

製作及售賣賀年食品的衛生注意事項

選購：

1. 應向衛生及信譽良好的供應商購買原材料及賀年食品；
2. 驗收時，留意原材料及賀年食品是否存放於正確的溫度且狀況良好、沒有受污染或損壞；
3. 不應接收過期或劣質的原材料及賀年食品；
4. 保留入貨及分銷單據/記錄，以便在有需要時追查貨源；
5. 應與供應商保持聯繫，如有需要，應要求供應商提供相關文件，如廠商資料、政府部門認可出口的衛生證明文件、化驗報告等。

貯存：

1. 原材料及賀年食品應妥善貯存於適當的環境及溫度，並以「先進先出」的原則存取；
2. 常溫貯存的原材料及賀年食品應保存於通風和乾爽的環境，避免陽光直接照射；
3. 原材料及賀年食品如須低溫貯存，注意冷藏溫度應在 5°C 以下，冷凍溫度應在 -18°C 或以下；
4. 應以有蓋的容器妥善貯存原材料及賀年食品於雪櫃內，即食及非即食食品應分開貯存，並應遵守「上熟下生」分層擺放的原則。

製作：

1. 應先檢查各種原材料，如發現已變壞、發出異味或發霉，便應棄掉不用；
2. 製作中式糖果、年糕、蘿蔔糕等賀年食品時，切勿添加非法或過量使用食品添加劑；
3. 製作蒸糕類食品時，必須徹底蒸熟至中心溫度達 75°C 或以上。

售賣：

1. 賀年食品應妥善保護，並置於適當的設備內展示，不應與生食或雜物同放，並須遠離地面；
2. 注意蒸糕類食品的貯存溫度，應冷藏於 5°C 以下，或熱存於 60°C 以上，以防變壞；
3. 售賣食品的地方和運送車輛應常保持清潔衛生。

個人衛生：

1. 時刻保持良好的個人衛生，製作賀年食品前應用洗手液及清水徹底洗淨雙手；
2. 不應戴戒指、手鐲和手錶等裝飾品及塗抹指甲油或戴用假甲；
3. 若出現喉痛、腹瀉、嘔吐等身體不適，便不應處理食物；
4. 若皮膚或手上有傷口，應用防水敷料包紮好後再處理食物；
5. 處理食品時，不同時處理金錢。

2013 年 1 月