

本指引是為在處所配製、售賣及 / 或供應預先切開水果的零售店鋪(即餐飲業場所和零售點)而制定。指引有助業界在工作時採取食物安全措施，處理和售賣安全的預先切開水果。

2. 本指引所述的“預先切開水果”，是指已切開但仍然新鮮，在餐飲業店鋪和零售點貯存 / 展示以供出售或食用的水果。

3. 確保有關食品安全的基本原則包括：

(a) 避免新鮮水果 / 預先切開水果在下列情況下受病原體污染：

- 貯存期間
- 配製期間
- 展示期間

(b) 防止病原體在預先切開水果中生長：

- 貯存預先切開水果在攝氏 4 度或以下
- 限制預先切開水果的保存期限（例如：設定預先切開水果的保存期限為一至二天）

## 選購

- 從可確認來源和向信譽良好的供應商購買新鮮水果。
- 檢查交來的新鮮水果，只接收沒有碰傷或損壞的，不要接收受泥土、污物或其他有機物嚴重污染的新鮮水果。

## 貯存新鮮水果

- 不要把新鮮水果與未經烹煮的食物(如未經烹煮的肉類、家

禽和海產)存放在一起，避免交叉污染。

- 應儘快冷凍非即時選用的新鮮水果。

## 配製

- 撥出工作區及使用專用設施和器具用以配製預先切開的水果。如需共用工作地方和設施，則必須制定工作計劃，規定員工的進出、產品的流程，以及須清潔和消毒食物接觸面等，以減低預先切開的即食水果可能受交叉污染的機會。
- 使用不同的砧板和刀，處理新鮮的即食水果和未經烹煮的食物(如未經烹煮的肉類)。
- 在配製食物前後，以肥皂徹底清洗和消毒砧板、刀和檯面。
- 在處理新鮮水果前後，徹底洗淨雙手。
- 不要用手直接接觸切開的水果，特別是切開的瓜。戴上用完即棄的手套或使用適合的器具，防止交叉污染。
- 在配製新鮮水果前，切去水果碰傷的部分。如水果已腐爛，則應將整個水果棄掉。
- 在進食、去皮或切開前，以流動的自來水徹底清洗新鮮水果(包括不吃的外皮)。不應使用肥皂或清潔劑。
- 用自來水擦洗水果的硬皮，或以清潔的水果專用刷刷洗硬皮。
- 只配製當天所需的分量。將每天剩餘的預先切開水果棄掉，並在第二天重新配製是一個良好的處理方法。

## 存放預先切開的水果

- 以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)。

- 在去皮或切開後的 2 小時內，把預先切開的水果冷凍。

#### 供應給客人

- 端上切開的瓜類水果時，不要讓瓜皮與瓜肉接觸。
- 剩餘的切開水果在室溫擺放超過 2 小時，應該棄掉。

#### 展示

- 每天清潔所有展示範圍，如有汁液溢出須即時清理和消毒。
- 每天定時檢查預先包裝的切開水果有沒有損壞、變壞、和有沒有汁液溢出。
- 棄掉品貨已變差的預先包裝切開水果。

若想索閱有關資料，可向本署傳達資源小組查詢。

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



**食物環境衛生署**

查詢熱線 2868 6096

電子郵箱 [enquiries@fehd.gov.hk](mailto:enquiries@fehd.gov.hk)

網頁 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)

# 給餐飲業和零售店鋪 配製和處理預先切開 水果的衛生指引

