

製作及處理食用冰塊衛生指引

目的：

食用冰塊常用於製作凍飲、甜品或貯存生鮮即食食品等用途。現時，本澳餐飲業所使用的冰塊主要由製冰廠供應，或由店舖自設的製冰機製造而成。因此，如在製作、處理或運送冰塊過程中未符合衛生要求，便會增加冰塊受污染的風險，尤其是生物性的污染。本指引旨在提醒業界在製作及處理食用冰塊時應注意的食品衛生及安全事項。

適用範圍：

製作、處理及運送食用冰塊之生產經營場所，包括製冰廠、提供外賣、堂食的店舖及須使用食用冰塊的食品教學場所等。

定義：

食用冰塊：在常壓環境下，將液態的水降至 0°C 後凝固而成，並可直接食用或用於直接處理即食食品的冰塊。

包裝食用冰塊：由製冰廠供應且已密封包裝的食用冰塊。

內容：

1. 選購及使用包裝食用冰塊的過程

1) 選購

- 向信譽良好的供應商選購衛生及品質良好的包裝食用冰塊；
- 應按所需的用量購買冰塊。

2) 接收

- 收貨時，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；
- 冰塊應在適當溫度下且狀況良好，包裝乾淨衛生、完整、沒有受到污染或損壞，並且沒有重新冷凍的痕跡；
- 如有需要，可要求供應商提供相關的文件，例如冰塊的衛生證明文件、化驗報告等。

3) 貯存

- 應先清潔食用冰塊包裝袋的表面，再獨立貯存在冷凍櫃內；若不是獨立貯存，冰塊應存放在生的食品之上層；
- 使用時應以清潔的用具打開包裝袋；
- 將食用冰塊倒入冰桶時，須確保包裝袋的表面和雙手不應接觸冰塊；
- 切勿將包裝食用冰塊置於地面；
- 定期檢查冷凍櫃溫度，確保冰塊貯存在適當溫度。

4) 處理及使用

- 應使用潔淨和不易破損的用具（如不鏽鋼或不透明塑膠的冰鏟）拿取冰塊，已破損的用具就不應使用；
- 應經常將冰桶蓋好；
- 冰鏟應存放在獨立的清潔容器內；若放在冰桶時，其手柄不應觸及冰塊，以及其擺放位置亦應避免員工在拿起冰鏟時手部觸及冰塊；
- 冰鏟和冰桶等直接與冰塊接觸的用具，在工作結束後、使用前或期間發現受到污染時，須徹底清洗消毒；
- 工作完畢後，應將冰桶內剩餘的冰塊棄掉；
- 食用冰塊如用作冷卻或貯存其他食品或物品，便不應再次使用。

2. 食用冰塊的製作過程

1) 原水來源及製冰機的設置

- 使用之水源及原水水質應符合第 46/96/M 號法令「澳門供排水規章」（附件一：供人耗用水之品質標準及規則）之相關規定；
- 製冰機應設置在遠離有化學物品、蟲害藥餌及個人用品等潛在污染源頭的地方。

2) 製作食用冰塊

適量製冰

- 應按照需求製作合適份量的冰塊，以免剩量過多、存放太久而增加食用冰塊受污染的機會。

保持設備及用具清潔衛生

- 須徹底清洗及消毒與冰塊直接接觸的用具，使用前後及期間應經常檢查該用具，

若發現受到污染，須立刻清洗及進行消毒；

- 製冰機清潔前，從製冰機取出的冰塊應予棄掉，清洗完畢後，不應把冰塊放回製冰機內；
- 應定期清潔製冰機的貯冰槽及表面（尤其是門或蓋），防止細菌滋生；
- 應經常把製冰機的門或蓋蓋好；
- 製作食用冰塊的製冰機不應用作冷卻/貯存其他食品或物品。

維修及保養

- 應按照製造商的操作指示維修及保養製冰機；
- 定期檢查及更換濾水器濾芯以確保水質安全；
- 製冰機維修後，應確保製冰機的所有零件已被安全裝上，繼而進行徹底清洗及消毒，方可再次使用。

3. 製冰廠須額外注意以下有關包裝及運送的事項：

1) 包裝

- 應選擇衛生安全的食品包裝材料將食用冰塊包裝保護；
- 在衛生環境下包裝及貯存食用冰塊，以減低因包裝袋表面破損令冰塊受到污染的機會。

2) 運送

- 運送包裝食用冰塊的車輛必須保持清潔衛生，並應設有冷凍裝置及溫度監控系統。

4. 個人衛生

- 處理冰塊前須徹底清潔和抹乾雙手；
- 處理冰塊時，應避免雙手及衣物直接接觸冰塊；
- 應用防水敷料包紮好外露的傷口；
- 處理冰塊時，不應同時處理金錢及其他食材，以防止交叉污染；
- 若身體出現流涕、咳嗽、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理冰塊。

2014年6月