FOOD-CO

SAVE & SHARE 惜食共享

香港食物援助機構管理指引

2017 年 3 月版

資助機構：

SIE FUND 社創基金

目錄

第一章　引言.....3
第二章　執行摘要.....4
第三章　申領食物援助程序.....5
第四章　處理食物程序及須知.....6
第五章　食物營養.....12
第六章　廚房清潔衛生指引.....22
第七章　食物製作基本流程及危害分析.....29
第八章　食物倉存管理及安全程序.....36
第九章　伙伴機構合作.....50
第十章　管理及監察.....51
第十一章　職業安全.....53
第十二章　FOOD-CO 常見問題.....56
附錄.....57

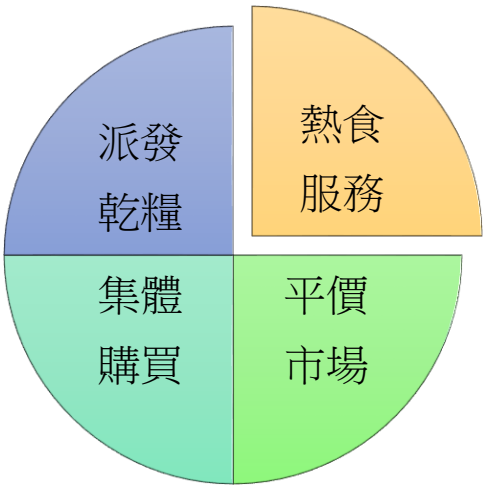
第一章 引言

香港的食物援助發展追溯於 1950 年代，當時很多宗教團體以派發食物作救濟，但因 1973 年社會福利署設立公共援助計劃，故救濟式的食物援助亦隨之而停止。此外，社署亦於 70 年代設立九龍廚房，為越南難民及本港災民提供膳食，但因需求漸減後，於 2002 年關閉。2002 年下旬，因經濟持續衰退及失業率高企下，聖雅各福群會於本港成立第一間食物銀行，把此概念由美國傳入香港。

「食物銀行」此概念源於一個美國人 John Van Henzel，於 1967 年他目睹一位撫養 10 個孩子的婦人為張羅食物而煩惱，他靈機一觸便開設食物銀行。食物銀行主要向社區有需要人士及家庭提供食物援助，機構負責收集、儲存及派發食物到社區，並解決剩食及浪費食物的問題。

現時香港政府以不同形式支持食物援助發展。如社會福利署提供資助予營辦機構，提供短期食物援助服務予有需要人士；另外，環保署亦設立環境及自然保育基金，支持環保機構收集剩食。社會創新及創業發展基金亦於 2016 年資助聖雅各福群會，作為食物援助服務的資訊交流平台，藉此長遠地發展食物援助服務。縱然如此，坊間亦有不同機構及組織依靠機構自身的資源及外來的捐贈以作營運，服務社區。

綜合過去經驗，食物援助不單止是提供食物，同時機構會以食物作介入點，接觸有需要人士或家庭及了解其需要，並提供其他支援服務予受眾。另外，機構亦可作為凝聚社區的媒介，例如與地區伙伴合作、跨界別分享及捐贈等，促進社區和諧及互助。食物援助機構現時主要有四個服務形式，包括派發乾糧及熱食、平價市場及集體購買。



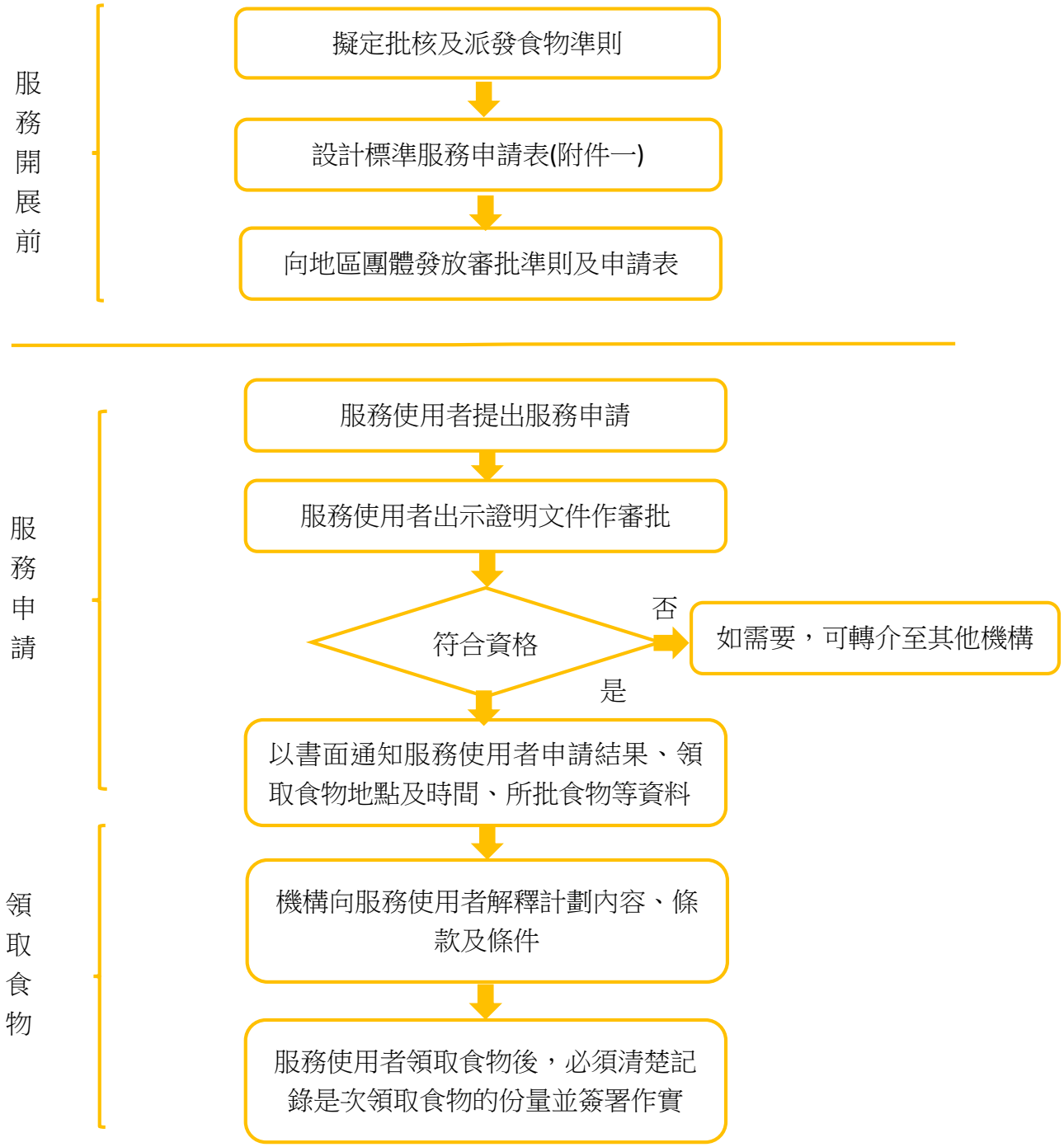
第二章 執行摘要

2.1 制定食物援助計劃

你可利用六何法(何故 Why、何事 What、何人 Who、何時 When、何地 Where 和如何 How)去思考制定食物援助計劃時的要點。

角度	考慮點	延伸考慮
何故 **Why**	• 解決社會貧窮問題 • 支持環保，減少食物浪費 • 其他原因	• 社會效益
何事 **What**	• 派發熱食 • 派發乾貨 • 集體購買 • 平價市場 • 規模	• 地區需要 • 資源配合
何人 **Who**	• 年齡層 • 個案種類	• 居住環境 • 健康情況 • 種族及宗教
何時 **When**	• 早餐 / 午餐 / 晚餐 • 定期/ 不定期派發 • 節慶	• 地區需要 • 人力資源 • 地方配合
何地 **Where**	• 儲存食物 • 派發食物 • 單一/多個派發點	• 儲存設備 • 保溫設備 • 物流安排
如何 **How**	• 申領食物援助服務程序 • 收集捐贈食物程序 • 食物倉存管理及安全程序 • 伙伴機構合作 • 管理及監察	• 食物來源 • 宣傳渠道 • 地區團體聯繫 • 善長聯繫 • 內部分工

第三章 申領食物援助程序



第四章 處理食物程序及須知

4.1 食物來源

食物來源主要來自捐贈或/及購買。食物援助機構須按照不同食物來源而制定相關執行指引，以避免利益衝突或徇私舞弊的疑慮。

4.2 食物分類

食物援助機構經常處理的食物種類繁多，可按食物的本質、包裝及易壞程度分為七大類及不同細項。機構可根據食物的不同分類決定是否收集及擬定收集過程

(1)蔬果類	• 新鮮蔬果 • 急凍/冷藏蔬果 • 罐頭蔬果 • 紙包/罐裝蔬果汁
(2)穀物類	• 米、麵、米粉、麥皮、意粉、乾身麵包(無餡)、餅乾
(3)肉/海鮮類(生及熟肉)	• 新鮮 • 急凍/冷藏 • 罐頭
(4)奶品類	• 不易腐壞(如罐裝、真空紙包)
(5)乾貨類	• 食用油、糖、鹽、生粉、汁醬、香料等
(6)急凍/冷藏熟食	不適用
(7)熱熟食	不適用

4.3 食物援助機構收集食物須知

- 監察整個收集食物的過程
- 檢查並確保不同類型的捐贈食物符合品質安全之要求，包括食物可進食之質素、符合香港食物衞生安全之要求、未受任何污染、符合衞生安全之處理程序
- 機構應與捐贈者會晤，互相了解對方的運作(建議參觀廚房及食物儲存室)，並制定相關安排，確保食肆儲存及運送食物的過程符合食物安全的要求，以減低食物的安全風險

4.4 食物收集程序

<table>
<tr><th>接收階段</th><th colspan="2">接收機構的工作</th></tr>
<tr><td>捐贈前</td><td colspan="2">• 確定食物符合上述「捐贈食物的儲存條件」後，機構應與捐贈者進行緊密溝通，確定捐贈食物種類、數量、交收時間及地點
• 如機構派人前往接收，須安排合適的運輸及備有足夠的工具(紙皮箱/卡板/唧車/手推車/封箱膠紙/圍箱膜)及人手
• 確定交收時可使用的升降機/貨運升降機
• 如收集食物地點多於一個，應事前計劃收集路線，並預先粗略估計所收集食物的重量，防止運輸車輛超載 (注意：不同類型貨車的載重限制)
• 預先了解上落貨地點是否禁區，避免因尋找落貨地點而延誤行程
• 如使用輕型客貨車運載貨物，切勿於中門位置存放高於玻璃窗的貨物，以免貨物與玻璃窗碰撞</td></tr>
<tr><td rowspan="4">運送</td><td>內容要點</td><td>規限條件</td></tr>
<tr><td>車輛選擇</td><td>• 使用有冷藏設備運輸車輛
• 『非食物類』與『食物類』不能同車混合送貨
• 『生食物類』與『熟食物類』不能同車混合送貨</td></tr>
<tr><td>溫度控制</td><td>冷藏車廂內溫度
• 冷藏類食物最佳在不高於 7°C 情況下運送
• 乾貨類食物最佳在不高於 18°C 情況下運送</td></tr>
<tr><td>運送時間控制</td><td>以離開捐贈機構貨倉/雪房 ⟶ 到達接收機構為準
• (1—5) 項食物類別: 時間不超過 4 小時
• (6—7) 項食物類別: 時間不超過 2 小時</td></tr>
<tr><td>存倉</td><td colspan="2">• 為食物拍照及進行點算分類，並填上食物捐贈表(附錄二)作紀錄，表內詳列食物名稱、種類、數量、到期日、捐贈者名稱、聯絡方法等，以便日後追查
• 如同一批捐贈物的數量大，可進行隨機抽查，確保食物質素
• 若透過 FOOD-CO 領取食物，FOOD-CO 會定期派人抽辦化驗相關食物
• 按食物分類填寫「食物標籤」(標籤上包括食物種類、到期日、箱數等資料)，並張貼於食物箱上容易察覺的位置
• 按「先入先出」的原則存放貨物，根據購買日期及食用期限，將先入的貨物放置較易提取的位置(「先入先出」原則對回收可能未必合用，因同類食物可能由不同的捐贈者提供，食用日期亦有不同，故此每批次收貨記錄上必要有食用日期，以便及時派發食物，避免過期)
• 覆核食物數量，然後輸入電腦系統或人手記錄，並定期更新倉存數量
• 如食物從 FOOD-CO 申請，機構須記錄實際收取食物量，每月定期於 FOOD-CO 平台填交服務報告
• 機構應盡可能委派專責職員負責不同部份的工作，以排除舞弊的情況
• 機構主管應定期檢查倉存數量與派出數量，以確保準確無誤</td></tr>
</table>

4.5 各類食物的儲存條件

食物類別	包裝條件	儲存條件
(1)蔬果類		
• 新鮮蔬果	• 外包裝箱完整無破損	• 存放在 4°C 或以下冷藏環境內
• 急凍/冷藏蔬果	• 外包裝箱完整無破損	• 存放在-18°C 或以下冷藏環境內 • 如食物已解凍，並存放於 4°C-60°C 環境下超過 4 小時，則不能作出捐贈 • 已解凍之食物，不能再放回急凍雪櫃內，重新作急凍食物用
• 罐頭蔬果	• 外包裝箱完整無破損 • 每個罐頭表面無凹凸、生銹及破裂現象	• 乾爽，通風及清潔環境 • 有效食用日期須最少 1 個月或以上
• 紙包/罐裝蔬果汁	• 外包裝箱完整無破損 • 產品獨立包裝表面無凹凸、生銹及滲漏現象	• 乾爽，通風及清潔環境 • 有效食用日期須最少 1 個月或以上
食物類別	**包裝條件**	**儲存條件**
(2)穀物類		
• 米、麵、米粉、麥皮、意粉、乾身麵包(無餡)、餅乾	• 外包裝箱完整無破損 • 產品獨立包裝表面無破損、無外露及水痕垢漬現象	• 乾爽，通風及清潔環境
• 糕點、有餡麵包、三文治	• ****食物安全風險高，建議不接收**	

食物類別 **(3)肉/海鮮類(生及熟肉)**	包裝條件	儲存條件
• 新鮮	• 外包裝箱完整無破損 • 產品獨立包裝表面無破損、無外露、無滲漏及無大量血水/液體浸在其中等現象	• 存放在 4°C 或以下冷藏環境內
• 急凍/冷藏	• 外包裝箱完整無破損 • 產品獨立包裝表面無破損、無外露、無曾溶雪或正在溶雪的水痕垢漬現象	• 存放在-18°C 或以下冷藏環境內 • 如食物已解凍，並存放於 4°C-60°C 環境下超過 4 小時，則不能使用 • 已解 • 凍之食物，不能再放回急凍雪櫃內，重新作急凍食物用
• 罐頭	• 外包裝箱完整無破損 • 有效食用日期須最少 1 個月或以上 • 每個罐頭表面無凹凸、生銹及破裂現象	• 乾爽，通風及清潔環境
食物類別 **(4)奶品類**	**包裝條件**	**儲存條件**
• 易腐壞(如鮮奶、乳酪、芝士等)	• ****食物安全風險高，建議不接收**	
• 不易腐壞(如罐裝、真空紙包)	• 外包裝箱完整無破損 • 產品獨立包裝表面無凹凸、生銹、無外露、無膨脹有氣、無水痕垢漬及滲漏現象	• 乾爽，通風及清潔環境 • 有效食用日期須最少 1 個月或以上

食物類別 **(5)乾貨類**	包裝條件	儲存條件
• 食用油、糖、鹽、生粉、汁醬、香料等	• 外包裝箱完整無破損 • 產品獨立包裝表面無破損、無外露、無膨脹有氣、無水痕垢漬及滲漏現象	• 乾爽，通風及清潔環境 • 有效食用日期須最少 1 個月或以上
食物類別 **(6)急凍/冷藏熟食**	包裝條件	儲存條件
急凍/冷藏熟食類	• 存放專用密封蓋包裝盒內 • 當送出時，放入專用有蓋保溫箱內 • 包裝盒完好無破損 • 保溫箱完整無破損	• 運送時須存放在-18°C 或以下冷藏環境內 即時加熱並即日使用
食物類別 **(7)熱熟食**	包裝條件	儲存條件
熱熟食類	• 存放機構廚房保溫櫃內 • 當送出時，轉入專用密封蓋包裝盒 • 然後放入專用有蓋保溫箱內 • 包裝盒完好無破損 • 保溫箱完整無破損	• 運送時須存放在 65°C 或以上保溫設備內 即時加熱並即日使用
建議不接收食物類別	• 貝殼類海鮮: 如蠔, 蜆等(冷藏除外) • 街市板豆腐 • 魚生, 壽司類 • 沙律類 • 已煮熟菜	

4.6 購買食物須知[1]

4.6.1 篩選食物

- 機構組成一個團隊(包括職員及服務使用者)負責進行篩選
- 因應服務需要初步擬定食物範疇
- 在市場上及現有供應商內找尋合適的食物樣本
- 為不同品牌的食物按不同準則評分，準則可包括但不限於味道、價格、服務、包裝及供應
- 試食各個符合標準的樣本。為確保試食過程客觀，應遮蓋食物品牌名稱
- 把所有資料記錄在案

4.6.2 物色供應商及判授合約

- 根據機構採購標準進行定期合約報價，標準須列明訂額及金額，並進行招標
- 機構可按試食評分的結果，對得分最高的食物品牌及供應商邀請報價
- 如訂購的金額超出機構所制定的範圍，可邀請指定數目供應商進行投標或報價
- 應以公平形式把所有報價資料準確地向所有供應商提供
- 標書/報價必需包括重要條款及規定，如包裝、單位重量、有效期、數量、送貨安排、付款安排、合約有效期、防貪條文等
- 必須記錄批出符合資格的供應商的原因，如價格並非唯一考慮，請應列明評估標書/報價的其他準則標準

4.6.3 選購新鮮食物

- 廚工應以負責就餐單及訂購數量提出建議，而聯絡供應商則由其他行政同事負責
- 如需到附近街市攤檔購買，機構應事前以根據公平原則進行供應商篩選
- 主管應定期比較不同時期的訂貨數量及支出，以比較是否有異常的情況
- 主管應抽樣檢查收貨數量及存倉數量是否一致

4.6.4 評估供應商表現

- 制定一套評估供應商表現的表格(附錄三)，並定期評核
- 如供應商有欠佳的情況，必須記錄在案，並根據不良表現報告進行制裁

[1] 如欲詳盡了解採購程序中的防貪措施，請參閱廉政公署防止貪污處的《食物援助服務的營運》 http://www.icac.org.hk/filemanager/tc/Content_1031/food_assist.pdf

第五章 食物營養

作為食物援助機構，於派發食物的時候，亦需要留意食物的營養成份，以確保服務使用者能夠得到每日所需的營養，讓他們得到健康的生活，以下是一些建議。

5.1 健康飲食金字塔

因不同食物能夠提供不同人體所需的營養，所以需要根據健康飲食金字塔以攝取均衡營養。

飲食金字塔主要分為五大類：

1) 五穀類；
2) 蔬菜和生果類 ；
3) 肉類、蛋、乾豆 ；
4) 奶品類 及
5) 油、脂肪及糖類

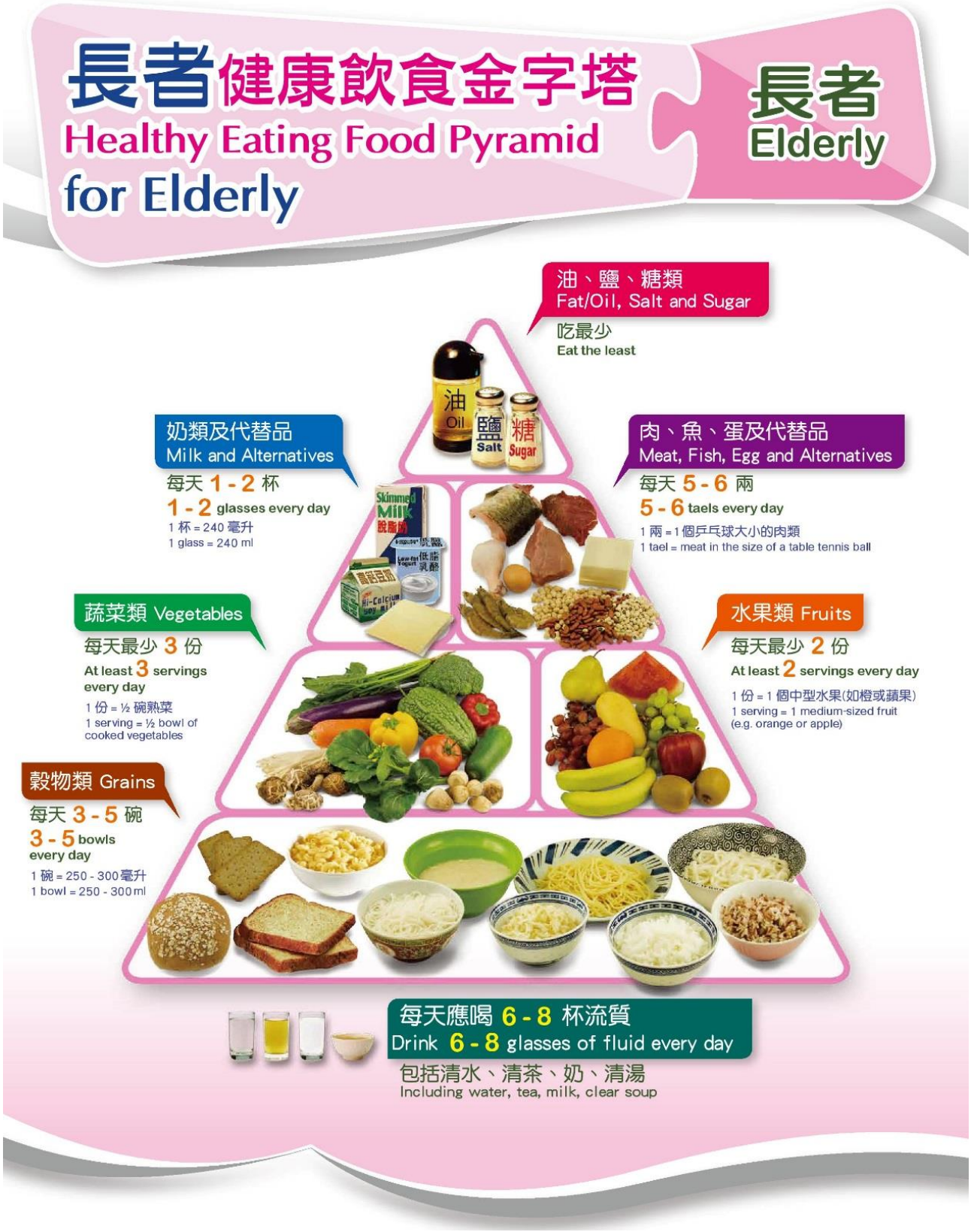
另外，不同的性別、年齡、身高體重及運動量會影響每天攝取量，所需的營養也不同。

(圖片來源: 香港特別行政區政府衞生署)

(圖片來源: 香港特別行政區政府衛生署)

(圖片來源: 香港特別行政區政府衞生署)

(圖片來源: 香港特別行政區政府衛生署)



(圖片來源: 香港特別行政區政府衞生署)

5.2 健康飲食原則

5.2.1 「3+2+1」 健康均衡飲食

- 為達致多菜少肉的原則，可把餐盒分為六份，三份為五穀類、兩份為蔬菜類、一份為肉類。食物援助機構於選購餐盒時，可參考以下樣式

(圖片來源: 香港特別行政區政府衞生署)

5.2.2 水果蔬菜不可少 日日記得 2+3

- 日日 2+3 建議青少年、成年人及長者每天兩份水果及三份蔬菜，而嬰兒及小童則只需食用相對較少的份量。

5.2.3 其他健康飲食原則[2]

- 進食適量等奶類、肉、魚及蛋等
- 減少進食高油、鹽、糖或醃製加工的食物
- 飲用足夠的流質飲品，如清水、茶和清湯等

[2] 參考衞生署中央健康教育組的《健康飲食原則》，檢自：https://www.cheu.gov.hk/b5/info/2plus3_11.htm

5.3 食物營養標籤

食物營養標籤包括能量和七種營養素，包括蛋白質、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、糖和鈉。能量因應各人的需要而調整每日所需，而營養素則設有每天攝取上限。

營養素	每天攝取上限
蛋白質	60 克 (按成人每天 2000 千卡的能量攝取量計算)
總脂肪	60 克 (按成人每天 2000 千卡的能量攝取量計算)
飽和脂肪	20 克 (按成人每天 2000 千卡的能量攝取量計算)
反式脂肪	2.2 克 (按成人每天 2000 千卡的能量攝取量計算)
碳水化合物	300 克 (按成人每天 2000 千卡的能量攝取量計算)
糖	50 克 (按成人每天 2000 千卡的能量攝取量計算)
鈉	2000 毫克 (與能量攝取量無關)

5.3.1 閱讀食物標籤方法

Nutrition Facts 營養成分		
Serving Per Packet: 10	每容器份量數目: 10	
Serving Size: 100 g	食用份量: 100 克	
	Per 100 g 每 100 克	Per Serving 每食用分量
Energy 總熱量	389 kcal	38.9 kcal
Total Fat 總脂肪	0 g	0 g
Saturated Fat 飽和脂肪	0 g	0 g
Trans Fat 反式脂肪	0 g	0 g
Total Carbohydrate 總碳水化合物	97.3 g	97.3 g
Dietary Fibre 膳食纖維	0 g	0 g
Sugar 糖	67.6 g	67.6 g
Protein 蛋白質	0 g	0 g
Sodium 鈉	0 mg	0 mg

- 查看食物標籤的食物參考量
- 根據參考量計算該食物營養含量，比較不同食物或牌子的營養素含量

5.4 減少攝取鈉和糖

	鹽[3]	糖[4]
進食高鹽/高糖食物的害處	• 患高血壓、中風及冠心病的風險會增加	• 食用含有游離糖的食物會增加蛀牙的風險。 • 從含有大量游離糖的食品和飲料中攝取多餘能量會導致體重不當地增加，有機會使人超重和肥胖
每日建議攝取量 (世界衛生組織)	• 成人每人每日撮取應少於 2000 毫克(略少於一平茶匙鹽)	• 每日能量總攝取量的百分之十以內(以每日攝取 2000 千卡能量的人為例，其攝取量應少於 50 克(即約 10 粒方糖)
飲食習慣建議	• 參考營養標籤，選擇鹽含量較低的預先包裝食物 • 聲稱「低鈉」、「很低鈉」或「不含低鈉」的預先包裝食物，須符合每 100 克食物分別含不多於 120 毫克鈉、40 毫克鈉或 5 毫克鈉的要求 • 減少在食物添加鹽或含鈉調味料，或可使用天然調味料作替代(例如蒜、薑、檸檬/青檸汁、芫茜等) • 減少食用加工食物	• 參考營養標籤，選擇糖含量較低的預先包裝食物 • 聲稱「低糖」或「無糖」的預先包裝食物，須符合每 100 克固體或液體食物分別含不多於 5 克糖或 0.5 克糖的要求 • 減少進食添加大量糖的食物及飲品，或可使用水果、代糖糖果、無糖汽水、中國茶及清水作替代品
食物援助機構的措施建議	• 採購及派發鈉或糖含量相對較低的食物 • 教導及鼓勵服務使用者實踐上述飲食習慣	

[3] 參考食物安全中心的《降低香港膳食中的鈉(鹽)》，檢自：
http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rdss/FAQ_Sodium_Public.html
[4] 參考食物安全中心的《降低香港膳食中的糖》，檢自：
http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rdss/FAQ_Sugars_Public.html

5.5 健康烹調指引[5]

除了注意食物的營養外，亦需要使用適當的烹調方法。

5.5.1 減少攝取油脂類

- 選擇低脂的食材，烹調前亦可以去除食物上可見的脂肪及皮層
- 烹調時使用健康植物油，如芥花籽油、花生油、粟米油等
- 使用易潔鑊及隔油工具減少食物上的油份
- 採用少油烹調方法，如蒸、燜及焯等

5.5.2 選擇適當的調味料

- 調味應作清淡，使用天然調味料，如蔥、胡椒粉和香草等
- 減少使用含鈉質及糖分較高的調味料，如豉油、雞粉、海鮮醬和蠔油等

5.5.3 增加膳食纖維

- 以蔬菜為主，可選擇豆類或菇菜類作配料
- 用紅米、糙米取代部份白米

[5] 參考衛生署中央健康教育組的《健康烹調方法》，檢自：https://www.cheu.gov.hk/b5/info/Adults_8.htm

第六章 廚房清潔衛生指引

6.1 正確拆包裝指引

程序	指引描述	負責人
1	檢查外包裝 所有原料及非食品原料於拆包裝前必須經過目視檢測，以確保外包裝沒有破損以及原料處於良好狀態。此外亦須留意包裝上的有效日期正確無誤。	廚部員工
2	檢查內包裝 已拆除外包裝的原料亦須經過目視檢測，以確保包裝封口沒有破損。當拆除內包裝時，必須確保所有配件已完整脫離，沒有殘留於包裝及原料上，以防止異物污染。	廚部員工
3	拆除包裝方法 1.員工必須於遠離烹煮位置進行拆包裝工序。 2.員工須根據以下方法拆除包裝。 2.1 密封袋裝的拆包裝法 - 開封前應用清水沖洗及抹乾外包裝。 - 如開封即食食品，應用已消毒之毛巾消毒外包裝。 - 用已清潔的剪刀，以單一直線之方法剪開封口。 2.2 袋裝包裝的拆包裝法 - 開封時應拆除封口用之棉繩，並確保整條棉繩完好無缺地拆除。 2.3 樽裝物料的拆包裝法 -開封時須確保所有配件(如膠蓋、封口紙等)完整地拆除。 3.拆除的包裝物必須立即清除，以免造成異物污染。	廚部員工
4	目視檢查品質 如發現包裝有破損或來貨品質偏差，必須停用該批原料，並通知負責人跟進。	廚部員工
5	玻璃損毀的應變措施 1.發現玻璃損毀時，員工須立即通知負責人。 2.在打破玻璃點一公尺範圍內的食物必須作損耗。 3.曾打破玻璃地點必須徹底清洗，並經主管廚師檢視後才可繼續進行生產工序。 4.在打破玻璃地點一公尺範圍外的食物須交由負責人決定處理方法。	廚部員工 及 駐場衛生監督

6.2 食物製作地點工作人員衛生指引

6.2.1 個人衛生

食物處理者應保持身體各部份及衣服清潔, 詳細如下:

頭髮	• 處理食物時，食物處理者應把頭髮束起，必須帶髮帽 • 不得在處理食物的地方梳理頭髮 • 配戴髮帽應要覆蓋全部頭髮及雙耳
飾物和香水	• 食物處理者在處理食物前，應脫下手錶、戒指、耳環、頸鏈等飾物，以免掉進食物及造成污染 • 食物處理者應避免化濃妝、使用濃烈的香水或鬚後水
衣服和私人物品	• 食物處理者在處理即食食物時，應配戴用後即棄的手套。手套如有損壞、弄污或食物處理者因暫停工作而把手套除下，便應把手套丟掉 • 食物處理者應穿著清潔工作服。如在配製食物時弄污衣服，應把衣服更換或清洗 • 避免穿著有鈕扣的衣服，以免鈕扣脫落，掉進食物 • 食物處理者在處理食物時應穿著密頭的鞋子 • 不得把手袋、鞋襪、雨傘和骯髒衣服等私人物品存放或留在配製食物的地方；應把這些物品放在遠離處理食物地方的儲物櫃或衣帽間內 • 開飯進行時，不可使用電話
雙手	• 食物處理者應經常保持雙手清潔，不應留長指甲, 指甲裝飾及塗指甲油 • 洗手 6 步驟 (用梘液清洗雙手 20 秒及抹乾後, 才正式開始處理食物) • 食物處理者在下列情況下必須洗手：

	◆ 開始工作前 ◆ 處理食物前 ◆ 如廁後 ◆ 處理未煮的食物後 ◆ 處理弄污的設備或飲食用具後 ◆ 咳嗽、打噴嚏、吸煙、飲食或擤鼻子後 ◆ 處理廢物/清潔地方後 ◆ 觸摸耳朵、鼻子、頭髮、口腔或身體其他部位後

6.2.2 個人健康、疾病及習慣

處理食物者	• 沒有腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛、腹痛或皮膚病等疾病及發燒的症狀 • 並非霍亂或甲型肝炎等經食物傳播的疾病的帶菌者 • 身體外露部分沒有流膿傷口或瘡腫；耳朵、眼睛及鼻子亦無流出物 • 受到或懷疑受到傳染病感染的食物處理者須立即向管理層報告病情或病徵及向醫生求診，並應立即暫停所有可能會直接或間接接觸食物的工作，包括接觸食物用具或設備
損傷的處理	• 食物處理者身體外露部分如有切割傷口或損傷，須用鮮色膠布(不可用肉色或透明膠布)徹底保護傷口，否則不得處理食物或接觸食物用具、設備或會與食物接觸的表面 • 定期更換傷口的繃帶和膠布
個人習慣	• 食物處理者不得在配製食物的地方： ◆ 吸煙 ◆ 吐痰 ◆ 在沒有蓋好食物或會與食物接觸的表面咀嚼、進食、打噴嚏或咳嗽 ◆ 用手直接觸摸即食食物 ◆ 坐著或站在會與食物接觸的設備的表面 ◆ 手指試味 ◆ 觸摸頭髮或鼻子、眼睛、耳朵或身體其他部位 ◆ 食物處理者需帶口罩，避免會在配製食物的地方打噴嚏或咳嗽。遇到這種情況，食物處理者應轉身背離食物，以紙巾或手帕遮掩口鼻，然後立即徹底洗淨雙手

6.2.3 工作環境清潔

按各『接收機構』內部環境, 設備及用具等分類安排定期清潔 ：基本指引參考如下:

每天清潔內容 (例子)				
用具	清潔頻率	工具/化學品	方法	負責者
工作枱&洗水星盆	每次用後或有需要時	抹布,清潔劑及消毒劑/沸水	1. 用布清除食物殘渣及污物 2. 用水冲洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水冲洗 5. 用消毒劑清洗 6. 風乾	崗位員工
食具,砧板,刀,回收食物膠盒及煮食用具	每次用後或有需要時	抹布,刷,清潔劑及消毒劑/沸水	1. 用布清除食物殘渣及污物 2. 用水冲洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水冲洗 5. 用消毒劑清洗 6. 風乾	崗位員工
熱儲存櫃及爐頭面	每天完工後	抹布,刷, 清潔劑	1. 用布清除食物殘渣及污物 2. 用清潔劑及布清抹 3. 用布濕水清抹 4. 用清潔布抹乾/風乾	爐頭位員工
手接觸門柄,抽屜&開關按鈕	每天完工後	抹布,清潔劑	1. 清除污物 2. 用清潔劑清洗 3. 用濕布清洗 4. 用清潔布抹乾/風乾	崗位員工
蒸飯櫃	每天完工後	抹布,刷, 清潔劑	1. 用布清除食物殘渣及污物 2. 用清潔劑及布清抹 3. 用布濕水清抹 4. 用清潔布抹乾/風乾	蒸櫃位員工
排水溝內隔渣器	每天完工後	刷,清潔劑	1. 取出排水溝內隔渣器，清除食物殘渣 2. 用清潔劑清洗隔渣器 3. 放回原位	崗位員工
雪櫃	每天完工後	抹布,清潔劑	1. 用布清除櫃內食物殘渣及污物 2. 用清潔劑及布清抹櫃內外 3. 用布濕水清抹/風乾	崗位員工
每週清潔 (例子)				
用具	清潔頻率	工具/化學品	方法	負責者
地面，	每週一次	掃把,地刷,清	1. 掃地	廚部全部

出入口大門		潔劑及長水喉	2. 用清潔劑刷除乾的污物或油漬 3. 用水冲擦 4. 清理排水溝內藏隔渣器垃圾 5. 用消毒劑冲排水溝	員工
隔油缸	每週一次	獨立水桶，隔渣器，膠杯及消毒劑/沸水	1. 打開面蓋清走表面油污 2. 清理四周內外油漬 3. 倒入消毒劑	崗位 員工
排水溝	每週一次	地刷,清潔劑及長水喉	1. 用清潔劑刷除乾的污物或油漬 2. 揭開排水溝面蓋 3. 開水冲擦水溝 4. 清理渠閘垃圾 5. 倒入消毒劑	崗位 員工
4℃雪房,雪櫃	每週一次	抹布,刷, 清潔劑	1. 用布清除食物殘渣及污物 2. 用水冲洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水冲洗 5. 用清潔布抹乾/風乾	廚部 全部 員工
乾貨倉 -門 -地面	每週一次	抹布,掃把, 清潔劑	1. 用掃把掃地 2. 用抹布清潔四周及膠桶	崗位 員工
每月清潔（例子）				
用具	**清潔頻率**	**工具/化學品**	**方法**	**負責者**
天花板/ 照明設施	每月一次或有需要時	抹布,刷及 清潔劑	1. 清除乾的污物 2. 用清潔劑清洗 3. 用水冲擦 4. 風乾	廚部 全部 員工
牆身,窗及門	每月一次或有需要時	抹布,刷及 清潔劑	1. 清除乾的污物 2. 用清潔劑清洗 3. 用水冲擦 4. 風乾	廚部 全部 員工
-18℃雪房,雪櫃	每月一次或有需要時	抹布,刷, 清潔劑	1. 先行待雪溶解 2.用布清除食物殘渣及污物 3. 用水冲洗 4. 用清潔劑清洗 5. 用水冲洗 6. 用清潔布抹乾/風乾	廚部 全部 員工

爐頭頂抽氣	每月一次或有需要時	抹布,刷,清潔劑	1. 先除出載油隔 2. 清除隔內污油 3. 用熱水及清潔劑清洗 4. 用水冲洗風乾 5. 除出每個隔油煙罩 6. 浸入已有清潔劑熱水星盆,逐一清刷 7. 用水冲洗風乾	廚部全部員工

6.2.4 廠房蟲鼠防控措施

- 把牆身,地面上的罅隙封密
- 對外門戶經常保持關閉
- 地上的溝渠蓋好

6.2.5 廚部員工預防措施

- 妥善存放食物
- 物品蓋好
- 存放離地最少 15cm/6 吋
- 存放離牆最少 15cm/6 吋
- 存放在溫濕度低地方 (最佳低於 50%濕度)
- 物品按使用日期使用
- 把易惹蟲鼠匿藏的紙盒及報紙等不需要物品移走
- 妥善存放及定期清倒垃圾,桶蓋蓋好
- 保持馬上清理濺瀉的食物

6.2.6 預防污染措施

- 放置膠袋在垃圾桶內收集垃圾
- 食物殘餘物放置在密封的廚餘垃圾桶
- 每天定時清倒
- 每天清潔及消毒各款垃圾桶及風乾,翌日使用

6.2.7 所需文件紀錄樣本

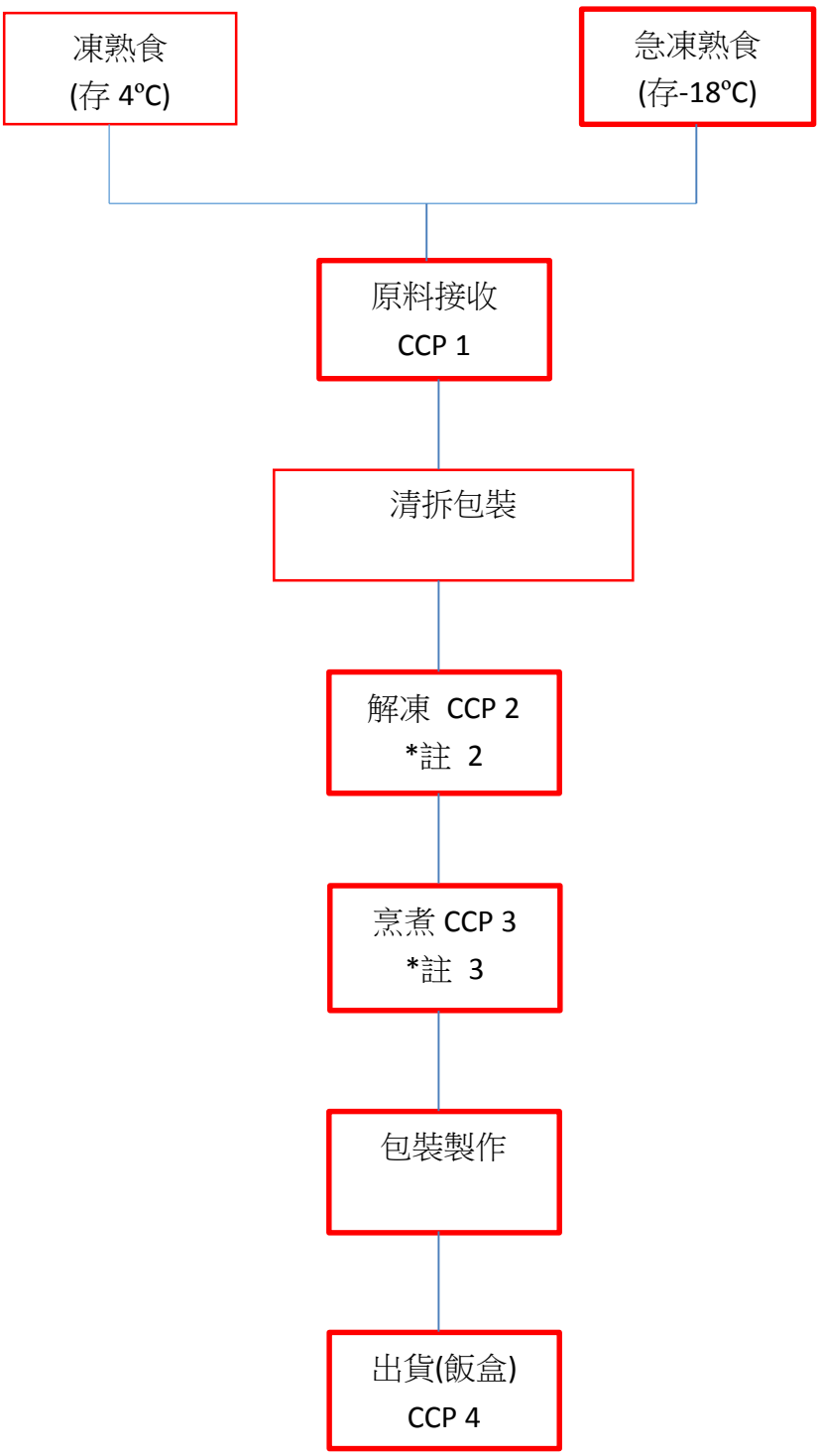
使用下列紀錄表格作為監控--參考樣本

- 食物中心温度紀錄 (附錄四)
- 回收食物作廢紀錄 (附錄五)
- 雪房/雪櫃温度紀錄 (附錄六)
- 內部清潔巡查紀錄 (附錄七)

第七章 食物製作基本流程及危害分析

回收的食物主要分為兩種類，分別為熟食和乾貨。熟食而要經過製作，然後才派發給服務使用者；而乾貨則可直接派發或作倉存管理。本章節會介紹食物製作時的基本流程、注意事項及危害分析。乾貨則可以參考下一章節，食物倉存管理及安全程序。

7.1 回收凍熟食製作流程



註 2　　可放在 4 °C 雪櫃解凍或以微波爐解凍，即日使用

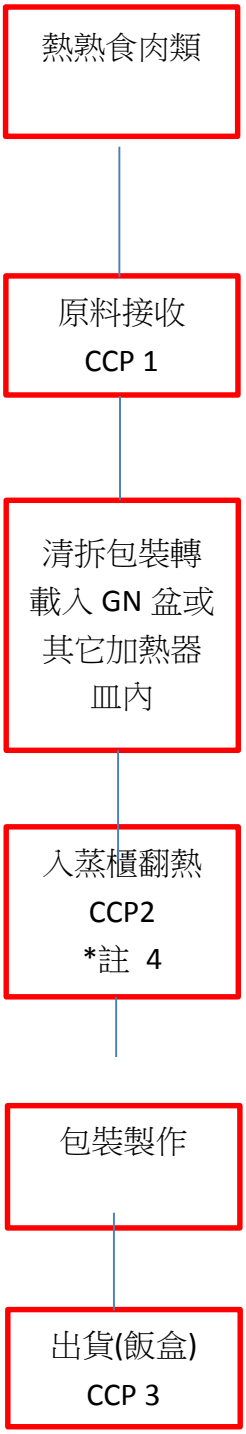
註 3　　烹煮肉類中心溫度達 85°C 或以上維持 15 秒

回收凍熟食製作流程危害分析

			監 察 措 施					
流程	危害重點	監控標準	內容	工具	時間	負責人	如有危害發現 糾正行動	記錄
原料接收 CCP1	運送途中，病菌在原料內繁殖	-嚴格遵守食物收貨指引 (第 4 章 4.5 項) -運送時間不超過 2 小時	-包裝盒有否破損 -食物有否變色或異味 -運送車輛是否清潔 -車輛到達時間	目測檢查	接收食物時	收貨員	-拒絕使用棄置 -通知 FOOD-CO	登記入作廢紀錄表
清拆包裝	開包裝盒時，易做成異物污染	-嚴格遵守正確拆包裝指引 (第 6 章 6.1 項)	-開包裝盒時有否弄破盒蓋 -倒出食物時有否異物發現	目測檢查	打開包裝盒時	廚師	-拒絕使用棄置 -通知 FOOD-CO	登記入作廢紀錄表
解凍　CCP2	病菌容易繁殖及產生毒素	-放在 8ºC 下雪櫃解凍在 24 小時內使用 -可用微波爐即時解凍立即使用	-放在有蓋容器解凍 -用具清潔狀況	-目測檢查相關用具及四周環境 -檢查雪櫃溫度	-用具使用時 -工作位周圍環境	廚師	-在正常解凍程序下，超過 24 小時後未能用則要棄置 -若烹煮前未完全解凍，必需重入微波爐徹底解凍	登記入作廢紀錄表
烹煮　CCP3	病菌在未完全夠熱的部	食物中心溫度達 85ºC 或以上	食物中心溫度	溫度計量度	每款食物	廚師	繼續烹煮達至所需溫度	登記入溫度紀錄表

	份會繼續生存	及維持 15 秒						
包裝製作	過程中，室溫引致食物冷卻，容易使病菌生存及繁殖	控制整個時間在 1 小時內完成	時間控制	使用響鬧計時器	每款食物	生產員	超過 1 小時後未能處理則要棄置	登記入作廢紀錄表
出貨派送 CCP4	過程中，室溫引致食物冷卻，容易使病菌生存及繁殖，引致產生毒素	-運送者嚴格遵守個人衛生指引 (第 6 章 6.2 項) -控制整個時間在 1 小時內完成 -保溫設備維持食物在送到目的地時達至 65°C 或以上 -受惠者接收食物後於 1.5 小時內享用	-員工個人衛生是否符合指引 -運送車輛是否清潔 -車輛到達時間 -保溫設備是否足夠 -服務使用者是否已知享用期限	目測檢查 溫度計量度 現場詢問	到達目的地	送貨員	到達目的地後低於標準溫度或超過運送時間則要棄置	通知機構負責人

7.2 回收熱熟食製作流程



註 4　　翻熱中心溫度達 85℃ 或以上維持 15 秒

回收熱熟食製作流程危害分析

流程	危害重點	監控標準	監察措施				如有危害發現 糾正行動	記錄
			內容	工具	時間	負責人		
原料接收 CCP1	運送途中，病菌在原料內繁殖	-嚴格遵守食物收貨指引 (第 4 章 4.5 項) -運送時間不超過 2 小時	-包裝盒有否破損 -食物有否變色或異味 -運送車輛是否清潔 -車輛到達時間	目測檢查	接收食物時	收貨員	-拒絕使用棄置 -通知 Food-Co	登記入作廢紀錄表
清拆包裝	開包裝盒時，易做成異物污染	-嚴格遵守正確拆包裝指引 (第 6 章 6.1 項)	-開包裝盒時有否弄破盒蓋 -倒出食物時有否異物發現	目測檢查	打開包裝盒時	廚師	-拒絕使用棄置 -通知 Food-Co	登記入作廢紀錄表
翻熱 CCP2	病菌在未完全夠熱的部份會繼續生存	食物中心溫度達 85°C 或以上及維持 15 秒	食物中心溫度	溫度計量度	每款食物	廚師	重新繼續翻熱達至所需溫度	登記入溫度紀錄表

包裝製作	過程中，室溫引致食物冷卻，容易使病菌生存及繁殖	控制整個時間在 1 小時內完成	時間控制	使用響鬧計時器	每款食物	生產員	超過 1 小時後未能處理則要棄置	登記入作廢紀錄表
出貨派送 CCP3	過程中，室溫引致食物冷卻，容易使病菌生存及繁殖，引致產生毒素	-運送者嚴格遵守個人衛生指引 (第 6 章 6.2 項) -控制整個時間在 1 小時內完成 -保溫設備維持食物在送到目的地時達至 65°C 或以上 -受惠者接收食物後於 1.5 小時內享用	-員工個人衛生是否符合指引 -運送車輛是否清潔 -車輛到達時間 -保溫設備是否足夠 -服務使用者是否已知享用期限	目測檢查 溫度計量度 現場詢問	到達目的地	送貨員	到達目的地後低於標準溫度或超過運送時間則要棄置	通知機構負責人

7.3 已翻熱食物運輸重點

類型	注意守則
即時現場分派	• 嚴格檢查『分發工作人員』個人衛生 • 分派時為維持食物溫度要在 1 小時內派發完成，如超過時限剩餘食物一律棄置 • 提醒受惠者收到食物後，要在 1.5 小時內食用
向外分發 (使用運輸工具：包括手推車或車輛)	• 檢查手推車或車輛內外清潔 • 食物存放在清潔密封蓋包裝盒內 • 當送出時，放入專用有蓋保溫箱並有熱設施保持箱內溫度(如熱板或熱水袋) • 運輸時間規定 1 小時內完成如超過時限剩餘食物一律棄置 • 當到達目的地時，箱內食物溫度可保持在 65ºC 或以上 • 提醒服務使用者收到食物後，要在 1.5 小時內食用

第八章 食物倉存管理及安全程序

8.1 食物儲存

當食物運送到食物援助機構，為確保食物的質素及符合食物衞生安全，需注意以下各方面要求:

8.1.1 包裝食物時，包裝用料需能夠

- 充分保護食物在處理、儲存和運送過程的影響，減低食物受到污染及損壞的機會
- 不影響包裝食物的安全
- 包裝工序由受過適當食物衞生及食物安全培訓的員工負責(培訓可由公司安排獲得認可的人士教導，例獲食物環境衞生署認可「衞生經理」資歷證明)，並合乎衞生的情況下進行

8.1.2 儲存食物時

- 食物須存放在已蓋好的容器內
- 盛載的容器需事前清潔消毒
- 儲存的地方必須保持整潔，避免受到不潔物及食物碎屑污染
- 確保沒有蟲鼠侵擾，並且空氣流通
- 食物須存放於離地面 300 毫米的地方

8.1.3 為免食物受污染

- 食物配製區應盡可能只容許處理食物人員進入，如訪客(包括管理及維修人員)必須進入食物配製區應採取所有可行措施，須要注意個人健康及衞生保食物免受污染。(注意事項請參考食環署的食物衞生守則第五章 http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/publications/code/code_summary.pdf)
- 食物處理人員應避免用手直接接觸即食食物無遮蓋的部分
- 食物處理人員處理食物時應穿上手套，配戴口罩及髮網帽，盡可能使用清潔和已消毒的鉗子、鏟等其他食物調配器具
- 會與食物接觸的表面(如用具及設備的表面)須保持清潔，如有需要，應在使用前和使用後清潔及消毒
- 必須確保預先包裝食物的包裝完整無缺，以及蓋好沒有包裝的食物，或以食物護罩保護
- 未煮或未經處理的食物須與即食食物分開存放，冷凍存放時，即食食物須放在未煮的肉類和魚類產品上面
- 存放化學品的地方須與食物配製區分開，化學品應有清楚標示，並有專人專櫃管理
- 確保食物是由受過安全運作程序訓練的員工(如曾參與衞生督導員訓練課程)妥為看管

8.1.4 食物上架小貼士

職業危害
1 貨物的貯存和安全堆疊
◆ 應用墊子穩固地楔住任何可滾動的物料，並應以下重上輕的原則來堆疊
◆ 應定期檢查物料架是否有損毀
◆ 應參照磚牆疊砌方式來堆疊劃一呎碼的貨品
◆ 不應讓物料任何部份(尤其尖銳物)伸出通道
◆ 不應攀掛貨架以代替梯具作上落或提取較高貨品之用
◆ 不應從高處拋下或由高處拉下等方法來提取或卸下貨品
◆ 不應擺放太多貨品於貨架上，造成超額負荷

2 體力處理操作

體力處理操作可說是導致背部及身體其他部份受傷的原因。例如：

- 不正確的體力處理動作或姿勢
- 搬運重物過於頻繁或時間過長

- 物件過重或過大
- 狹窄的工作空間使員工無法保持正確的搬運姿勢

- 使用一些危險的機械工具，例如：油壓式升降板，疏忽處理有可能會傷及頭部、腰部

改善方法：

- 提舉、搬運重物前，應先作出評估及制定搬運程序。例如：減低身體伸展距離及扭轉身體，並縮短搬運距離

- 提舉貨物時要抓緊及靠近物件，保持背部挺直，搬運時也要避免扭曲身體
- 負荷物過重或過長的話，應與工友一起進行搬運工作
- 必要時使用輔助工具提舉、搬運貨物。例如：手推車，滾軸路軌

圖片來源為職業安全健康局的《超級市場理貨員》

8.1.5 貨物的安全堆疊[6]

大捆貨物

紡織原料如棉花、農業作物如稻草和煙葉、工業廢料如廢紙和鐵料都會被捆扎成圓形或方形的貨物。堆疊大捆貨物應注意的要點如下：

- 堆疊不高於該貨堆最短邊線的 1.5 倍。
- 每隔一段高度便重疊貨物層。

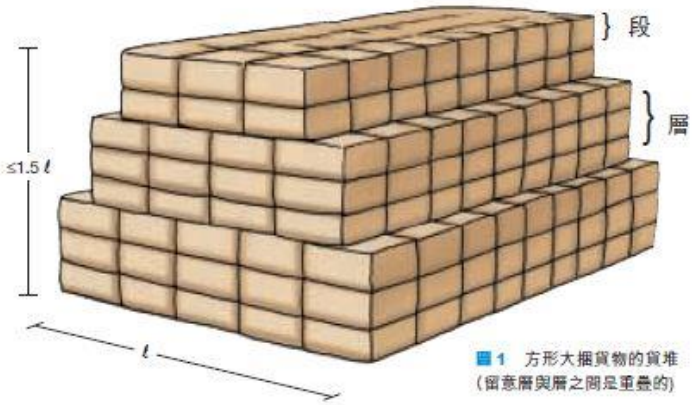


圖 1 方形大捆貨物的貨堆（留意層與層之間是重疊的）

- 將圓形捆疊作金字塔貨堆時，堆疊不過 4 個捆高，最底層外圍應該加上墊塊。
- 不可堆疊企立的圓形大捆貨物。
- 為了避免捆貨下挫，卸下次序應和堆疊次序相反。
- 如貨堆可能受到雨水的影響而變得上重下輕，應在頂層蓋上防水布。
- 如鼠患可能危及貨堆的穩定，便要作出控制。
- 戶外擺放的貨堆一旦失火而可能危及附近的建築物，安放貨堆至少遠離建築物 6 米。貨堆之間相隔至少 24 米，並且一字排開與風向成直角。

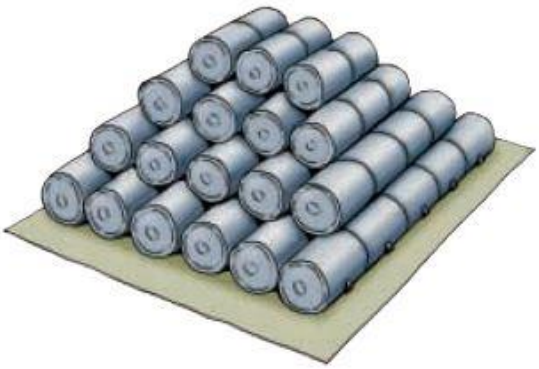


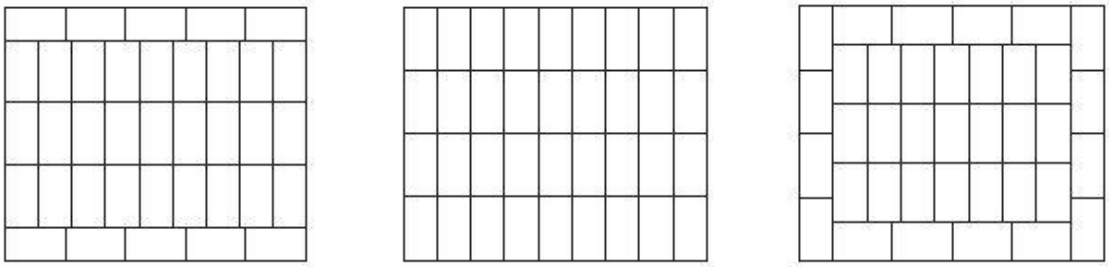
圖 2 圓形捆作的金字塔貨堆（請留意底排外圍的圓捆都加上墊塊）

圖 3 不可企立堆疊圓形捆

[7] 貨物的安全堆疊的圖片來源為職業安全健康局的《貨物儲運業安全健康通訊第 29 期--貨物的安全堆疊》，檢自：http://www.oshc.org.hk/download/publishings/90/367/warehouse29.pdf

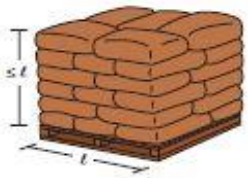
袋裝貨物

袋裝貨物裝載米、肥料、膠粒、混凝土等鬆散物料。良好的貨堆必須交織結合。單數段須和雙數段輪流堆放，每六至八段的雙數段便要改以結合段代替。每段先放好外邊，再放內裏。最好在地面劃上邊線，使底層的袋裝貨有足夠空間壓平。此方法能容許最高堆放 30 段。



單數段　　雙數段　　結合段

卡板上的貨物

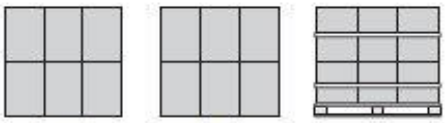


卡板上不應堆放貨物高過卡板最長的邊線。圖上收縮膠紙或綑紮膠紙（俗稱「保鮮紙」），可令整個卡板變得更穩妥。因此堆放貨物的高度可以超過此規定。將貨物放上卡板時，通常有以下四種排列方法：

平面圖　　側面圖

(1) 塊狀物堆放

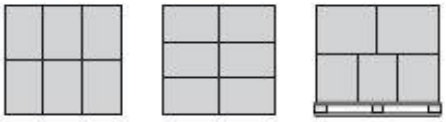
貨物全部排列成同一方向，各層亦均依照同樣的排列。此一堆放法通常很容易崩塌，必須扣緊紮帶。



單數段　　雙數段

(2) 交叉排列堆放

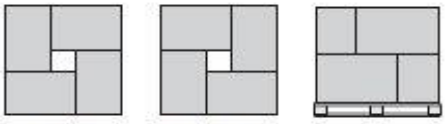
正方形托架上，每一層貨物之排列應全部順着同一方向，而每層均變換直角之方向予以堆放。若為正方形以外之貨物，則都很不易崩塌，好處是容易堆放，亦易用紮帶扣緊。



單數段　　雙數段

(3) 風車型堆放

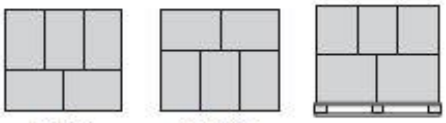
組合貨物之橫直排列成風車型，而各層之排列則將方向予以相反堆放。此一方法適用於在正方形托架上堆放正方形以外之貨物。



單數段　　雙數段

(4) 磚型堆放

把貨物排列成縱橫之組合。各層之形狀雖然相同，但方向則變換 180 度。



單數段　　雙數段

一般卡板貨物
堆至四個高

一般而言，堆疊卡板荷物（即貨物擺放一起和卡板成為一體）的高度不多於四個荷物高。視乎荷物的高度、力度和穩定性，更高的高度也是可能的，但是最高亦不可超過六個高。

8.2 食物儲存及運送設備

儲存設備	
	層架： 以層架分類儲存各項乾貨
	米倉環境： 以冷氣控制米倉處於低溫及乾爽，避免穀牛出現及陽光直接照射
 	冷藏庫(-18°C 或以下): 保存冷藏食物，以抑制細菌生長及延長冷藏食物的保質期

 	高溫櫃 (4°C 或以下)/低溫櫃(-18°C 或以下): 保存冷藏及新鮮食物，以抑制細菌生長及延長冷藏食物的保質期
	暖板: 放入保溫箱內使用，以保持食物運送時的溫度
	保溫箱: 保持食物運送時的溫度及避免食物受外界污染

	凍板: 保持冷藏食物運送時的溫度，避免食物變壞
	飯壺及湯壺: 保持食物運送時的溫度，於上門送餐服務使用
	飯盒: 於中心派發熟食給使用者時使用

運送設備	
	手推車： 運送貨物，節省人力
	唧車及卡板： 運送大批貨物，節省人力
	圍箱膜：運送貨物時包裹貨物避免遺漏

8.3 食物倉存管理及監察

8.3.1 採購/申請食物

- 設立食物存貨警界線及補貨量，當食物存倉量到達警界線時，可即時進行補貨
- 機構於每月月尾進行倉存檢查，以核對實際貨量與系統數量的差別
- 向食物供應商訂貨：機構可按其既定會計程序進行報價採購，並向符合報價要求的供應商落單，並確認送貨安排。詳情請參閱第四章第五節。
- 除機構固有的食物訂購方法外，機構亦可於 FOOD-CO 平台上申請食物，機構可預先瀏覽供申請的食物類別。如符合機構的需要，可於限期內按機構需要量申請，並等待結果

8.3.2 收點食物

- 配合政府於 2012 年通過的《食物安全條例》中的備存食物紀錄實務守則[7]，食物援助機構不論從供應商採購食物或從捐贈者收集食物，應保留一切單據，並填寫獲取食物紀錄，內容包括食物援助機構的名稱、每次收取食物的日期、食物名稱、數量及供應商/捐贈者資料，以便日後有需要時聯絡
- 另外，如食物來自捐贈者，機構可自行設計捐贈收據(捐贈者及機構各保留一份收據)，收據應列明捐贈者名稱、聯絡方法、收貨日期和地點、捐贈食物的類別及數量，並由捐贈者及機構職員簽署
- 如機構向供應商訂貨，於收貨時機構有責任確保訂貨數量與收貨數量相同
- 機構須覆核食物數量，並予以標示，方便存取
- 把食物數量輸入電腦系統或以人手作記錄，以更新倉存數量
- 按「先入先出」的原則存放貨物，根據購買日期及食用期限，將先入的貨物放置較易提取的位置，並明顯地標示該批食物的食用期限，避免食物過期
- 如成功申請 FOOD-CO 食物，領頭機構可與捐贈者直接溝通及安排整個運輸，交收時於 FOOD-CO 平台的評分系統記錄收貨與申請的貨物量

8.3.3 派發食物

- 機構可按內部要求及服務使用者需要，定期派發食物
- 先派發食用期限較早的食物
- 服務使用者每次領取食物時，須點算及簽收
- 機構亦須記錄所派發數量，確保數量與獲批數量相同，並把數據輸入電腦或人手作記錄
- 機構應擬定處理壞貨、退貨或報銷的程序
- 如機構發現供應商的食物品質出現問題，須直接聯絡供應商安排退貨
- 如機構從 FOOD-CO 捐贈者獲取的食物中發現壞貨，可於平台的評分機制中反映問題

8.3.4 條碼管理食物系統

- 如機構條件許可，可使用條碼系統監控整個倉存過程
- 在點收食物時，機構為食物創造條碼或利用原有的條碼，記錄入貨資料
- 服務使用者領取食物時，機構可掃瞄條碼以記錄出貨數量，減少以人手輸入而出錯的機會
- 此系統亦可記錄食物的類別、數量及食用期限，方便機構作倉存管理

8.3.5 核查存貨

- 機構可作定期及/或突擊點算倉存及食物質量
- 指派特定人士(非日常處理倉存)處理核查存貨的工作，以加強公平性

[7] 此機制是為了出現重大食物安全事故時，方便食物安全中心追查食物來源的政策。政策規定食物商備存交易紀錄。詳情請參考食物安全中心的《備存食物紀錄的實務守則》，檢自 http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/FSO_COP_Record_Keeping_c.pdf

8.4 食物安全處理流程

8.4.1 一般處理原則

- 雪櫃切勿存放過量食物，保持冷風流通，確保冷藏效果良好；並要定時清洗、溶雪及檢查凍櫃的溫度計是否運作良好，如有需要，應立即維修
- 食物應放在下格解凍，流出的汁液血水應立即棄掉；食物解凍後，若有變色或有異味，應立即棄掉；解凍後全部徹底煮熟後方可進食
- 留意食物有效日期，以免食物存放過久而變壞
- 經常檢查凍櫃的溫度計是否運作良好，如有需要，應立即維修
- 堆放貨物的高度不應高於 4 尺，以免倒塌，發生意外
- 須保持整潔，避免招惹老鼠、害蟲
- 渠蓋罅隙或通風口宜加裝隔網，裝口直徑約 6 毫米

8.4.2 個別食物處理指引

根據不同食物分類需作出不同的安全處理，處理程序可參考第四章(4.4)的各類捐贈食物的儲存條件。

8.5 回收問題食物處理流程

8.5.1 有問題食物的回收流程

- 《食物安全條例》(第 612 章) 法定權力

  食物安全命令是指由食環署按《食物安全條例》(下稱「條例」)發出的指令，旨在控制不安全食物的供應情況及回收，指示食物業界不同持分者於食物安全指令發出後的相應工作及程序。根據食物安全命令實務守則[8](下稱「守則」)中的描述，食物援助機構可參考守則中對「分銷商」及「零售商」的指引

- 條例適用範圍

  按該條例第 2(1)條所指，「食物」包括「肉類、奶類製品、蔬菜、烘焙食品、罐頭食品、樽裝汽水、樽裝水、麵粉、蛋、飲品、冰、香口膠及其他相類性質及用途的產品、配製食物時作配料的物品，但不包括活的禽鳥、動物飼料」[9]。食物援助機構應按食環署每次的食物安全命令所指明的食物進行回收

- 政府公告形式

  食環署在發出食物安全命令前，或會透過新聞公報或食物安全中心的網站發出預警，亦會於快速警報系統中發出訊息予已登記的用戶。如有需要，食物援助機構可安裝流動應用程式「食物安全」[10]，以獲發即時訊息

- 四種可能出現的情況

	機構行政	對服務使用者的行動	對伙伴機構的行動
食環署發出食物安全命令	• 立即檢視機構是否存有該批次的食物(包括採購及捐贈) • 如有，立即停止使用及派發 • 開展回收程序 • 發出緊急通告予機構各單位，並指示開展回收程序 • 安排回收工作，包括人手及替代食物	• 通知所有已獲派發該批次食物的服務使用者停止食用 • 在食物派發點當眼處張貼告示，指示回收程序 • 設立查詢服務	• 發出緊急通告予各伙伴機構，並指示開展回收程序 • 提醒夥伴機構記錄回收食物的數量(包括已退回及未退回)
供應商提出回收	• 配合供應商，並按上述程序處理	• 參考上述「食環署發出食物安全命令」提及對服務使用者的行動	• 參考上述「食環署發出食物安全命令」提及對伙伴機構的行動

[8] 參考食物安全中心的食物安全命令實務守則，檢自 http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/COP_on_Food_Safety_Orders_c.pdf

[9] 參考食物安全中心的食物安全命令實務守則第 5 頁條例適用範圍，檢自 http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/COP_on_Food_Safety_Orders_c.pdf

[10] 參考食物安全中心的「食物安全」流動應用程式，檢自 http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_safety_app/Food_Safety_App.html

	• 如有需要，應主動通知食物安全中心		
服務使用者投訴	• 即時檢視倉庫內該批次食物的狀況 • 如多於一名服務使用者提出，應先統計受影響的服務使用者人數，並通知供應商 • 如情況嚴重，通知食物安全中心，開展上述「食環署發出食物安全命令」提及的回收程序	• 向其他服務使用者查詢是否有相似的狀況 • 如屬個別例子，可為該服務使用者安排換貨，並記錄在案 • 如情況嚴重，參考上述「食環署發出食物安全命令」提及對服務使用者的行動	• 參考上述「食環署發出食物安全命令」提及對伙伴機構的行動
機構自發回收	• 如懷疑或發現有問題食物，機構亦可自發回收 • 開展「食環署發出食物安全命令」所提及的回收程序，惟須預先通知食環署	• 參考上述「食環署發出食物安全命令」提及對服務使用者的行動	• 參考上述「食環署發出食物安全命令」提及對伙伴機構的行動

a) 盤點該批次食物的數量(包括已回收及未回收的食物)

b) 隔離及封存該批次餘下的食物，加上適當標籤作識別，避免誤用

c) 記錄已回收的食物數量及回收日期，內容包括：
- 食物說明，例如：牌子及食物名稱、容量/體積、識別編碼
- 已回收的食物數量及回收日期
- 如何處理該批次食物，例如：暫存於倉庫、退回供應商、直接銷毀

d) 跟進工作
- 整理回收結果(包括已回收及未回收的食物數量)
- 處置該批次食物的方法
- 等待食環署或供應商回收或銷毀的指示
- 觀察其後供應的各批次食品可供人安全食用

第九章 伙伴機構合作

9.1 伙伴機構分類及職責

不同機構各有不同的專業範疇，透過與不同機構合作，可互相善用資源，令食物援助服務更為有效。如食物援助機構欲尋找合作機會，可透過 FOOD-CO 平台轉介

服務推廣	個案轉介	個案評估	食物儲存	食物派發
• 張貼海報 • 擺放單張 • 於當區作宣傳	• 轉介個案預約面見社工	• 為個案填寫申請表及依據批核標準作初步評估 •	• 機構會設置食物儲存倉 • 管理食物倉	• 機構會設置食物儲存倉 • 管理食物倉 • 機構依據已批之食物量派發予服務使用者 • 記錄每次派發食物量

第十章 管理及監察

10.1 食物援助機構內部管理及監察

10.1.1 監察委員會

- 可視乎運作規模，而決定是否設立，委員會應包括食物援助機構服務主管、以及相關之高級管理人士等
- 委員會負責食物援助機構策略之決策；審核及監察食物援助機構之財務狀況；審核食物援助機構之管理報告及處理相關投訴

10.1.2 財務報告

- 定期提交食物援助機構之財務報告予監察委員會
- 若有任何實際支出或收入與項目預算出現不合理狀況，須向委員會交代
- 若接受捐款或政府資助，須讓捐款人及政府審閱財務報告

10.1.3 服務監察

- 機構可根據自己營運的情況及規模去制定服務指標 (例如: 服務人數、服務餐次、義工服務、服務滿意比率)
- 定期提交食物援助機構之服務報告予管理層，報告須包括受助人個案情況、倉存情況、捐贈情況及投訴情況等
- 定期抽查食物援助個案
- 設立保密及便利的渠道，讓受助人能直接反映意見、作出舉報及投訴; 投訴方面可設立上訴機制，讓投訴得以公平的處理
- 定期與受助人進行意見調查以收集服務意見
- 為確保服務水平及員工是否遵守服務守則，應突擊檢查食物援助機構的日常運作

10.2 捐贈物品管理及監察

作為食物援助機構，會有不少機會接受食物或金錢的捐贈，因此須要確保接受捐贈時，避免引起利益衝突或徇私舞弊情況出現

10.2.1 關於捐贈食物之安全，可參考收集捐贈食物程序及須知

10.2.2 應制定捐贈物品處理指引或與捐贈者簽訂協議，協議須包括:

- 雙方責任(為減低捐贈者對食物安全而引致的法律問題的憂慮，於協議書可列明當食物援助機構在確認食物符合安全要求並接收後，食物援助機構將承擔提供該等食物所引起的法律責任)
- 食物的種類
- 運輸安排
- 食物的衛生及安全要求
- 向捐贈者匯報機制
- 協議期限及續約機制
- 終止協議條款及機制

10.2.3 接受捐贈後，必須記錄捐贈物品的詳細資料

10.2.4 棄置捐贈物品須得到主管批准、見證棄置過程及記錄

10.2.5 向捐贈者發出收據

10.3 伙伴機構管理及監察

如機構會與其他伙伴合作，也需定期作出監察

10.3.1 服務會議及探訪

- 安排服務簡介會，讓伙伴機構掌握運作細則
- 定期派員到伙伴機構探訪或進行會議，以了解當區的服務需要及進度
- 制定檢視清單，於探訪伙伴機構時檢視合作內容的質素
- 伙伴機構滿意度調查

10.3.2 服務記錄統計

- 每月監察伙伴機構之倉存及個案紀錄是否相符，不符合者，可派員到伙伴機構視察及了解情況

第十一章 職業安全

11.1 預防措施

食物援助機構的工作範圍廣泛。提供熱食服務的機構需要經營廚房製作熱食；食物援助機構需要經營貨倉儲存食物；亦有部分機構經營上述兩項服務，而過程中需要大量人手支援。機構有責任為體力處理操作程序進行評估，審視相關工序的風險，以制定預防及保護措施，例如：評估員工的個人能力、提供適合而足夠的訓練和輔助工具，減低員工或義工受傷的風險部分食物援助機構設立廚房，以提供熱食服務。

然而廚房是一個很容易引致工傷的地方，經常因工具而造成割傷、因高溫而造成燒傷、因地面水漬及油漬而跌傷及因物件擺放位置過高而造成拉傷。

如機構設有廚房或小型煮食空間，可就著以下四種廚房主要工傷，而制定預防措施

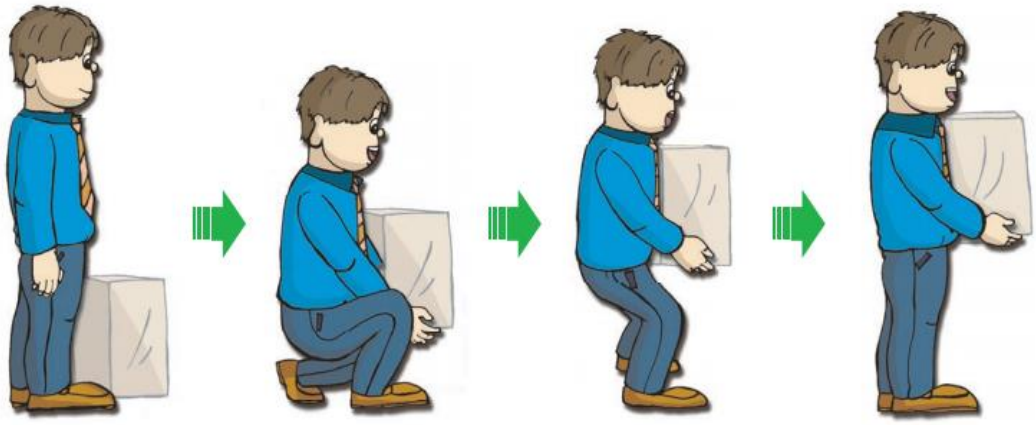
11.1.1 廚房

工傷	措施
割傷	• 為減低割傷風險，應使用防切割手套 • 切割工作地點應避免在人流多的通道上，以防碰撞而引致割傷 • 避免油污及水引致滑手，使用任何工具前應先徹底清楚雙手及工具 • 獨立清洗及弄乾刀具 • 定期為刀具進行保養及檢查，以確保刀具的最佳狀態
燙傷	• 蒸煮食物後，先關閉氣壓掣，並待蒸氣散開才取出食物 • 選擇合適的容器盛載滾燙的液體，切勿過滿 • 善用長柄隔熱工具處理滾燙食物，與熱源保持一定距離 • 器皿手柄不可伸出行人通道，避免碰到器皿而打翻滾燙液體 • 煎炸食物前，保持食物及雙手乾爽，避免水滴接觸滾油而濺起
跌傷	• 於濕滑地板放置「小心地滑」警告牌作提醒 • 廚房出入口應鋪設防滑地墊或防滑地板 • 行人通道上保持暢通
拉傷	• 適當使用梯子或腳踏工具拿取置於高處的物品，可避免拉傷 • 保持梯子或腳踏工具完好，並存放於方便存取的地方

11.2.1 廚房倉庫

食物援助機構一般設立貨倉以儲存所有非易腐壞食物。機構可放置不同的貨架及櫃放置食物。同時，機構職員經常需要搬運一定重量的食物及貨物。在這些情況下，搬運者很容易因為貨物的負荷過重或不良姿勢而受傷。所以，機構可參考以下建議，減低受傷風險

(a) 搬運負荷物



上圖為搬運重物時的正確人力提舉方法[11]

- 準備搬運前，應先靠近被搬運物件，雙腳站立於重物兩邊
- 雙腳應分開站立(約與肩寬)，並將一隻腳踏前，另一隻腳在後，踏前之一隻腳應指向他前行之方向。若腳部緊靠在一起，重量便集中在地面一細範圍內，使員工容易失去平衡而絆到
- 當蹲下時將兩腿稍為分開、屈膝。
- 保持背部挺直、身體平衡
- 清楚界定握手位置及確保不會溜手
- 正確地握持重物，用手掌、指根及拇指緊握物件，同時用前臂增加物件的緊握程度。手臂應盡量貼近身體。
- 提舉時，腿先要用力，將物件盡量貼近身體，用強而有力之腿部肌肉而非使用背部肌肉來進行提舉工作。
- 提舉時，動作須流暢，切勿急速。
- 如條件許可，使用輔助工具(例如：手推車、唧車)，減低搬運所需力度

(b) 貨物重量[12]

- 根據《國際勞工公約第 127 號和建議書 128 號》，成年男性如沒有任何機械設備輔助下，所搬運的最高貨物重量不應超過 55 千克。而女性及年輕的搬運者，須適量遞減

(c) 貨物擺放

- 貨架的深度應避免超過 60cm
- 貨物於地面堆放時的高度應在五尺或之下，並保持穩固，避免被貨物壓傷

[11] 參考職業安全健康局的《進出口貿易及批發零售業安全健康通訊》，檢自：
http://www.oshc.org.hk/others/bookshelf/CT221C.pdf

[12] 參考勞工處職業安全及健康部網站《體力處理操作指引》，檢自：
http://www.labour.gov.hk/tc/public/oh/GN-MHO.pdf

11.2 體力處理操作(搬運食物)[13]

保護背部的方法

以上提及背部的結構及正確人力提舉方法，有助員工認識受傷原因，從而可提高進行搬運工作的警覺性。要預防背部受傷，便應從保護背部著手。業內員工不妨遵守下列保護背部的要點，減低人力提舉的受傷風險。

正確坐立姿勢

要保護背部，也要藉着鍛鍊肌肉來增加肌肉耐力，亦要避免在不當姿勢下發力。而正確的坐立姿勢，是基本的護脊方法。

站立的時候，要抬起頭，下巴收入，肩膀平直，胸部微向前傾，下腹內收，腰後微凹，這樣不僅令背肌鬆弛，人也顯得神氣。

坐的時候，腰要挺直，雙腳到地，小腿自然下垂，腰部後靠，可利用軟墊保持腰的弧度。不要坐太軟、太深或太高的椅子，也不要懶散地挨着，令背部過份彎曲。

避免彎腰提舉

向前彎腰對脊骨是很大的負擔，所以應盡量避免，並要養成屈膝蹲下才提舉的習慣。提重物時，要注意避免損害背部。應將物件盡量移近，並利用腿部和肩部的力量，而且要量力而為。若要轉身，絕不可只扭轉腰部，應移動整個身軀。

利用機械輔助工具

當要處理笨重的或難於移動的貨物，切勿逞英雄或勉強發力提舉。這情況應利用機械輔助工具如手推車或電動叉車，進行搬運或將貨物放上貨架。員工如能善用機械輔助工具，除可提高效率外，更重要的是大大減低因人力提舉而引致受傷的風險。

強化背部運動

運動可強壯肌肉，減慢脊柱退化過程。所謂防患於未燃，員工平日應多做一些強壯背部的運動，在提舉前更應做些熱身運動，保護背部之餘，更可確保工作時安全健康。

[13] 參考職業安全健康局網站《進出口貿易及批發零售業安全健康通訊》，檢自：http://www.oshc.org.hk/others/bookshelf/CT221C.pdf

第十二章 FOOD-CO 常見問題

Q1. FOOD-CO 會否要求機構審查服務使用者資格？

答: FOOD-CO 不會要求機構審查服務使用者的資格。機構把平台成功申領的食物發放予登記時所填寫的服務對象，但機構不可作牟利用途。

Q2. 機構成功申請食物後，FOOD-CO 會否提供貨運支援運送食物到達機構？

答: FOOD-CO 於現階段未能提供貨運支援。成功申請食物的機構需自行安排貨運，機構間亦可互相協調，如一間機構負責提貨，然後分發給其他機構，以分擔運費。長遠而言，FOOD-CO 亦會積極連繫物流公司以提供支援。

Q3. FOOD-CO 會否提供直接食物援助服務？

答: FOOD-CO 作為機構與捐贈者的平台，並不會提供直接食物援助服務。FOOD-CO 期望能有效連繫食物捐贈者與食物援助機構，發掘更多資源使業界的食物援助服務更有效率及影響力。

Q4. 如機構設有多個服務點，應由機構統一申請，還是以服務點申請？

答: 為使資源分配更平均及方便數據統計，FOOD-CO 建議機構以每個食物派發點作帳戶登記。

Q5. FOOD-CO 如何確保食物安全？

答: FOOD-CO 要求食物援助機構及捐贈者以食物安全為最重要的考慮。FOOD-CO 於網站分別提供《食物援助機構指引》(本指引) 及《捐贈者指引》予機構及捐贈者作參考。另外，所有的帳戶申請都經由 FOOD-CO 嚴格審核，確保場地、設備、盛載容器及運輸各方面都符合食物安全的標準。

Q6. 食物援助機構申請成為 FOOD-CO 合作伙伴有什麼要求？

答: 只要食物援助機構承諾連續將 3 個月或曾於過去 3 個月內至少提供一次食物援助服務予受眾，便可加入 FOOD-CO 平台

Q7. 如何申請食物及確認申請結果？

答: FOOD-CO 透過 APP 連同「建議申請數量」發放每次食物捐贈的申請訊息，機構可於截止日期前註明申領數量並申請，系統會根據評分系統自動計算最高分數的機構，由 FOOD-CO 職員按機構的分數高低及申領數量分配。完成後，成功申領的機構會收到系統發放的訊息。

附錄

附錄一 食物援助申請表

於申請表須包括以下資料

第一部份 申請者及家庭成員資料

- 申請者姓名及電話
- 居住地址
- 住宅種類
- 家庭總人數
- 身份證明文件/出世紙號碼
- 出生日期
- 性別
- 是否香港居民
- 就業狀況
- 個案分類

第二部份 經濟狀況

所有家庭成員(包括申請人)的:

- 每月入息
- 其他收入
- 個人資產
- 是否綜援受助者
- 其他政府津貼(e.g. 傷津；長津；高津；書津)

第三部份 簡述個案情況

第四部份 申請人聲明

- 收集個人資料聲明
- 資產聲明
- 個人文件及資料聲明

第五部份 轉介機構資料

- 機構名稱
- 轉介社工姓名
- 聯絡資料
- 申請日期
- 機構地址

第六部份 申請結果

- 是否接納申請
- 批核及覆核社工姓名發日期
- 所批核之食物

附錄二　捐贈食物/物資紀錄表

日期　　：_____
時間　　：_____
捐贈者/機構名稱：_____
捐贈者/機構電話：_____
捐贈食物資料　　：

主類	子類	單位	總數	銷數	到期日
(食物種類)	(食物名稱)				
e.g. 主糧 麵	e.g.麵				
	e.g.杯 / 碗麵				

附錄三　供應商表現評估表

供應商表現評估表

是次評估：☐單次　　☐全年

供應商名稱：_____
提供貨品/服務：_____
購買日期/合約日期：_____
購買金額/合約金額：_____

表現評估		
0:差劣 1:劣 2:平 3:良好 4:優良		備註
1. 貨品/服務品質		
2. 物流/準時度		
3. 回應要求速度		
4. 退貨安排		
5. 其他		
整體		
嚴重出錯：		
建議		
☐ 滿意服務，繼續邀請合作 ☐ 需要改善(改善範圍：_____) ☐ 發出警告信 ☐ 不建議繼續邀請合作		

擬定建議人：	批准人：
簽署：	簽署：
姓名：	姓名：
職銜：	職銜：
日期：	日期：

附錄四 食物中心溫度記錄表

食物中心溫度記錄表								
午/ 晚	市						生產日期:	
							生產數量:	個飯盒
負責人簽名:			覆核人簽名:					
編號	餐名	食材來源	編號	餐名	食材來源	編號	餐名	食材來源
A			G			M		
B			H			N		
C			I			O		
D			J			P		
E			K			Q		
F			L			R		
	蔬菜			白飯			湯:	

出爐時間	餐名編號	溫度℃	出爐時間	餐名編號	溫度℃	出爐時間	餐名編號	溫度℃
		℃		白飯	℃		蔬菜	℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃
		℃			℃			℃

附錄五　回收食物作廢紀錄

日期	時間	食物名稱	捐贈機構	棄置重量 (KG)	作廢原因	負責人簽署

附錄六　雪房/雪櫃溫度記錄

雪房/雪櫃編號:　　月份

日期	開工/時間	溫度 ℃	員工簽名	收工/時間	溫度 ℃	員工簽名	跟進事項
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

覆核簽署:_____　　日期:_____

溫度標準 ： 0℃ 至 4℃

記錄時間 ： 每日兩次 (開工及收工)　　如溫度超標, 必須立即通知主管

雪房/雪櫃編號: 月份

日期	開工/時間	溫度 ℃	員工簽名	收工/時間	溫度 ℃	員工簽名	跟進事項
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

覆核簽署:_____ 日期:_____

溫度標準 ： -15˚C 至-18˚C

記錄時間 ： 每日兩次 (開工及收工) 如溫度超標, 必須立即通知主管

附錄七　內部清潔巡查記錄

每週/次

A. 處理食物人員的個人衛生	滿意	不滿意	不適用
員工呈現良好健康狀況	☐	☐	☐
員工穿著清潔，整齊及合適的圍裙	☐	☐	☐
頭髮適當地束起,帶上髮帽及口罩	☐	☐	☐
手指甲經修短整齊，沒塗指甲油及沒加上人造指甲，並保持清潔	☐	☐	☐
經常清洗雙手，傷口妥善處理及包紮	☐	☐	☐
洗手盆保持開放，正常運作及清潔	☐	☐	☐
洗手盆旁放置洗手液及抹手紙	☐	☐	☐
配製食物前，如廁後或處理食物後，必須確保雙手清洗	☐	☐	☐
B. 環境衛生			
1. 倉庫	滿意	不滿意	不適用
1.1 乾貨倉			
乾貨的儲存庫之相對溫度良好	☐	☐	☐
食物存放於原本的器皿或食物容器內	☐	☐	☐
沒有存放任何過期食物	☐	☐	☐
所有食物沒有放置在地上以免遭受污染	☐	☐	☐
已開封之食物存放於清潔之器皿內及保持封口緊密不漏氣	☐	☐	☐
存貨依照先入先出日期取用	☐	☐	☐
沒有發現任何害蟲及鼠類的踪跡	☐	☐	☐
1.2 雪櫃及冷藏櫃	滿意	不滿意	不適用
設置刻劃清晰及準確的溫度計正常運作(分別低於攝氏 4 度或-18 度或以下)	☐	☐	☐
雪櫃及冷藏櫃保持清潔及整齊	☐	☐	☐
沒有發生食物交叉感染(生的食物應與熟食分開存放)	☐	☐	☐
已開封之食物存放於清潔之器皿內及保持封口緊密不漏氣	☐	☐	☐

存貨依照食用日期取用	☐	☐	☐
沒有存放任何過期食物	☐	☐	☐
2. 準備食物的地方	滿意	不滿意	不適用
2.1 設備及食具妥善清洗			
爐頭位	☐	☐	☐
醃肉位	☐	☐	☐
切菜位	☐	☐	☐
蒸櫃位	☐	☐	☐
洗水位	☐	☐	☐
沙律房	☐	☐	☐
2.2 妥善存放已清潔食具及沒破損			
爐頭位	☐	☐	☐
醃肉位	☐	☐	☐
切菜位	☐	☐	☐
蒸櫃位	☐	☐	☐
洗水位	☐	☐	☐
沙律房	☐	☐	☐
2.3 工作枱面及下層保持清潔			
爐頭位	☐	☐	☐
醃肉位	☐	☐	☐
切菜位	☐	☐	☐
蒸櫃位	☐	☐	☐
洗水位	☐	☐	☐
沙律房	☐	☐	☐
牆身，地板，天花板及門窗保持乾淨	☐	☐	☐
廚房洗滌設施和洗滌槽正常運作及保持清潔(並無淤塞)	☐	☐	☐
洗手盆保持清潔並提供洗手液、抹手紙及廢紙桶	☐	☐	☐
沒有展示和儲存個人物品	☐	☐	☐
沒有發現任何害蟲及鼠類的踪跡	☐	☐	☐
正確使用食物用具，並使用不同顏色標誌來處理生和熟食物 砧板: 抹布: 手套:	☐	☐	☐

	☐ ☐	☐ ☐	☐ ☐
實行解凍：使用雪櫃或流水來解凍已冷藏的食物	☐	☐	☐
已解凍的食物沒有再次冷藏	☐	☐	☐
生和熟的食物分開存放，展示及處理	☐	☐	☐
使用適當器皿儲存食物	☐	☐	☐
以適當時間把食物烹調至指定安全內部溫度；使用準確的食物溫度計去測試食物溫度(中心溫度為攝氏 85 度以上並持續 15 秒)	☐	☐	☐
監管及紀錄食物內部的溫度	☐	☐	☐
生果及蔬菜以指定程序去清洗	☐	☐	☐
提供足夠有蓋垃圾桶在每一個定點位置及保持清洗	☐	☐	☐
3. 洗水位置	滿意	不滿意	不適用
提供足夠排水和垃圾處理系統和設施	☐	☐	☐
妥善清潔、沖洗和潔淨工具和食物器皿	☐	☐	☐
已清潔的器具和餐具適當地放置在不同預設的位置	☐	☐	☐
提供足夠清潔用品	☐	☐	☐
地面乾爽	☐	☐	☐
每天清理盆中的垃圾	☐	☐	☐
工作後的毛巾和手套已良好儲藏	☐	☐	☐
垃圾桶保持清潔	☐	☐	☐
垃圾桶蓋的四周保持清潔	☐	☐	☐
在非工作時間，垃圾桶經已蓋上	☐	☐	☐
化學物品清晰地貼上指示及標記，並遠離食物	☐	☐	☐
4. 員工共用區(走廊位, 大門口)	滿意	不滿意	不適用
環境清潔	☐	☐	☐
地面清潔	☐	☐	☐
垃圾每日清理	☐	☐	☐
沒有發現任何害蟲及鼠類的踪跡	☐	☐	☐

5. 廚房出口及入口	滿意	不滿意	不適用
不可阻塞入口	☐	☐	☐
走火通道保持暢通	☐	☐	☐
常關防火門	☐	☐	☐
6. 衛生設施	滿意	不滿意	不適用
6.1 洗手間及更衣間	☐	☐	☐
衛生良好的洗手間及更衣間	☐	☐	☐
要提供足夠有蓋垃圾桶在每一個定點位置及保持清潔	☐	☐	☐
使用適當通風系統，排污系統及沖洗單位	☐	☐	☐
排污系統運作正常及沒有阻塞	☐	☐	☐
提供足夠的廁紙	☐	☐	☐
沖水系統運作良好並有足夠沖水供應；提供消毒洗手液及即棄抹手紙	☐	☐	☐
洗手盆乾淨，並供應足夠水源；提供消毒洗手液及即棄抹手紙	☐	☐	☐
通風系統運作良好及保持清潔	☐	☐	☐
6.2 其他設施	滿意	不滿意	不適用
髮網，口罩及即棄手套供應充足	☐	☐	☐
消毒皂液，廚房抹手紙供應充足	☐	☐	☐
急救箱有充足藥物(有效期內)	☐	☐	☐
維修事項:			

✓滿意&不適用

✗不滿意 (向主管報告所發現的問題)

紀錄者 :_____

巡查日期 :_____

鳴謝以下單位，提供資料及協助編著：(排名不分先後，以筆劃排序)

世界綠色組織
食物環境衛生署食物安全中心
香港特別行政區政府衞生署
香港理工大學食物安全及科技研究中心
惜食堂
勞工處職業安全及健康部
廉政公署防止貪污處
聖雅各福群會眾膳坊食物銀行
樂餉社
職業安全健康局