製作湯類和飲品的食物安全建議

食物安全中心

食物環境衞生署
Food and Environmental Hygiene Department

食物安全中心
Centre for Food Safety

背景

- 預先包裝湯類和飲品甚受港人歡迎。
- 有些消費者可能每天都會食用。
- 如製作過程中出現問題，可能會導致嚴重的食物事故。
- 中心希望藉此機會提醒業界製作這些食品時的安全事項。

危害及風險

- 細菌是主要的生物性危害，例如穀類食材中的蠟樣芽孢桿菌和肉類食材中的沙門氏菌。
- 在製作過程中如溫度控制不當，會增加出現食物安全問題的風險。

控制重點

- 在以下製作過程中應採取嚴格的控制措施，以消滅細菌，並預防細菌滋生。
  - 烹煮
  - 冷卻
  - 貯存
  - 運送及於零售點貯存

控制措施

- 烹煮 – 把食材煮至沸騰
- 冷卻 – 把煮好的產品在2小時或更短時間內冷卻至攝氏20度；然後在4小時或更短時間內由攝氏20度冷卻至攝氏4度
- 貯存 – 把已冷卻的產品貯存於攝氏4度或以下的雪櫃內
- 運送及於零售點貯存 – 把已冷卻的產品貯存於攝氏4度或以下的雪櫃內

注意要點

- 食物製造廠在製作食物時應量力而為，控制好數量。
- 實施適當的控制措施。
- 妥為保存溫度及時間記錄。
- 如產品在室溫下擺放過久，便應採取補救措施。

基本衛生要求

- 環境衛生
- 用具消毒
- 食物衛生
- 個人衛生

環境衛生

- 食物業處所應妥為維修保養。
- 食物配製室的牆壁和地面應保持清潔。
- 實施有效的防治蟲鼠及廢物處理計劃。

用具消毒

- 所有用具均須定時清潔。
- 所有食物接觸面應定時清潔和消毒。
- 器皿在每次使用後須徹底清潔和消毒。

食物衛生

- 處理生和熟的食物，應使用不同的烹調器皿及用具。
- 生和熟的食物要分開貯存在不同的雪櫃內。
- 生和熟的食物須在不同的地方分開處理。
- 食物要蓋好；存放食物的地方要保持清潔。

個人衛生

處理食物的人員須保持良好的個人衛生。

- 穿著制服或圍裙，佩戴髮網和口罩
- 傷口要用膠布敷好
- 用正確的方法經常洗手
- 處理即食的食物時要佩戴用後即棄的手套
- 身體不適時，切勿處理食物

向消費者提供食用說明

- 向消費者提供食用說明，內容應包括：
  - 經冷凍處理的預先包裝湯類和飲品，須盡快放入攝氏4度或以下的雪櫃內
  - 在翻熱湯類／飲品時，應徹底翻熱至滾燙
  - 湯類／飲品徹底翻熱後，應立刻飲用

謝謝

食物環境衞生署
Food and Environmental Hygiene Department

食物安全中心
Centre for Food Safety