

預先切開水果和 新鮮蔬果汁

給食物業的食物安全指引



引言及適用範圍

將新鮮農產品加工成預先切開的食品或蔬果汁會破壞農產品的天然外部屏障，增加細菌生長和污染的風險。預先切開水果和蔬果汁一般是冷喝的，食用前配料沒有經過熱處理，因此被視為高風險食物。致病菌如李斯特菌、沙門氏菌和產志賀毒素大腸桿菌可能存在於部分常用的配料如蘋果及橙中。此外，受損或發霉的水果有可能受霉菌毒素，尤其是棒曲霉素污染，因而或會對健康造成危害。若在處理新鮮農產品的過程中沒有保持良好個人及環境衛生，也會增加食物受抗菌素耐藥性微生物（即“超級細菌”）污染的風險。要確保預先切開水果和蔬果汁可以安全食用，食物處理人員應注意製作過程中可能出現的食物安全問題，並採取適當措施。

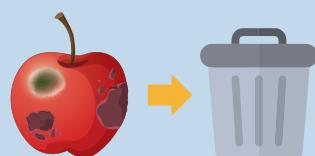


本指引為在食物業處所配製和售賣預先切開水果和蔬果汁的食物業經營者編製，旨在協助他們在營運中實施食物安全措施，以製作和供應安全衛生的預先切開水果和蔬果汁。本指引並非法律文件，其使用純屬自願性質，但當中審視了一些與“良好衛生規範”相關的重要指標，並提出任何食物業經營者均應考慮採納的最佳做法，以期向消費者提供安全的食物。

本指引中的“預先切開水果”是指已切開成塊狀但仍然新鮮，並在提供餐飲服務和在零售店貯存／展示以供出售或食用的水果。“新鮮蔬果汁”（“蔬果汁”）是指在同一處所內配製及售賣由新鮮蔬果（例如橙、蘋果、胡蘿蔔和芹菜等）榨成及不經巴士德消毒程序處理的飲料。

什麼是棒曲霉素

- 棒曲霉素是由若干不同霉菌（例如青霉菌屬及黃曲霉菌屬）所產生的耐熱毒素。
- 受損或發霉的水果，特別是蘋果，均可能含有棒曲霉素。
- 去除蘋果的發霉組織不一定能消除蘋果內所有已存在的棒曲霉素，這是因為部分棒曲霉素或已擴散至看似“健康”的組織。
- 任何外部及／或內部受損或發霉的蘋果均不應用作來製作蔬果汁。
- 一旦使用受污染的蘋果製成果汁，大量棒曲霉素很可能因而帶入最終的成品中。





預先切開水果和蔬果汁常見的食物安全問題



原材料含致病菌、霉菌、有害化學物及／或異物

- 原材料衛生狀況欠佳
- 沒有保持良好衛生習慣，例如：新鮮農產品在使用前沒有清洗妥當



食材在配製過程中受污染

- 蔬果被不潔的設備或器具污染，例如砧板、刀等
- 蔬果被個人衛生欠佳的食物處理人員污染



貯存狀況或溫度不當

- 已配製好的預先切開水果和蔬果汁沒有妥善存放於攝氏 4 度或以下以防止細菌滋生
- 已配製好的預先切開水果和蔬果汁沒有蓋好以防止交叉污染

配製預先切開水果和蔬果汁的食物安全措施

1

採購及收貨

採購時應選擇：

- 來自可靠來源的食材；及
- 沒有瘀傷或破損的水果和蔬菜。

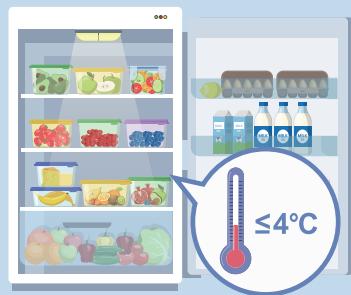
收貨時，檢查新鮮農產品以確保：

- 新鮮農產品沒有破損、發霉、腐爛污染或含有異物的迹象；及
- 冷凍／冷藏（急凍）食材在運抵時的貯存溫度適當（例如冷藏（急凍）食物貯存在攝氏零下 18 度或以下；冷凍食物貯存在攝氏 4 度或以下），並且沒有曾置於不當溫度的迹象，例如出現冰晶或在包裝上黏有水漬或汁液的污漬。

2

貯存新鮮蔬果

- 小心處理所有蔬果，盡量輕放以免碰傷，尤其是蘋果，因為任何碰傷都會促進棒曲霉素的產生。
- 不要把新鮮農產品與生的食物（如生的肉類、家禽和海產）存放在一起，以免交叉污染。
- 將新鮮農產品置於陰涼乾燥的地方。士多啤梨和葡萄等極易變壞的水果應立即放在雪櫃中。
- 避免把雪櫃裝得太滿，並應按“先入先出”的原則使用食物存貨。
- 即用即棄的盛杯和飲管必須以清潔衛生方式貯存和處理。



配製預先切開水果和蔬果汁的食物安全措施

配製 3

- 廍掉任何外部及／或內部受損或發霉的新鮮農產品。
- 以流動的自來水徹底洗淨所有新鮮農產品，並盡可能在專用洗滌槽中清洗。
- 用流動的自來水擦洗蔬果的硬皮，或以清潔的農產品專用刷刷洗硬皮。
- 使用消毒劑處理新鮮農產品時，應選擇食品級別的產品，並遵照製造商有關濃度和接觸時間的指示，以確保食物安全並有效消毒。
- 用不同的設備和器具分開處理新鮮的即食農產品，以減少交叉污染。
- 在開始工作前，先清潔和消毒所有配製食物的器具及工作面，包括榨汁機和攪拌機。



- 在配製新鮮蔬果前，切去任何碰傷的部分。如蔬果已腐爛，則應整個棄掉。
- 切開蔬果時，應留意蔬果內部有否發霉的情況，如有發霉，便應棄掉。
- 時刻保持良好個人衛生（例如經常清洗和消毒雙手、穿著清潔的工作服等）。
- 用保鮮紙緊密包裹已切開或去皮的新鮮水果，然後立即冷凍（即溫度保持在攝氏4度或以下）。
- 若會用水製作果汁，應使用蒸餾水或已煮沸的食水。
- 只配製當天所需的份量。將每天剩餘的預先切開水果／蔬果汁棄掉，並在第二天重新配製是一個良好的處理方法。

如有意使用冰塊製作蔬果汁，請參閱
“**在食肆製造和處理冰塊的衛生
指引**”。

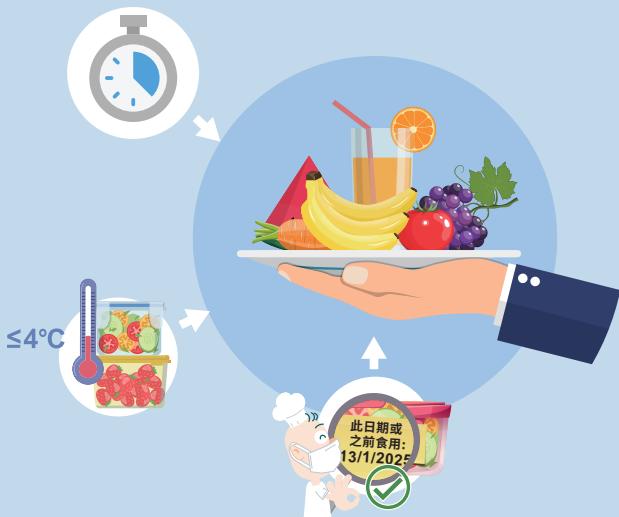


配製預先切開水果和蔬果汁的 食物安全措施

供應／包裝

4

- 配製好的預先切開水果和蔬果汁應立即奉客。
- 配製好的預先切開水果和蔬果汁如非供即時食用，應置於清潔並且有密封蓋子的容器內，存放在攝氏4度或以下。
- 不要把預先切開水果或蔬果汁在攝氏4度以上存放超過兩小時。
- 已包裝的預先切開水果和蔬果汁應加上標籤，列明“此日期或之前食用”日期及貯存條件。



展示

5

- 每天清潔所有展示範圍，如有汁液溢出須即時清理和消毒。
- 每天定時檢查已包裝的預先切開水果／蔬果汁有沒有損壞、變壞，以及有沒有汁液溢出。
- 不再售賣並棄掉品質已變差的已包裝預先切開水果／蔬果汁。

給食物處理人員的個人及環境衛生建議

個人衛生

- 穿著清潔的工作服。
- 處理食物時戴上口罩。即棄口罩如有破損、弄污，或已長時間配戴，便應棄掉。
- 即棄手套如有損壞、弄污，或在小休時脫下，便應棄掉。更換手套時和脫下手套後，應清洗雙手。
- 在處理食物前、如廁後或觸摸不潔物品後（例如清理垃圾或觸摸金錢後），要徹底清洗雙手，用梘液搓手最少 20 秒。



請參閱食物安全中心的《給食物處理人員的手部衛生指引》，以取得更多資料。



- 妥為包紮外露的傷口，並戴上手套。
- 如患有或懷疑患有傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、黃疸病、發燒、咽喉痛及腹痛等病徵，應停止處理食物。



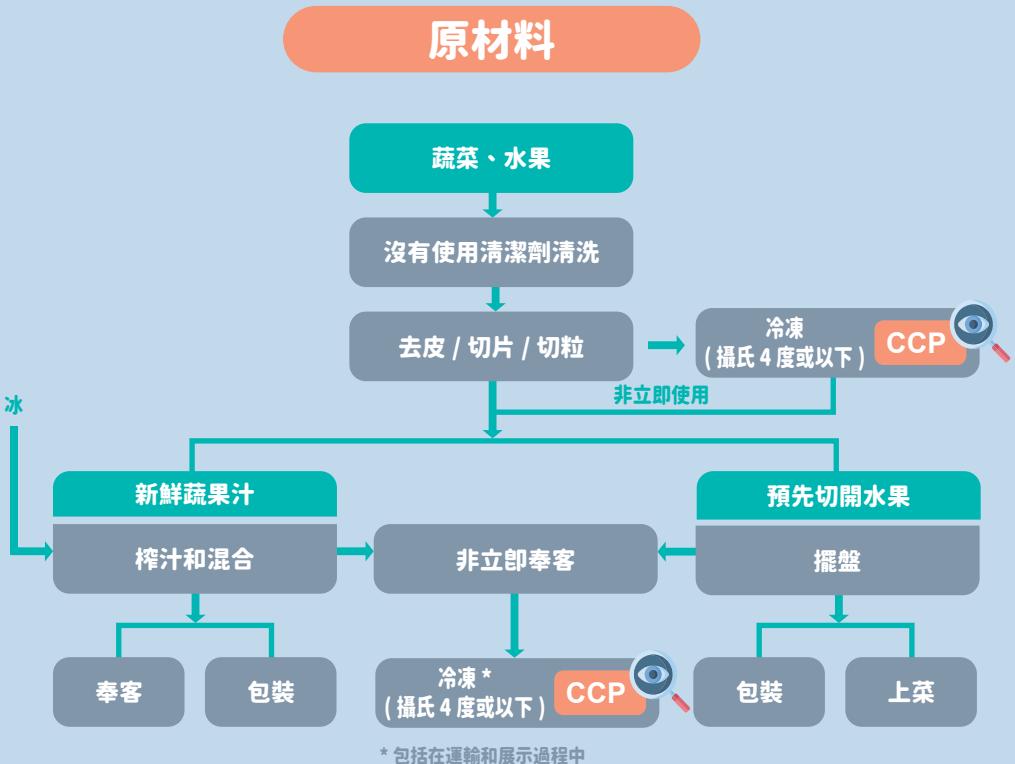
給食物處理人員的個人及環境衛生建議

環境衛生

- 洗手及乾手設施應設於食物配製或製作區的適當位置，並備有洗手液。可能的話，洗手設施應配備無須用手開關的水龍頭和即棄紙巾。
- 定時（例如每隔四小時）以沸水或經批准的殺菌劑清潔和消毒器具、設備（包括電動榨汁機、攪拌機和刀具）、工作枱面及抹布。按照製造商的說明（例如所需的接觸時間、正確的濃度及稀釋後的保質期等）使用殺菌劑。
- 保持冷凍設施狀況良好。確保溫度控制能正常運作。



預先切開水果和新鮮蔬果汁的製作流程圖

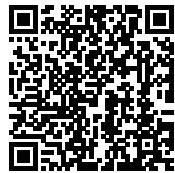


備註：控制重點 (CCP) 是可予以監控的必要步驟，可以防止或消除食物安全危害，或把危害減低至可接受的程度。



食物安全管理系統

推行一個防患於未然的食物安全管理系統（如以“食物安全重點控制”系統為本的食物安全計劃），以在製造過程的每個環節中確定及控制食物安全問題。詳情請參閱“[如何推行食物安全計劃](#)”。



預先切開水果和蔬果汁是即食食物。由於預先切開水果和蔬果汁沒有經過熱處理，未能消滅當中可能存在的細菌，若處理不當，便可能會被食源性病原體和“超級細菌”污染，或會對人的健康構成嚴重威脅。因此，在配製這種食物時保持良好個人、環境和食物衛生至關重要。



除了本指引外，食物處理人員還應參閱食安中心的《[即食食品：給食物業界的一般衛生建議](#)》。請掃描二維碼以獲取更多資訊。

