

安全製作甜品的業界指引擬稿

本指引是為配製和售賣甜品的食物業界而編製，目的在於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甜品。

引言

甜品在香港甚受歡迎，由意大利芝士蛋糕以至紅豆沙等各種甜品，在本港均普遍有售。

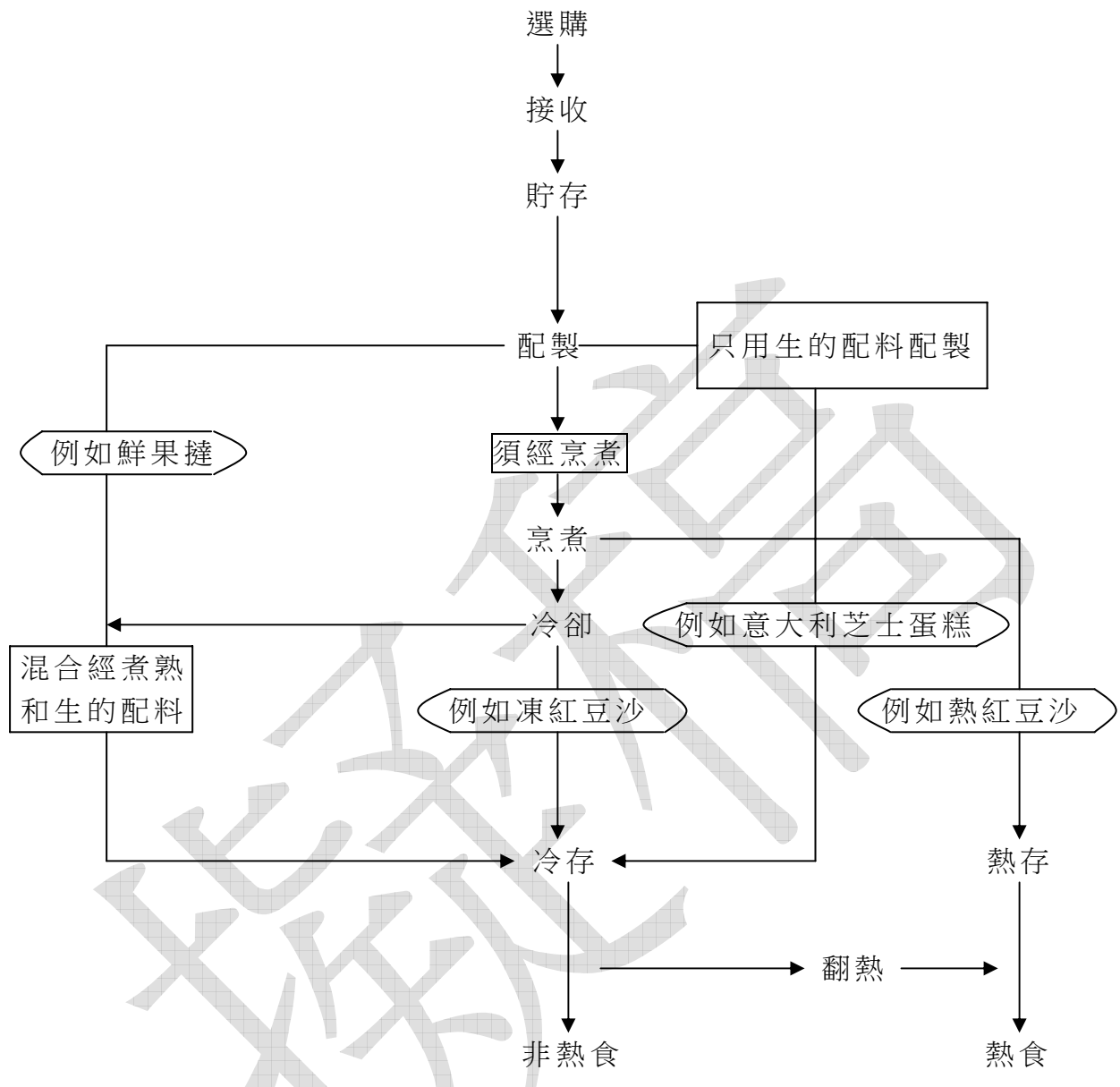
甜品可用不同的方法配製，有些須要烹煮，而有些只用生的配料配製，其他則混合經煮熟和生的配料。甜品可熟食及 / 或冷食，視乎其性質而定。一般而言，非熟食甜品的微生物風險會較高。

非熟食甜品一般都是預先配製，並在食用前存放了一段時間，而且不會翻熱。如配料經徹底煮熟，大部分微生物都會被消滅，但某些細菌的孢子(例如蠟樣芽胞桿菌的孢子)仍可能生存。甜品長時間在室溫貯存，可讓微生物生長和孢子發芽、繁殖，甚至產生耐熱的毒素。

此外，一些非熟食甜品是用生的配料(例如新鮮水果、新鮮果汁及雞蛋)配製，而多種微生物(例如霉菌、酵母菌和細菌)可能天然存在於這些生的配料中。此外，在處理即食甜品時不合乎衛生，亦可導致甜品受致病微生物(例如可能存在於人類皮膚上的金黃葡萄球菌)的污染。這些因素都可影響這些甜品的安全和衛生質素。

為確保食物安全，製作甜品時採取食物安全措施十分重要，特別是非熟食的甜品。

一般製作各款甜品(有些須要烹煮，有些只用生的配料配製，有些則混合經煮熟和生的配料)的流程圖



有關配製甜品的食物安全措施

要為消費者配製既安全又合乎衛生的食物(包括甜品)，業界必須在日常運作時遵從“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)

以下是一些在配製甜品時如何實踐“食物安全五要點”的實用貼士：

選購及接收

- 從認可和可靠的來源購買食物及食物配料。
- 選購未超逾食用限期的食物。
- 選用新鮮及合乎衛生的食物配料，並在接收配料時檢查品質。
- 選用經巴士德消毒法消毒的蛋製品或脫水的雞蛋粉配製不需要熱處理的食品，特別是即食甜品(例如意大利芝士蛋糕)。

貯存

- 把食物及食物配料貯存於安全溫度，例如把易變壞的食物(包括全蛋)貯存在攝氏 4 度或以下的溫度。
- 最好用兩個雪櫃分開貯存生的食物和經煮熟或即食食物(包括甜品)。
- 如須把生的食物和經煮熟或即食食物貯存在同一雪櫃：
 - 以有蓋的容器貯存食物，避免生的食物與經煮熟或即食食物接觸。
 - 把經煮熟或即食食物放在雪櫃上格，生的肉類、家禽及海產放在下格，以免生的食物的汁液滴在經煮熟或即食食物上。
- 按照先入先出的原則貯存食物。不要使用已超逾食用限期或預計保質期的食物。

配製

- 審慎估計每款甜品的需求量，以免製作過量。
- 預先計劃製作時間，避免過早配製甜品。
- 應保持接觸食物的設備和工具的表面清潔衛生。
- 使用不同的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物，例如以

不同顏色標籤用具(包括砧板和刀)：

紅色 - 生的食物

藍色 - 經煮熟的食物

綠色 - 即食食物

烹煮

- 徹底煮熟食物，食物的中心溫度達攝氏 75 度或以上，並維持至少 30 秒。

冷卻(如適用)

- 盡快(在 2 小時內)把食物的溫度由攝氏 60 度降至攝氏 20 度；並在 4 小時或更短的時間內把食物的溫度由攝氏 20 度降至攝氏 4 度。
- 把食物放在寬闊淺身的容器或把食物分為若干份，縮小食物的體積以加快冷卻速度，例如把糖水分成小份，以便快速冷卻。
- 如有需要，以適合飲用的水 / 冰塊冷卻即食食物。

貯存

- 冷食甜品應保持在攝氏 4 度或以下，而熱食甜品應保持在攝氏 60 度以上。
- 除一些可在室溫安全貯存的甜品，如曲奇餅及鬆餅，在一般情況下，甜品在妥為冷卻後：
 - 如放在室溫少於 2 小時，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，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，應立即棄掉。
- 採取適當措施，確保以先做先吃的方式提供預先烹煮或配製的甜品，例如以日期及時間編碼來顯示貯存時間。

翻熱(如適用)

- 徹底翻熱冷卻了的擬供熱食甜品，甜品的中心溫度至少達攝氏 75 度。
- 不可翻熱甜品超過一次。

個人衛生

- 時刻保持良好的個人衛生習慣，包括：
 - 在處理食物前後、配製食物期間及如廁後，以流動清水和梘液

徹底清洗雙手 20 秒；

- 穿着清潔的淺色外衣或工作服；
- 配製食物期間，切勿吸煙和進食。外露的傷口應貼上顏色鮮亮的防水膠布或戴上手套；
- 如染上或懷疑染上傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛及腹痛等病徵，應暫停處理食物。

職業安全

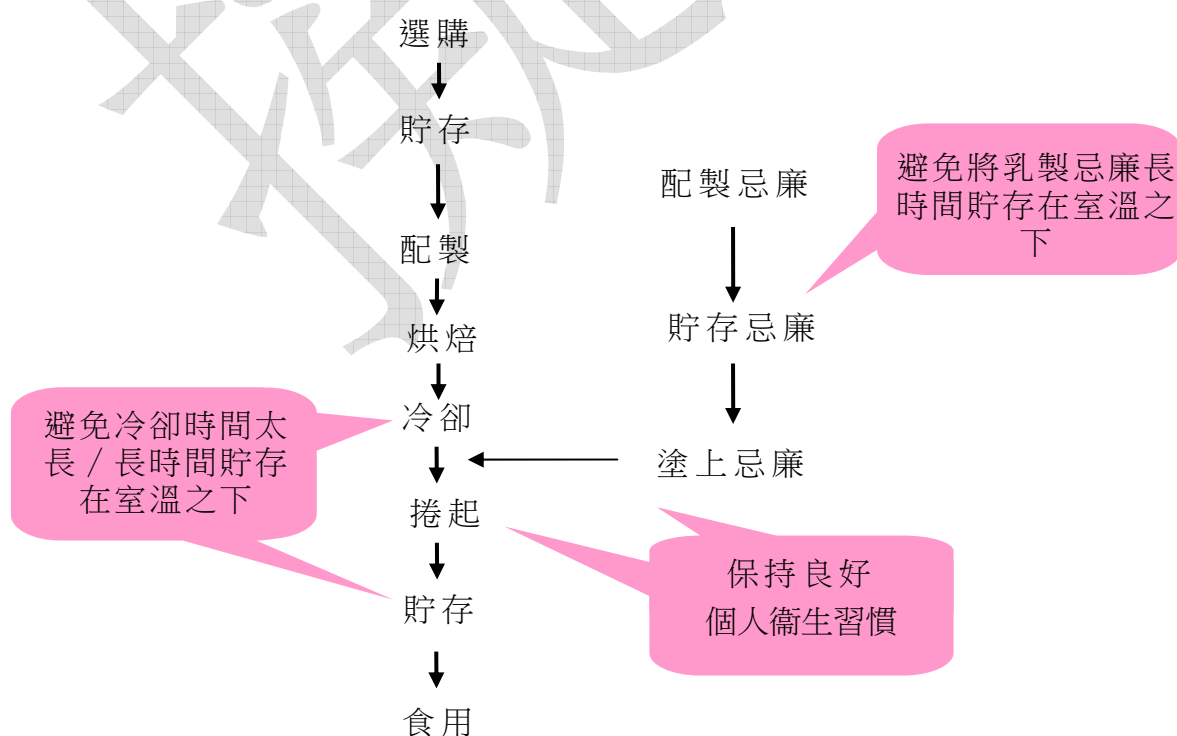
製作一些非熱食甜品的安全貼士

根據現有的資料，一些在本地市場有售的非熱食甜品，例如瑞士卷和椰汁西米露等的微生物質素有欠理想，部分食品更可能危害健康。涉及的因素包括在烹煮後受到污染、冷卻時間太長 / 存放太久及處理過程不衛生等，都會影響食物的微生物質素。要確保食物安全，製作這些食品時便要倍加注意下列重點。

A. 製作瑞士卷[†]的食物安全貼士

瑞士卷是在一片海綿蛋糕上塗上忌廉或其他配料，再捲成圓柱狀蛋糕的一種烘焙食品。微生物一般在烘焙海綿蛋糕時已被殺死。在冷卻後的海綿蛋糕塗上忌廉並捲成瑞士卷時，需再經人手加以處理。在製作瑞士卷時，須特別留意以下措施：

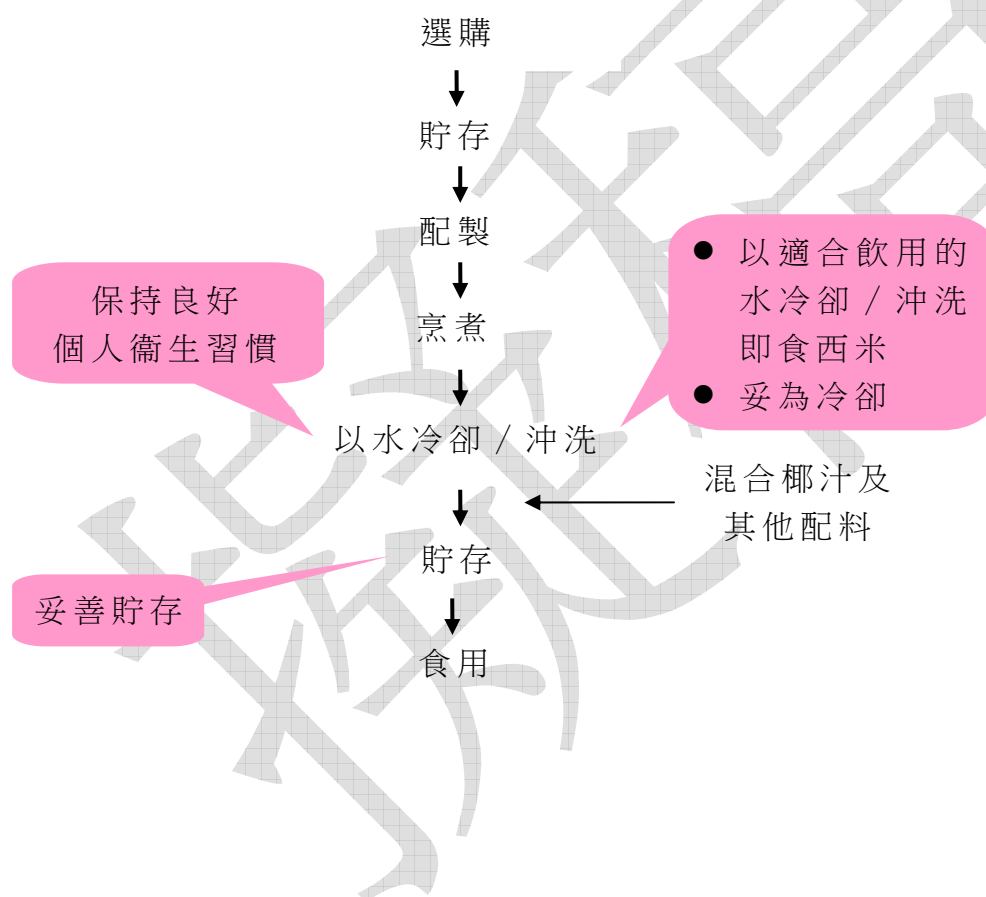
- ✓ 審慎估計需求量，以免製作過量。
- ✓ 使用不同的用具分開處理生的食物和經煮熟的食物(即海綿蛋糕)。
- ✓ 盡快把海綿蛋糕冷卻。
- ✓ 把即食的乳製忌廉貯存在攝氏 4 度或以下。由於糖含量高，一些人造忌廉在室溫下可以是安全的，並不會支持危險微生物的生長。如果有疑問，應徵詢供應商的意見。
- ✓ 在妥為冷卻後，在 2 小時內把室溫之下的瑞士卷放入雪櫃，否則在 4 小時過後便應棄掉。
- ✓ 時刻保持良好的個人衛生習慣。



B. 製作椰汁西米露[†]的食物安全貼士

在製作椰汁西米露時，一般要烹煮西米，然後以水冷卻 / 沖洗。製作時須特別留意以下措施：

- ✓ 以適合飲用的水冷卻 / 沖洗即食西米。
- ✓ 把已煮熟的西米放入有蓋的容器，並與生的食物分開存放。
- ✓ 在妥為冷卻後，非熱食椰汁西米露如放在室溫少於 2 小時，可放入雪櫃；如放在室溫超過 4 小時，應立即棄掉。
- ✓ 時刻保持良好的個人衛生習慣。



[†] 製作流程或會因作業模式和配製的食品類別不同而有差異。