

## 製作及售賣飯麵的衛生指引

### 目的：

飯麵是普遍的主食，烹調方式眾多，一般而言，飯麵都需經過高溫烹煮方可進食，而高溫通常足以殺滅大部分的微生物。但某些微生物可以孢子的形式存在，其受一層厚壁保護且耐熱，故能夠抵受一般烹煮的熱力。經煮熟後的飯麵水份含量相對提高有利微生物生長，若烹煮後的飯麵受微生物污染，加上溫度及時間控制不當，微生物（包括其孢子）便有可能大量繁殖。本指引旨在提醒業界在製作和售賣飯麵過程中應注意的食品衛生與安全事項。

### 適用範圍：

製作和售賣飯麵<sup>1</sup>的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖、自製粉麵的店舖和生產商。

### 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，不應選購來源不明的食材（如大米、麵條、麵粉等）；
- 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；
- 應檢查食材是否品質良好（如大米出現蟲蛀、有異味等跡象，則其品質不良）、包裝完整和貯存在正確的溫度下。冷藏食品（如新鮮河粉、貴刁）應存放在 5°C 以下，冷凍食品（如急凍烏冬）應存放在-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）；
- 拒絕接收來源不明、已超逾食用期限、發霉或變壞的食材；

<sup>1</sup> 本指引所述的麵泛指粉和麵。

- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如貨品的化驗報告、來源地證明等。

## 2. 正確貯存

- 常溫貯存的食材（如大米、乾製的粉麵）應存放在陰涼通風處，避免陽光直接照射，並應遠離地面貯存；
- 易腐壞的食材（如已烹煮的飯）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）；
- 盡量使用兩個雪櫃分開貯存生的食品和熟的或即食食品（如冷麵），如需將其貯存在同一雪櫃時，應妥善包裹食品，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；
- 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<sup>2</sup>

- 預先計劃所需配製食材的用量和時間，並避免過量或過早配製而導致食材浪費或存放過久；
- 不應使用已逾期、有發霉跡象或已變壞的食材；
- 如需冷卻經烹煮的飯麵，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，將飯麵的溫度從 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；
  - 把飯麵分為若干小份或放在較淺的容器內；
  - 如有需要，可用適合直接飲用的水或以其製成的冰塊冷卻經煮熟的麵條（如冷麵）。

<sup>2</sup> 某些致病性微生物如蠟樣芽胞桿菌的孢子能夠抵受熱力，因而可在烹煮過程中存活。烹煮的熱力能誘發孢子發芽，成為繁殖細胞。將烹煮後的飯麵長時間置於室溫，便可讓繁殖細胞大量生長，更有機會產生耐熱的毒素，即使在往後的步驟中將食品徹底加熱也無法將毒素消除。因此經烹煮的飯麵，包括即食食品及經烹煮的半製成品，如沒有得到適當的冷卻和貯存，其潛在的微生物危害可能較大。

- 如需翻熱飯麵，應盡快加熱至其中心溫度達 75°C 或以上且維持 15 秒。

#### 4. 展示和售賣

- 飯麵（如炒河、炒麵）應妥善保護（如使用透明保護罩），並貯存於適當的溫度（熱存應保持在 60°C 以上，冷存應保持在 5°C 以下）；
- 應使用食品溫度計定時檢查其溫度，以確保食品在上述溫度貯存；
- 如發現飯麵已變壞或懷疑受污染，應停止供應。

#### 5. 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或包裝飯麵；
- 應使用設有溫控設備的車輛來運送飯麵（按飯麵的貯存條件需要，冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下，熱存溫度應保持在 60°C 以上），並將其盡快送達目的地。

#### 6. 時間控制

- 由於經煮熟的飯麵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>3</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。

#### 7. 製粉麵的生產商應特別注意

- 應在衛生環境下製作、包裝和貯存粉麵，以減低粉麵受到污染的機會；
- 製作粉麵的機器或設備應使用“食品級”的潤滑油；
- 製作粉麵（如河粉、竹昇麵、意大利粉）時，若使用食品添加劑，必須確保其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份量。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

<sup>3</sup> 可參考 GL 001 DSA 2019《溫度與時間控制的衛生指引》。

字眼；

- 切勿使用非食品添加劑及工業級別的原料／添加劑，如硼砂及硼酸、水玻璃（硅酸鈉）、工業用色素等。

## 8. 個人衛生

- 處理食品前、如廁、處理垃圾後須正確洗手；
- 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。

## 9. 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，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；
- 不應在經營場所內飼養寵物。

更新於 2020 年 6 月