



# 衛生操作指南

## 即飲飲料及冰品篇



### 目的

由於現製即飲飲料在製作過程中可加入不同配料，並經人手處理，故其受微生物污染的風險較高；此外，用於現製凍飲飲料常使用的食用冰塊主要由製冰廠供應或由店舖自製，容易在製作、處理或運送過程中因不符合衛生要求，從而增加食用冰塊受污染的風險；本指南旨在提醒業界在製作即飲飲料及冰品過程中應注意的食品衛生與安全事項。



### 適用範圍

製作現製即飲飲料之經營場所，如外賣台式飲料店、果汁飲料外賣店、食肆和快餐店等。

# 常見問題及建議做法

## 1 選購或收貨



- 適量購買，並於收貨時留意食用冰塊是否貯存於適當的溫度下且狀況良好，包裝乾淨衛生、完整，且沒有重新冷凍的痕跡



- 選購時留意須冷藏的食材是否貯存於正確溫度（5°C以下）且狀況良好，沒有受到污染及損壞

## 2 配製

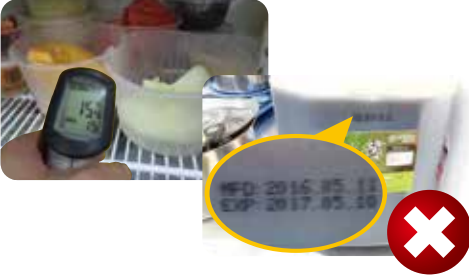


- 冰鏟沒有與食用冰塊分開擺放
- 不應把已取出但未經使用的食用冰塊放回冰桶內



- 保持冰桶整潔，並將冰鏟存放在獨立清潔的容器內
- 配製時不使用雙手或其他器皿（如玻璃杯）接觸食用冰塊

### 3 貯存（食材或配料）



- 食材沒有包好，且沒標示日期
- 易腐壞食材的貯存溫度不適當
- 沒有遵循“先入先出”原則貯存，使用已逾期之食材



- 飲品配料（如珍珠）保存在 5°C 以下
- 常溫貯存的食材存放於陰涼通風處

### 4 用具、設備及環境衛生



- 保持外賣器皿、包裝等乾淨及離地貯放



- 食品處理環境保持整潔，用具皆離地存放
- 所有食品處理人員嚴格遵守個人及環境衛生



## 使用製冰機須知

- 製冰用之水源應為飲用水並符合食用安全衛生，詳情請參閱第 46/96/M 號法令“澳門供排水規章”（附件一：供人耗用水之品質標準及規則）之相關規定；
- 適量製冰，保持設備及用具清潔衛生，並將製冰機器設置在遠離化學物品、蟲害藥餌及個人用品等潛在污染源頭的地方。



## 店主的責任

- 確保貨源及售賣食品之安全；
- 保存進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追查貨源；
- 確保店鋪環境整潔和衛生；
- 確保其店員遵守食品良好衛生操作規範要求；
- 應為員工安排基本食品安全衛生知識之職前培訓。



[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

 **2833 8181**