

## 給食品製造商的指引 --新鮮蔬果汁

在本指引所指的新鮮蔬果汁是指在同一處所內製造及售賣由新鮮蔬果（例如橙、蘋果、胡蘿蔔和芹菜等）榨成及不經巴士德消毒程序處理的飲料。由於蔬果中可能含有病菌，而發霉的蔬果中可能產生毒素例如棒曲毒素，不適當處理蔬果汁，可能會引致食物中毒。為確保食品安全，食物業從業員必須留意在製造蔬果汁過程中可能出現的食物安全問題，並採取適當的預防措施加以控制。



### 選購及接收

**問題：** 原材料被病菌、霉菌、有害化學物及外來物污染。

#### 監控措施：

1. 只向信譽良好及可靠的供應商購買原材料。
2. 應使用不含有毒物質而又合適的即用即棄的盛杯來盛載飲料。
3. 收貨前，應先檢驗貨物，以確定：
  - 蔬果是新鮮的，並適合作蔬果汁之用；
  - 蔬果沒有任何受污染或損壞的痕跡；
  - 須冷凍的原材料在運抵店鋪時，應存放在攝氏四度或以下，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；
  - 即用即棄的盛杯和飲管的包裝必須完整。

### 貯存

**問題：** 病菌和霉菌生長及交叉污染。

#### 監控措施：

1. 應小心處理所有蔬果，盡量輕放以免碰傷。
2. 盡快存放來貨，冷凍食物應存放在攝氏四度或以下。
3. 按照「先入先出」的原則使用原材料。
4. 須以清潔衛生方式貯存和處理即用即棄盛杯和飲管。

### 配製

**問題：** 病菌和霉菌生長及交叉污染。

#### 監控措施：

1. 小心揀選所有蔬果；棄掉發霉的蔬果。
2. 徹底洗淨所有蔬果；在清洗蔬果時，應注意以下事項：
  - 在實際情況容許下，使用專用洗滌槽清洗蔬果。
  - 經常更換洗濯蔬果的水，以防止積聚細菌。
  - 如用消毒劑處理蔬果，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）。

3. 在切開蔬果預備榨汁時，應留意蔬果內部有否發霉的情況。如有發霉或損壞，應將其棄掉。
4. 當蔬果切開後，應存放在攝氏四度或以下。
5. 所有設備和用具，包括榨汁機和刀具，應每天最少清潔和消毒一次；並定時（例如每隔四小時）徹底清潔榨汁機和刀具。
6. 應遵守良好的個人衛生習慣（例如經常洗手及穿著潔淨工作服等）。

### **售賣**

**問題：病菌和霉菌生長及交叉污染。**

### **監控措施：**

1. 應由不同員工負責處理金錢和蔬果汁。
2. 非即時售賣給顧客的蔬果汁，應放在有蓋的容器內，並須分開存放在攝氏四度或以下的地方。
3. 不論是已切開的蔬果或製成的蔬果汁，都不應放置在攝氏四度以上的環境超過兩小時。
4. 按製成的先後順序分發和銷售製成品；並在每天營業後，棄掉所有製成品，以免因存放時間過長而影響蔬果汁的品質及安全。
5. 盛載飲料用的即用即棄的盛杯和給顧客使用的飲管，應存放在防塵容器內。

### **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），以辨別及控制在製造過程中出現的主要食物安全問題。

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