

業界使用、製作預製菜指引

引言

近年全國預製菜產業發展急速，本澳市面亦湧現各式各樣的預製菜產品，相信這與當前食品保鮮貯藏技術的進步、物流運輸的便捷、預製與最後烹飪步驟的時間與地點可分隔的靈活性，以及近年新冠疫情的關係令市場需求激增等因素密切相關。基於預製菜產品的多元性與便利性，預見會有愈來愈多的本澳業界計劃輸入該類產品。為順應本澳市場需求以及促進業界向高質量產品發展，本署特制定此指引，旨在提醒本地食品生產經營者在使用或製作預製菜時須注意的食品安全衛生事項。

目的

制定本指引的必要性是基於內地、港、澳的食品文化同根。近年三地產業交流合作愈加緊密，產品的生產工序的分段預製以及跨境運輸的可行性亦因為保鮮貯藏技術進步而得以實現。對於預製菜的加工生產，又或對非本澳生產的預製菜之選取、加工使用、再包裝及運輸，最終供本澳消費者使用的整個過程，本澳食品生產經營者承擔十分關鍵的角色，鑒此，本指引旨在提醒本澳業界在使用或製作預製菜時須注意的事項，並提出涉及不同環節之食品安全要求，以減低食源性疾病暴發的風險。

定義

1. 預製菜：亦稱「預製菜肴」，是以一種或多種食用農產品及其製品為原料，使用或不使用調味料等輔料，不添加防腐劑，經工業化預加工（如攪拌、醃製、滾揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）製成，配以或不配以調味料包，符合產品標籤標明的貯存、運輸及銷售條件，加熱或熟製後方可食用的預包裝菜肴。以下四類別食品不納入預製菜：
 - 中央廚房製作的菜肴；
 - 僅經清洗、去皮、分切等簡單加工未經烹製的淨菜類食品；
 - 速凍面米食品、方便食品、盒飯、蓋澆飯、饅頭、糕點、肉夾饃、麵包、漢堡、三明治、披薩等主食類產品；
 - 不經加熱或者熟製就可食用的即食食品，以及可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等涼拌菜。
2. 中央廚房：指的是集中式的大型廚房，通常為大型餐飲企業、連鎖餐飲機構、學校、醫院等服務的食品加工中心。在本澳，部分中央廚房亦為社福機構（例如老人院、托兒所）或學校等團體機構供應膳食。中央廚房製作的菜肴不納入本指引所指的預製菜範圍。

3. B 端：B 為英文 BUSINESS 簡稱，B 端指的是商業企業端，其是預製菜市場的重心，主要參與企業類型有上游農林牧漁企業、傳統速凍食品企業、專業預製菜企業和食材供應鏈服務商，亦包含了採購並使用預製菜的餐飲企業和零售企業。
4. C 端：C 為英文 CONSUMER 簡稱，C 端表示產品的最終消費者。

適用範圍

1. 本指引針對本澳有使用（非本地食品生產商生產的）預製菜產品的食品加工場或各類餐飲場所，包括提供外賣或堂食的店舖（B 端對 B 端）；
2. 本指引亦適用於在本澳生產、包裝預製菜，並供應予本地零售市場的的食品加工場或各類餐飲場所（B 端對 C 端）。

內容

1. 場所設施設備的設計與配置要求

- 食品生產經營場所的結構、設計和佈局須足夠提供安全和良好食品衛生操作的條件，生產加工設施設備的布局及配置須合理，以避免交叉污染，例如處理即食食品與生的食品區域須作明顯分隔。
- 相關設備須定期維修及保養，以保持其性能良好，例如冷凍、冷藏或加熱保溫設備，以及該些設備的溫度顯示計等，均需作定期檢查及校正，以確保其正常運作。
- 其他設施，例如洗手設施、通風及油煙過濾排氣設施、防蟲鼠設施等，均須符合食安要求，更多相關內容請參考《食品衛生技術指引》（2019 年 12 月第二版）第二章內容。

2. 建立食品安全計劃

- **食品安全計劃的簡介：**食品安全計劃 6 元素請見右圖。該計劃目的是要在生產食品過程中找出並控制可能出現的問題（危害），以確保食物安全。有關問題可能會在選購、收貨、貯存、配製、烹煮、包裝、運送或展示食物等過程中出現。業界須落實有關安全計劃，以持續提高生產過程的品質管理水平。



- **建立完善文檔記錄：**生產或使用預製菜之工場／廚房，須具備標準化工藝流程（SOP）文檔記錄備查，內容包括原料清單、生產流程、質量指標控制、包裝、貯存方法及追溯等資料。
- **持續開展人員培訓：**食品生產經營者有責任定期向食品處理人員提供相關培訓；預製菜食品處理人員須清楚相關食品安全計劃，並了解其他未有列於本指引的食安衛生要求（相關內容請參閱市政署食品安全資訊網的“業界指引”專頁）。
- **建立追溯回收管理製度：**業界須對消費者提出的口頭或書面意見/投訴作完整記錄，並妥善處理。此外，亦須密切留意本署發布的食品安全資訊及新聞稿，並於有需要時積極提供協助相關食品溯源及回收工作。

3. 食材選購與接收

- 食材（例如肉類、水產、蔬菜或調味料等）須購自信譽良好的供應商，並確保其質量及衛生狀況良好。肉類或海鮮等須檢驗檢疫食品須從合法途徑入口，有關食品入口資訊詳情請參考《進口食品衛生指引》。
- 接收食材時須仔細檢查其外觀狀態是否良好無異常，以確保符合食安要求。

4. 輔料／配料貯藏與使用

- 製作預製菜時須謹慎使用食品添加劑，並嚴格遵守本澳相關標準的要求，但不可額外使用防腐劑，而須應用高溫滅菌或冷凍技術達致產品保鮮作用，確保食品安全衛生。
- 輔料/配料的貯存須遵從「先入先出」的原則，避免食品超逾食用期限。
- 洗滌／烹飪用水須源自自來水或經淨化消毒系統處理的飲用水。

5. 生產加工環節的要求

- 冷凍食品須採用合適的方法進行解凍，以減少細菌存活的机会，相關內容請參閱本署《解凍食品指引》。
- 生熟食品的加工工具及容器須分開使用並有明顯標示。
- 食品須徹底加熱烹調，加熱後須迅速冷卻，以降低致病性微生物生長至危險水平的機會，有關內容請參閱本署《冷卻和翻熱食品指引》。
- 其他更多食品加工操作衛生的注意事項請參考《食品衛生技術指引》（2019年12月第二版）第三章內容。

6. 產品標籤、包裝要求

- 預製菜如涉及再包裝及分銷，包裝須具備食品標籤，其載有食品生產商、食品主要成份及使用輔料、生產批次、保存方法及食用期限等資料。
- 為使消費者正確使用產品，包裝上須清楚標識產品解凍和詳細食用方法，包括加熱時間、加熱烹調方式，尤應提供產品是否可連同包裝材料一併加熱等資訊。
- 預製菜的內包裝材料以及容器的選擇須符合食品特性，例如高脂高酸食品不可選用易釋出塑化劑的內包裝材料，換言之所有食品接觸材料須符合產品來源地相關標準，如源自中國，則須符合 GB 9683、GB/T 28117、GB/T 28118 等相關國家標準的規定。
- 預製菜內外包裝須完整、嚴密、無破損、不易散包。

7. 貯存、運輸要求

- 貯存、運輸預製菜的環境溫度條件（包括常溫、冷藏或冷凍）須按相關產品特性進行，以確保食品安全衛生。
- 運送食品的衛生注意事項可參考本署《運送食品的衛生指引》。

8. 追溯要求

- 食品製造商須建立產品信息化追溯系統，確保產品生產、貯存、銷售、廢棄等各環節都可以進行有效追溯。
- 為便於食品事故發生時的溯源工作，業界如使用非本地生產預製菜產品時須作完整、詳盡的產品資訊記錄，包括有關產品來貨單據、產品檢測報告、產品外包裝標籤資訊（如生產地／來源地、生產日期、保質期、食品成份表等）、產品運輸／貯存狀況、投料日期及數量等。

9. 安全指標

- 原料、輔料，以至製成品，均須嚴格遵守澳門已頒布的各项食品安全標準，包括食品添加劑、食品中禁用物質等。

延伸閱讀文件

1. 食品安全標準

- ◆ 第 5/2013 號法律《食品安全法》
- ◆ 經第 3/2016 號行政法規修改的第 6/2014 號行政法規《食品中禁用物質清單》
- ◆ 第 5/2024 號行政法規《食品中食品添加劑使用標準》

2. 食品衛生指引

- ◆ 《進口食品衛生指引》
- ◆ 《保存食品紀錄指引》
- ◆ 《運送食品的衛生指引》
- ◆ 《解凍食品指引》
- ◆ 《冷卻和翻熱食品指引》
- ◆ 《食品添加劑食品分類系統指引》
- ◆ 《食品衛生技術指引》(2019 年 12 月第二版)

參考資料：

1. 《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高品質發展的通知》(中國中央人民政府)。(2024 年 3 月 18 日)
https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm
2. 市場監管總局就《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高品質發展的通知》答記者問(新華網)。(2024 年 3 月 25 日)
<http://www.xinhuanet.com/20240325/114222eacaca49219158a729e12cc32d/c.html>
3. 團體標準《預製菜 質量安全通用要求》(T/GDIFST 006.2-2022)(廣東省食品學會於 2022 年 8 月 30 日發布，並於 2022 年 10 月 20 日實施)
<http://www.gdifst.org/ArticleShow.aspx?id=5e1c1af6-c811-45b7-951a-963a04d4a24a>
4. 《食物安全重點控制系統》(香港食物安全中心)。(2017 年 8 月 16 日)
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/popup_fspbooklet2002.html