

冰凍甜點 安全製造 食得放心

受冰凍甜點亦能食得放心。及售賣冰凍甜點的食物安全建議，好讓大家了解，享並無流出市面，但現在正值炎夏，故本報特別整理了如何正確製造雪糕樣本的大腸菌群含量超出法例上限，雖然有關食品已被封存，食物環境衛生署食物安全中心昨公布，一款馬來西亞進口貓山王榴

何謂冰凍甜點？

食環署食安中心資料顯示，根據《冰凍甜點規例》(第132AC章)，冰凍甜點是指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點，例如雪糕(包括在零售店舖供食的硬雪糕和軟雪糕，及預先包裝的盒裝雪糕)、冰凍乳酪和新地等。



■製作冰凍甜點過程中，每個步驟都要跟足衛生指引。資料圖片

製造過程安全建議

在冰凍甜點的製造過程中，為消除微生物危害，必須進行熱處理，其中最常用的是巴士德消毒法。在熱處理過程中，冰凍甜點的配料在混合後會按照指定的溫度和時間進行加熱，既能消滅致病菌及令食物腐壞的微生物，又不會影響食物的味道、口感及外觀。

產品在熱處理後應低溫儲存，以抑制微生物繁殖。產品儲存在攝氏4至60度容

易滋生細菌，因此在熱處理後應快速冷卻，以縮短存於這個危險溫度範圍的時間。

經過熱處理後，冰凍甜點仍有可能在製造程序、包裝、儲存、運輸及售賣中被環境或其他食材中的微生物污染，所以製造商應採取有效的預防措施來確保產品的食物安全。有效控制各個環節(包括收貨、製造、儲存、運輸、分銷及零售)的溫度對保證冰凍甜點的安全和品質極其重要。

包裝、儲存及分銷

■將製成品儲存於適當的溫度：

- 冷藏類：攝氏零下18度或以下；
- 冷凍類：攝氏零度至4度。

■定期檢查雪櫃、冷藏庫和軟雪糕售賣機等設備的溫度。

■採用「先入先出」的原則，以免冰凍甜點的新鮮口感及食用安全因儲存期過長而受影響。

- 單次使用的冰凍甜點容器和其他直接接觸冰凍甜點的用具應存放在有蓋的器皿或密封膠袋內，以防受到污染。如需要，應在使用前作消毒處理。

環境衛生

■定期給雪櫃及冷藏設備除霜，以保持正確溫度。

- 使用核准的消毒劑把雪櫃及冷藏設備按製造商的指示清潔消毒，並妥為記錄清洗時間。
- 所有接觸食物的用具和設備(例如過濾網、攪拌盆和攪拌器等)在使用前後均須徹底清潔和消毒。用具如有破損或出現裂縫便須更換。
- 所有工作平面須不透水。所有用具須易於清潔，並且遠離地面。頂部裝置應視乎需要進行清潔，並防止冷凝水滴進產品。
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清理消毒。

食物安全管理

- 建立和維持一個以預防為本的食物安全系統，確保管制措施能有效執行。
- 定期向食物從業員提供有關設備操作(包括如何清潔軟雪糕售賣機)和食物衛生的培訓。
- 仔細預算製作時間，切勿超過生產線所能負荷的上限。
- 冰凍甜點製造商須遵守《冰凍甜點規例》的各項規定。

展示及售賣

- 棄掉已解凍的雪糕產品，切勿把已融化的產品再次冷藏。
- 軟雪糕：每天須把雪糕機內剩餘的軟雪糕抽走及棄掉。雪糕機每天使用前後均須清洗乾淨，然後以蒸氣或乾淨沸水消毒。雪糕機的清潔工作須作妥善記錄。
- 新開封或剛做好的冰凍甜點不應混入上一批剩餘的冰凍甜點。
- 安排雪糕機製造商定期檢查、保養和維修軟雪糕售賣機。
- 冰凍甜點應存放在保養良好、清潔衛生，並裝有溫度計的雪櫃或冷藏設備內展示和出售。
- 定期清潔消毒或更換雪糕勺/挖球器。

■小朋友愛吃雪糕，最緊要衛生。

享用冰凍甜點5個小提示

1. 從可靠的持牌商戶購買冰凍甜點；
2. 切勿購買及食用超過保質期或有異樣的冰凍甜點；
3. 購買冰凍甜點後如非即時進食，應盡快存放在雪櫃內。軟雪糕則應盡快食用；
4. 觀察零售店舖的衛生情況，及儲存設施標示的溫度是否合適等；
5. 一般冰凍甜點屬高糖高脂，市民宜淺嘗，並保持均衡飲食。

資料來源：食安中心



■冰凍甜點工廠以智能化生產。資料圖片