

製作及售賣沙律的衛生指引

目的：

沙律中的食材大多不需經加熱烹調，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，均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沙律過程中應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

製作和售賣沙律的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖及該類食品的製造和教學場所等。

定義：

1. 沙律：把預先處理的食材混合後再配以適量的沙律醬汁(如蛋黃醬、千島醬、醋等)配製而成的食品。沙律一般以凍食為主，其種類繁多，可按口味加入不同的食材，常用的食材包括即食蔬菜、水果、肉類、海鮮、蛋、麵條、香草、芝士、乾果、果仁、蜜糖等。
2. 即食蔬菜：清洗後不須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（如蔬菜、海鮮、蛋等）；
- 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；
- 應檢查食材是否存於正確的溫度下、狀況良好和包裝完整。冷藏食品（如已切的蔬果、芝士等）存放在 5°C 以下，冷凍食品

存放在-18°C或以下並處於完全凍結狀態且沒有被再次冷凍的跡象（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好並貯存於雪櫃內（冷藏溫度為5°C以下，冷凍溫度為-18°C或以下）；
- 遵守「上熟下生」的原則，分開貯存生的食品和熟的或即食食品，或使用兩個雪櫃分別貯存生的食品和熟的或即食食品；
- 盡可能做到食品分類存放，如蔬菜、肉類及水產等食品應分類存放；
- 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；
- 經配製後的沙律及其配料應妥善包好並保存在5°C以下的冷藏櫃，該冷藏櫃不宜用來存放其它食品，避免交叉污染。

3. 謹慎配製

1) 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。

2) 配製前

- 預先計劃食材的需求量，避免過量或過早配製而導致食材浪費

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。

或存放過久；

- 應選用新鮮和經徹底洗淨的蔬果製作沙律；
- 應使用經巴士德消毒的蛋或其製品來配製不會徹底煮熟的蛋（如溫泉蛋）或即食沙律醬汁；
- 不應使用已逾期、有發霉跡象或已變壞的食材；
- 已開封的包裝醬料應妥善存放在 5°C 以下的冷藏櫃。

3) 配製和分發

- 應在食品處理區指定位置／獨立工作區間及在低溫的環境下配製和分發沙律，以防止其變壞和受污染；
- 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；
- 如需直接冷卻即食食品，應使用適合直接飲用的水進行冷卻，冷卻後須妥善保護食品並立刻冷藏貯存。

4. 展示和售賣

1) 基本要求

- 已製作完成供食用的沙律應存放在 5°C 以下的專用冷藏櫃，並盡快出售或食用；
- 使用經清潔消毒的調配用具（如鉗子、勺子等）和容器混合、調配和盛裝沙律和醬料；
- 按照沙律製成的先後順序分發和銷售，如發現沙律和醬料已變壞或懷疑受污染，應停止供應；
- 如需運送沙律，應使用保溫或冷藏設備貯存，並使用清潔的運送工具把沙律盡快送達目的地。

2) 自助式沙律

- 適當保護（如使用透明保護罩）展示中的沙律和醬料，以免其受到污染；
- 按需求供應足夠的長柄夾子或勺子給顧客拿取沙律材料，並適時更換使用中的夾子或勺子；

- 盡量展示少量的沙律材料，避免把新配製的配料混和在已展示過的材料中；
- 應棄掉展示結束後的剩餘材料。

3) 預包裝沙律

- 應使用合適和清潔衛生的包裝物料或容器盛裝沙律和醬料。

5. 時間控制

- 由於芝士、蛋、沙律菜等即食食品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。

6. 個人衛生

- 如廁後、處理和售賣食品前須正確洗手；
- 處理沙律前，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。

7. 用具、設備及環境衛生

- 所有接觸食品的用具和設備在使用前後，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，如砧板狀況不良（如開裂使其難以有效清潔），便應棄掉；

² 可參考 GL 001 DSA 2019 《溫度與時間控制的衛生指引》



食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

- 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、貯存和展示沙律和醬料的地方；
- 不應在經營場所內飼養寵物。

更新於 2020 年 6 月