

製作及售賣賀年食品的衛生注意事項

目的：

本指引旨在提醒業界在選購、貯存、製作及售賣賀年食品等過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作及供應賀年食品（包括中式糖果、年糕、蘿蔔糕等）之生產商、供應商及零售商。

內容：

1. 選購

- 應向衛生和信譽良好的供應商購買食材（如糯米粉、蘿蔔、食油等）和賀年食品；
- 驗收時，留意食材和賀年食品是否存放於正確的溫度下且狀況良好、沒有受污染或損壞；
- 不應接收過期或劣質的食材和賀年食品；
- 保留來貨單據和銷售紀錄，以便在有需要時追查貨源；
- 應與供應商保持聯繫，如有需要，應要求供應商提供相關文件，如廠商資料、政府部門認可出口的衛生證明文件、化驗報告等。

2. 貯存

- 食材和賀年食品應妥善貯存於適當的環境和溫度，並以「先入先出」的原則存取；
- 常溫貯存的食材和賀年食品應保存於通風與乾爽的環境，避免陽光直接照射；
- 食材和賀年食品如需低溫貯存，注意冷藏溫度應在 5°C 以下，冷凍溫度應在 -18°C 或以下；
- 應以有蓋的容器妥善保護食材和賀年食品，並將之貯存於雪櫃內，生與熟的食品應分開貯存，並應遵守「上熟下生」分層擺放的原則。

3. 製作

- 應先檢查各種食材，如發現已變壞、發出異味或發霉，便應棄掉不用；
- 使用食品添加劑，必須來源可靠且可供人安全食用，並盡可能控制所添加的量應為能達到預期效果的最低分量。食品級添加劑的包裝應清晰標示如“食品級”、“食用級”、“Food Additive”或“Food Grade”等字眼；
- 切勿違法添加非食品添加劑和濫用食品添加劑；
- 製作蒸糕類食品時，必須徹底蒸熟至中心溫度達 75°C 或以上；
- 如需冷卻經烹煮的蒸糕類食品，應注意：
 - 應採取快速的冷卻方法，以縮短冷卻的時間；
 - 先在起初的 2 小時或更短時間內，將蒸糕類食品的溫度從 60°C 降至 21°C；然後在其後 4 小時或更短時間內，將其溫度從 21°C 降至 5°C 以下。

4. 售賣

- 賀年食品應妥善保護，並置於適當的設備內展示，不應與生食或雜物同放，並須遠離地面；
- 注意蒸糕類食品的貯存溫度，應冷藏於 5°C 以下，或熱存於 60°C 以上，以防變壞；
- 售賣食品的地方和運送車輛應時常保持清潔衛生。

5. 個人衛生

- 時刻保持良好的個人衛生，製作賀年食品前應用洗手液和清水徹底洗淨雙手；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品，以及塗抹指甲油或戴用假甲；
- 若出現喉痛、腹瀉、嘔吐等身體不適，便不應處理食品；
- 若皮膚或手上有傷口，應用防水敷料包紮好後再處理食品；
- 處理食品時，不同時處理金錢。

更新於 2019 年 1 月