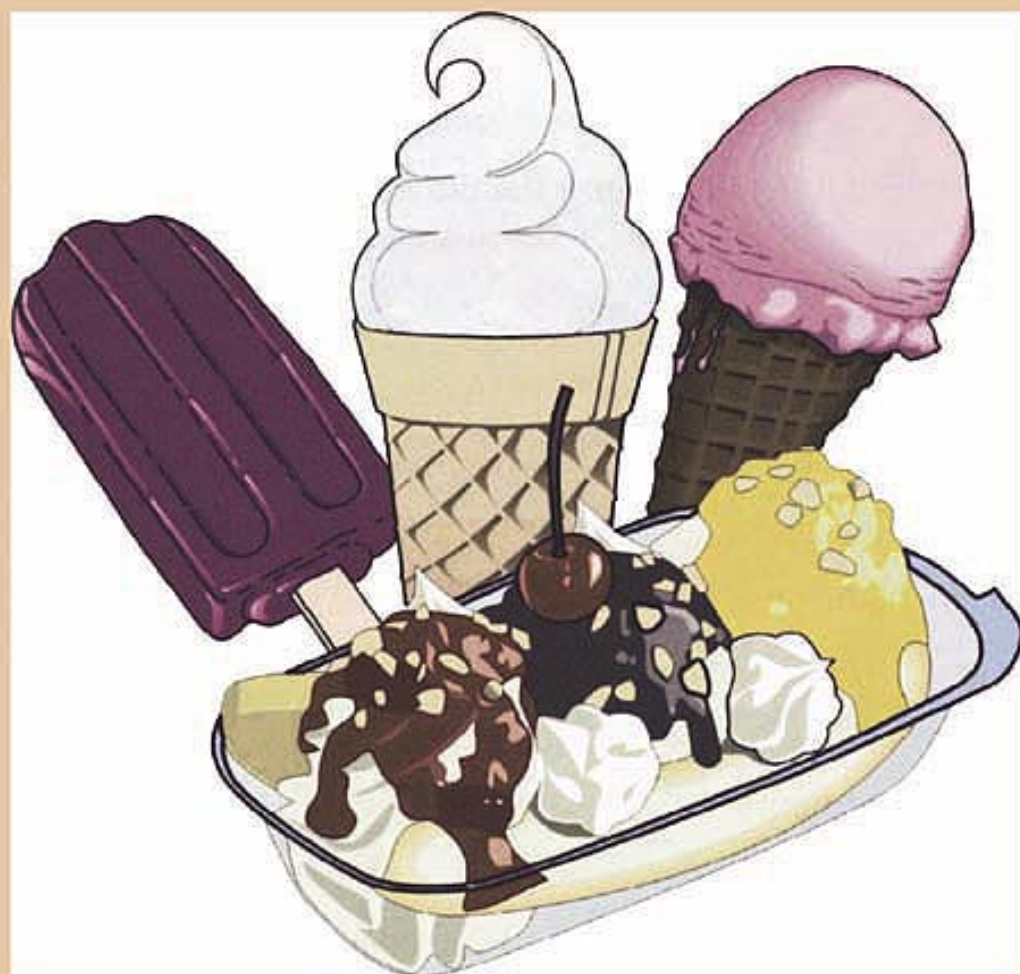


給食品製造商的指引

冰凍甜點



根據公眾衛生及市政條例(第 132 章)的附屬法例《冰凍甜點規例》，冰凍甜點指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點，例如盒裝雪糕、軟雪糕、冰凍乳酪和新地等。

為消除微生物危害，冰凍甜點製品在生產時，必須進行加熱處理，其中最常用的是巴士德消毒法。在製造冰凍甜點的過程中，混合的原料需於攝氏約 70 度，處理 10 至 30 分鐘來減低致病菌及腐壞菌的數量，同時並不影響食物的質量，如：味道、質地及外貌等。在加熱處理後，產品應被妥善貯存在低溫下，以有效防止細菌繁殖。快速冷卻方法能有效縮減食物存於危險溫度（攝氏 4-63 度）的時間。

加熱處理後，冰凍甜點仍可在製造程序、包裝、貯存、運輸及售賣中被環境或其他食物中的致病菌污染。所以製造商應採取有效的安全控制方法來確保產品的食物安全。以下是就製造冰凍甜點給業界的建議：

原料 / 原材料

- 向信譽良好的店舖購買原料和原材料
- 在收貨前檢查原料、原材料及文件，以證實：
 - 原料和材料沒有受污染或損壞的痕跡或迹象
 - 冷凍 / 冷藏原材料已存放在適當溫度(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)，沒有明顯迹象顯示溫度不當
- 應在有效期前使用原材料
- 應保存好來貨文件

食物衛生

- 如沒有加熱處理，應避免使用未經處理或妥善消毒的奶類及蛋類等高危食物材料來製造冰凍甜點
- 小心處理食物材料及製成品，以免變壞、受污染或受到破壞
- 將原材料及製成品貯存於適當的溫度：
 - 冷藏食物：攝氏零下 18 度或以下
 - 冷凍食物：攝氏零至 4 度
- 定期檢查運輸時的溫度，以及冰箱、冷藏庫和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其食用安全受到影響
- 硬雪糕：棄掉已解凍的產品，切勿將已融化的製成品再次冷藏
- 軟雪糕：每天須將雪糕機內剩餘的軟雪糕抽走及棄掉

環境衛生

- 定期給冰箱及冷藏庫除霜以保持正確溫度
- 使用核准的消毒劑把用具及設備消毒
- 每天清潔機器及冰箱等設備，並加以消毒
- 特別是製造軟雪糕的雪糕機，應與供應商安排定期清洗工作
- 使用用具前和使用後均應加以清潔和消毒

個人衛生

- 處理食物前後，均應用肥皂及清水徹底清洗雙手
- 穿著清潔的工作服
- 雙手及雙臂上的外露傷口及膿瘡須貼上防水敷料
- 若有喉痛或腹瀉、嘔吐等腸胃不適的情況，須停止處理食物

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下列各方面的訓練：
 - 設備操作
 - 食物衛生

如需索取有關資料，請與傳達資源小組聯絡

電話：2381 6096

地址：九龍旺角花園街123號A花園街市政大廈8樓

