

食物業經常使用冰塊作不同用途。冰塊通常是由專門製造冰塊的供應商供應（一般是包裝冰），或由店鋪的製冰機製造（通常是冰粒或片冰）。

2. 如果處理不當，冰塊可成爲傳播食源性疾病的媒介。食物業處所的管理人員有責任爲僱員提供足夠的指示及訓練，確保他們懂得良好的衛生工作守則，以減低冰塊受污染的機會。

3. 製冰模式

(a) 包裝冰

(i) 來源

應向可靠和信譽良好的供應商購買供人食用的包裝冰。

(ii) 運送和貯存

應以衛生的方法運送和貯存包裝冰，以減低包裝袋表面受到污染的機會。

(iii) 把冰塊放入冰桶

把冰從包裝袋放入冰桶時，應依照下列衛生程序 –

- 清潔冰桶和冰桶四周的表面。
- 用抹布清潔及抹乾包裝袋的表面。
- 用清潔的器具打開包裝袋。
- 將冰從包裝袋倒入冰桶時，包裝袋的表面和雙手不應接觸冰塊。

(b) 在處所製造的冰

(i) 水源

製冰機應與自來水連接，確保不會使用已受微生物感染的水來製冰。

(ii) 放置製冰機的地點

製冰機應放置在遠離有潛在污染源頭的地方。

(iii) 維修製冰機

按照製造商的操作指示維修製冰機。大部分製冰機需每年至少維修兩次。

(iv) 清潔製冰機

- 應定期清潔貯冰槽(例如按照製造商的操作指引，每天清洗貯冰槽)，以防細菌滋生。
- 清潔製冰機時，從製冰機取出的冰塊應予棄掉。清洗完畢後，不應把冰塊放回製冰機。
- 應定期清潔製冰機的表面，特別是貯冰槽的門 / 蓋。

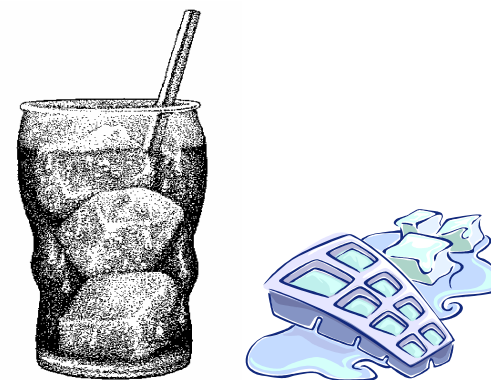
4. 冰塊的處理、貯存和使用

- 從製冰機取出冰塊前，員工應徹底洗淨和抹乾雙手。
- 應使用潔淨的器具，例如勺子(絕對不能用手)，從製冰機取出冰塊。不宜使用玻璃等容易破損的容器。
- 每天工作結束後，須清洗勺子及其他與冰塊有接觸的器具。在工作期間應經常檢查這些器具是否受到污染，如有需要，應立刻清洗有關器具。

- (d) 每天工作結束後，需徹底清潔冰桶，冰桶內的冰塊應予棄掉。清洗完畢後，不應把冰塊放回冰桶內。
- (e) 勺子放在冰桶時，其手柄不應觸及冰塊，其擺放的位置亦應令員工在拿起勺子時，手部不會觸及冰塊。
- (f) 應經常將冰桶蓋好。
- (g) 貯冰容器不得用作冷卻 / 貯存其他物品(例如樽裝啤酒、罐裝汽水或盒裝牛奶)。

在食肆製造和處理 冰塊的衛生指引

(本指引適用於供人食用的冰塊)



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 0000

電子郵箱 enquiries@fehd.gov.hk

網頁 www.fehd.gov.hk

