

冰皮月餅製造指引

食物店舖

- 製造冰皮月餅的店舖，須在設計及設施方面符合食物環境衛生署訂定的發牌及持牌條件。
- 製造冰皮月餅的店舖應訂立一套清潔及消毒計劃，以監察和管理所有可能會影響冰皮月餅食用安全的設備、用具和冷藏裝置。



原材料

- 只應向信譽良好及認可的供應商購買原材料。
- 收貨前應先檢驗送抵店舖的原材料。
- 負責驗收的人員應盡可能確定：
 - 原材料沒有任何受污染或損壞的痕跡；
 - 冷凍 / 冷藏原材料在運抵店舖時的存放溫度正確(例如冷凍食物存放在攝氏四度或以下；冷藏食物存放在攝氏零下18度或以下)，並且沒有跡象顯示該批原材料在運抵店舖前曾於不適當的溫度下存放。
- 應確定供應商已訂立及全面實行適當的抽樣檢驗制度，確保原材料符合議定規格。

貯存原材料

- 應確保原材料在適當環境下貯存和處理，以防止原材料變壞、損壞和受污染。應按照「先入先出」的原則取用原材料。
- 原材料須在適當溫度下貯存：
 - 冷凍的原材料應貯存在攝氏四度或以下；
 - 冷藏的原材料應貯存在攝氏零下18度或以下。
- 須確保包裝物料不含有毒物質，並適合用作包裝冰皮月餅。貯存和處理包裝物料的方法須清潔衛生。

配製和貯存冰皮月餅

- 應讓處理食物人員接受適當的訓練，使他們學懂如何處理和配製冰皮月餅。同時，他們亦須接受個人衛生訓練，讓他們懂得採取有效的預防措施，避免冰皮月餅受污染。
- 冷藏狀態的原材料應放置在攝氏零度至四度的環境下解凍。應盡快使用已解凍的原材料，以確保原材料不會在攝氏四度或以上的環境下超過一小時。
- 在室溫下配製的製成品須在一小時內冷卻至攝氏四度或以下。

- 冷藏製成品須貯存在攝氏零下18度或以下。
- 應在製成品的包裝上加上適當的標籤，說明正確的貯存方法。

運送、分發和陳列冰皮月餅

- 應以恰當的方式及在適當的溫度下運送、分發和陳列製成品，以防止製成品變壞及受污染。
- 運送、分發和陳列製成品的設備須盡可能設有準確可靠的溫度控制及監測儀器。
- 須按製成的先後順序存放製成品，並確保製成品按照「先入先出」的原則分發和銷售。
- 應確保售賣冰皮月餅的認可零售店舖設有適當及足夠的冷凍或／及冷藏設備。
- 應確保零售商清楚知悉貯存、處理和陳列冰皮月餅的正確方法。

管理系統

- 應設立一個預防性的食物安全管理系統(例如食物安全重點控制系統)，確保採取有效的控制措施，在製造過程中盡量避免食品可能受到化學性、物理性或生物性（例如病菌）的污染。

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