



麵包糕點

食物安全資料

二零零四年四月



食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

內容

1. 課程摘要 (3 頁)
2. 「食物安全計劃」資料 (4-7 頁)
3. 麵包糕點— 風險因素 (8 頁)
4. 麵包糕點—常見致病原 (9 頁)
5. 麵包糕點—食物中毒原因 (10 頁)
6. 麵包糕點—預防措施 (11-16 頁)
7. 如何清洗雙手 (17-19 頁)

課程摘要

麵包糕點中較常見的病菌 (9 頁)

1. 金黃葡萄球菌

- 源頭：人（手、鼻、傷口等）。

2. 沙門氏菌

- 源頭：雞蛋、家禽、肉類等。

3. 蠟樣芽孢桿菌

- 源頭：麵粉。

溫度及時間標準 (10 頁)

危險溫度範圍：攝氏 **4 度至 60 度**。

冷凍櫃的溫度一般應保持在攝氏 **4 度**或以下。

冷藏櫃的溫度應保持在攝氏 **-18 度**或以下。

容易變壞的食物材料（例如：鮮奶油）若擺放在室溫下超過四小時，便應棄掉。

預防食物中毒

洗手是預防發生食物中毒事故最有效的措施。(17 - 18 頁)

已製成的糕點（例如：意大利芝士餅 Tiramisu）**不應**含有生蛋黃或生蛋白。(14 頁)

麵包糕點

近年，很多餅店為迎合消費者的喜好，除了製造傳統麵包糕點外，亦製造很多新式的糕點。餅店從業員在製造新式的麵包糕點時如沒有注意食物安全，便可能引致食物中毒事故。

為了協助業界供應安全的麵包糕點，本署特別製備此課程資料，為大家分析製造麵包糕點的風險及應採取的預防措施。本資料內容包括兩部分：

食物安全計劃簡介 –

- 食物安全計劃的優點
- 建立食物安全計劃的基本步驟

供應安全麵包糕點的資料 –

- 麵包糕點 – 風險因素
- 麵包糕點 – 常見的致病原
- 麵包糕點 – 引致中毒的原因
- 預防措施
- 如何清洗雙手

食物安全計劃的優點

近年，國際間已達成共識，認為「食物安全重點控制」系統(HACCP)可有效地確保食物安全。以下為大家介紹一個根據 HACCP 系統的原則來擬訂的食物安全計劃。



食物安全計劃具有以下優點：

- ✚ 能有效地預防問題發生
- ✚ 可保護消費者的健康及保障食肆的聲譽
- ✚ 加強消費者對食品安全的信心
- ✚ 長遠來說，有助降低生產成本



建立食物安全計劃的基本步驟

第一步：規劃

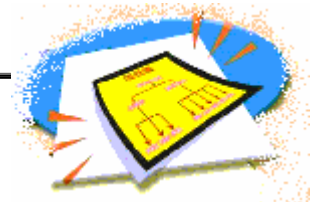


成立「食物安全計劃」小組

- ▶ 由 1 至 5 個員工組成
 - ◇ 成員須具備食物安全知識
和認識其製造的食物及製作流程
- ▶ 小組應有足夠的權力和資源

第二步：製作食物流程圖

- 列出由選購原材料至製成食物的
每個步驟
- 不同的經營方式會有不同的流程圖



第三步：建立食物安全計劃

六個元素

- (一) 在每個製作步驟列出可能發生的問題
- (二) 再寫出解決問題的方法
- (三) 建立監察程序
- (四) 建立矯正程序
- (五) 保存有關紀錄
- (六) 檢查及檢討



只要在製造食物過程中適當地採納上述的元素,再配合一些基本的衛生工作(例如清潔及消毒、個人衛生、防治蟲鼠、廢物處理和員工訓練等),便能有效地預防食物出現問題,確保食物安全。

* 有關詳情請參閱「如何推行食物安全計劃」小冊子。

如欲索取小冊子,請致電 2381 6096 或到以下網址下載
http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/safefood/food_safety_plan/industry-safe.html



麵包糕點 - 風險因素

1 食物原料受病菌污染

- 生雞蛋（包括蛋殼、蛋黃及蛋白）可能含沙門氏菌
- 火腿可能含金黃葡萄球菌
- 麵粉可能含蠟樣芽孢桿菌

2 提供較高風險的麵包糕點

例如：

- （甲）用生雞蛋製造的意大利芝士蛋糕（Tiramisu）
- （乙）在烘焙後，仍需經人手多重處理的麵包糕點
（例如：鮮奶油蛋糕、瑞士卷等）
- （丙）製成後，需冷凍貯存的糕點（例如：生日蛋糕）

3 麵包糕點的貯存及展示溫度不當

- 易變壞的原料或麵包糕點貯存在室溫下過久，
病菌因而可不斷生長

4 顧客污染展示中的麵包糕點

- 顧客使用不潔的用具拿取麵包
- 顧客用手接觸麵包

麵包糕點 - 常見的致病原

在香港，麵包糕點中常見的致病原有：



金黃葡萄球菌

(員工的皮膚、
鼻腔、傷口等)

沙門氏菌

(用生雞蛋製造的意大利芝士蛋糕和切開的水果)



蠟樣芽孢桿菌

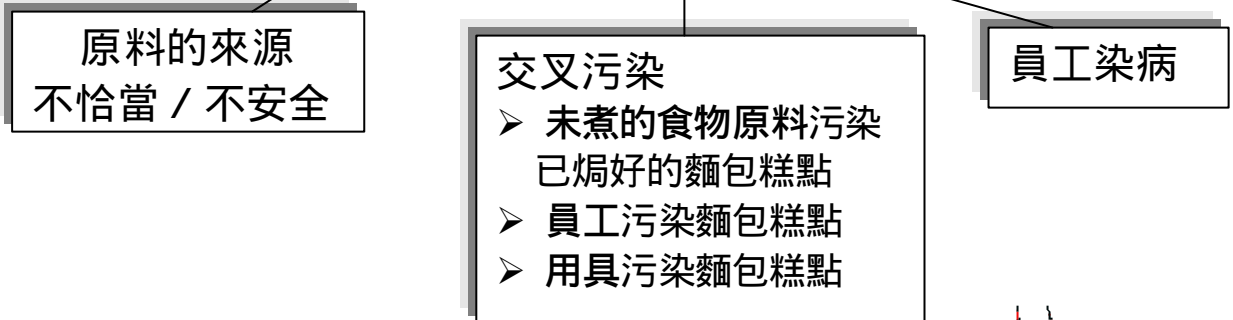
(麵粉)



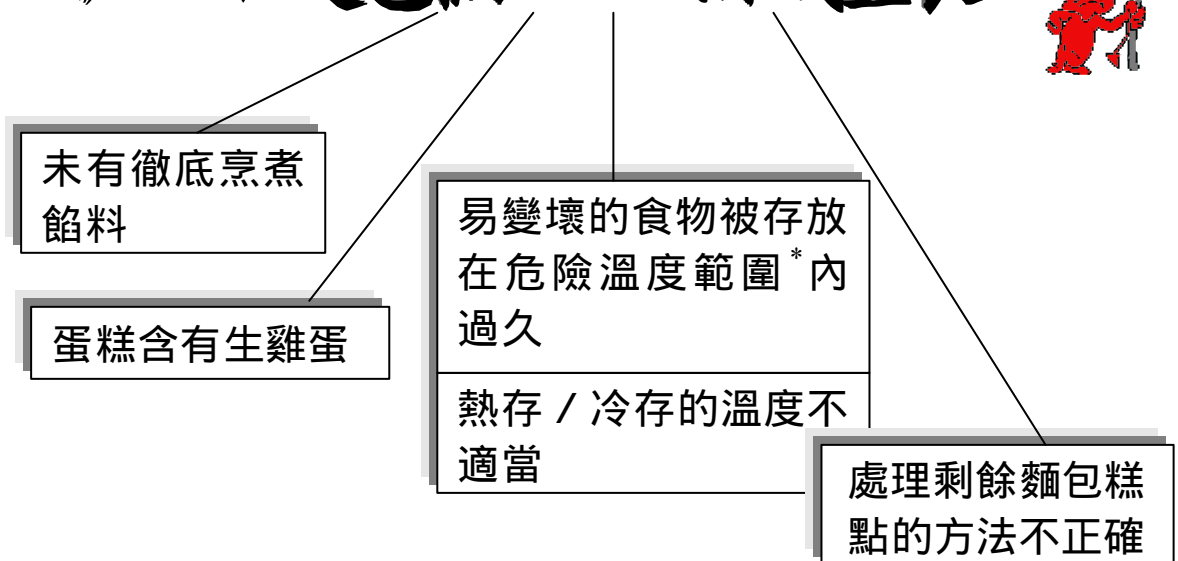
麵包糕點 - 食物中毒原因

因進食麵包糕點而引致食物中毒的原因，大致可歸納為兩大類：(1) 麵包糕點受病菌污染及 (2) 病菌在麵包糕點中殘存或生長。

食物受病菌污染



病菌在麵包糕點中殘存或生長



*危險溫度範圍：
易變壞的食物不應存放在 4 至 60 間

預防措施

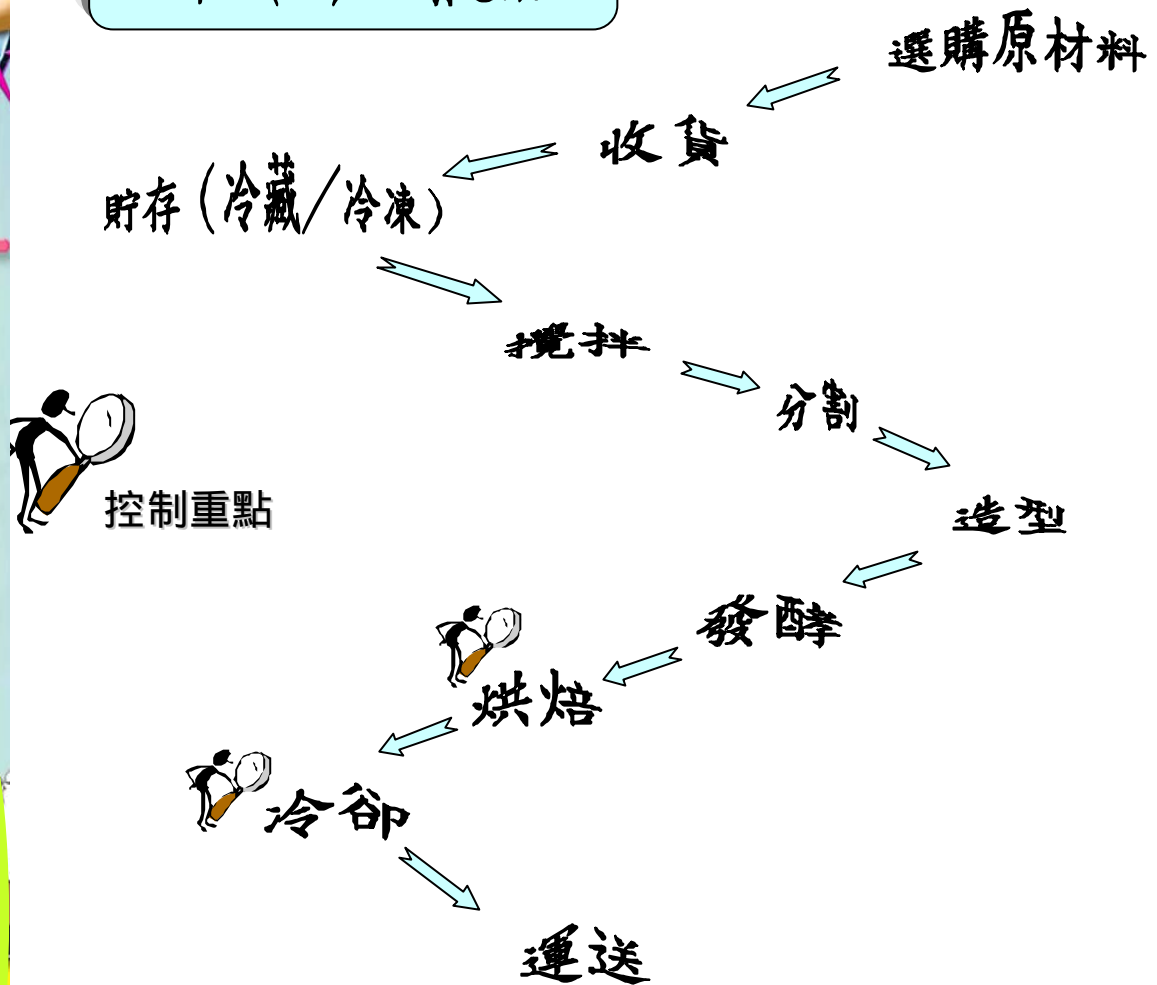
大家可根據引致食物中毒的兩大原因，分析在麵包糕點製作流程中可能出現的問題，並制訂有關預防措施來防止問題出現。

兩大原因：

- 交叉污染
- 病菌殘存及生長

一般製造麵包糕點的製作流程有三類，我們會逐一為大家分析及找出流程中的控制重點和有關的預防措施。

流程 (一) - 麵包類



以下的措施只供參考之用。你應根據實際情況訂立預防措施。

步驟	預防措施
選購	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 只向認可、信譽良好及可靠的供應商購貨 ➢ 訂明運送貨物時的溫度 (例：冷凍食物的溫度須保持在 4 或以下) ➢ 選用較安全的原材料 (例：選用經消毒的奶、奶油等)

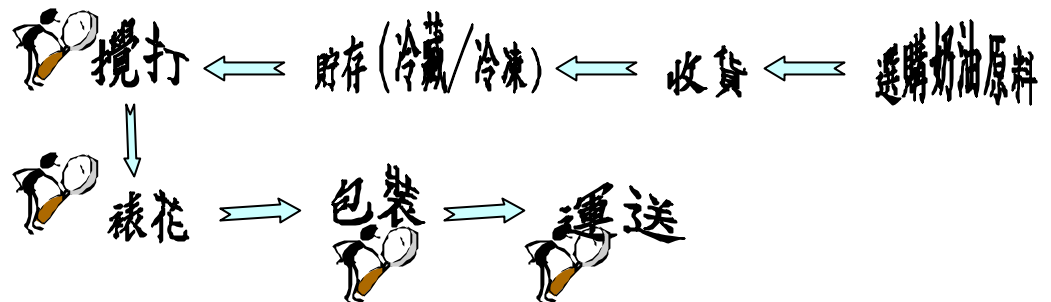
收貨	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 檢查運送車輛的衛生情況 ➢ 檢查原料狀況 ➢ 檢查包裝 ➢ 原料沒有超過保質期，即「此日期前食用」或「此日期前最佳」 ➢ 原料到達時的溫度：冷凍食物須保持在 4 或以下 / 冷藏食物必須完全在凍結狀態 ➢ 立即(例如 10 分鐘內)貯存冷凍 / 冷藏食物在 4 / -18
貯存 (冷藏 / 冷凍)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 分開貯存已製成的糕點及未煮的原料 ➢ 遮蓋 / 包裹原料 ➢ 確保包裝完好 ➢ 避免原料存放的時間過長 (採用先入先出的輪流存放法) ➢ 監察冷藏 / 冷凍櫃的溫度 ➢ 貯存原料的範圍要清潔 / 衛生
攪拌、分割、造型	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 徹底清洗雙手 ➢ 徹底洗淨有關器具
運送	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 遮蓋 / 包裹食物 ➢ 清潔運輸車



控制重點 ➢ 預防措施

烘焙 (溫度和時間)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 徹底將麵包焗熟 (一般溫度為攝氏 190 度至 230 度，時間約 20 至 35 分鐘)
冷卻	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 盡快冷卻 ➢ 清潔用具，避免交叉污染 ➢ 麵包糕點的溫度在攝氏 33 度以下才進行包裝

流程 (二) - 鮮奶油蛋糕或意大利芝士蛋糕



步驟	預防措施
選購、收貨、貯存、	蛋糕的製作，請參閱流程 (一)



控制重點 預防措施

攪打	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 用已清潔及消毒的器具 ➢ 嚴格遵守個人衛生 (穿著清潔保護衣、帽等)，緊記徹底洗淨雙手 ➢ 有需要時才攪打適量的鮮奶油 ➢ 立即蓋好攪打後的鮮奶油，並與原材料 (生的食物) 分開存放於雪櫃內 ➢ 選擇陰涼位置攪打鮮奶油 <p>意大利芝士蛋糕</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 用已消毒的蛋製品來製造芝士忌廉 (切勿用生雞蛋)
裱花	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 注意個人衛生 (參考攪打的預防措施) ➢ 用即棄的裱花袋 ➢ 注滿裱花袋後，應立即將剩餘的鮮奶油放進雪櫃 ➢ 蓋好鮮奶油，並與原材料 (生的食物) 分開存放 ➢ 倘若需長時間裱花，應每隔二小時更換裱花袋一次

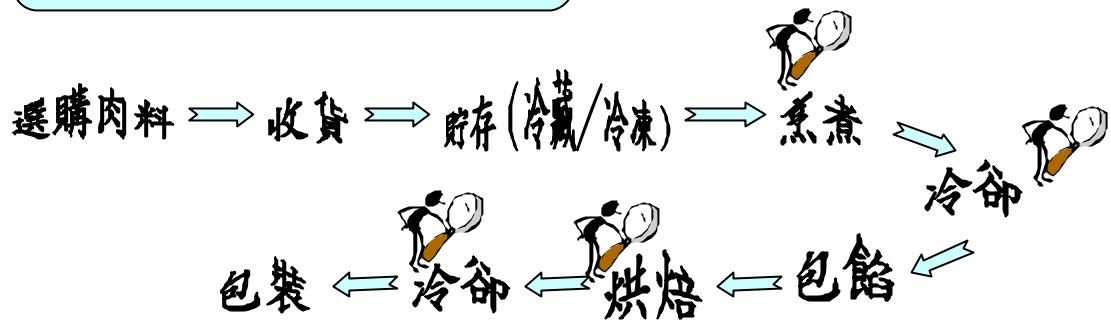


包裝	<ul style="list-style-type: none">➤ 盡快包裝，避免存放在室溫下過久➤ 用清潔的包裝用具及材料➤ 只選用適宜用作包裝麵包糕點的包裝物料➤ 立即將包裝後的糕點存放於雪櫃內
運送	<ul style="list-style-type: none">➤ 遮蓋 / 包裹食物➤ 清潔運輸車➤ 用備有冷凍設備的車輛運送鮮奶油糕點。



已消毒的蛋製品

流程 (三) - 肉餡餅類



步驟	預防措施
選購、收貨、貯存、	麵包的製作，請參閱流程 (一)
包餡	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 嚴格遵守個人衛生 (穿著清潔保護衣、帽等)，緊記徹底洗淨雙手 ➢ 用已清潔及清毒的器具



控制重點 預防措施

烹煮	徹底煮熟餡料 (肉餡的中心溫度達 75 或以上)
冷卻、冷存	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 餡料放在較淺的容器內冷卻，而容器必須是清潔的 ➢ 冷卻 1 至 2 小時後，蓋好餡料，再放入雪櫃貯存 ➢ 已烹煮的餡料及未煮的原料須分開貯存
烘焙 (溫度和時間)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 需徹底將麵包焗熟 (肉餡的中心溫度須達 75 或以上)
冷卻	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 盡快冷卻 ➢ 清潔用具，避免交叉污染 ➢ 麵包糕點的溫度在攝氏 33 度以下才進行包裝

如何清洗雙手

(員工訓練材料)

“經常洗手是預防傳染病擴散的
其中一個最有效途徑”

美國疾病控制及預防中心

洗手洗得有道理

要減低在食物製造過程污染食物的機會，養成良好的個人衛生習慣是非常重要的。清潔雙手看似非常容易，其實過程中亦有很多值得留意的地方，大家不妨參考一下以下的建議：

應如何清潔雙手？

1



用溫水把手弄濕



2



使用肥皂液



3



雙手互相搓擦 20 秒

(徹底洗淨前臂、手腕、手掌、手背、手指及指甲邊等)



可用指甲刷協助清潔指甲邊，但應注意保持指甲刷清潔？生。



4



徹底沖洗雙手



5



用抹手紙抹乾雙手

(抹手紙可再用來關掉水源)



6



用抹手紙包裹著水龍頭來關掉水源

洗手設施及設備比較

溫水供應	雖然用溫水或凍水洗手對除菌功效並不會有太大分別，但我們還是建議大家用溫水洗手。原因其實很簡單——就是令大家可以舒舒服服地洗手。試問在冬天的時候，誰會願意用冷冰冰的水洗手呢！此外，用溫水洗手有助去除部分油污。至於水溫方面，宜大約在攝氏 40 度左右。
消毒肥皂和普通肥皂的比較	我們認為使用消毒肥皂或普通肥皂並非最重要；最重要的還是要用正確的方法及在適當的時候徹底地清潔雙手。
洗手 20 秒	洗手時間越長，去除細菌的功效便越顯著（最重要是摩擦力）。因此我們建議從業員洗手 20 秒才足夠。要知道 20 秒是多長時間呢？原來唱兩次生日快樂歌就差不多需時 20 秒，大家不妨試一試！
使用指甲刷	洗手時，可使用指甲刷協助清潔指甲邊。但應注意保持指甲刷清潔？生。
抹手紙和乾風機的比較	二種方法皆可，但抹手紙較為方便及適合。原因是： (1) 抹手紙能夠很快將雙手徹底弄乾。 (2) 抹手紙抹手時所產生的摩擦力能進一步去除手上的細菌。 (3) 抹手紙在抹乾手後更可再用來關掉水源及扭動門柄，防止清潔的手受污染。 (註：抹乾了的手在散播細菌方面的機會較低。)