多種配料製作。由於部分甜品的製作過程無需經過加熱處理的步驟，又或加熱冷卻後再經一段時間的貯存且在食用前無需再翻熱，故其受微生物污染的風險較高。本指引旨在提醒業界在製作及展示甜品過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作甜品的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及甜品製作教學場所等。

定義：

甜品：指可供人即時熱食或凍食且帶甜味的食品，例如：布甸、蛋糕、各式糖水等。

內容：

1. 精明選購及接收

- 向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食材；
- 收貨時，核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 留意食材是否存放於正確的溫度下且狀況良好、沒有受到污染或損壞；
- 拒絕接收來源不明、已變壞或已超逾食用期限的食材；
- 如有需要，可要求供應商提供相關文件，例如貨品的衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等；
- 保留來貨單據和銷售紀錄，以便需要時供權限部門追查貨源。

2. 謹慎配製

- 應使用符合第 46/96/M 號法令「澳門供排水規章」（附件一：供人耗用水之品質標準及規則）之相關規定的自來水配製甜品和冰塊；
- 分開使用不同用具處理即食食品與非即食食品；
- 不應使用已逾期、有發霉跡象或已變壞的食材；
- 徹底清洗食材和用具；
- 食材必須徹底煮熟；
- 避免過早或過量準備配料或甜品；
- 應使用已經巴士德消毒的蛋或蛋製品或已乾製的雞蛋粉配製無需加熱即

可食用的甜品；

- 縮短調配的時間，需冷藏的食品不應置於室溫下超過2小時；
- 罐頭食材開封後應倒入合適的容器才放入雪櫃貯存；
- 新配製完成的甜品不得混入較早配製的甜品。

3. 正確貯存及展示

1) 食材

- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 新鮮與易腐壞的食材應妥善保護，並放置於雪櫃內貯存（冷藏溫度為5°C以下，冷凍溫度為-18°C或以下）；
- 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，最好使用兩個雪櫃分別放置，或於同一雪櫃內將即食食品放於非即食食品的上層；
- 留意鮮忌廉的食用期限和貯存溫度；
- 按照「先入先出」的原則使用食用期限較前的食材。

2) 供凍食的甜品

- 供凍食的甜品應妥善保護和貯存於 5°C 以下的雪櫃內，不應與其他非即食食品或半製成品接觸；
- 經加熱煮熟擬供凍食的甜品應盡快冷卻，並妥善存放於雪櫃內；
- 按照「先入先出」的原則盡快出售或使用。

3) 供熱食的甜品

- 供熱食的甜品在加熱烹調後，應熱存於 60°C 以上，不應在室溫下展示超過2小時；
- 應徹底翻熱已冷卻的甜品，其中心溫度應至少達 75°C 或以上，且不應翻熱超過一次。

4. 個人衛生

- 處理食品前須徹底洗手；
- 穿著清潔、淺色的外衣或工作服；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品；
- 不應塗抹指甲油或裝戴假甲片；
- 應用防水敷料包紮好外露的傷口；
- 處理食品時，不同時處理金錢；
- 不應用手指試味；
- 若身體出現流涕、咳嗽、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

- 所有工作枱面應不透水，所用材質應易於清潔，並且遠離地面；
- 所有接觸食品的工具及設備使用前應清潔和消毒其表面；
- 更換已破損、出現裂痕的用具；
- 定期檢查雪櫃溫度，以確保食品貯存於適當溫度；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 經營場所內不應飼養寵物。

2013 年 12 月