



膳食安全健康管理手冊

名稱：

地址：

批核者：

日期：



營運模式三

小賣部： 零售 （已包裝食品飲品）

目錄

膳食安全健康管理手冊 -----▶ P.01

① 膳食安全健康的推動 -----▶ P.02

② 環境衛生 -----▶ P.03

③ 基礎設施 -----▶ P.04

④ 個人衛生 -----▶ P.05

⑤ 小食和飲品的採購 -----▶ P.05

⑥ 收貨和貯存 -----▶ P.06

⑦ 銷售 -----▶ P.06

附件一

自評檢查表 -----▶ P.07 – 14

附件二

文件和記錄清單 -----▶ P.15 – 16

附件三

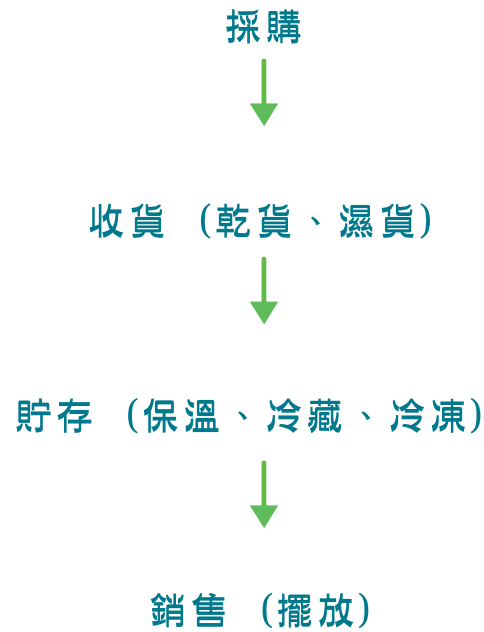
文件、表格範本 -----▶ P.17 – 18

營運模式三

小賣部：零售

(已包裝食品飲品)

校內小賣部零售流程一般如下：



膳食安全健康管理手冊

學校名稱 _____

地址 _____

膳食監督人 _____

電話 _____

膳食概況

膳食負責人

電話

提供膳食

膳食種類	提供點	學生人數 (約)	服務時間
已包裝食品飲品			

膳食團隊 / 工作時間



膳食團隊	姓名	工作時間
小賣部負責人		
倉庫		
銷售		
清潔		

1 膳食安全健康的推動

過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
目標 			膳食安全健康被視為小賣部重要目標。 提供充分資源以實施膳食安全健康。 推行本膳食安全健康管理手冊的要求。	
組織 架構 			任命各過程負責人、小賣部負責人。 對營運和膳食安全健康相關職能制訂職責和權限。	
人力 資源			組織充分的人力資源，不存在過量工作。	
資源 提供			添置和維修足夠的設備和基礎設施，不超負荷冷 凍櫃和冷藏櫃等。	
團隊 能力 意識			小賣部負責人瞭解基本膳食安全健康要旨，熟悉 管理團隊，提升水平。 人員入職前須通過膳食安全健康培訓，提升對包 含過敏原食品的警覺。	
溝通 			瞭解學生對小賣部的意見。假若學生投訴，立即 處理並保存記錄 (R1)。	
溝通 			定期和膳食人員會面，宣揚膳食安全健康的重要 性，瞭解工作上的問題。	
溝通 改進  			與膳食監督人會面，報告投訴、膳食安全健康的 進度。 獎賞對膳食安全健康有貢獻的人員。	



2 環境衛生

過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
建築物 			<p>建築物定期打掃清洗，牆皮不出現剝落或發霉。保持清洗乾淨，空氣流通，防止氣味積聚。</p> <p>通道或門窗戶需容易清潔和消毒，不受廢物污染。</p> <p>提供貯存櫃給膳食人員貯存個人物品。</p>	
廢物管理 			<p>廢物桶的大小與廢物數量相應，桶子有較強的結構和容易清潔，廢物桶要經常蓋上。</p> <p>制訂移走廢物的職責和時間表，移走後清洗相關地方。</p>	
蟲鼠管理 			<p>在周邊地方安裝“蟲鼠箱”，在通道上安裝滅蠅燈。</p> <p>控制窗戶，通風口和排污口，防止蟲鼠進入，定期清洗有關的裝置。</p> <p>門窗安裝適當的自動門或網，排污口安裝網眼為6mm 不銹鋼網，防止蟲鼠進入膳食處理區。</p> <p>及時從廢物桶移走廢物，斷絕蟲鼠食糧，移走不必要的設備和材料，避免天花存在裂縫。</p> <p>清楚標籤蟲鼠藥品的毒性，控制有關貯存，蟲鼠藥不隨便擺放。</p> <p>培訓有關人員正確使用蟲鼠藥 (D3)。在使用時保護膳食，免受污染，保存記錄 (R2)。</p>	





3 基礎設施



過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
貯存			貯存區保持乾燥陰涼，避免陽光直接照射。	
冷櫃			<p>冷凍櫃及冷藏櫃均設有溫度計監測溫度，溫度計工作正常。</p> <p>正常貯存量應在最大容積 60% 左右，以確保冷空氣正常循環，保持櫃內通風，避免過度負荷。</p> <p>櫃內區分生熟食材間隔，防止交叉污染。</p>	
洗手			<p>在方便位置張貼洗手操作指南。若可能使用自動關閉式水龍頭，提供洗手液和抹手紙或乾手設施。</p> <p>禁止在洗手間更衣。</p>	
維修			<p>定期評核建築，防止牆身或天花剝落或發霉。</p> <p>若外判維修工作，應聘用可靠的維修商，簽訂預防性維修合約，監測服務水平，必要時更換。</p>	
乾貨貯存			<p>乾貨貯存區應定期清潔，避免牆皮或塗層剝落發霉。</p> <p>濕度控制在 40 - 60%。</p>	
照明			清潔照明燈罩，避免積聚油污或蚊蠅屍體。	





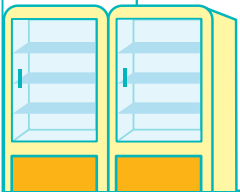
4 個人衛生

過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
人員衛生 			人員如廁後或工作前必須按衛生局推薦方法洗手，洗手後不應接觸錢幣。 處理即食膳食時使用一次性手套和口罩。	
人員健康			膳食人員入職前須檢驗身體，以後每學年開學前進行，以確保健康，保存記錄 (R3)。	
人員健康 			規定有下列情況者不可處理膳食：患發燒、腹瀉、嘔吐、咳嗽、喉痛等傳染病者；精神病患者或身體外露部份有流膿傷口者；耳朵、眼睛及鼻子有流出物者。	
意識			人員以提供安全膳食予同學為己任，處理過程中儘量小心，提高警覺。 參與討論，提出改善營運、膳食安全健康的方法。	



5 小食和飲品的採購

過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
採購政策 			儘量避免採購不健康的小食和飲品，可參考《食物營養指引》。 小食和飲品安全性不會因價格而受負面的影響，只向有聲譽、可靠的供應商採購。 採購/收貨數量與消耗量，保質期和貯存容積相適應。	
供應商管理 			檢討供貨的穩定性。 保持認可供應商名錄 (D4)，清楚瞭解產地來源。要求供應商通報來源地的變更。 供應商確保交貨時滿足貯存要求。	

6 收貨和貯存

過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
收貨要求 			<p>保存送貨記錄 (R4)。</p> <p>退回有問題的批次 (R5) (例如破損的包裝、不當的貯存溫度、保質期等)。</p> <p>運輸車輛內外保持整潔乾淨，溫度適當 (冷藏 4°C，冷凍 -18°C)。</p>	
來貨檢查 			<p>具備完整的包裝 (冷凍、冷藏飲品或冰淇淋，收貨時溫度合適)，罐裝飲品罐身沒有生鏽、凸起或變形。</p>	
貯存要求 			<p>室溫貯存：一般小食和飲品。</p> <p>冷藏貯存 (0°C 至 4°C)：小食和飲品。</p> <p>冷凍貯存 (-18°C 以下)：冰淇淋。</p> <p>避免存放過多小食和飲品，降低冷櫃內空氣流通，影響食材質量。使用空間以60% 最為理想。</p> <p>貯存地方及冷櫃定期清洗及消毒、不發霉。冷凍櫃每月一次、冷藏櫃每週一次。</p>	
保質期的控制			<p>較短保質期的小食和飲品放在前面、較長的放在後 (遠放近取)。</p> <p>銷售前檢查食材的保質期，過期的棄置。</p>	
溫度確保			<p>冷藏和冷凍貯存溫度比指定溫度低2-3°C。</p> <p>在繁忙時間測量溫度，停電時不宜打開冷櫃，避免空氣入侵，使溫度上升。</p>	


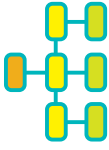
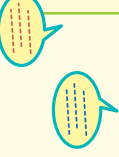
7 銷售

過程	負責人	次數	內容	文件/記錄
擺放 			<p>擺放貯存溫度適合，</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 室溫貯存：一般小食和飲品。 ◆ 冷藏小食和飲品貯存 (0°C 至 4°C)：飲品。 ◆ 冷凍小食貯存 (-18°C 以下)：冰淇淋。 <p>關好冷凍櫃及冷藏櫃櫃門，防止蟲鼠進入和冷空氣溢出。</p>	
銷售 			<p>銷售人員如廁後或工作前必須按衛生局推薦方法洗手。</p> <p>若人員接觸錢幣，不應直接接觸已打開包裝的食品或食品接觸面。</p> <p>銷售人員銷售前檢查保質期，過期的棄置。</p>	

1 膳食安全健康的推動 (受訪者 膳食負責人)

審核員

日期

問題	證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
<p>1 膳食安全健康目標</p> <p>膳食負責人視提供安全和健康的膳食予同學為小賣部的使命。</p> <ul style="list-style-type: none"> 膳食安全健康被視為小賣部的最重要目標 提供充足資源以實施膳食安全健康 推行本膳食安全健康管理手冊的要求(D1) <p>例子</p>			
<p>2 組織架構</p> <p>建立有效的組織架構以推行膳食安全健康計劃。</p> <ul style="list-style-type: none"> 任命各過程負責人、小賣部負責人 對營運和膳食安全健康相關職能制訂職責和權限 <p>例子</p>			
<p>3 資源</p> <p>為推動膳食安全健康提供充分的資源。</p> <ul style="list-style-type: none"> 組織充分的人力資源，不存在過量工作 添置和維修足夠的設備和基礎設施，不超負荷冷凍櫃和冷藏櫃等 <p>例子</p>			
<p>4 團隊膳食安全健康意識</p> <p>膳食安全健康意識是任命工作人員的重要考慮。膳食負責人確保所有人員得到培訓和通過評核。</p> <ul style="list-style-type: none"> 小賣部負責人瞭解基本膳食安全健康要旨，熟悉管理團隊，提升水平 人員入職前須通過膳食安全健康培訓，提升對包含過敏原食品的警覺 <p>例子</p>			
<p>5 溝通改進</p> <p>膳食負責人定期與人員和膳食監督人(校方管理層)溝通，推動膳食安全健康。</p> <ul style="list-style-type: none"> 瞭解學生對小賣部的意見。假若學生投訴，立即處理並保存記錄(R1) 定期和膳食人員會面，宣揚膳食安全健康的重要性，瞭解工作上的問題 與膳食監督人會面，報告投訴、膳食安全健康的進度 獎賞對膳食安全健康有貢獻的人員 <p>例子</p>			

文件

膳食安全健康管理手冊 (D1)


記錄

投訴處理記錄(R1)

2 環境衛生 (受訪者 膳食負責人)

審核員 _____

日期 _____

問題	證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
<p>1 建築物</p> <p>儘量考慮佈局等對膳食安全的影響，包括交叉污染、定時維修、蟲鼠庇護等。避免牆皮或塗層剝落、發霉。</p> <p>許可證、執照要求 小賣部不與公共地方範圍包括街道、停車場等直接聯通。</p> <p>法例和法規的要求 83/96/M號訓令 第九十條 有適當的面積大小和間隔 83/96/M號訓令 第九十條第一款a項 小賣部應與顧客區分隔 83/96/M號訓令 附表 II 定出最小的小賣部面積</p> 			
<p>2 廢物管理</p> <p>在小賣部範圍內配置足夠的有蓋廢物桶，廢物定時從小賣部移走。</p> <p>法例和法規的要求 16/96/M號法令 第八十條第一款e項 配備足夠有蓋的廢物桶</p> 			
<p>3 蟲鼠管理</p> <p>採取措施以消除蟲鼠的匿藏處，控制小賣部的通道，防止蟲鼠進入。小心使用蟲鼠藥並保存記錄。</p> <p>法例和法規的要求 16/96/M號法令 第八十條第一款d項 消除蟲鼠的庇護和繁殖</p> 			



文件

蟲鼠藥使用方法 (D3)


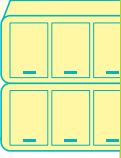


記錄

蟲鼠藥使用記錄 (R2)

3 基礎設施 (受訪者 膳食安全健康負責人)

審核員

日期

問題	證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
<p>1 乾貨貯存</p> <p>保存乾貨貯存區清潔乾淨，防止蟲鼠侵擾，貯存乾貨。</p> <ul style="list-style-type: none"> 貯存區保持乾燥陰涼，避免陽光直接照射 乾貨貯存區應定期清潔，避免牆皮或塗層剝落發霉 濕度控制在40% - 60% <p>例子</p>			
<p>2 冷櫃</p> <p>提供足夠容積，保持冷凍櫃(-18°C)及冷藏櫃(4°C)正常操作，避免過度擠迫。</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷凍櫃及冷藏櫃均設有溫度計監測溫度，溫度計工作正常 正常貯存量應在最大容積60%左右，以確保冷空氣正常循環，保持櫃內通風，避免過度負荷 櫃內區分生熟食材間隔，防止交叉污染 <p>例子</p>			
<p>3 人員設施和洗手設施</p> <p>提供儲物櫃予員工貯存個人物品，在方便位置安裝洗手與乾手設施，供員工使用。</p> <p>法例和法規要求</p> <p>83/96/M號訓令 第三十一條第四款 在小賣部入口設置洗手設施</p> <p>16/96/M號法令 第八十條第一款 安裝虹吸管</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 在方便位置張貼洗手操作指南。若可能使用自動關閉式水龍頭，提供洗手液和抹手紙或乾手設施 禁止在洗手間更衣 			
<p>4 照明</p> <p>法例和法規的要求</p> <p>83/96/M 號訓令 第三十條第一款 小賣部必須有充分的照明</p> <p>16/96/M 號法令 第八十條第一款n項 照明必須是充分的</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 清潔照明燈罩，避免積聚油污或蚊蠅屍體。降低污染膳食的風險 			
<p>5 維修</p> <p>在維修過程中考慮膳食安全健康，針對關鍵性設備(例如冷藏櫃)進行預防性維修。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 定期評核建築，防止牆身或天花剝落或發霉 若外判維修工作，應聘用可靠的維修商，簽訂預防性維修合約，監測服務水平，必要時更換 			

文件

沒有




記錄

沒有

4 個人衛生 (受訪者 膳食人員)

審核員 _____

日期 _____

問題	證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
<p>1 人員衛生</p> <p>為預防交叉污染，膳食人員必須執行個人衛生相關要求。</p> <p>法例和法規要求</p> <p>16/96/M號法令 第八十條第一款c項 在小賣部範圍人員需穿著合適制服 16/96/M號法令 第八十條第一款b項 在食品操作及準備區吸煙、咳嗽、進食、吐痰均違反法律要求 16/96/M號法令 第八十條第一款i項 在小賣部範圍不應擺放個人物品</p>			
<p>2 人員健康</p> <p>通過驗身確保人員身體健康，小心處理帶病人員上班。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 膳食人員入職前須檢驗身體，以後每學年開學前進行，以確保健康，保存記錄 (R3) 規定有下列情況者不可處理膳食：患發燒、腹瀉、嘔吐、咳嗽、喉痛等傳染病者；精神病患者或身體外露部份有流膿傷口者；耳朵、眼睛及鼻子有流出物者 			
<p>3 膳食安全健康意識</p> <p>膳食人員瞭解膳食安全健康的重要性和相關責任。瞭解“食品接觸面”和膳食受污染和變壞的原因。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 膳食人員以提供安全膳食予學生為己任，處理過程中盡量小心，提高警覺 參與討論，提出改善營運、膳食安全健康的方法 			

文件 沒有

記錄 人員驗身記錄 (R3)

5 小食和飲品的採購 (受訪者 採購員)

審核員 _____ 日期 _____

問題	證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
<p>1 小食採購政策</p> <p>考慮健康小食和飲品，提供均衡營養予同學。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 儘量避免採購不健康的小食和飲品，可參考《食物營養指引》 ● 小食和飲品安全性不會因價格而受負面的影響，只向有聲譽、可靠的供應商採購 ● 採購/收貨數量與消耗量，保質期和貯存容積相適應 			
<p>2 供應商管理</p> <p>以食材質量和安全性來考慮供應商，基於供應商的供貨的穩定性而任免。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢討供貨的穩定性 ● 保持認可供應商名錄 (D4)，清楚瞭解產地來源。要求供應商通報食材來源的變更 ● 供應商確保交貨時滿足貯存要求 			

文件

《食物營養指引》

認可供應商名錄 (D4)





記錄

沒有

6 收貨和貯存 (受訪者 收貨員)

審核員 _____

日期 _____

問題		證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
1	<p>收貨要求</p> <p>為確保食材和其他材料的安全性，收貨是在受控條件下進行。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 保存送貨記錄 (R4) 退回有問題的批次，保存記錄 (R5) (例如破損的包裝、不當的貯存溫度、保質期等) 運輸車輛內外保持整潔乾淨，溫度適當 (冷藏4，冷凍-18) 			
2	<p>來貨檢查</p> <p>以勝任的人員檢查來貨的質量和安全性。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 具備完整的包裝 (冷凍、冷藏食材，收貨時溫度合適)，罐頭罐身沒有生鏽、凸起或變形 			
3	<p>貯存要求</p> <p>按供應商的建議和膳食的特性設定貯存條件 (例如溫度和濕度等)。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 室溫貯存：一般小食和飲品 冷藏貯存 (0 至 4)：小食和飲品 冷凍貯存 (-18 以下)：冰淇淋 避免存放過多小食和飲品，降低冷櫃內空氣流通，影響食材質量。使用空間以60%最為理想 貯存地方及冷櫃定期清洗及消毒、不發霉。冷凍櫃每月一次、冷藏櫃每週一次 			
4	<p>保質期的控制</p> <p>以先入先出政策流轉、確保小食和飲品符合貯存要求。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 較短保質期的小食和飲品放在前面、較長的放在後 (遠放近取) 取貨前檢查食材的保質期，過期的棄置 			
5	<p>溫度確保</p> <p>按指定頻次測量溫度。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷和冷凍貯存溫度比指定溫度低2-3 在繁忙時間測量溫度，停電時不宜打開冷櫃，避免空氣入侵，使溫度上升 			

文件 沒有


記錄

送貨記錄 (R4)
退貨記錄 (R5)

7 銷售 (受訪者 銷售員)

審核員

日期

問題	證據 (正面或需要改進的)	是/否	文件/記錄
<p>1 擺放</p> <p>小食和飲品擺放溫度適合，防止蟲鼠進入。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 擺放貯存溫度適合， ● 室溫貯存：一般小食和飲品 ● 冷藏小食和飲品貯存 (0 至4)：飲品 ● 冷凍小食貯存 (-18 以下)：冰淇淋 ● 關好冷凍櫃及冷藏櫃櫃門，防止蟲鼠進入和冷空氣溢出 			
<p>2 銷售</p> <p>小心銷售，人員衛生，檢查保質期。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 銷售人員如廁後或工作前必須按衛生局推薦方法洗手 ● 若人員接觸錢幣，不應直接接觸已開放包裝的食品或食品接觸面 ● 銷售人員銷售前檢查保質期，過期的棄置 			

文件

沒有

記錄

沒有

校園食品安全 管理工具書



附件二 文件和記錄清單

文件

D1 膳食安全健康管理手冊

D2 相關法律法規要求

D3 蟲鼠藥使用方法

D4 認可供應商名錄

記錄

R1 投訴處理記錄

R2 蟲鼠藥使用記錄

R3 人員驗身記錄

R4 送貨記錄

R5 退貨記錄

附件三 文件、表格範本

相關法律法規 (D2)

投訴處理記錄 (R1)

蟲鼠藥使用紀錄 (R2)



相關法律法規 (D2)

建築物

83/96/M號訓令 第九十條	有適當的面積大小和間隔
83/96/M號訓令 第九十條第一款a項	小賣部應與顧客區分隔
83/96/M號訓令 附表II	定出最小的廚房面積

廢物管理

16/96/M號法令 第八十條第一款g項	配備足夠有蓋的廢物桶
----------------------	------------

蟲鼠管理

16/96/M號法令 第八十條第一款p項	消除蟲鼠的庇護和繁殖
----------------------	------------

人員設施和洗手設施

83/96/M號訓令 第三十一條第四款	在廚房入口設置洗手設施
16/96/M號法令 第八十條第一款e項	安裝虹吸管

照明

83/96/M號訓令 第三十條第一款	廚房必須有充分的照明
16/96/M號法令 第八十條第一款n項	照明必須是充分的

人員衛生

16/96/M號法令 第八十條第一款c項	在小賣部範圍人員需穿著合適制服
16/96/M號法令 第八十條第一款b項	在食品操作及準備區吸煙、咳嗽、進食、吐痰均違反法律要求
16/96/M號法令 第八十條第一款i項	在小賣部範圍不應擺放個人物品



投訴處理記錄 (R1)

部門	日期	頁數
投訴內容		
制訂者	日期	
糾正		
計劃完成日期	部門代表	日期
實際完成日期	制訂者	日期
糾正措施		
計劃完成日期	部門代表	日期
實際完成日期	制訂者	日期

蟲鼠藥使用紀錄 (R2)

序	藥名	總劑量	應用地點	日期	使用者	備註
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						



校園食品安全 管理工具書

