

# 製造及售賣冰 凍甜點的食物 安全建議

食物安全研討會  
2019年10月22日



# 講座內容

- 製造冰凍甜點的流程及其食物安全控制重點
- 製造及售賣冰凍甜點的食物安全建議
- 食物安全管理

# 引言

- 根據《冰凍甜點規例》(第132AC章)，冰凍甜點是指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點，例如雪糕(包括硬雪糕、軟雪糕和盒裝雪糕)、冰凍乳酪和新地等。



最新消息 >

關於我們 >

新聞稿

違規樣本的檢測

結果

工作報告

委員會及論壇 >

進口管制 / 出口  
驗證 >

屠房及食用動物  
監察 >

食物規例 / 指引

## 新聞稿

分享:  



### 軟雪糕樣本總含菌量及大腸菌群含量超出法例上限

食物環境衛生署食物安全中心（中心）今日（一月十五日）公布，一個軟雪糕樣本的總含菌量及大腸菌群含量超出法例上限，中心正跟進事件。

## 軟雪糕樣本總含菌量及大腸菌群含量超出法例上限

根據《冰凍甜點規例》（第132AC章），售賣每克含有多於五萬個細菌或多於一百個大腸菌群的冰凍甜點，即屬違法，一經定罪，最高可處罰款一萬元及監禁三個月。總含菌量及大腸菌群含量超出法例標準，顯示產品的衛生情況欠理想，並不表示會引起食物中毒。

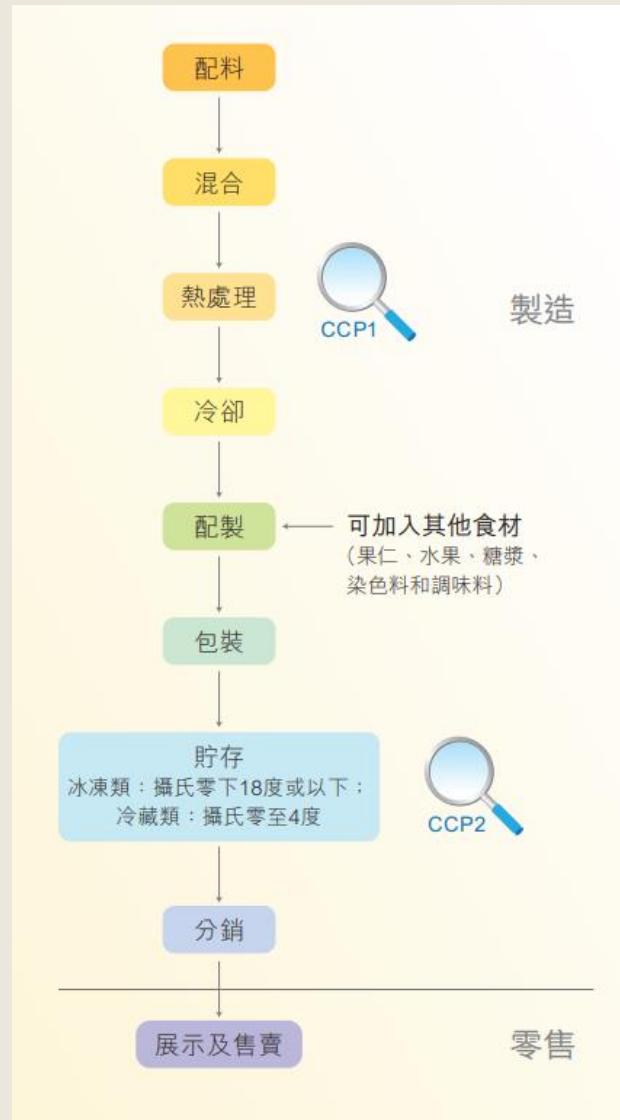
發言人說：「中心已知會該食肆負責人上述違規事項，並指令其即時停售所有軟雪糕。中心亦已向負責人和員工提供食物安全和衛生教育及要求進行徹底清潔和消毒。如有足夠證據，中心會提出檢控。」

中心會繼續跟進事件和採取適當行動，以保障食物安全和市民健康。調查仍然繼續。

完

# 製造冰凍甜點的流程

# 製造及出售冰凍甜點的一般流程



# 製造冰凍甜點的食物安全控制重點

- **熱處理**  
減少冰凍甜點中微生物數目
- **低溫貯存產品**  
抑制細菌繁殖
- **嚴格控制生產各個環節**  
熱處理後如添加了受污染的食材有可能令冰凍甜點受微生物污染

# (1) 热處理

- 最常用的是巴士德消毒法，可減少冰凍甜點中微生物數目。
- 配料在混合後按照指定的溫度和時間進行加熱，既能消滅致病原及腐壞菌，又不會影響食物的味道、口感及外觀。



■ 《冰凍甜點規例》(第132AC章)  
對進行熱處理的方式有明文規定：

- (a) 將混合物的溫度提升至不低於攝氏66度，並在該溫度保持不少於30分鐘；或
- (b) 將混合物的溫度提升至不低於攝氏71度，並在該溫度保持不少於10分鐘；或
- (c) 將混合物的溫度提升至不低於攝氏79度，並在該溫度保持不少於15秒。



## (2) 貯存溫度

- 產品在加熱處理後應低溫貯存，以抑制細菌繁殖。
- 食物貯存在攝氏4至60度容易滋生細菌，因此食物在熱處理後應快速冷卻，以縮短食物存於這個危險溫度範圍的時間。



### (3) 嚴格控制生產各個環節

- 即使經過加熱處理，冰凍甜點仍有可能在製造程序，如添加了受污染的食材(例如受微生物污染的果仁和調味料)、包裝、貯存、運輸及售賣中被環境或其他食材中的微生物污染。
- 所以製造商應採取有效的預防措施來確保產品的食物安全。
- 有效控制各個環節（包括收貨、製造、貯存、運輸、分銷及零售）的溫度對保證冰凍甜點的安全和品質極其重要。



# 製造及售賣冰凍甜點的食物安全建議

1. 配料及製造
2. 包裝、貯存及分銷
3. 展示及售賣
4. 個人衛生



# (1) 配料及製造

- 向可靠的店舖購買配料，並存放於適當的溫度下
  - 冷藏類：攝氏零下18度或以下；
  - 冷凍類：攝氏零度至4度。
- 在收貨前檢查配料及文件，以確定：
  - 配料沒有受污染或損壞的痕跡；
  - 冷凍／冷藏配料在運抵時存放於適當溫度(例如冷藏食物存放在攝氏零下18度或以下；
  - 冷凍食物存放在攝氏零至4度)，並且沒有跡象顯示該批配料在運抵前曾於不適當的溫度下存放。

## (2) 包裝、貯存及分銷

- 在保存期限前按照「先入先出」的原則使用配料。
- 保存好來貨文件，以便在有需要時追溯來源。
- 要有妥善的文件紀錄和監察制度，以確保熟處理的每個步驟均妥為執行。
- 配料經過熟處理後須快速冷卻到攝氏4度左右，以減少細菌繁殖的機會。

## (2)包裝、貯存及分銷

- 热處理後才加的食材(例如果仁、水果、糖漿、染色料和調味料等)須妥為處理(例如進行熱處理)，以防污染製成品。
- 如產品須混入空氣，須確保所混入的空氣質素良好及經過過濾，以免造成微生物污染和摻進異物。



## (2)包裝、貯存及分銷

- 將製成品貯存於適當的溫度：
  - 冷藏類：攝氏零下18度或以下；
  - 冷凍類：攝氏零度至4度。
- 定期檢查雪櫃、冷藏庫和軟雪糕售賣機等設備的溫度。
- 維持「先入先出」的原則，以免冰凍甜點的新鮮口感及食用安全因貯存期過長而受到影響。
- 單次使用的冰凍甜點容器和其他直接接觸冰凍甜點的用具應存放在有蓋的器皿或密封膠袋內，以防受到污染，使用前應作消毒處理。



# (3) 展示及售賣

## ■ 硬雪糕

棄掉已解凍的產品，切勿把已融化的產品再次冷藏。



## ■ 軟雪糕

每天須把雪糕機內剩餘的軟雪糕抽走及棄掉。雪糕機每天使用前後均須按製造商的指示清洗乾淨，然後以蒸氣或乾淨沸水消毒。雪糕機的清潔工作須作妥善記錄。

## ■ 新開封或剛做好的冰凍甜點不應混入上一批剩餘的冰凍甜點。

# (3) 展示及售賣

- 安排雪糕機製造商**定期檢查、保養和維修**軟雪糕售賣機。
- 冰凍甜點應存放在保養良好、清潔衛生，並裝有溫度計的雪櫃或冷藏設備內展示和出售。
- 定期清潔消毒或更換雪糕勺 / 挖球器。



# (4) 環境衛生

- 定期給雪櫃及冷藏設備除霜，以保持正確溫度。
- 使用核准的消毒劑把雪櫃及冷藏設備按製造商的指示清潔消毒，並妥為記錄清洗時間。
- 所有接觸食物的用具和設備(例如過濾網、攪拌盆和攪拌器等)在使用前後均須徹底清潔和消毒。用具如有破損或出現裂縫便須更換。
- 所有工作平面須不透水。所有用具須易於清潔，並且遠離地面。頂部裝置應視乎需要進行清潔，以防形成冷凝水滴進產品。
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清理消毒。

# (5) 個人衛生

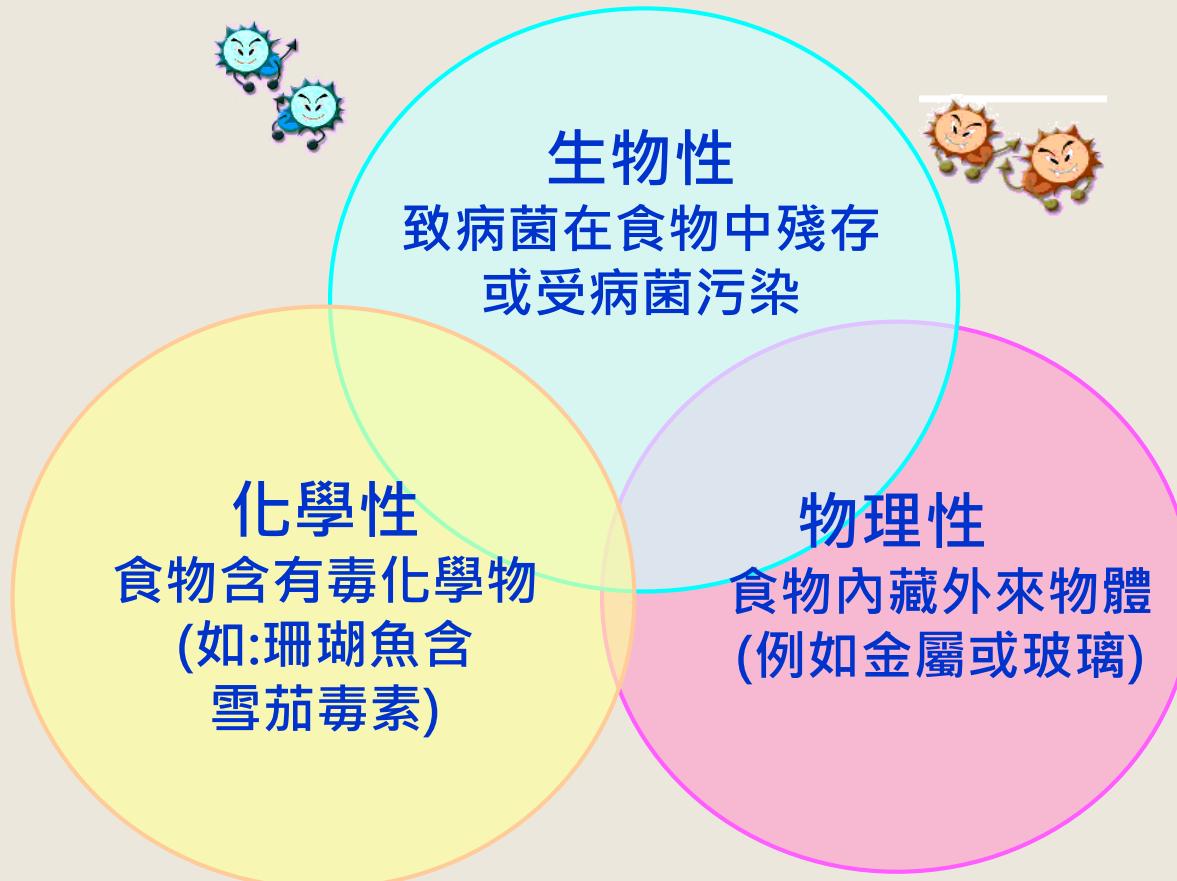
- 處理食物前後，均應用肥皂及清水徹底清洗雙手
- 穿着清潔的工作服
- 雙手及雙臂上的外露傷口及膿瘍須貼上防水敷料
- 若有喉痛或腹瀉、嘔吐等腸胃不適的情況，應暫停處理食物
- 處理食物時應佩戴手套，並使用經清潔消毒的用具。手套要經常更換，用後即棄，切勿重用

# 食物安全管理

- 建立和維持一個以預防為本的食物安全管理系統，確保管制措施能有效執行。
- 定期向食物從業員提供有關設備操作(包括如何清潔軟雪糕售賣機)和食物衛生的培訓。
- 仔細預算製作時間，接受訂單時應量力而為，切勿超過生產線所能負荷的上限。
- 冰凍甜點製造商須遵守《冰凍甜點規例》的各項規定。

# HACCP 「食物安全重點控制」系統

## 原則 1 分析危害



# 多謝各位

