

給食品製造商的指引

沙律是混合了經最少加工的即食蔬菜之食品，或可加入醬料調配；其他常用的材料有生果、家禽、肉類、海產、蛋、麪食、香草、果仁和已烹煮的蔬菜。一般沙律都是凍食的，大部分的材料都不會經烹煮，並在製作過程時經多重人手處理。若處理不當，便大大提高食物風險。為確保所出售的沙律食物安全，食物業從業員必須留意在製作過程中可能出現的食物安全問題，並採取適當措施加以控制。在製作沙律過程中，食物業從業員必須遵從以下提供的監控措施來預防可能出現的問題。



選購及接收

問題： 原材料被病菌、有害化學物及外來物污染。

監控措施：

1. 只向信譽良好及認可的供應商購買原材料。
2. 收貨前，應先檢驗原材料，以確定：
 - 原材料沒有任何受污染或損壞的痕跡；
 - 原材料在運抵店鋪時，冷凍食物（例如肉類、海產和已切的蔬菜及生果）存放在攝氏四度或以下及冷藏食物完全在凍結狀態，並且沒有跡象顯示該批原材料在運抵店鋪前曾於不適當的溫度下存放。

貯存

問題： 病菌生長及交叉污染。

監控措施：

1. 盡快存放來貨。冷凍食物應存放在攝氏四度或以下，而冷藏食物則存放在攝氏零下18度或以下。
2. 按照「先入先出」的原則使用原材料。
3. 應將所有原材料覆蓋或包裝好。
4. 分開存放未煮和可即食的原材料。

配製

問題： 食物含有病菌、病菌生長及交叉污染。

監控措施：

1. 徹底煮熟需經烹煮的原材料（例如雞蛋、雞肉及牛肉）。
2. 使用經巴士德消毒法除去病菌的雞蛋(pasteurised eggs)或蛋類產品來配製沙律醬料。
3. 清洗蔬菜和水果時應注意以下事項：
 - i. 在實際情況容許下，使用專用洗滌槽來徹底洗淨供即食的蔬菜和水果。

- ii. 經常更換洗濯蔬菜和水果的水，以防止散播細菌。
- iii. 如用消毒劑處理蔬菜，則應選用適當的消毒劑及遵照製造商的使用指示（例如使用的方法及用量等）。
4. 醬料包裝經開啓後，醬料便應貯存在攝氏四度或以下的冷凍櫃內。
5. 非即時售賣給顧客的製成品，應存放在攝氏四度或以下。
6. 不論是冷凍的原材料或製成品，都不應放置在攝氏四度以上的環境超過兩小時。
7. 所有預先包裝的製成品，應在包裝上列明食用期限及貯存方法等資料。
8. 選用不同的用具及器皿來處理未煮和可即食的食物，以防止交叉污染。
9. 所有設備和用具均須保持清潔及妥善保養。
10. 遵守良好個人衛生習慣（例如經常洗手及穿著潔淨工作服等）。

分發和展示

問題：病菌生長及交叉污染。

監控措施：

1. 以適當的方式及在攝氏四度或以下分發和展示製成品，以防止製成品變壞及受污染。
2. 按製成的先後順序分發和銷售製成品。

自助式沙律櫃枱

問題：病菌生長及交叉污染。

監控措施：

1. 以適當的方式及在攝氏四度或以下展示沙律材料。
2. 供應足夠的長柄夾子或杓子給顧客拿取沙律材料。應在適當時更換夾子或杓子（例如每四小時更換一次）及立刻將不潔的夾子或杓子（例如已掉在地上的夾子）移走。
3. 應每次展示少量的沙律材料，並避免把新配製的材料混和在已展示過的材料中。
4. 棄掉已展示過的剩餘材料。
5. 委派已接受適當訓練的員工監管櫃枱範圍，以確保食物不會被顧客污染。

管理系統

應推行一個具有預防性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），來辨別及控制在製造過程中出現的食物安全問題。

查詢

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