

安全調製非預先 包裝飲品的業界指引



本指引針對食物業界在其處所(包括外賣店舖)配製和售賣非預先包裝飲品提供指引,目的是協助業界在運作上採取食物安全措施,以調製和售賣安全衛生的非預先包裝飲品(尤其是非熱飲)。

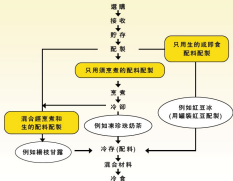
引言

在香港,消費者不但可品嚐各式各樣的美食,還可享用市面上林林總總的飲品。近年,非預先包裝飲品越來越受歡迎。這類飲品有些會合一起或加層加上各種調糖配料,例如木薯粉圓(俗稱「珍珠」)、椰糠、蓮蓉、水果和紅豆。這些飲品當中包括「台式飲品」,於本地外賣飲品店、普通食肆和快餐店有售。非預先包裝飲品可以是熱或凍飲,並通常供即時飲用。這類飲品雖然被稱為非預先包裝飲品,但供應時一般會配備杯蓋或以熱壓膠膜封口。由於這類飲品可加入不同的配料,可能經人手處理,因此微生物風險會較高,尤以非熱飲為然。

非預先包裝飲品的配料,如其他即食食物一樣,可能預先製備,並經人手處理。飲品配料如經過不合衛生的處理過程,或會受到有害健康的微生物(例如人類皮膚可能附有的金黃葡萄球菌)污染。配料如貯存不當,因污染而產生的致病菌會大量滋生,並引致可經食物傳播的疾病。另外,有些非預先包裝飲品會加入生的配料,例如新鮮水果或鮮果汁等。這些配料容易於人手處理過程(例如切開及去皮)及受環境因素污染。

為確保食物安全,於調製非預先包裝飲品時採取食物安全措施,非常重要的。

調製非預先包裝凍飲的一般流程圖(含有生、熟配料)



配製非預先包裝飲品的食物安全措施

業界在日常運作上必須遵從「食物安全五要點」，以為消費者配製安全衛生的食物(包括非預先包裝飲品)。

1. 精挑選擇 (選擇安全的原材料)
2. 保持清潔 (保持雙手及用具清潔)
3. 分開處理 (分開生的食物和即食食物)
4. 煮熟食物 (徹底煮熟食物)
5. 安全溫度 (把食物存放於安全溫度)

下文載列一些在調製非預先包裝飲品時實踐「食物安全五要點」的實用貼士。

選購及接收

- 向認可和可靠的供應商購買飲品沖調料及其他配料。
- 應用新鮮和衛生的食物配料，並在接收配料時檢查品質(例如確保生的食物沒有污染或損壞的跡象，並棄掉發霉的食物)。



貯存

- 飲品沖調和配料宜放在有蓋的容器內，並貯存於安全溫度，例如容易腐壞的食品(包括新鮮配料)貯存在攝氏4度或以下，冷製食品則在攝氏零下18度或以下。
- 最好用兩個雪櫃分開貯存非即食食物和即食食物。
- 如果非即食食物和即食食物放在同一雪櫃裏，應用有蓋的容器存放，以避免非即食食物和即食食物互相接觸。
- 按圖先入先出的原則貯存食物，不要使用已超過食用限期或預計保質期的食物。

配製

- 食物接觸的設備和用具應保持清潔衛生。
- 用可飲用的水製造冰粒。
- 在配製飲品時，只用煮過後的水及/或飲用水稀釋飲品沖調料/果汁。
- 小心估計飲品配料或飲品沖調料的使用量，以免過量配製。
- 預先計劃工作時間表，避免過早配製的配料或飲品沖調料。
- 用不同的用具，分開處理非即食食物和即食食物。
- 處理即食食物或冰粒時，盡量使用夾子、勺子、匙羹、小杯、紙巾或清潔的手套等用具。
- 以流動清水徹底清洗水果和蔬菜，特別是供生吃或不完全煮熟的水果和蔬菜。

烹煮 (知適用)

- 徹底煮熟食物，用水烹煮紅豆、珍珠等材料時，將其煮沸並維持至少一分鐘。

冷卻 (知適用)

- 在2小時內盡快把食物和飲品的溫度由攝氏60度降至攝氏20度，並在4小時內將溫度由攝氏20度降至攝氏4度。
- 把食物和飲品放在寬闊淺身的容器或分成小份，以加快冷卻速度。
- 如有需要，可从使用的水/冰粒冷卻飲品配料。

冷存

- 預製的飲品配料或飲品沖調料放在有蓋的容器，貯存在攝氏4度或以下，並與非即食食物分開存放。如兩者放在同一個雪櫃，預製的配料或沖調料應放在上格。定時檢查雪櫃的溫度，確保食物貯存於穩定溫度。
- 一般而言，預製配料在妥為冷卻後於室溫下存放：
 - 少於2小時，可放入雪櫃待用或於4小時內使用。
 - 超過2小時但少於4小時，應在總時數4小時內使用及不應再放入雪櫃。
 - 超過4小時，應立即棄掉。
- 採取適當措施，確保預先烹煮或預製的配料先做先用，例如以日期及時間標籤顯示貯存時間。



個人及環境衛生

- 經常保持良好的個人衛生習慣，包括：
 - 在處理食物前、配製食物期間及飲用後，用流動的清水和肥皂徹底清洗雙手20秒；
 - 穿著清潔的淺色外衣或工作服；
 - 戴上用完即棄的手套處理即食食物；
 - 外露的傷口應以手套遮蓋或貼上鮮色的防水膠布；
 - 如染上或懷疑染上傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛及發燒等病徵，應暫停處理食物。
- 確保保設備/用具的衛生：
 - 所有用具及設備，包括夾子和封杯機，應以適當的設施及步驟定期清洗及消毒；
 - 濾水器(如有使用)應定期檢查、清洗及更換濾芯；
 - 所有飲管(或吸嘴)應放在防護管套內。

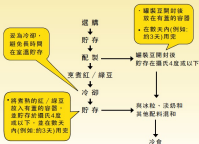
調製非預先包裝飲品的安全貼士

根據食物安全中心最近進行的研究，一些在本港市面出售的非預先包裝飲品的微生物質素不理想，特別是含奶類成分或紅/綠豆的飲品。食物受污染後受污染，長時間在室溫下貯存或處理過程不衛生等因素，均會影響食物的微生物質素。要確保食物安全，配製這些飲品和飲品配料時，應特別留意下面所述的要點。

A. 調製紅/綠豆冰沙食物安全貼士

非預先包裝飲品所用的紅/綠豆通常須先煮熟備用，也有採用即食罐裝豆。調製紅/綠豆冰沙，須特別留意以下步驟：

- 煮熟的紅/綠豆或密封的罐裝豆，應放入有蓋的容器，並與生的食物分開存放。
- 貯存煮熟的紅/綠豆或密封的罐裝豆於攝氏4度或以下，並於數天內用完(例如約3天，如這些豆在營業時間常置於室溫，時間應更短)。
- 液奶開封前可於室溫存放，但開封後則應貯存於攝氏4度或以下。
- 採取適當措施，確保預先烹煮或預製的配料先被先用，例如以日期及時間編碼顯示貯存時間。
- 時刻保持良好的個人衛生習慣。



B. 調製凍珍珠奶茶的食物安全貼士

一般而言，非預先包裝飲品所用的奶茶是預先配製及放在雪櫃貯存的。若用沸水沖好後，會加入奶粉(或奶精)或奶液，貯存備用。客人點選凍珍珠奶茶後，食物處理人員便會把奶茶與煮熱後冷卻的木薯粉圓(俗稱「珍珠」)混和。調製凍珍珠奶茶時，須特別留意以下步驟：

- 小心估計奶茶和木薯粉圓的用量，以免過量配製。
- 採取適當措施，確保預先烹煮或預製的配料(包括奶茶和木薯粉圓)先做先用，例如以日期及時間編碼顯示貯存時間。
- 在使用前檢查預先包裝的奶類食用限期，開封後避免長時間貯存。經巴士德消毒法處理的奶類應貯存於攝氏4度或以下，經超高溫處理的奶類開封前可在室溫貯存，開封後則可按照包裝上的指示貯存在攝氏4度或以下。
- 以飲用水冷卻/沖洗木薯粉圓。
- 以有蓋的容器盛載木薯粉圓，並與生的食物分開存放。
- 時刻保持良好的個人衛生習慣。

