

處理預先切開水果的衛生指引

目的：

本指引旨在提醒業界在處理、售賣和供應預先切開水果的過程中應注意的食品衛生與安全事項，避免因處理預先切開水果等過程中操作不當，增加微生物污染的風險。

適用範圍：

處理、售賣和供應預先切開水果及其相關製品的經營場所，包括提供外賣或堂食的店舖、自助餐及該類食品的製造和教學場所等。

定義：

預先切開水果：指經去皮、切開或切片等處理的新鮮水果。

內容：

1. 精明選購和接收

1) 選購

- 應考慮各種水果的特質、使用量、場所的貯存環境等因素購買所需分量的水果，亦可向相關的供應商查詢具體的資訊（如水果的貯存溫度等注意事項）；
- 向信譽良好的供應商購買水果，不應選購來源不明或未經檢驗檢疫的水果；
- 保留食品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

- 應檢查水果是否品質良好（如表面無明顯破損、瘀傷等）；
- 拒絕接收來源不明、發霉、有異味或已變壞的水果；
- 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。

2. 正確貯存

- 常溫貯存的水果應存放在陰涼通風處，避免陽光直接照射；

- 分開貯存水果和其他食品，或分別使用兩個雪櫃貯存水果和其他未經烹煮的食品（如未經烹煮的肉類等）；
- 如有需要，應保留水果網套、膠盒或紙盒等包裝保護易碰傷的水果，以減低在搬運、貯存或拿取水果過程中因碰撞或受壓而造成的損傷；
- 應按照「先入先出」的原則，優先使用較早接收的水果。

3. 謹慎處理

1) 清洗水果¹

- 清洗水果前，應棄掉已變質、腐爛的水果；
- 應使用專用的洗滌槽或容器來清洗水果；
- 應使用流動的自來水徹底清洗水果，而清洗質感較硬的水果（如哈密瓜等）時，可使用乾淨並適用於水果的刷刷洗其表面污物，而該刷不應用於清潔水果以外的食品；
- 清洗完畢後，連皮食用的水果宜使用可直接飲用的水再沖洗一次。

2) 處理水果

- 應在食品處理區指定位置／獨立工作區間及有溫控的環境下處理水果，如需共用工作區，應制定工作計劃，如規劃工作區的使用時間表、處理食品流程、清潔和消毒時間等，以減低交叉污染的風險；
- 使用專用設施和用具處理預先切開水果，如使用不同的砧板和刀，應分開處理水果和其他未經烹煮的食品（如未經烹煮的肉類等）；
- 不要用手直接接觸已去皮或已切開的水果；
- 僅處理當天或供應時段所需的水果分量，避免過量或過早處理以致存放過久而浪費食材；
- 當天處理的預先切開水果宜當天用完。

¹ 如需使用清潔劑或消毒劑處理水果，應選擇適用於水果的清潔劑和消毒劑，並遵從供應商提供的使用方法和用量指示，以免造成化學物殘留的問題。

4. 展示、售賣和供應

1) 預先包裝的切開水果

- 應使用合適和清潔衛生的包裝物料或容器密封包好預先切開水果，並存放於 5°C 以下的雪櫃展示，若使用較軟的包裝（如保鮮袋等），應避免以堆疊方式展示已包裝的預先切開水果；
- 每天定時檢查預先包裝的切開水果的狀況，並停止售賣已變質、變壞和懷疑受污染的預先切開水果；
- 所有展示範圍須保持清潔衛生，如有水果的汁液，應即時清理和消毒，避免細菌滋生。

2) 水果拼盤

- 預先切開的瓜類水果，盡量不要讓瓜皮與果肉接觸，或可直接將瓜皮去掉；
- 應將水果分類擺放於水果拼盤內，並去除盤內多餘的汁液，製作完成後應盡快供應，如非即時供應，應立刻包好並冷藏貯存；
- 提供清潔的餐具供顧客拿取和食用水果拼盤，並於當餐享用完畢。

3) 自助式供應預先切開水果

- 適當保護展示中的預先切開水果（如使用透明保護罩），以免其受到污染；
- 展示適量的預先切開水果，避免於正展示的水果中加入新一批水果；
- 應在適當的溫度下（5°C 以下）展示預先切開水果；
- 按需求供應足夠的長柄夾子或勺子予顧客使用，並適時更換；
- 應棄掉展示結束後的剩餘水果。

4) 運送預先切開水果

- 應適當保護預先切開水果（如使用有蓋的容器），避免其於運送過程中受到污染、碰撞或壓傷；
- 如有需要，應使用清潔的食品箱/有蓋的容器分別貯存已包好的預先切開水果和其他食品；
- 應使用清潔的保溫或冷藏設備貯存，並將其盡快送達目的地。

5. 時間控制

- 由於已去皮或切開的水果屬有潛在危害的食品，故在整個生產經營的過程中，應盡量縮短其在危險溫度（5°C 至 60°C）存放的時間，但在無可避免的情況下，亦應遵從 2/4 小時原則²：
 - 在危險溫度存放少於 2 小時，應貯存在雪櫃內或立即使用；
 - 在危險溫度存放 2 至 4 小時之間，應立即使用；
 - 在危險溫度存放超過 4 小時，便應棄掉。

6. 保持良好的個人衛生

- 處理食品前、如廁、處理垃圾後須正確洗手；
- 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；
- 應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和戴用假甲；
- 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
- 若出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理食品。

7. 確保用具、設備與環境衛生

- 所有接觸食品的用具和設備在使用前後，必須徹底清洗和消毒；
- 更換已破損或出現裂痕的用具；
- 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；
- 砧板使用前後，必須徹底清洗和消毒，應棄掉狀況不良的砧板（如砧板上的裂縫使其難以有效清潔）；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 定期對雪櫃進行除霜；
- 不應在經營場所內飼養寵物。

更新於 2020 年 6 月

² 可參考 GL 001 DSA 2019 《溫度與時間控制的衛生指引》