

製作及售賣糉子的衛生指引

目的：

糉子是由多種配料配製而成的傳統食品，且製作工序又十分繁複，倘若在配製和售賣時處理不當，便會增加微生物污染的風險。另外，過去亦曾發現本澳有業界在糉子違法添加禁用物質，因此，本指引旨在提醒業界在製作及售賣糉子時應注意的食品衛生與安全事項，以保障糉子的食用安全。

適用範圍：

製作和售賣糉子的經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖。

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（如肉類、鹹蛋黃等）；
- 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；
- 應檢查食材是否狀況良好、包裝完整和貯存在正確的溫度下。冷藏食品應存放在 5°C 以下，冷凍食品應存放在 -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、已變壞或被蟲蛀的食材；
- 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、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，並應遠離地面貯存；
- 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）；
- 盡量使用兩個雪櫃分開貯存生的食品和熟的或即食食品，而不同種類的生鮮食材（如豬肉、蛋、蔬菜等）亦應分開貯存；
- 如需把生的食品和熟的或即食食品貯存在同一雪櫃時，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；
- 開封後的食材和醬汁（如綠豆、麻醬、甜醬）如未能一次用完，應妥善密封或包裹，且在適當的條件下貯存，並盡快使用；
- 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

1) 配製前

- 預先計劃所需配製的食材用量，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；
- 不應為追求糉子外表色澤鮮綠，而使用非食品添加劑（例如：工業硫酸銅和工業氯化銅）浸泡糉葉；
- 使用糉葉前，應先清洗乾淨。

2) 配製時

- 分開使用不同的用具（如筷子、刀具、砧板等）處理生的食品和熟的或即食食品，避免交叉污染；
- 應用糉葉妥善包裹所有配料（包括糯米），以免煮熟後配料外露；
- 應徹底煮熟糉子；
- 如需冷卻經烹煮的糉子，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，將糉子的溫度從 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。

- 如需翻熱糰子，應將其盡快加熱至中心溫度達 75°C 或以上且維持 15 秒。

3) 正確使用食品添加劑

- 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；
- 切勿在食品中加入硼酸或硼砂，因其對人體健康毒性較高，現時世界多個國家和地區（包括中國內地和本澳¹）均不允許在食品中使用硼酸或硼砂。

4. 展示和供應

- 應使用乾淨的容器盛載非預包裝糰子，使其得到妥善保護，以免受到污染；
- 應將糰子置於 5°C 以下或 60°C 以上展示。

5. 時間控制

- 由於煮熟的糰子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

- 處理食品前、如廁、處理垃圾後須正確洗手；

¹ 根據本澳第 3/2016 號行政法規所修改的第 6/2014 號行政法規《食品中禁用物質清單》，本澳禁止在食品生產經營過程中添加硼砂及硼酸。

² 可參考 GL 001 DSA 2019《溫度與時間控制的衛生指引》

- 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，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