

製作中式冷盤食品的衛生指引

目的：

中式冷盤食品多是預先配製，並冷藏存放一段時間，進食前一般不需再經加熱處理，這些因素都會增加此類食品受微生物污染的風險。本指引旨在提醒業界在製作和售賣中式冷盤食品過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作和售賣中式冷盤食品的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及該類食品製作場所等。

定義：

中式冷盤食品：製作過程可以使用不同的方法配製，如加熱烹調、只用生的食材配製或混合生和經烹調的食材。中式冷盤食品常為預先配製，且進食前不需再經加熱處理的食品。常見的中式冷盤食品包括醉雞、涼拌豬耳、燻蹄、涼拌青瓜、雞絲粉皮等。

內容：

1. 精明選購及接收

1) 選購

- 按所需要的量購買食材；
- 向信譽良好的供應商選購衛生和品質良好的食材；
- 保留來貨單據和銷售紀錄等文件，以便有需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2) 接收

- 核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 留意食材是否貯存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、超逾食用期限或出現溶雪軟化的食材；
- 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、來源地證明等。

2. 正確貯存

- 以有蓋的容器分別貯存不同的食材；
- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射；

- 新鮮和易腐壞的食材應封好並貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為-18°C 或以下）；
- 遵守「上熟下生」的原則，分開貯存生的食品和熟的或即食食品，或使用兩個雪櫃分別貯存生的食品和熟的或即食食品；
- 盡可能做到食品分類存放，如蔬菜、肉類及水產等食品應分類擺放；
- 應按照「先入先出」的原則貯存食材，並優先使用食用期限較近的食材。

3. 謹慎配製

- 預先計劃食材的需求量，避免過量或過早配製而導致浪費食材或存放過久；
- 不應使用已逾期、有發霉跡象或已變壞的食材；
- 應使用適合直接飲用的水清洗不需烹煮的即食食品或冷卻已經煮熟的即食食品；
- 分開使用不同用具處理生的食品和熟的或即食食品；
- 須烹煮的食材必須徹底煮熟；
- 如需冷卻食品，宜使用寬闊淺身的容器或把食品分為若干份，以便加快冷卻速度，並應在 2 小時或更短時間內將食品從 60°C 以上降至 21°C，在其後 4 小時或更短時間內從 21°C 冷卻至 5°C 以下；
- 冷卻後須妥善保護食品並立刻冷藏貯存；
- 如需使用食品添加劑，必須符合本澳第 5/2024 號行政法規《食品中食品添加劑使用標準》之要求，並盡可能控制所添加的量應為能達到預期效果的最低分量；
- 食品添加劑必須屬可供人安全食用級別且來源可靠，其包裝應清晰標示如“食品級”、“食用級”、“Food Additive”或“Food Grade”等字眼。

4. 展示及售賣

- 已製作完成供食用的中式冷盤食品應盡快出售或食用；
- 中式冷盤應冷藏貯存，並定期檢查雪櫃或展示櫃的溫度；
- 使用經清潔消毒的調配用具（例如鉗子、勺子等）混合、調配及盛裝中式冷盤；
- 應用清潔和合適的包裝物料或容器包裝供外賣的中式冷盤食品；
- 如發現中式冷盤已變壞或懷疑受污染，應停止供應。

5. 個人衛生

- 如廁後、處理及售賣食品前須徹底洗手；
- 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，就必須更換；
- 應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、淺色的外衣或工作服；
- 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；
- 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
- 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。

6. 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；
- 用來清潔砧板和刀具的抹布應經常更換和清洗；
- 砧板使用前後，必須徹底清洗和消毒，當砧板狀況不良（如砧板上的裂縫使其難以有效清潔），便應棄掉；
- 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；
- 更換已破損或出現裂痕的用具；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 定期對雪櫃進行除霜；
- 經營場所內不應飼養寵物。