

製作烘焙食品衛生指引

目的：

麵包、蛋糕、餅乾等經過高溫加熱烘焙後，如貯存及展示過程不合乎衛生，又或經人手再加入如忌廉、水果、朱古力等配料，且進食前不需進一步加熱，都會增加微生物污染的風險。本指引旨在提醒業界在製作、處理及烘焙食品過程中應注意的食品衛生及安全事項。

適用範圍：

製作烘焙食品之經營場所，包括提供外賣、堂食的店舖、該類食品的製作及教學場所等。

定義：

烘焙食品：以麵粉作為主要原料，經調配及烘焙處理而成，並在烘焙後可加入不同配料的食品，包括麵包、蛋糕、餅乾等。

內容：

1. 精明選購及接收

- 向信譽良好的供應商選購衛生及品質良好的麵粉、吉士粉等食材；
- 對於容易變壞及保存期較短的食材(如水果、牛奶)，應先計劃用量再進行採購；
- 核對來貨單據上的資料是否與所接收貨品一致，並保留進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追查貨源；
- 應檢查食材的狀況是否良好、包裝完整、沒有超逾保存期限；
- 如屬以下情況等異狀，拒絕接收：
 - 麵粉出現發霉及蟲害污染等；
 - 蛋殼有裂紋或已破損；
 - 罐頭食品出現膨脹、明顯凹陷及生鏽現象；
 - 冷凍食材出現溶雪軟化。
- 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。

2. 正確貯存食材

- 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(如忌廉、蛋液)應立刻放於雪櫃內貯存(冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下)；

- 應將食品妥善包好或存放在有蓋的容器內，生的食品(如雞蛋)和經煮熟或即食食品最好分別貯存在不同的雪櫃，或於同一雪櫃內將經煮熟或即食食品放在生的食品上層；
- 按照「先入先出」的原則貯存，優先使用食用期限較近之食材；
- 盛載乾貨(如麵粉)的容器經清潔及消毒後，才裝入新批次的食材。

3. 謹慎配製

● 用具及設備

- 處理生的食品和經煮熟或即食食品時，應分別使用不同的用具；
- 所有接觸食品的工具及設備使用前後應徹底清潔及消毒；
- 應使用不易破損的用具(如不鏽鋼材質)製作麵糰及配料，並更換已破損、出現裂痕的用具；
- 開封後的罐頭食品應轉移到適當的容器貯存；
- 定時清潔打蛋器、模具、磅秤及裱花器，並更換裱花袋等一次性用具；
- 使用清潔及合格的焗盤、油掃、焗模、焗爐紙等材料盛載烘焙食品；
- 定期檢查雪櫃溫度，確保食品貯存於適當溫度；
- 包裝材料應存放在防塵的容器或密封膠袋內。

● 配製過程

配製前

- 應計劃食材的用量，避免過早或過量準備配料及烘焙食品；
- 徹底清洗水果、雞蛋等食材，不應使用逾期及變壞的食材；
- 應選用經巴士德消毒的蛋或蛋製品製作不需進一步加熱處理的食品，如製作水果撻、泡芙用的醬料等。

製作配料

- 按所需用量打發忌廉，已打發待用的忌廉應先放入雪櫃內冷藏；使用忌廉作裝飾時，應盡量縮短裝飾時間；
- 易腐壞或自製的食品(如忌廉、開封的牛奶、切片或切開的水果、自製果茸等)應冷藏貯存並盡快使用；
- 使用經溶化後的朱古力裝飾蛋糕或麵包時，應控制使用的時間及用量，不應重覆溶化和冷藏的步驟；
- 預包裝食材開封後如未能一次用完，應使用可密封之容器(如保鮮袋或塑膠盒)包裝剩餘的食材及在適當的條件下貯存；尤其牛奶和忌廉等食品，開封後應按包裝上的指示使用及貯存；
- 已解凍的食材應盡快使用，不可重覆冷凍。

製作烘焙食品

- 原材料及配料應與經煮熟或即食食品分開存放；
- 製作麵糰時，留意控制麵糰大小、溫度、濕度及製作時間；
- 使用食用香料、色素等食品添加劑時，應使用能達到預期效果的最少用量；
- 發酵環境要保持清潔及衛生，並控制麵包發酵的時間；
- 因應烘焙食品の種類及每次烘焙的數量，適當調控所需的烘焙溫度及時間，並將食品徹底焗熟。

4. 正確展示

- 應待烘焙食品冷卻後再進行包裝(宜選用合格的食物包裝材料)；
- 對於容易變壞的烘焙食品(如忌廉蛋糕)應存放在 5°C 以下，不要出售已逾期或變壞的烘焙食品；
- 按烘焙食品製成的先後順序存放製成品，並按照「先入先出」的原則分發和銷售；
- 應使用展示櫃等合適的防塵及防蟲工具遮蓋展示中或準備售賣的烘焙食品；
- 自助式供應烘焙食品的店舖，應提供清潔及經消毒的夾子、托盤給顧客使用。

5. 個人衛生

- 處理食物前須徹底洗手；
- 穿著清潔、淺色的外衣或工作服；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等裝飾品，以及不應塗抹指甲油或戴用假甲；
- 處理即食食物時，應戴上手套，或使用勺子、夾子等用具輔助；
- 外露的傷口應以防水敷料妥善包紮；
- 處理食物時，不同時處理金錢；
- 不應用手指試味；
- 若身體出現流涕、咳嗽、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食物。

6. 環境衛生

- 所有工作台面均不透水，所用材料易於清潔，並且遠離地面；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 運送製成品之容器如麵包箱、塑膠盤，應先清潔消毒才能使用；
- 設置有效的防蟲設備；
- 經營場所內不應飼養寵物。

2014 年 4 月