

給食品製造商的指引 -- 沙冰飲料

在香港，特別是在夏季，沙冰飲料相當受歡迎。這類飲料由經過攪碎的冰粒、味料、糖漿及其他原料而組成。在製造過程中，假如得不到適當的衛生處理及妥善存放，有害的細菌可能會在沙冰中迅速繁殖，並可引致腸道疾病。你作為食物從業員，應採用優良製造規範，去製造既衛生又符合食物安全的沙冰飲料。製造沙冰飲料時應留意以下各點：



1. 配料安全

只使用持牌的食品製造廠或其他認可來源的飲品原料來製造沙冰飲料；
只使用認可的食物添加劑包括染色料；
使用安全及清潔的水來製造冰粒；
在製造飲料時，只使用已煮沸的食水及／或蒸餾水作稀釋飲品／果汁。

2. 食物衛生

必須獨立貯存飲料使用的冰粒，確保其不受污染；
沙冰飲料及其需冷凍的原材料，應放在有蓋的容器內及分開貯存於4°C以下的雪櫃內；
應以「先入先出」方法取用原料，以免因存放的時間過長而影響飲料的新鮮及安全。

3. 設備／用具衛生

所有用以製造沙冰飲料的用具及設備，包括電動攪拌器及用來密封飲料的機器，應以適當的設施及方法清潔及消毒；
濾水器應經常檢查、清潔及更換以確保性能良好；
供應給顧客使用的飲管（或啜筒），應放在防塵容器內；
盛載飲料用的即用即棄的杯應存放在防塵容器內；
應設置足夠的垃圾桶，以盛載已使用過的即用即棄的杯。

4. 個人衛生

處理食物前，必須以清水及肥皂徹底清洗雙手；
應穿上清潔的外衣或衣物；
應用鮮色和防水繃帶完全遮蓋手或手臂的傷口及瘡癩；
如雙手有傷口，應戴上即棄手套，並定時更換手套和繃帶；
不應向著食物打噴嚏及咳嗽；須用紙手帕或手掩住口鼻，及後應立即洗手；
處理食物時切勿吸煙；
若患喉痛或腸胃不適如腹瀉和嘔吐，應停止處理食物。

查詢

若需要更多資料，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