

## 製作現製即飲飲料衛生指引

### 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，本指引旨在提醒業界在製作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，如台式飲料外賣店、果汁飲料外賣店、食肆和快餐店。

### 定義：

現製即飲飲料：指飲料在經營場所內製備並可供人即時飲用。這些飲料可以是預先調配或現場經加入其他配料調配而成，可為熱飲或凍飲，其在供應時一般以容器配備杯蓋或以熱膠膜封口出售。

### 內容：

#### 1. 精明選購和接收

- 向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食材；
- 收貨時，核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致；
- 留意食材是否存放在正確的溫度下且狀況良好、沒有受到污染或損壞；
- 拒絕接收來源不明、已變壞或已超逾食用期限的食材；
- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如貨品的衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等；
- 保留來貨單據，以便追查貨源。

#### 2. 謹慎配製

- 使用來源安全的水或冰粒；
- 分開使用不同用具處理即食食品與非即食食品；
- 應使用清潔和不透明的夾子、湯匙等用具處理即食食品和冰粒，並應與食品或冰粒分開擺放；

- 在清洗蔬果<sup>1</sup>時，應注意：
  - 清洗蔬果前，應棄掉已變質、腐爛的蔬果；
  - 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（如哈密瓜、青瓜）時，可使用專用且乾淨的軟毛刷刷洗其表面污物；
  - 處理即食蔬果時，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。
- 食材必須徹底煮熟或煮沸；
- 避免過早或過量準備配料或飲品沖調料；
- 如須將飲品或配料冷卻，可將其放在寬闊淺身的容器或分成較小份，使其能盡快冷卻。

### 3. 正確貯存

#### 1) 食材

- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 新鮮及易腐壞的食材應封好並放置於雪櫃內貯存（冷藏溫度為5°C以下，冷凍溫度為-18°C或以下）；
- 即食與非即食食品應分別用有蓋的容器載好並分開貯存，可使用兩個雪櫃分別放置，或將即食食品放於非即食食品的上層；
- 按照「先入先出」的原則使用食用期限較前之食材，不使用已逾期之食材。

#### 2) 已配製之飲料或配料

- 將已配製的飲料或配料放在有蓋的容器內（以日期及時間標示貯存時間），並貯存於5°C以下，且按「先入先出」的原則盡快出售或使用；
- 存於雪櫃內時，即食食品與非即食食品分層擺放，或可使用兩個雪櫃分別放置。

<sup>1</sup> 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。

#### 4. 時間控制

- 由於部分食材如熟粉圓（俗稱“珍珠”）、鮮奶、切片水果等均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<sup>2</sup>：
  - 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。

#### 5. 個人衛生

- 處理食品前須徹底洗手；
- 穿著清潔、淺色的外衣或工作服；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品；
- 不應塗抹指甲油或戴用假甲；
- 應用防水敷料包紮好外露的傷口；
- 處理食品時，不同時處理金錢；
- 不應用手指試味；
- 若出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品。

#### 6. 用具、設備及環境衛生

- 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；
- 所有接觸食品的工具和設備在使用前後，必須徹底清潔和消毒；
- 定期檢查和清洗濾水器，並更換濾芯；
- 定期檢查雪櫃溫度，確保食品貯存於適當溫度；
- 飲管應放在防塵的容器內；
- 更換已破損或出現裂痕的用具；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 經營場所內不飼養寵物。

更新於 2020 年 6 月

<sup>2</sup> 可參考 GL 001 DSA 2019 《溫度與時間控制的衛生指引》