

安全製作麵包和三文治 的業界指引擬稿

業界諮詢論壇
2011年12月9日

目的

- 邀請業界就“安全製作麵包和三文治的業界指引擬稿”發表意見

背景

- 現有資料顯示，一些在本港市面出售的風險較高的麵包，例如椰絲奶油包和熱狗，微生物質素欠佳

麵包和三文治

- 麵包經烘焙後如沒有進一步處理，並且沒有易變壞的餡料，其微生物風險一般較低
 - 市面上有多款麵包和三文治都會在烘焙後再處理
 - 在麵包加入不同的餡料
 - 有關食品多數不會在進食前再徹底翻熱
- 微生物風險較高

安全製作麵包和三文治的業界指引擬稿

目的 -

- 協助業界在營運時採取食物安全措施，以製作和售賣合乎衛生及可供安全食用的麵包和三文治

食物安全五要點

1. 精明選擇
(選擇安全的原材料)
2. 保持清潔
(保持雙手及用具清潔)
3. 生熟分開
(分開生熟食物)
4. 煮熟食物
(徹底煮熟食物)
5. 安全溫度
(把食物存放於安全溫度)

麵包和三文治的溫度控制

- 除了一些可於保質期內在室溫安全貯存的麵包，例如烘焙後無須再處理和沒有含易變壞餡料的餐包，在一般情況下，麵包和三文治在妥為冷卻後：
 - 如放在室溫少於2小時(包括運送時間)，可放入雪櫃待用或在總時限4小時內使用
 - 如放在室溫超過2小時但少於4小時(包括運送時間)，應在總時限4小時內使用，不應再放入雪櫃
 - 如放在室溫超過4小時(包括運送時間)，應立即棄掉

製作椰絲奶油包的安全貼士

- ✓ 審慎估計包括奶油餡料在內的需求量，以免製作過量
- ✓ 使用不同的用具分開處理生的食物和經煮熟的食物(即麵包)
- ✓ 由於高糖分不利致病微生物的生長，一些人造奶油存放在室溫下可以是安全。如有疑問，應向供應商查詢，否則在4小時過後便應棄掉存放在室溫下的人造奶油
- ✓ 避免長時間在室溫下貯存椰絲奶油包；把放在室溫超過4小時的椰絲奶油包棄掉
- ✓ 時刻保持良好的個人衛生習慣



製作熱狗的安全貼士

- ✓ 妥為貯存配料；把易變壞的配料貯存在攝氏4度或以下
- ✓ 審慎估計需求量，以免製作過量
- ✓ 除即食香腸外，香腸應徹底煮熟，其中心溫度須達攝氏75度或以上，並維持至少30秒
- ✓ 把放在室溫少於2小時的熱狗放入雪櫃；把放在室溫超過4小時的熱狗棄掉
- ✓ 時刻保持良好的個人衛生習慣



未來工作

- 指引擬稿已上載至中心網頁
- 歡迎在2011年12月底前提出意見
- 定稿將會廣為派發，並上載至中心網頁供業界參考

~完~