

安全調製非預先包裝飲品的業界指引

本指引針對食物業界在處所(包括外賣店鋪)配製和售賣非預先包裝飲品提供指引，目的是協助業界在運作上採取食物安全措施，以調製和售賣安全衛生的非預先包裝飲品(特別是非熱飲)。

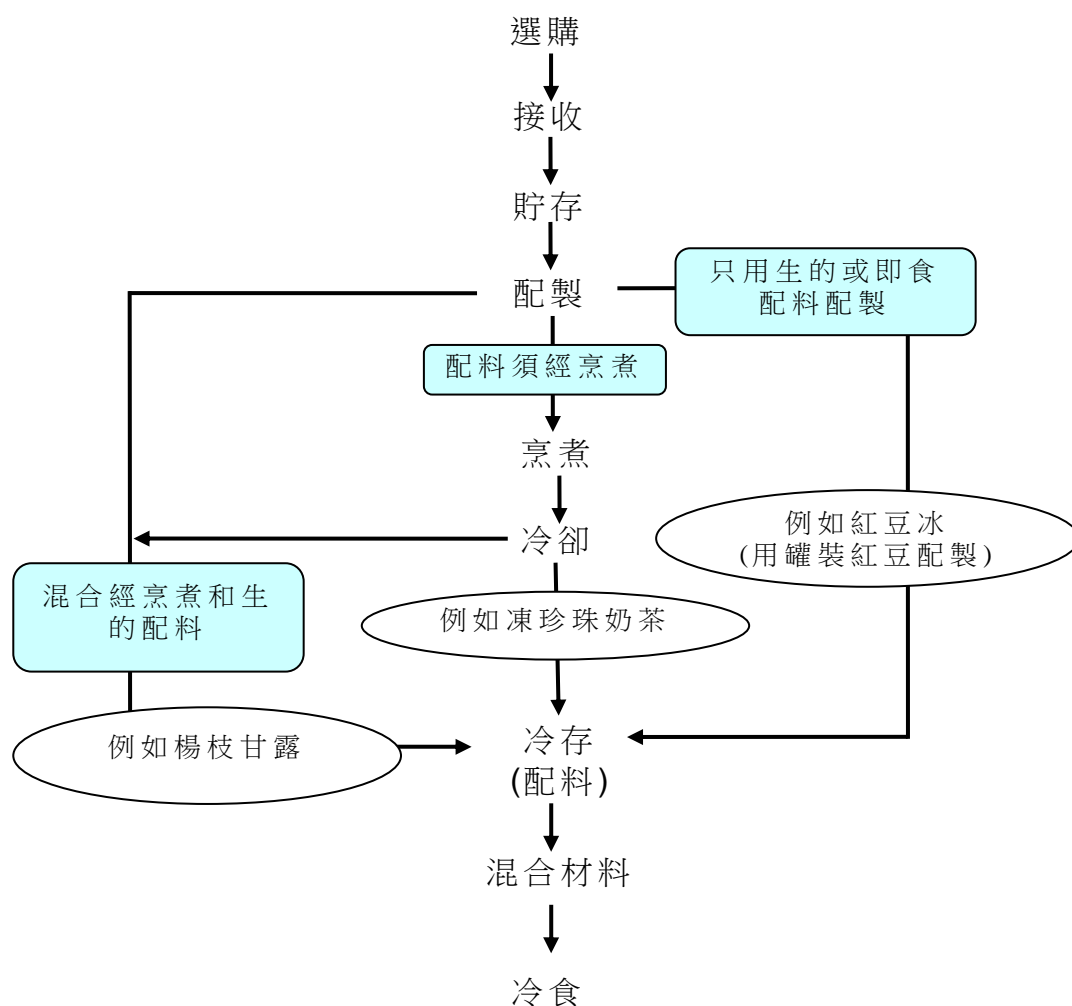
引言

在香港，消費者不但可品嚐各式各樣的美食，還可享用市面上林林總總的飲品。近年，非預先包裝飲品越來越受歡迎。這類飲品有的含有或面層加上各種固體配料，例如木薯粉圓(俗稱“珍珠”)、啫喱、蘆薈、水果和紅豆，當中包括“台式飲品”，本地外賣飲品店、普通食肆和快餐店均有售賣。非預先包裝飲品可以是熱飲及 / 或凍飲，通常供即時飲用。這類飲品雖然稱為非預先包裝飲品，但供應時會配備杯蓋或以熱壓膠膜封口。由於這類飲品可加入不同的配料，可能經人手處理，因此微生物風險會較高，尤以非熱飲為然。

非預先包裝飲品的配料可能預先製備，並經人手處理，就好像其他即食食物一樣。飲品配料如處理過程不合衛生，或會受到致病微生物(例如人類皮膚可能附有的金黃葡萄球菌)污染。配料如儲存不當，因污染而產生的致病菌會大量滋生，最終引致由食物傳播的疾病。再者，有些非預先包裝飲品會加入未經烹煮的配料，如新鮮水果或果汁等。這些配料易受環境污染，而且在切開和去皮等人手處理過程中，也會受到污染。

為確保食物安全，調製非預先包裝飲品時採取食物安全措施，十分重要。

調製非預先包裝凍飲(含有生或/和熟配料)的一般流程圖



配製非預先包裝飲品的美食安全措施

業界在日常運作上必須遵從“食物安全五要點”，以便為消費者配製安全衛生的食物(包括非預先包裝飲品)：

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. 分開處理(分開生的食物和即食食物)
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)

下文載列一些在調製非預先包裝飲品時實踐“食物安全五要點”的實用貼士。

選購及接收

- 向認可和可靠的供應商購買飲品沖調料及其他配料。
- 選用新鮮和衛生的食物配料，並在接收配料時檢查品質，例如確保生的食物沒有污染或損壞的跡象，並棄掉發霉的食物。

貯存

- 飲品沖調料和飲品配料宜放在有蓋的容器，並貯存在安全溫度，例如易腐壞的食品(包括新鮮配料)貯存在攝氏 4 度或以下，冷凝食品則在攝氏零下 18 度或以下。
- 最好用兩個雪櫃分開貯存非即食食物和即食食物。
- 非即食食物和即食食物如放在同一雪櫃，應用有蓋的容器存放，以避免非即食食物和即食食物互相接觸。
- 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

- 設備和用具接觸食物的表面應保持清潔衛生。
- 用安全及清潔的水製造冰粒。
- 在配製飲品時，只用煮沸的飲用水及 / 或蒸餾水稀釋飲品沖調料 / 果汁。
- 審慎估計飲品配料或飲品沖調料的需求量，以免配製過量。
- 預先計劃工作時間表，避免過早配製飲品的配料或飲品沖調料。
- 用不同的用具，分開處理非即食食物和即食食物。

- 處理即食食物或飲品的冰粒時，盡量使用夾子、勺子、匙羹、小杯、紙巾或清潔的手套等用具。
- 以流動清水徹底清洗水果和蔬菜，特別是生吃或稍作烹煮即可食用的水果和蔬菜。

烹煮(如適用)

- 徹底煮熟食物，其中心溫度須達攝氏 75 度或以上，並維持最少 30 秒。

冷卻

- 盡快(在 2 小時內)把食物和飲品的溫度由攝氏 60 度降至攝氏 20 度，並在 4 小時或更短的時間內把食物和飲品的溫度由攝氏 20 度降至攝氏 4 度。
- 把食物和飲品放在寬闊淺身的容器或分為若干小份，縮小食物和飲品的體積以加快冷卻速度。
- 如有需要，以適合飲用的水 / 冰粒冷卻飲品配料。

冷存

- 預製的飲品配料或飲品沖調料放在有蓋的容器，並與非即食食物分開存放。如兩者放在同一個雪櫃，飲品配料應放在上格，並貯存在攝氏 4 度或以下。定時檢查雪櫃的溫度，確保食物貯存在指定溫度。
- 在一般情況下，預製配料在妥為冷卻後：
 - 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，確保預先烹煮或預製的配料先做先用，例如以日期及時間編碼顯示貯存時間。

個人及環境衛生

- 經常保持良好的個人衛生習慣，包括：
 - 在處理食物前、配製食物期間及如廁後，在水龍頭下以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；
 - 戴上用後即棄的手套處理即食食物；
 - 外露的傷口應以手套遮蔽或貼上鮮色的防水膠布；
 - 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；
- 確保設備 / 用具衛生：
 - 所有用具及設備，包括夾子和封杯機，應以適當的設施及方法定期清洗及消毒；
 - 濾水器(如有使用)應定期檢查、清洗及更換，以確保性能良好；
 - 所有飲管(或吸筒)應放在防塵容器內。

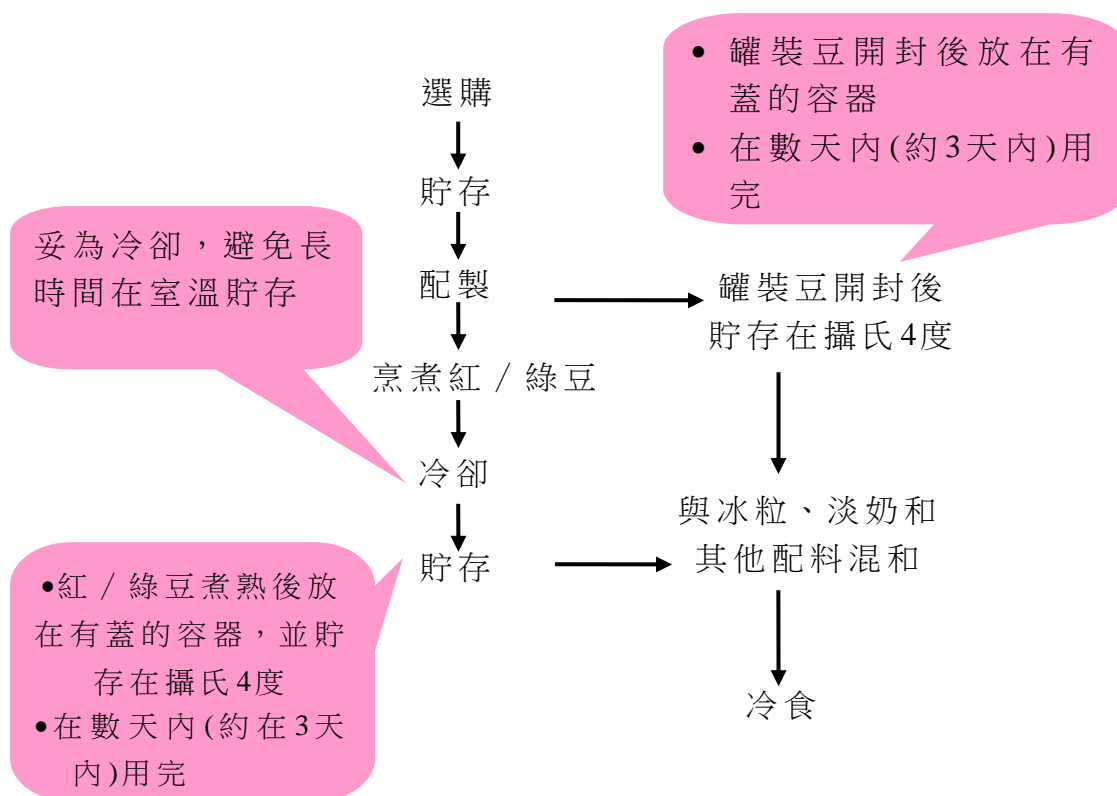
調製非預先包裝飲品的安全貼士

根據食物安全中心最近進行的研究，一些在本港市面出售的非預先包裝飲品，特別是含有奶類成分或紅／綠豆的飲品，微生物質素欠佳。食物烹煮後受到污染、長時間在室溫貯存或處理過程不合衛生等因素，都會影響食物的微生物質素。要確保食物安全，配製這些飲品和飲品配料時應特別留意下圖載述的要點。

A. 調製紅豆冰／綠豆冰的食物安全貼士

非預先包裝飲品所用的紅／綠豆通常預先煮熟備用，也有採用即食的罐裝豆。調製紅豆冰／綠豆冰時，須特別留意以下步驟：

- ✓ 紅／綠豆煮熟後或罐裝豆開封後放在有蓋的容器，並與生的食物分開存放。
- ✓ 紅／綠豆煮熟後或罐裝豆開封後貯存在攝氏 4 度或以下，並在數天內用完(例如約 3 天內，如在營業時間常放置於室溫，時間需更短)。
- ✓ 淡奶開封前可在室溫存放，但開封後則應貯存在攝氏 4 度或以下。
- ✓ 採取適當措施，確保預先烹煮或預製的配料先做先用，例如以日期及時間編碼顯示貯存時間。
- ✓ 時刻保持良好的個人衛生習慣。



B. 調製凍珍珠奶茶的食物安全貼士

非預先包裝飲品所用的奶茶一般預先配製，放在雪櫃貯存。茶用沸水沖好後，加入奶粉(或奶精)或奶液，貯存備用。客人點選凍珍珠奶茶時，把奶茶與煮熟後冷卻的木薯粉圓(俗稱“珍珠”)混和。調製凍珍珠奶茶時，須特別留意以下步驟：

- ✓ 審慎估計奶茶和木薯粉圓的需求量，以免配製過量。
- ✓ 採取適當措施，確保預先烹煮或預製的配料(包括奶茶和木薯粉圓)先做先用，例如以日期及時間編碼顯示貯存時間。
- ✓ 預先包裝的奶類在使用前檢查食用限期，開封後避免長時間貯存。經巴士德消毒的奶類貯存在攝氏 4 度或以下，經超高溫處理的奶類開封前可在室溫貯存，開封後則按照包裝上的指示貯存在攝氏 4 度或以下。
- ✓ 以飲用水冷卻 / 沖洗木薯粉圓。
- ✓ 木薯粉圓以有蓋的容器盛載，並與生的食物分開存放。
- ✓ 時刻保持良好的個人衛生習慣。

