



衛生操作指南 製作甜品糕餅篇



目的

甜品和糕餅使用多種配料並且經人手處理，部分甜品甚至不需經過加熱處理可直接食用，因此，更須關注食品在製作過程中因交叉污染而引致的食安隱患。本指南旨在提醒業界在製作及展示甜品及糕餅過程中必須注意的食品衛生與安全事項，以保障食用安全。



適用範圍

製作甜品和糕餅的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及相關食品製作的教學場所等。

精明選購及貯存



- 檢查來貨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；
- 留意容易變質和保存期較短的食材其食用期限和貯存溫度；
- 盛載乾貨（如麵粉）的容器經清潔和消毒後，才裝入新批次的食材。

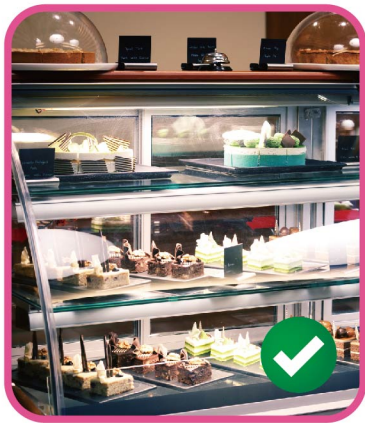
謹慎配製



- 食材必須徹底清洗和加熱煮熟；
- 選用經巴士德消毒的蛋或蛋製品製作不再進一步加熱處理的甜品和糕餅；
- 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；
- 徹底翻熱已冷卻的甜品，翻熱的中心溫度應至少達75°C或以上，且不應翻熱超過一次。



正確展示



- 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，避免交叉污染；
- 新配製完成的甜品不得混入較早配製的甜品；
- 按照「先入先出」的原則盡快出售或使用。

用具、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；
- 所有接觸食品的工具及設備使用前後應清潔和消毒；



- 注意個人衛生，保持手部清潔；
- 立即更換已破損或出現裂痕的用具；
- 定期檢查雪櫃溫度，以確保食品貯存於適當溫度。



政府、業界、市民齊盡心

Para tal, vão o governo, o sector comercial e o público esforçar-se ao máximo
Combined efforts of government, food industry and public are required



科學認知

【沙門氏菌】

引致食源性疾病發生的一種常見細菌，分佈極廣，普遍存在土壤、水產品、家禽、蛋類及奶製品等。若受污染的食品未在適當的溫度下貯存或加熱，可引致食源性疾病的發生。適當的低溫保存及徹底煮熟食品、良好的個人衛生習慣是預防沙門氏菌主要的方法。

時間與溫度控制

由於鮮忌廉、切片水果等即食食品為高風險食品，在整個生產經營過程中，應盡量縮短在室溫(即危險溫度帶)的製作時間，並遵從 2/4 小時原則：

- ★ 在危險溫度存放少於 2 小時，應貯存在雪櫃內或立即使用；
- ★ 若在危險溫度存放 2 至 4 小時之間，應立即使用；
- ★ 若在危險溫度存放超過 4 小時，便應棄掉。



店舖的責任

1. 確保食品的貨源安全（如：麵粉、食品添加劑等），並保留來貨單據；
2. 發現甜品和糕餅已變壞或懷疑受污染，應停止製作及供應；
3. 確保員工遵守良好的食品衛生操作規範要求。

延伸閱讀

詳細內容可參閱

《製作烘焙食品衛生指引》



請掃描！

www.foodsafety.gov.mo

2833 8181