

製作和供應短保質期飲料的衛生指引

引言：

本澳市面的食品零售及餐飲店舖不乏有售賣自家製的短保質飲品，如：甘蔗汁、豆漿、樽仔奶茶、中式草本飲料等。由於相關產品在製作過程中涉及多重人手操作的步驟，且其在被飲用前並不會經加熱處理、製成後亦非即時供消費者飲用，因此若其在生產經營過程中處理不當，便容易增加受微生物污染的風險。

然而，全面審視各生產經營步驟，嚴格控制當中如時間與溫度等重點環節，則能有效減低食品的安全風險，因此業界應參考本指引內容，了解相關注意事項及執行相關措施，以提升產品的安全質量，保障食品安全。

目的：

本指引旨在提醒業界有關生產經營短保質期飲料的食品安全注意事項，以保障食品安全。

適用範圍：

本指引適用於所有製作和供應短保質期飲料的食品生產經營場所。

內容：

重點內容：

- 應就場所設施設備、食材用量、產品製作流程安排等作妥善規劃
- 保持良好個人及環境衛生
- 所有接觸食品的工具和設備在使用前後須徹底清潔和消毒
- 預防蟲鼠滋生
- 正確處理食品
 - 避免交叉污染
 - 冷卻飲品或配料時應使用正確方法及注意時間控制
- 應妥善運送、貯存及展示短保質期飲料

1. 製作短保質期飲料的前期注意事項

1) 妥善規劃

- 應妥善規劃場所工作區並按需要配備相應設施設備，如應獨立劃分灌裝區域，並有合適的保護設施；
- 預先計劃配製食材的所需用量和時間，避免過量或過早配製食品；
- 預先審視食品生產經營流程，分析當中容易出現食安風險的環節，並制訂適當的食品安全計劃以減低相關食安風險。



2) 注意設施設備及環境衛生

- 所有工作枱面之材質應不透水和易於清潔，並應遠離地面使用；
- 所有接觸食品的工具和設備在使用前後，必須徹底清潔和消毒；
- 應定期及適時維修及保養設施和設備（如冰粒機、濾水設備、冷藏設備等）；
- 應定期檢查冷藏設備的溫度，並保存溫度監察的記錄；
- 應及時更換狀況不良的用具（如煲湯袋、隔濾篩等）；
- 所有工作區都須定時清潔和消毒；
- 直接接觸成品的物品，如瓶蓋、瓶子等須妥善消毒及存放，切勿將之存放在地上；
- 清潔劑、消毒劑等化學品須與食品分開存放，並不應放在食品處理區，且其上須有明顯標示；切勿用食品或飲料容器盛載化學品（如洗潔精）；
- 應使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 須使用有效的防蟲鼠之設施設備；
- 不應在經營場所內飼養寵物。



3) 精明選購和接收

- 向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食材；
- 應按產品的性質，選購合適的包裝飲料容器；
- 收貨時，核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；

- 留意食材是否存放在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的文件，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，以便追查貨源。

4) 正確貯存食材

- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射，同時，應注意濕度控制，並離地和離牆貯存；
- 新鮮及易腐壞的食材應封好並放置於雪櫃內貯存（冷藏溫度為 5℃ 以下，冷凍溫度為-18℃ 或以下）；
- 按照「先入先出」的原則使用食用期限較前之食材，並切勿使用已逾期之食材。

2. 製作短保質期飲料時的注意事項

1) 注意食材及食品處理人員個人衛生¹

- 應適當清洗及浸泡原材料（如蔬菜、薏米、雞骨草等），以去除灰塵等污染物；
- 處理食品前後，以及如廁、處理垃圾後須正確洗手²；
- 有需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過30分鐘，必須更換³；
- 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；
- 不應塗抹指甲油或戴用假甲；
- 應用防水敷料包紮好外露的傷口；
- 不應用手指試味；
- 若出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品；
- 處理食品時，不同時處理金錢。



¹ 可參考《食品處理人員個人衛生指引》。

² 可參考《食品處理人員正確洗手方法指引》。

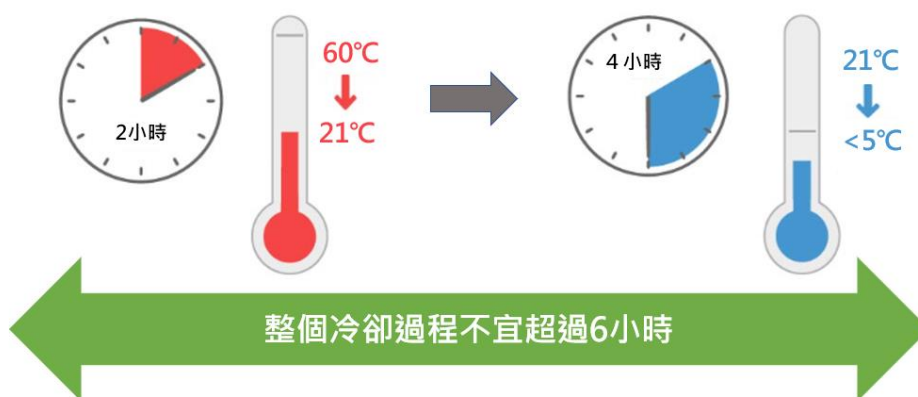
³ 可參考《即棄手套的使用指引》。

2) 避免交叉污染⁴

- 若需要使用隔渣袋或濾布，其必須為食品級別，且在使用前必需已清洗消毒；
- 生的食品須和熟的或即食食品分別配備獨立的刀、砧板、攪拌機等用具及設備，並應在指定的區域進行；
- 若在食品處理操作過程中出現有容器破碎或異物意外混入到食品等情況，須扔棄所有有機會受到污染的食品，並徹底清理相關位置及物品⁵。

3) 注意時間及溫度控制⁶

- 應盡可能縮短製作過程，切勿將已加工的配料（如經研磨的大豆、切好的水果等）長時間放置在室溫；
- 冷卻飲品或配料，應使用正確方法及注意時間控制⁷；整個冷卻過程不宜超過6小時，先在2小時內，將食品的溫度從60°C降至21°C



°C；然後在其後4小時內，將食品的溫度從21°C降至5°C以下；

- 食品冷卻後，應盡快將其貯存在雪櫃內，而食品之間應留有合適的空間，以保持雪櫃內的冷氣流通。

⁴可參考《預防交叉污染的衛生指引》。

⁵ 當發生容器破碎或異物意外混入到食品導致的物理性污染的情況，由於其碎片或異物的體積可能十分微少及難以與食品分離，故須扔棄所有有機會受到污染的食品，以確保食品安全。此外，避免在處理食品的工作區域放置不必要的物品，以儘量減低發生交叉污染的機會。

⁶ 可參考《溫度與時間控制的衛生指引》。

⁷ 可參考《冷卻和翻熱食品指引》。

3. 運送、保存、供應短保質期飲料時注意事項

1) 妥善運送⁸

- 宜使用設有溫控設備的車輛運送短保質期飲料，或選用裝有冰塊或乾冰的保溫箱裝載之；
- 在運送過程中，應對食品採取有效措施防止交叉污染，如將食品置於有適當保護措施的設施中、加蓋蓋子、以保鮮紙包裹等，避免其受蟲鼠或雨水等異物污染。



2) 正確貯存、展示和供應

- 完成配製的飲料或配料須放在有蓋的容器內，並應妥善標示產品批次（如列出食用期限、生產日期及時間等資訊），並貯存於5°C以下，且按「先入先出」的原則盡快出售或使用；
- 即食食品和與非即食食品宜使用兩個雪櫃分別貯存，如必須共用同一個雪櫃，須遵守「上熟下生」的原則分開貯存，且應把食品貯存於有蓋容器內或將之妥善包好⁹；
- 飲管應放在防塵的容器內。

⁸ 可參考《運送食品的衛生指引》。

⁹ 可參考《冷藏冷凍設備的使用指引》。