



膳食安全健康管理手冊

名稱：

地址：

批核者：

日期：



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 - 05 |
| ④ 個人衛生 | P.06 |
| ⑤ 小食設計的採購 | P.07 |
| ⑥ 收貨和貯存 | P.08 |
| ⑦ 加工和烹調 | P.09 |
| ⑧ 銷售和清潔 | P.10 |

附件一

| | |
|-------|-----------|
| 自評檢查表 | P.11 - 22 |
|-------|-----------|

附件二

| | |
|---------|-----------|
| 文件和記錄清單 | P.23 - 24 |
|---------|-----------|

附件三

| | |
|---------|-----------|
| 文件、表格範本 | P.25 - 28 |
|---------|-----------|



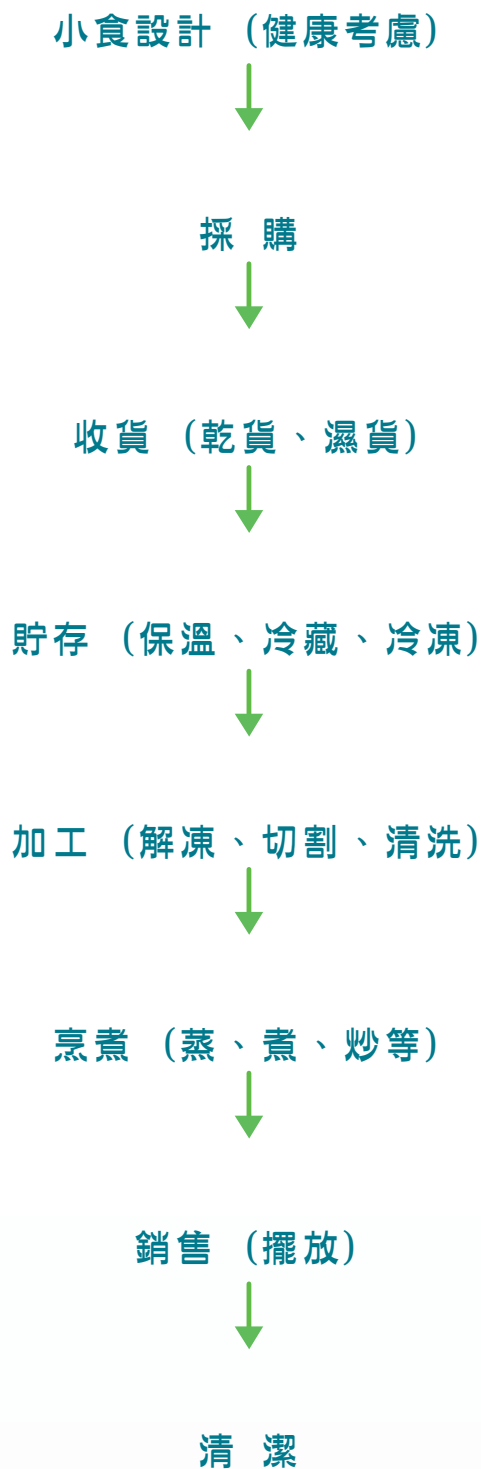
營運模式四

小賣部：小食製作

〔如茶葉蛋和炒粉麵等〕



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

廚房大小 (平方米)

提供膳食

| 膳食種類 | 提供點 | 學生人數 (約) | 服務時間 |
|------|-----|----------|------|
| 小食 | | | |

膳食團隊 / 工作時間

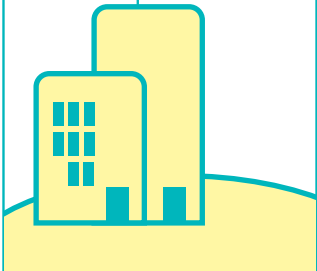


| 膳食團隊 | 姓名 | 工作時間 |
|-------------|----|------|
| 膳食安全健康負責人 * | | |
| 膳食審核員 * | | |
| 文書 | | |
| 倉庫 | | |
| 廚房 | | |
| 加工烹煮 | | |
| 銷售 | | |
| 清潔 | | |

* 膳食安全健康負責人和膳食審核員不應由同一人員擔任。

1 膳食安全健康的推動

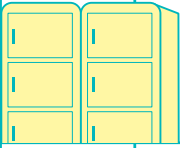

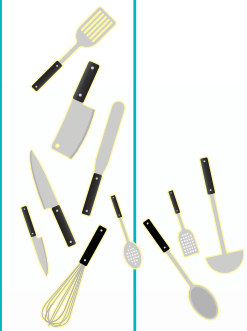
| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|--|-----|----|---|-------|
| 目標 | | | <p>膳食安全健康被視為重要目標。</p> <p>瞭解有關的法例和法規要求 (D2)，並轉化為內部要求。</p> <p>提供充分資源以實施膳食安全健康。</p> <p>推行本膳食安全健康管理手冊的要求。</p> | |
|  組織架構  | | | <p>任命各過程負責人、膳食安全健康負責人和膳食審核員，兩者不應由同一人擔任。</p> <p>對營運和膳食安全健康相關職能制訂職責和權限。</p> | |
| 人力資源 | | | 組織充分的人力資源，不存在過量工作。 | |
| 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 | | | <p>膳食安全健康負責人和膳食審核員通過正規培訓，瞭解基本膳食安全健康要旨，熟悉管理膳食團隊，提升水平。</p> <p>人員入職須通過膳食安全健康培訓，提升對包含過敏原食品的警覺，關注膳食安全健康相關的法例和法規要求。</p> | |
|  溝通 | | | <p>監察衛生局巡查結果並保存記錄 (R1)。</p> <p>留意日常環境衛生情況，確保正常營運，提供安全健康膳食。</p> <p>瞭解學生對膳食的意見。假若學生投訴，立即處理並保存記錄 (R2)。</p> | |
|  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 | | | 與膳食監督人會面，報告小食設計、投訴、膳食安全健康的進度。 | |
| 改進 | | | <p>制訂來年改進計劃。</p> <p>獎賞對膳食安全健康有貢獻的人員。</p> | |

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。處理區門窗宜保持關閉，防止微生物及蟲鼠侵擾。</p> <p>洗手間儘量與膳食處理區分隔，設置獨立的排污口，洗手盤安裝虹吸管。</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 (R3)。</p> | |



3 基礎設施

| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|--|-----|----|---|-------|
| 膳食處理區  | | | 工作檯面鋪上不透水材料（例如不銹鋼），易於清洗消毒。 爐灶容量與實際需要相適應。 電線、喉管等安裝穩妥安全。 | |
| 貯存 | | | 貯存區保持乾燥陰涼，避免陽光直接照射。 貯存區內設置溫度和濕度計，保持環境穩定。 | |
| 冷櫃  | | | 冷凍櫃及冷藏櫃均設有溫度計監測溫度，溫度計運作正常。 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。 | |
| 洗手  | | | 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。 | |
| 食水  | | | 確保獲得優質食水，監察水質，若有需要，清潔貯水池 若需要冰粒時，選購食用級冰粒或以製冰機生產。 | |
| 清洗 | | | 排水溝有 2/100 - 4/100 的垂直傾斜率，出口處有過濾網阻隔廢物，並防止蟲鼠進入。 地面水由清潔區流向較污染區。 | |
| 廚具  | | | 廚具為抗腐蝕性，光滑，非吸水性和非有毒性的材料製造。塑膠廚具容易刮傷而藏污納垢，細菌滋生，除尼龍、PC較硬材料外，應避免使用。不銹鋼用具壽命長，安全性好，容易清洗。 餐具和廚具沒有裂縫或尖角（圓形為佳）。 除高硬度者外，木材吸水性強，易生細菌，應避免使用木砧板或木面，工作檯以不銹鋼製成。 具備充分的空間和儲存架貯存餐具廚具，設定貯存點。以使用次數考慮擺放位置並清楚標識。 若有需要，以顏色識別廚具（例如生肉 / 熟肉的刀等），預防交叉污染。 | |

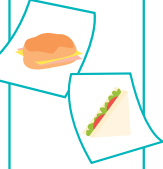


| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|---|-----|----|--|-------|
| 維修 | | | 定期評核建築，防止牆身或天花剝落或發霉。 若外判維修工作，應聘用可靠的維修商，簽訂預防性維修合約，監測服務水平，必要時更換。 | |
| 膳食處理區 | | | 工作檯使用前以稀釋的氯水消毒。 爐灶烹煮完成後立刻清洗保持清潔衛生。 | |
| 乾貨貯存 | | | 乾貨貯存區應定期清潔，避免牆皮或塗層剝落發霉。 濕度控制在 40% - 60%。 | |
| 照明 | | | 清潔照明燈罩，避免積聚油污或蚊蠅屍體。降低污染膳食的風險。 | |
| 食水供應 | | | 檢查供水喉管，嚴防滲漏污染。 若使用過濾器時，必須定期清洗或更換。 | |
| 餐具廚具 | | | 砧板使用後以 100°C 沸水消毒 5 分鐘。 抹布清洗後以 100°C 沸水消毒 5 分鐘。 | |
| 維修  | | | 維修時小心處理零件，以免遺漏在膳食內。 有需要時使用食用級潤滑劑，避免影響膳食安全健康。 設備維修後需先進行清洗和消毒才可恢復使用。 | |

4 個人衛生

| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|------|-----|----|--|-------|
| 人員衛生 | | | <p>膳食人員進入膳食處理區前應束起長髮，戴上工作帽或髮網，更換淺顏色和沒有鈕扣的制服、換鞋子或使用鞋套和洗手。</p> <p>工作時不佩戴飾物如手錶、戒指、化濃妝或使用香水，保持身體各部份清潔。</p> <p>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。</p> <p>處理即食膳食時使用一次性手套和口罩。</p> | |
| 人員健康 | | | <p>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 (R4)。</p> | |
| 人員健康 | | | <p>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> | |
| 意識 | | | <p>膳食人員以提供安全膳食予學生為己任，處理過程中儘量小心，提高警覺。</p> <p>瞭解相關法例和法規的要求(D2)。</p> <p>參與討論，提出改善營運、膳食安全健康的方法。</p> | |



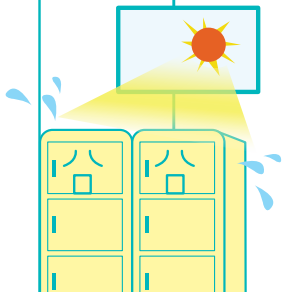
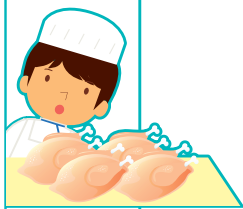
5 小食設計和採購

| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|--|-----|----|--|-------|
| 小食設計  | | | <p>小食基本設計應按《食物營養指引》，提供足夠熱量和纖維，減少攝入過多的脂肪、糖和鹽。保存小食設計文件 (D4)。</p> <p>若需要亦可考慮校醫的意見，提升同學體質。</p> <p>儘量避免使用含過敏原材料，例如花生油、花生醬或含有過敏原調味料。</p> | |
| 採購政策  | | | <p>食材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。</p> <p>採購/收貨數量與消耗量，保質期和貯存容積相適應。</p> <p>除膳食安全健康獲得保證外，避免採購半成品或成品。</p> | |
| 供應商管理  | | | <p>檢討供貨的穩定性。</p> <p>保持認可供應商名錄 (D5)，清楚瞭解產地來源。要求供應商通報食材來源的變更。</p> <p>對食材的規格和送貨要求與供應商作緊密的聯繫，避免購入來歷不明的食材。</p> <p>供應商確保交貨時食材滿足貯存要求。</p> <p>有需要時向供應商索取健康證明書 (例如肉類、家禽或雞蛋等)。</p> | |



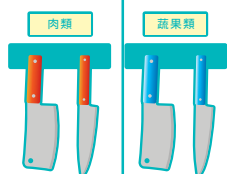
6 收貨和貯存

| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|--------|-----|----|--|-------|
| 收貨要求 | | | <p>保存送貨記錄 (R5)。</p> <p>退回有問題的批次 (R6) (例如破損的包裝、不當的貯存溫度、保質期等)。</p> <p>運輸車輛內外整潔乾淨，溫度適當 (冷藏食材4℃，冷凍食材 -18℃)。</p> <p>以塑膠袋封好已加工的蔬菜。</p> | |
| 來貨檢查 | | | <p>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。</p> <p>新鮮食材以視覺和嗅覺檢查(肌理、顏色和氣味)，避免冰或水直接接觸食材。</p> <p>檢查米、麵粉等有否受蟲害侵擾。</p> <p>保存送貨單和相關文件，需要時要求供應商提供健康證明書 (例如肉類、牛肉、雞蛋等)。</p> | |
| 貯存要求 | | | <p>室溫 (陰涼、避免陽光直射)：米、乾調味料、麵粉和蔬果 (即用的)。</p> <p>低溫貯存 (5℃ 至 15℃)：蔬果 (超過 24小時貯存)。</p> <p>冷藏食材貯存 (0℃ 至 4℃)：餃子、生麵糰、鮮魚、解凍膳食。</p> <p>冷凍食材貯存 (-18℃ 以下)：冷凍膳食相關，濕度應保持在40% - 60% 左右。</p> <p>避免存放過多食材，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> | |
| 預防交叉污染 | | | <p>以不同的盒子貯存未熟和即食的食材。</p> <p>以其他位置貯存已打開或破損的包裝，有需要時再包裝。</p> <p>乾的食材放在濕的食材之上，避免濕食材溢出汁液污染。</p> | |
| 保質期的控制 | | | <p>較短保質期的食材放在前面、較長的放在後 (遠放近取)。</p> <p>有需要以不同顏色標籤識別不同日期接收的食材。</p> <p>取貨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℃。</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 加工和烹調

| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|------|-----|----|--|-------|
| 解凍過程 | | | <p>解凍食材可在冷藏櫃內（約4°C）進行（需時較長）。</p> <p>把食材放在密封膠袋內並在水中浸約一小時快速解凍。解凍亦可用微波爐進行。</p> <p>解凍後食材應馬上加工切割，剩餘者保存在冷藏櫃內不超過二天，否則棄置。</p> <p>需要時使用標籤以識別和控制解凍時間和貯存時間。</p> <p>需要時使用盤子接收解凍所產生的肉汁，並每天清潔更換。</p> | |
| 清洗 | | | <p>使用不同的廚具盛載未熟和即食的食材。</p> <p>以不同的清洗槽清洗不同的食材。</p> | |
| 切割 | | | <p>注意工具與砧板的清洗，區分未熟和即食的刀具與砧板，使用後清洗消毒乾淨並保持乾燥。</p> <p>以不同顏色識別不同膳食的廚具，例如蔬菜、肉類和熟食。</p> <p>若同時清洗水果和肉類，便應先洗水果、後洗肉類。</p> <p>使用絞肉機，用後應清洗乾淨和消毒。</p> <p>小心使用抹布，不同用具或物品使用不同抹布。</p> | |
| 烹調 | | | <p>肉類最厚部份要煮至75°C 15 秒（或65°C 10 分鐘）。</p> <p>蝦、蟹肉：轉為紅色。</p> <p>貝殼類：直至殼打開為止。</p> <p>湯：煲滾為止（約100°C）。</p> <p>有需要或新廚師培訓時可使用溫度計。</p> | |



8 銷售和清潔

| 過程 | 負責人 | 次數 | 內容 | 文件/記錄 |
|---|-----|----|---|-------|
| 擺放  | | | <p>烹調後膳食適當保存蓋好，防止封塵。</p> <p>若需要冷藏，膳食應先放涼後，再放到冷藏櫃。</p> <p>銷售前需再加熱到75°C。</p> | |
| 銷售  | | | <p>銷售人員先徹底洗手 (20秒)。</p> <p>膳食預先蓋好，避免污染。</p> <p>人員雙手不與膳食直接接觸。</p> <p>小心抹布的清潔度。</p> | |
| 收拾 | | | <p>廚餘集中存放，按衛生和環境要求處理。</p> <p>收拾餐具，整理餐桌和打掃地上廢物。</p> <p>每天下班前清潔場地，移走廢物。</p> | |
| 餐具清洗 | | | <p>使用三槽式洗滌流程，即去污、清洗和消毒。</p> <p>第一次使用熱水 (40°C - 60°C) 或洗潔精，除去餐具的油脂，第二次溫水沖洗，第三次消毒以水溫80°C的熱水或已稀釋之200 ppm 的氯水浸泡2分鐘。</p> <p>消毒後餐具要保存良好並避免蟲鼠侵擾。</p> <p>塑膠餐桌布在每次使用後清潔並每天以消毒劑清洗消毒。</p> <p>餐具洗滌完成後置於架上自然風乾，放入保存櫃。</p> <p>保持衛生環境以確保餐具清潔和消毒。</p> <p>可用的餐具不可與尚未清洗的混在一起。</p> | |
| 調味品保護 | | | <p>調味品瓶先清洗後才注入新的調味品。</p> <p>下班前調味品瓶存放在消毒櫃內保持衛生。</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

1 膳食安全健康目標

膳食負責人視提供安全和健康的膳食予同學為廚房的使命。



- 例子
- 膳食安全健康被視為廚房的最重要目標
 - 瞭解有關的法例和法規要求 (D2)，並轉化為內部要求
 - 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(D1)

2 組織架構

建立有效的組織架構以推行膳食安全健康計劃。



- 例子
- 任命各過程負責人、膳食安全健康負責人和膳食審核員，兩者不由同一人擔任
 - 對營運和膳食安全健康相關職能制訂職責和權限

3 資源

為推動膳食安全健康提供充分的資源。

- 例子
- 充分考慮團隊內各人的工作量，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

4 團隊膳食安全健康意識

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。

- 例子
- 膳食安全健康負責人和膳食審核員通過正規培訓，瞭解基本膳食安全健康要旨，熟悉管理膳食團隊，提升水平
 - 人員入職前通過膳食安全健康培訓和評核，提升對包含過敏原食品的警覺，關注和熟悉膳食安全健康相關的法例和法規要求

| 問題 | | 證據 (正面或需要改進的) | 是/否 | 文件/記錄 |
|---|--|---------------|-----|-------|
| 5 溝通 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。 | | | | |
| 例子 <ul style="list-style-type: none"> ● 監察衛生局巡查結果並保存記錄 (R1) ● 留意日常環境衛生情況，確保正常營運，提供安全健康膳食 ● 瞭解學生對膳食的意見。假若學生抱怨，立即處理並保存記錄 (R2) ● 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，報告小食設計、抱怨、膳食安全健康的進度 | | | | |
| 6 改進 進行會議，總結過去一學年成果，決定下年度改進措施。 | | | | |
| 例子 <ul style="list-style-type: none"> ● 制訂來年改進計劃 ● 獎賞對膳食安全健康有貢獻的人員 | | | | |

文件

膳食安全健康管理手冊 (D1)
 相關法例和法規要求 (D2)

記錄

衛生局巡查記錄 (R1)
 投訴處理記錄 (R2)

2 環境衛生 (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

1 建築物

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、蟲鼠匿藏等。避免牆皮或塗層剝落、發霉。

許可證、執照要求

廚房不與公共地方範圍包括街道，停車場等直接聯通。

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 廚房應與顧客區分隔

83/96/M號訓令 附表II 定出最小的廚房面積



- 例子
- 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
 - 通道或門窗戶需容易清潔和消毒，不受廢物污染。處理區門窗保持關閉，防止微生物及蟲鼠侵擾
 - 洗手間儘量與膳食處理區分隔，設置獨立的排污口，洗手盤安裝虹吸管
 - 提供貯存櫃給膳食人員貯存個人物品

2 廢物管理

在廚房範圍內配置足夠的有蓋廢物桶，廢物定時從廚房移走。

法例和法規的要求

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

- 例子
- 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
 - 制訂移走廢物的職責和時間表，移走後清洗相關地方



3 蟲鼠管理

採取措施以消除蟲鼠的匿藏處，控制廚房的通道，防止蟲鼠進入。小心使用蟲鼠藥並保存記錄。

法例和法規的要求

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

- 例子
- 在周邊地方安裝“蟲鼠箱”，在通道上安裝滅蠅燈
 - 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
 - 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
 - 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
 - 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
 - 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 (R3)。



文件

蟲鼠藥使用方法 (D3)

記錄

蟲鼠藥使用記錄 (R3)

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

1 膳食處理區

設置獨立膳食處理區和相關設備，處理加工和烹煮。

例子

- 工作檯面鋪上不透水材料 (例如不銹鋼)，易於清洗消毒
- 爐灶容量與實際需要相適應
- 電線、喉管等安裝穩妥安全
- 工作檯使用前以稀釋的氯水消毒
- 爐灶烹煮完成後立刻清洗，保持清潔衛生

2 乾貨貯存

保存乾貨貯存區清潔乾淨，防止蟲鼠侵擾，貯存乾貨。

例子

- 貯存區保持乾燥陰涼，避免陽光直接照射
- 貯存區內設置溫度和濕度計，保持環境穩定
- 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%
- 貯存架必須穩固，宜使用不銹鋼架，最底層須離地面約50cm

3 冷櫃

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。

例子

- 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，將熟的食物放在上格，生的食物放在下格，防止交叉污染

4 人員設施和洗手設施

提供儲物櫃予員工貯存個人物品，在膳食處理區方便位置安裝洗手與乾手設施，洗手間遠離處理區，供員工使用。

法例和法規要求

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

例子

- 在方便位置張貼洗手操作指南。若有可能，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

| 問題 | 證據 (正面或需要改進的) | 是/否 | 文件/記錄 |
|---|---------------|-----|-------|
| <p>5 照明</p> <p>法例和法規的要求 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</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>6 食水的供應</p> <p>在選擇水和冰 (如適用) 的供應時考慮膳食安全健康危害，不使用山水或井水。</p> <p>法例和法規的要求 83/96/M 號訓令 第四條 連接公共水供應網絡 16/96/M 號法令 第八十條第一款d項 使用非公共水供應網絡為違法行為</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 確保獲得優質食水，監察水質，若需要清潔貯水池。 若需要冰粒時，選購食用級冰粒或以製冰機生產 檢查供水喉管，嚴防滲漏污染 若使用過濾器等時，必須定期清洗或更換 | | | |
| <p>7 餐具和廚具</p> <p>為預防潛在的交叉污染，廚房保持乾淨整潔，食品接觸面是容易清潔的。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 廚具為抗腐蝕性，光滑，非吸水性而非有毒性的材料製造。塑膠廚具容易刮傷而藏污納垢，細菌滋生，除尼龍、PC較硬材料外，應避免使用。不銹鋼用具壽命長，安全性好，容易清洗 餐具和廚具沒有裂縫或尖角 (圓形為佳) 除高硬度者外，木材吸水性強，易生細菌，應避免使用木砧板或木面工作檯以不銹鋼製成 具備充分的空間和儲存架貯存餐廚具，設定貯存點。以使用頻次考慮擺放位置並清楚標識 若需要以顏色識別廚具(例如生肉 / 熟肉的刀等)，預防交叉污染 砧板使用後以100°C沸水消毒5分鐘 抹布清洗後以100°C沸水消毒5分鐘 | | | |
| <p>8 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 維修時小心處理零件，以免遺漏在膳食內 有需要時使用食用級潤滑劑，避免影響膳食安全健康 設備維修後需先進行清洗和消毒才可恢復使用 | | | |

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

1 人員衛生

為預防交叉污染，膳食人員必須執行個人衛生相關要求。

- | | | |
|------------|-----------|-----------------------------|
| 法例和法規要求 | 第八十條第一款c項 | 在廚房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 | 在廚房範圍不應擺放個人物品 |

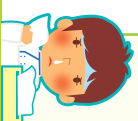
- 例子
- 膳食人員進入膳食處理區前應束起長髮，戴上工作帽或髮網，更換淺顏色和沒有鈕扣的制服、換鞋子或使用鞋套和洗手
 - 工作時不佩戴飾物如手錶、戒指、化妝妝或使用香水，保持身體各部份清潔
 - 人員如廁後或工作前必須法按衛生局推薦方法洗手，洗手後不應接觸錢幣
 - 處理即食膳食時使用一次性手套和口罩



2 人員健康

通過驗身確保人員身體健康 (R4)，小心處理帶病人員上班。

- 例子
- 膳食人員入職前須驗身體，以後每學年開學前進行，以確保健康，保存記錄 (R4)
 - 規定有下列情況者不可處理膳食：患發燒、腹瀉、嘔吐、咳嗽、喉痛等傳染病毒者；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



3 膳食安全健康意識

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。

- 例子
- 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
 - 瞭解相關法例法規的要求
 - 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 (R4)

5 小食設計和採購 (受訪者 小食設計/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

1 小食設計

考慮健康飲食，提供均衡營養予同學。為提升胃口，膳食種類儘量多采。保存小食設計文件。

- 例子
- 小食基本設計按《食物營養指引》要求，提供足夠熱量和纖維，減少攝入過多的脂肪、糖和鹽。保存小食設計文件 (D4)
 - 若需要亦可考慮中西醫的意見，提升同學體質
 - 儘量避免使用含過敏原材料，例如花生油、花生醬或含有過敏原調味料



2 採購政策

食材安全性是膳食安全健康措施中的一個重要組成部分。

- 例子
- 食材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
 - 除膳食安全健康獲得保證外，避免採購半成品或成品



3 供應商管理

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。

- 例子
- 檢討供貨的穩定性
 - 保持認可供應商名錄 (D5)，清楚瞭解產地來源。要求供應商通報食材來源的變更
 - 對食材的規格和送貨要求與供應商作緊密的聯繫，避免購入來歷不明的食材
 - 供應商應保交貨時食材滿足貯存要求
 - 有需要時向供應商索取健康證明書 (例如肉類、家禽或雞蛋等)



文件

小食設計 (D4)
認可供應商名錄 (D5)



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 收貨要求 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。 | | | | |
| 例子 <ul style="list-style-type: none"> ● 保存送貨記錄 (R5) ● 退回有問題的批次，保存記錄 (R6) (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 (冷藏食材4°C，冷凍食材 - 18°C) ● 以塑膠袋封好已加工的蔬菜 | | | | |
| 2 來貨檢查 以勝任的人員檢查來貨的質量和安全性。 | |  | | |
| 例子 <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 ● 新鮮食材以視覺和嗅覺檢查(肌理、顏色和氣味)，避免冰或水直接接觸食材 ● 檢查米、麵粉等有否受蟲害侵擾 ● 保存送貨單和相關文件，需要時要求供應商提供健康證明書 (例如肉類、牛肉、雞蛋等) | | | | |
| 3 貯存要求 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)。 貯存櫃具備足夠空間。 | |  | | |
| 例子 <ul style="list-style-type: none"> ● 室溫 (陰涼、避免陽光直射)：米、乾調味料、麵粉和蔬果 (即用的) ● 低溫貯存 (5°C 至 15°C)：蔬果 (超過 24小時貯存) ● 冷藏食材貯存 (0°C 至 4°C)：餃子、生麵糰、鮮魚、解凍膳食 ● 冷凍食材貯存 (-18°C 以下)：冷凍膳食相關，濕度應保持在40% - 60% 左右 ● 避免存放過多食材，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 | | | | |

| 問題 | 證據 (正面或需要改進的) | 是/否 | 文件/記錄 |
|---|---|-----|-------|
| <p>4 交叉污染的預防</p> <p>未熟和即食的食材分開貯存。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> • 以不同的盒子貯存未熟和即食的食材 • 以其他位置貯存已打開或破損的包裝，有需要時再包裝 • 乾的食材放在濕的食材之上，避免濕食材溢出汁液污染 |  | | |
| <p>5 保質期的控制</p> <p>以先入先出政策流轉、確保食材符合貯存要求。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> • 較短保質期的食材放在前面、較長的放在後 (遠放近取) • 有需要以不同顏色標籤識別不同日期接收的食材 • 取貨前檢查食材的保質期，過期的棄置 |  | | |
| <p>6 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 (包括健康證明書等) (R5)
退貨記錄 (R6)

7 加工和烹調 (受訪者 烹調員)

審核員 _____ 日期 _____

證據 (正面或需要改進的) 是/否 文件/記錄

| 問題 | 是/否 | 文件/記錄 |
|---|-----|-------|
| <p>1 解凍過程</p> <p>為避免解凍時細菌大量繁殖，解凍不在室溫下進行。解凍後食材貯存在4°C以下並避免交叉污染。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 解凍食材可在冷藏櫃內(約4°C)進行(需時較長) 把食材放在密封膠袋內並在水中浸約一小時快速解凍。解凍亦可用微波爐進行 解凍後食材應馬上加工切割，剩餘者保存在冷藏櫃內不超過二天，否則棄置 需要時使用標籤以識別和控制解凍時間和貯存時間 需要時使用盤子接收解凍所產生的肉汁，並每天清潔更換  | | |
| <p>2 清洗</p> <p>生吃的蔬菜、水果要徹底清洗(消毒)。使用食用級清潔劑。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 使用不同的廚具盛載未熟和即食的食材 以不同的清洗槽清洗不同的食材 | | |
| <p>3 切割</p> <p>切割過程防止交叉污染。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 注意工具與砧板的清洗，區分未熟和即食的刀具與砧板，使用後清洗消毒乾淨並保持乾燥 以不同顏色識別不同膳食的廚具，例如蔬菜、肉類和熟食 若同時清洗水果和肉類，便應先洗水果、後洗肉類 使用絞肉機，用後應清洗乾淨和消毒 小心使用抹布，不同用具或物品使用不同抹布  | | |
| <p>4 烹調</p> <p>烹調膳食時核心溫度必須提升至指定溫度，殺滅細菌。</p> <p>例子</p> <p>烹調中心溫度按建議要求</p> <ul style="list-style-type: none"> 肉類 75°C 15秒 (或65°C 10分鐘) 蝦、蟹肉：轉為紅色 貝殼類：直至殼打開為止(建議煮至100°C 以上一分鐘以避免感染肝炎) 湯：煲滾為止(約100°C) 有需要或新廚師培訓時可使用溫度計  | | |
| <p>5 烹調前後擺放</p> <p>若烹調前後需擺放超過2小時，膳食應存放於60°C以上或4°C以下。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> 烹調前後膳食適當保存蓋好，防止封塵 若需要冷藏，膳食應先放涼後，再放到冷藏櫃(最理想為1-2小時內將溫度下降至5°C或以下) 銷售前需再加熱到75°C  | | |


文件 沒有

記錄 沒有

8 銷售和清潔 (受訪者 服務員)

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>銷售時擺放小心擺放小食，避免交叉污染。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 烹調後膳食適當保存蓋好，防止封塵 ● 若需要冷藏，膳食應先放涼後，再放到冷藏櫃 ● 銷售前需再加熱到75 |  | | |
| <p>2 銷售</p> <p>按既定程序銷售，小心保存膳食溫度，確保安全和預防交叉污染。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 銷售人員先徹底洗手 (20 秒) ● 小食預先蓋好，避免污染 ● 人員雙手不與膳食直接接觸 ● 小心抹布的清潔度 | | | |
| <p>3 收拾</p> <p>餐後收拾餐具，整理餐桌及環境。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 廚餘集中存放，按衛生和環境要求處理 ● 收拾餐具，整理餐桌和打掃地上廢物 ● 每天下班前清潔場地，移走廢物 |  | | |
| <p>4 餐具清洗</p> <p>餐具免受污染，廚具在使用後，清洗和消毒後吹乾。確保每天下班前場地廚具等清洗乾淨。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使用三槽式洗滌流程，即去污、清洗和消毒 ● 第一次使用熱水 (40 - 60) 或洗潔精，除去餐具的油脂，第二次溫水沖洗，第三次消毒以水溫80 的熱水或已稀釋之200 ppm的氯水浸泡2分鐘 ● 消毒後餐具要保存良好並避免蟲鼠侵擾 ● 塑膠餐布在每次使用後清潔並每天以消毒劑清洗消毒 ● 餐具洗滌完成後置於架上自然風乾，放入保存櫃 ● 保持衛生環境以確保餐具清潔和消毒 ● 可用的餐具不可與尚未清洗的混在一起 | | | |
| <p>5 調味品保護</p> <p>保持調味品免受污染，實施先入先出政策。</p> <p>例子</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調味品瓶先清洗後才注入新的調味品 ● 下班前調味品瓶存放在消毒櫃內保持衛生 | | | |

文件

沒有

記錄

沒有

校園食品安全 管理工具書



營運模式四
小賣部：小食製作



附件二 文件和記錄清單

文件

D1 膳食安全健康管理手冊

D2 相關法例法規要求

D3 蟲鼠藥使用方法

D4 小食設計

D5 認可供應商名錄

記錄

R1 衛生局巡查記錄

R2 投訴處理記錄

R3 蟲鼠藥使用記錄

R4 人員驗身記錄

R5 送貨記錄 (包括健康證書)

R6 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 |

食水的供應

| | |
|----------------------|-----------------|
| 83/96/M號訓令 第四條 | 連接公共水供應網絡 |
| 16/96/M號法令 第八十條第一款d項 | 使用非公共水供應網絡為違法行為 |

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 |

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

