

外賣及餐飲配送

給食物業及消費者的食物安全建議

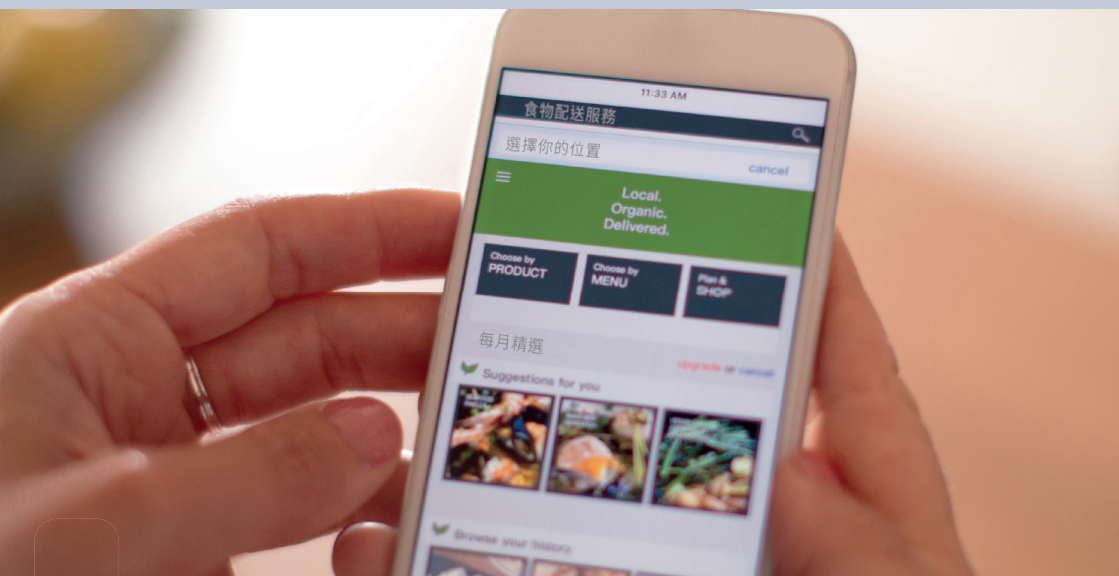


引言及適用範圍

向食肆訂購外賣和送餐服務，已經成為不少人忙碌生活的一部分。近年，供訂購外送餐飲的應用程式漸趨普及，顧客只要透過他們的電子設備，便可從較遠的地點訂購餐飲配送服務。這些外送餐飲無論是由食肆員工抑或第三方餐飲送遞商配送，在運送到戶期間都必須妥善處理，才能確保食物安全。

這套建議為提供餐飲外送服務的食物業經營者而編製，包括食肆及第三方餐飲送遞商，他們烹製、提取和配送餐飲，供顧客在餐飲送達後隨即享用。這套建議旨在協助食物業界在營運中採取適當的食物安全措施，以減低在配送食物時出現食源性疾病（食物中毒）的風險。在這套建議中，「第三方送餐服務」指為消費者提供可在指定區域範圍內選擇食肆訂購外送食物的服務，這有別於其他直接配送食物給消費者的模式，例如糧食雜貨及學生午飯的配送服務。

這套建議並非法律文件，其使用純屬自願性質，但當中審視了一系列與「良好衛生規範」（Good Hygiene Practice，簡稱 GHP）相關的重要指標，食物業經營者應考慮當中建議的最佳做法，以向消費者提供安全的食物。





外賣及餐飲配送常見的食物安全問題



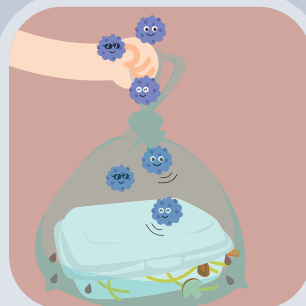
過早烹製待取的食物

- 烹製好的食物在送餐人員到取前被放置於室溫下一段時間，沒有適當熱存（保溫）或冷存。



食物運送的時間與溫度控制不當

- 食物在運送途中沒有任何溫度控制。
- 交通擠塞、物流不暢、惡劣天氣或訂單過多都會額外延長食物置於沒有溫度控制下的運送時間。



食物交叉污染

- 如果食物容器密封不當或運送途中變形，食物可能會被外在環境污染，或包裝出現滲漏。
- 如果食物處理人員和送餐人員忽視個人衛生及運送車輛的清潔，也會使食物受到污染。

上述因素皆使外賣及外送餐飲長時間置於攝氏 4 至 60 度的危險溫度範圍，讓食物中的有害細菌迅速繁殖，並引致食物交叉污染。

為減低食物中毒的風險，食物處理人員和外送人員在烹製、包裝、提取和運送期間，都不應將食物置於危險溫度範圍。此外，不應過早烹製食物。在配送食物予消費者時，應採取適當的時間與溫度控制措施。食物處理人員和外送人員應保持良好的個人衛生習慣，例如經常洗手，以防止交叉污染。

安全溫度



>60°C ≤4°C

確保外送餐飲安全的時間與溫度控制

大部分致病細菌在攝氏 4 度至 60 度的危險溫度範圍內迅速生長和繁殖。因此，保持熟食於攝氏 60 度以上，冷食於攝氏 4 度或以下，可確保外送餐飲安全。對於容易腐壞的高風險食物來說，溫度控制尤其重要，例如擬供生吃的海產、即食加工肉類或海產（例如火腿、香腸、煙火雞肉、煙三文魚）、含有生或半生熟蛋類的食物，以及混合食物（例如壽司、沙律、三文治）。



然而，如果食物在沒有溫度控制下（例如室溫）運送，時間控制便成為唯一確保食物安全的把關點，必須遵從「2 小時 / 4 小時原則」：

烹製好的食物置於室溫的時間		安全建議
不超過 2 小時		預製食物可即時食用，或放入雪櫃待用
2 至 4 小時之內		預製食物可即時食用，但不能再放回雪櫃貯存
超過 4 小時		預製食物須棄掉

換言之，食物在沒有溫度控制下運送的時間愈長，期後可供安全食用的時間便愈短。要留意食物置於危險溫度範圍的時間是累計的，即是要把食物每次置於環境溫度的每個時段加起來，包括處理、貯存和配送的時段。

例子：滑蛋飯

由準備好即食材料的時間起計而非出發送遞的時間！



1 預先炒好滑蛋



2 置於沒有溫度控制的環境



3 收到訂單



4 把滑蛋放在飯上



5 等待送遞員領取



6 運送

處理食物

待取

送遞

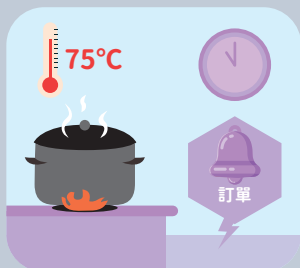


愈短愈好



外賣及餐飲配送的食物安全措施

烹煮或翻熱及貯存 1



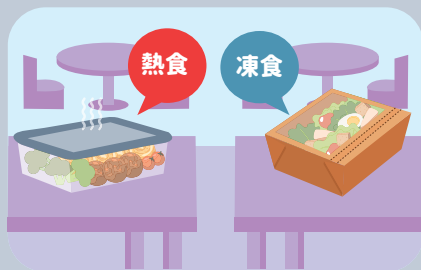
食物業處所

- 徹底烹煮或翻熱食物，中心溫度應最少達攝氏 75 度。
- 適時烹製食物以配合送餐服務，避免過早烹煮。
- 在包裝外賣或外送餐飲前，盡可能不要將食物置於危險溫度範圍，例如熟食存放在攝氏 60 度以上的隔層水浴鍋中，冷食放在攝氏 4 度或以下的雪櫃中。

食物包裝及防拆保護 2

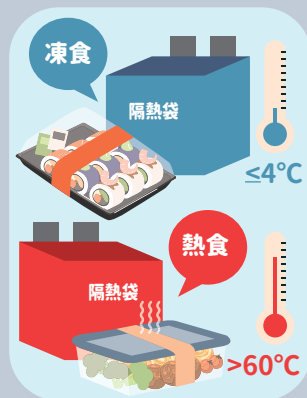
食物業處所

- 使用乾淨、堅固及耐熱的有蓋容器或密封包裝盛載食物。
- 熟食和冷食須分別放在不同的容器中。
- 劃出指定區域供提取外賣或外送餐飲，並保持乾爽清潔。
- 特定的包裝設計和防拆封條可防止食物受干擾，例如不可重新密封的包裝（例如撕拉條），以及有防拆膠紙、貼紙或封口的容器，以免食物被干擾，確保食物在運送期間安全完整。
- 如果可行，可在包裝上標明烹製 / 包裝食物的時間。



外送人員

- 所有食物在配送期間必須不受干擾，以確保食物安全及適宜供消費者食用。不應拆開、改變、擅動或轉換食物及其包裝。
- 以適當溫度將食物貯存於密封容器內，可保護食物免受有害微生物、異物及其他食材交叉污染。熱食及凍食必須分開置於隔熱盒或袋內才運送。
 - 必須冷存的食物（例如壽司）在配送途中必須保冷。將凍食放入保冷袋或裝有冰墊只供送遞凍食的袋內，維持於攝氏4度或以下。
 - 必須熱存的食物也應裝在隔熱袋或只供送遞熱食的保溫箱中，維持於攝氏60度以上。
- 確保食物包裝和放置妥當（例如垂直擺放），以免出現滲漏、食物被壓碎或食物容器受損。
- 在配送過程中，即食食品必須與生的食物分開，所有食品亦須與非食品分開擺放。
- 避免因不必要的翻尋以盡量減少外送食品置於沒有溫度控制下的時間。
- 保留外送食品的時間與溫度控制記錄。
- 提醒顧客盡快食用食物。
- 應盡可能親身與顧客交收食物。在其他情況許可下（如要求無接觸送餐服務），應將食物放在指定、清潔的位置，並事先與顧客確認。送達後請通知顧客。



第三方餐飲送遞商

- 食物業處所如欲僱用你的送餐服務，應先核實其牌照／許可證。
- 向食物業處所提供清潔穩固的外賣袋及防拆封條。
- 查核送餐人員的延誤紀錄，以嚴格控制配送量。
- 利用和結合科技以確保食物安全，例如：
 - 根據實時的交通流量和配送能力，為送餐人員提供最佳送餐路線和次序，以縮短配送時間。
 - 限制在指定區域範圍內下單，以避免需要較長時間運送。
 - 在外送延遲時通知消費者。
 - 保存外送記錄，以便衛生當局在爆發食源性疾病或需要回收食物時進行追蹤和溯源。
- 建立機制來處理違規事宜（例如食物溫度不當、擅動食物）及消費者的投訴。

運送車輛

4

外送人員

- 運送車輛的食物貯存格（例如汽車或電單車的車尾箱）及運送容器應：
 - 每次外送前後，均應使用消毒劑或視液徹底清潔；
 - 保持狀況良好；
 - 能夠將食物保持在適當溫度；以及
 - 配有食物溫度計以確保溫度控制措施運作正常。
- 用作裝載食物或餐飲的貯存格或容器應在每次使用前進行充分清潔，才開始送遞工作。



個人衛生

5

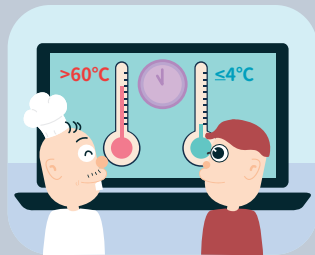
- 必須經常遵循良好的個人衛生習慣，包括正確洗手：在處理食物前後、如廁後、咳嗽、打噴嚏或擤鼻涕後，用暖水與視液搓手 20 秒，徹底清潔雙手。
- 如沒有洗手設施，雙手又沒有明顯污跡，外送人員可使用酒精搓手液潔手。
- 食物處理人員及外送人員如有腹痛、腹瀉、發燒、喉嚨痛或嘔吐等症狀，應停止工作。



培訓

6

- 食物業經營者應培訓其員工，使他們了解**基本的食物安全守則**，包括**良好衛生規範**、**如何防止污染和食物被干擾**，以及**時間與溫度管理**。



給消費者的建議



- 盡快享用外賣與外送餐飲，或暫時貯存於雪櫃保鮮格內，並徹底翻熱後才進食。
- 如事先與送遞員確認暫放在指定位置，盡快取回及食用食物。
- 如市民在用膳時發現食物不潔、有異物或不宜食用，可致電 24 小時熱線 2868 0000 向食物環境衛生署作出投訴，並保留証物以便署方跟進。
- 由於有些外賣包裝物料不能抵受高溫（例如攝氏 100 度），如需要翻熱食物，可先把食物倒在耐熱的器皿內，才進行加熱。
- 避免訂購高風險的外送餐飲，例如壽司等沒有適當溫度控制的生或半熟食物，高危人士尤應注意。
- 需要長途配送的餐飲如無嚴格的時間與溫度控制，有可能會變壞和受污染，消費者不應訂購。

