

製作及售賣三文治的衛生指引

目的：

三文治常用未經加熱烹調的食材作為餡料，且其製作過程亦涉及多重人手處理，倘若在處理或貯存過程操作不當，便有機會增加最終製成品的食用風險。本指引旨在提醒業界在製作和售賣三文治過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作和售賣三文治的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖，以及該類食品的製造和教學場所等。

定義：

1. 三文治：在麵包中間放置肉、芝士、即食蔬菜等食材，加上調味料、沙律醬、牛油等搭配而成的食品。
2. 即食蔬菜：清洗後不經烹煮便可直接食用的蔬菜。

內容：

1. 精明選購和接收

1) 選購

- 應先計劃食材之使用量再進行採購；
- 向信譽良好的供應商購買食材，不應選購來源不明或未經檢驗檢疫的食材（如肉類、蔬菜、芝士等）；
- 保留食品進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2) 接收

- 核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致，並拒絕接收來源不明、已變壞或已超逾食用期限的食材；
- 應檢查食材是否狀況良好、包裝完整以及存於正確的溫度下。冷藏食品（如已切的蔬果、芝士等）應存放在 5°C 以下，冷凍食品應存放在 -18°C 或以下並處於完全凍結狀態且沒有再次被冷凍的跡象（如食品包裝沒有出現大量冰晶）；

- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如食品的衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等。

2. 正確貯存

- 常溫貯存的食材應存放在陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 新鮮和易腐壞的食材應妥善包裹並貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為-18°C 或以下）；
- 盡量使用兩個雪櫃分開貯存生的食品和熟的或即食食品（如即食配料）；
- 如需把生的食品和熟的或即食食品貯存在同一雪櫃時，應妥善包裹食品，避免生的食品與熟的或即食食品接觸，並遵守「上熟下生」的貯存原則，以免生的食品的汁液滴在熟的或即食食品上；
- 開封後的食品（包括醬料）如未能一次用完，應使用密封之容器（如保鮮袋或塑膠盒）包裝剩餘的食品及在適當的條件下貯存，並盡快用完；
- 應按照「先入先出」的原則存取食材，並優先使用食用期限較近的食材。

3. 謹慎配製

1) 配製前

- 預先計劃三文治及其配料的需求量，避免過量或過早配製而導致食材浪費或存放過久；
- 應使用經巴士德消毒的蛋或其製品來配製未經徹底煮熟的即食醬汁（如蛋黃醬）；
- 不應使用已逾期、有發霉跡象或已變壞的食材。

2) 清洗蔬果¹

- 清洗蔬果前，應棄掉已腐爛的蔬果，並應去除蔬菜不宜食用的外葉；
- 應使用流動的自來水徹底沖洗蔬果，而沖洗質感較硬的蔬果（如牛油果、青瓜）時，可使用專用且乾淨的軟毛刷刷洗其表

¹ 如需使用清潔劑或消毒劑處理蔬果，應選用適當的蔬果清潔劑和消毒劑，並遵從供應商提供的使用方法和用量指示，以免造成化學物殘留的問題。

面污物；

- 處理即食蔬果時，應注意：
 - 應使用專用的洗滌槽或容器來徹底洗淨供即食的蔬果；
 - 蔬果清洗完畢後，應使用適合直接飲用的水再清洗一次。

3) 配製時

- 應在食品處理區指定位置或獨立工作區間及在低溫的環境下配製三文治，以防止其變壞和受污染；
- 應使用分量合適的罐頭，如未能一次用完，該食品應轉換到合適的容器(如塑膠或玻璃盒)內並在5°C以下貯存，以避免在室溫下存放過久。尤其是罐頭魚，開罐後如處理和貯存不當，可產生大量組胺，引致食物中毒（稱為組胺中毒）；
- 分開使用不同的用具處理生的食品和熟的或即食食品；
- 必須徹底煮熟需烹煮的食材（如免治牛肉、雞肉等）；
- 如需冷卻食品，應在2小時或更短時間內將食品從60°C以上降至21°C，在其後4小時或更短時間內從21°C冷卻至5°C以下。

4. 包裝和運送

- 應使用合適和清潔衛生的包裝物料或容器盛裝三文治，如需微波翻熱的三文治，其包裝應為適用於微波加熱之物料；
- 如需運送三文治，應使用設有冷藏設備的運送工具並盡快送達目的地。

5. 展示和售賣

- 含有易腐壞配料（如芝士、蛋沙律）的三文治應在5°C以下展示；
- 若展示三文治配料供消費者選擇時，易腐壞配料亦應在5°C以下展示；
- 貯存三文治及其配料的冷藏櫃不宜用來存放其它食品，避免交叉污染；
- 按照三文治製成的先後順序分發和銷售，並盡快出售或食用；
- 如發現三文治及其配料已變壞或懷疑受污染，應停止供應。

6. 時間控制

- 由於三文治配料如芝士、蛋沙律、切片蕃茄等屬有潛在危害的食品，故在整個生產經營的過程中，應盡量縮短其在危險溫度（5°C 至 60°C）存放的時間，但在無可避免的情況下，亦應遵從 2/4 小時原則²：
 - 在危險溫度存放少於 2 小時，應貯存在雪櫃內或立即使用；
 - 在危險溫度存放 2 至 4 小時之間，應立即使用；
 - 在危險溫度存放超過 4 小時，便應棄掉。

7. 個人衛生

- 如廁後、處理和售賣食品前須正確洗手；
- 處理三文治前，員工須正確洗手，需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過 30 分鐘，必須更換；
- 處理食品時，不應同時處理金錢；
- 應穿著清潔和淺色的外衣、工作服或圍裙；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品，以及不應塗抹指甲油和戴用假甲；
- 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
- 若出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理食品。

8. 用具、設備及環境衛生

- 所有接觸食品的用具及設備在使用前後，必須徹底清洗和消毒；
- 更換已破損或出現裂痕的用具；
- 所有工作枱面之材質應不透水和易於清潔，並應遠離地面使用；
- 砧板使用前後，必須徹底清洗和消毒，當砧板狀況不良（如砧板上的裂縫使其難以有效清潔），便應棄掉；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 定期對雪櫃進行除霜；
- 每天清洗和消毒所有處理、貯存和展示三文治的地方；
- 不應在經營場所內飼養寵物。

更新於 2020 年 6 月

² 可參考 GL 001 DSA 2019 《溫度與時間控制的衛生指引》。