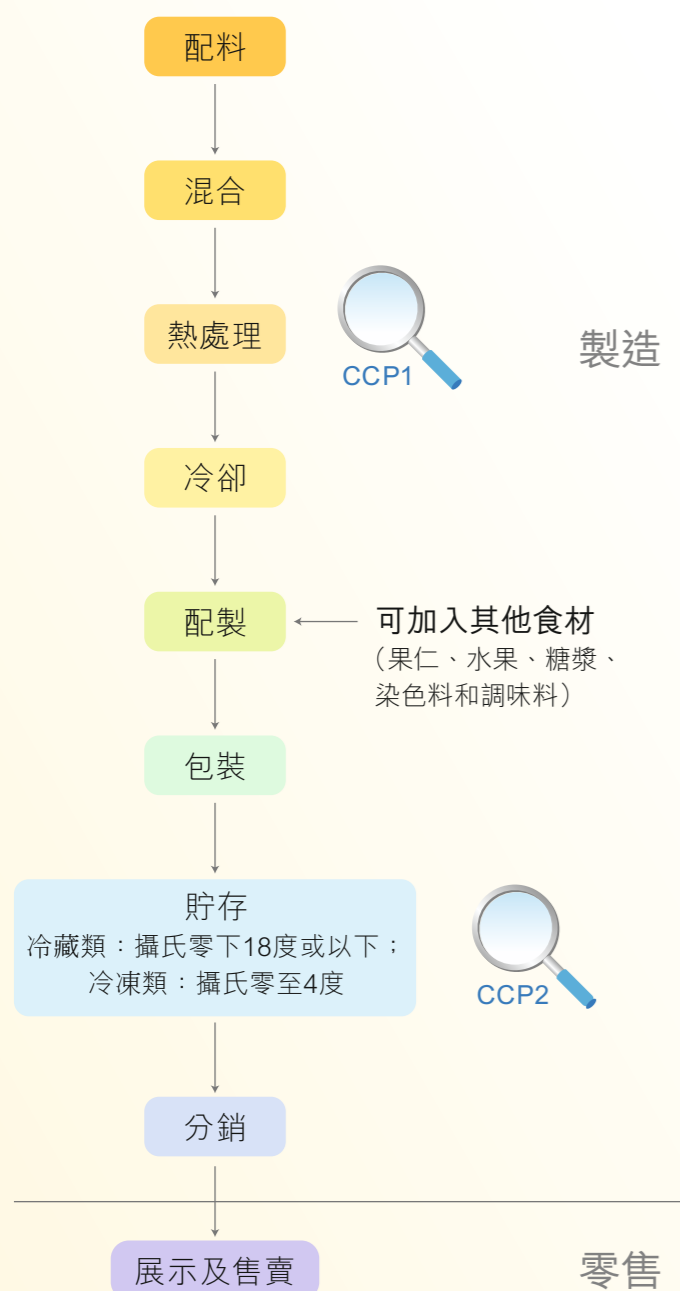


引言

根據《冰凍甜點規例》(第132AC章)，冰凍甜點是指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點，例如雪糕(包括在零售店鋪供食的硬雪糕和軟雪糕，及預先包裝的盒裝雪糕)、冰凍乳酪和新地等。

製造及出售冰凍甜點的流程圖

圖1顯示製造和出售冰凍甜點的一般流程：



在冰凍甜點的製造過程中，為消除微生物危害，必須進行熱處理，其中最常用的是巴士德消毒法。在熱處理過程中，冰凍甜點的配料在混合後會按照指定的溫度和時間¹進行加熱，既能消滅致病菌及令食物腐壞的微生物，又不會影響食物的味道、口感及外觀。

產品在熱處理後應低溫貯存，以抑制微生物繁殖。產品貯存在攝氏4至60度容易滋生細菌，因此在熱處理後應快速冷卻，以縮短存於這個危險溫度範圍的時間。

經過熱處理後，冰凍甜點仍有可能在製造程序、包裝、貯存、運輸及售賣中被環境或其他食材中的微生物污染，所以製造商應採取有效的預防措施來確保產品的食物安全。有效控制各個環節(包括收貨、製造、貯存、運輸、分銷及零售)的溫度對保證冰凍甜點的安全和品質極其重要。

注意要點

1. 熱處理是減少冰凍甜點中微生物數目的控制重點。
2. 貯存溫度不當會令冰凍甜點的微生物質素未如理想。冰凍甜點的貯存是另一個控制重點。
3. 熱處理後如添加了受污染的食材(例如受微生物污染的果仁和調味料)，有可能令冰凍甜點受微生物污染。

¹ 《冰凍甜點規例》(第132AC章)對進行熱處理的方式有明文規定：(a)將混合物的溫度提升至不低於攝氏66度，並在該溫度保持不少於30分鐘；或(b)將混合物的溫度提升至不低於攝氏71度，並在該溫度保持不少於10分鐘；或(c)將混合物的溫度提升至不低於攝氏79度，並在該溫度保持不少於15秒。

製造及售賣冰凍甜點的食物安全建議

配料及製造

- 向可靠的店鋪購買配料，並存放於適當的溫度：
 - 冷藏類：攝氏零下18度或以下；
 - 冷凍類：攝氏零度至4度。
- 在收貨前檢查配料及文件，以確定：
 - 配料沒有受污染或損壞的痕跡；
 - 冷凍/冷藏配料在運抵時存放於適當溫度(例如冷藏配料存放在攝氏零下18度或以下；冷凍配料存放在攝氏零至4度)，並且沒有跡象顯示該批配料在運抵前曾於不適當的溫度下存放。
- 在保存期限前按照「先入先出」的原則使用配料。
- 保存好配料的來貨文件，以便在有需要時追溯來源。
- 建立妥善的文件紀錄和監察制度，以確保熱處理的每個步驟均妥為執行。
- 如以冷凍預製雪糕漿製造雪糕，而沒有進行熱處理，應使用經巴士德消毒法處理的預製雪糕漿。業界應與供應商了解並確保預製雪糕漿已進行熱處理。
- 配料經過熱處理後，須開始進行降溫，將其溫度在一小時三十分鐘內降至攝氏7度或以下，然後保持在攝氏7度以下，直至冷凝為止。

- 熱處理後才加入的食材(例如果仁、水果、糖漿、染色料和調味料等)須妥為處理(例如進行熱處理)，以防污染製成品。
- 在製造過程中使用的設備(例如雪糕製造機和不同的貯存缸)，在使用前後均須按製造商的指示方法徹底清潔和消毒。
- 如產品須混入空氣，須確保所混入的空氣質素良好及經過濾，以免造成微生物污染和摻進異物。

包裝、貯存及分銷

- 將製成品貯存於適當的溫度：
 - 冷藏類：攝氏零下18度或以下；
 - 冷凍類：攝氏零度至4度。
- 定期檢查雪櫃、冷藏庫和軟雪糕售賣機等設備的溫度。
- 採用「先入先出」的原則，以免冰凍甜點的新鮮口感及食用安全因貯存期過長而受影響。
- 單次使用的冰凍甜點容器和其他直接接觸冰凍甜點的用具應存放在有蓋的器皿或密封膠袋內，以防受到污染。如需要，應在使用前作消毒處理。

展示及售賣

- 棄掉已解凍的雪糕產品，切勿把已融化的產品再次冷藏。
- 軟雪糕：每天須把雪糕機內剩餘的軟雪糕抽走及棄掉。雪糕機每天使用前後均須按製造商的指示清洗乾淨，然後以蒸氣或乾淨沸水消毒。雪糕機的清潔工作須作妥善記錄。

- 新開封或剛做好的冰凍甜點不應混入上一批剩餘的冰凍甜點。
- 安排雪糕機製造商定期檢查、保養和維修軟雪糕售賣機。
- 冰凍甜點應存放在保養良好、清潔衛生，並裝有溫度計的雪櫃或冷藏設備內展示和出售。
- 定期清潔消毒或更換雪糕勺/挖球器。

環境衛生

- 定期給雪櫃及冷藏設備除霜，以保持正確溫度。
- 使用核准的消毒劑把雪櫃及冷藏設備按製造商的指示清潔消毒，並妥為記錄清洗時間。
- 所有接觸食物的用具和設備(例如過濾網、攪拌盆和攪拌器等)在使用前後均須徹底清潔和消毒。用具如有破損或出現裂縫便須更換。
- 所有工作平面須不透水。所有用具須易於清潔，並且遠離地面。頂部裝置應視乎需要進行清潔，並防止冷凝水滴進產品。
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清理消毒。

個人衛生

- 處理食物前後，均應用肥皂及清水徹底清洗雙手。
- 穿着清潔的工作服。
- 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，應暫停處理食物。
- 處理食物時應佩戴手套，並使用經清潔消毒的用具。手套要經常更換，用後即棄，切勿重用。

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统，確保管制措施能有效執行。
- 定期向食物從業員提供有關設備操作(包括如何清潔軟雪糕售賣機)和食物衛生的培訓。
- 仔細預算製作時間，接受訂單時應量力而為，切勿超過生產線所能負荷的上限。
- 冰凍甜點製造商須遵守《冰凍甜點規例》的各項規定。

製造及售賣 冰凍甜點的 食物安全建議

