

幼兒膳食服務

食物安全指引

FOOD SAFETY GUIDELINES ON
CATERING SERVICES FOR CHILDREN



食物安全中心
Centre for Food Safety

引言

現時香港的各類幼兒中心，不單提供不同形式的幼兒服務，亦會提供膳食安排。由於幼兒膳食可能涉及較多處理程序（例如攪碎、切細等），而且幼兒的身體抵抗力較成年人弱，因此食物從業員為幼兒製作膳食時，應特別注重食物安全。

認識食物中毒

食物中毒是由進食受污染的食物或飲品所致。致病原包括細菌（例如沙門氏菌）、病毒（例如諾沃克病毒）、毒素（例如雪卡毒素）化學品（例如農藥）和寄生蟲。

視乎引致食物中毒的原因，病者可能於進食後數小時至數天內出現不適。常見的病徵包括噁心、腹痛、腹瀉和嘔吐等。



製作幼兒膳食的指引



1

設備

- 計劃幼兒膳食時，應小心安排所需的設備，特別是要有足夠的爐具、雪櫃和保溫用具。

2

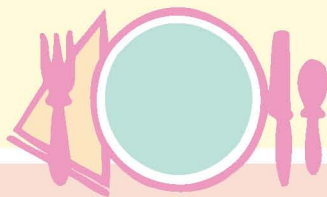
採購材料及收貨

- 向可靠的供應商採購食物材料。
- 確保供應商已領有由食物環境衛生署發出的相關且有效牌照。（例如出售肉類的店鋪應領有「新鮮糧食店」牌照。提供午餐飯盒膳食服務的應領有「獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠」牌照。）食物環境衛生署網頁上載了領有相關牌照的店鋪的資料。
- 收貨時要檢查來貨的品質。
- 由外判供應商提供的膳食應用保溫容器運送到幼兒中心。

3

貯存設施及溫度控制

- 嚴守「先入先出」的原則存放食物。
- 定時檢查及記錄雪櫃溫度。冷凍櫃要保持在攝氏4度或以下，而冷藏櫃則在攝氏-18度或以下。
- 生和熟的食物應蓋好，並分開存放在不同雪櫃內。如存放在同一雪櫃內，熟的食物應存放在上層，生的食物放在下層，以防止交叉污染。
- 由外判供應商提供的膳食應保持在攝氏60度以上，直至食用時才從保溫容器取出。



4

食物處理及烹調



- 在解凍時，可把冷藏食物放入冷凍櫃或放於流動的自來水中。
- 食物要徹底煮熟。利用溫度計確保食物中心溫度達攝氏75度或以上至少30秒。
- 為配合幼兒的特別飲食需要，應注意以下事項：
 - 採用「即烹煮、即進食」的製作模式，盡量縮短配製食物的時間；
 - 小心處理需於烹煮後再經人手加工的食物（例如：將食物攪拌成糊狀）；
 - 所有接觸食物的用具（特別是處理熟食的攪拌器及餵食的匙羹等）在使用前必須徹底清潔和消毒。消毒方法包括使用殺菌劑或將洗淨的用具浸在沸水內不少於一分鐘。（可從食物環境衛生署網址查閱獲批准的殺菌劑。）

5

分派膳食及進食

- 如果食物是即場分份，應該：
 - 利用保溫設備將已煮熟的食物保持在攝氏60度以上；
 - 確保有足夠的地方、設備或用具（例如熱櫃）和人手以便盡快分發食物，以及保持清潔。
- 盡快享用食物，並盡量把食物一次過吃完。



6

保持良好個人衛生習慣

- 處理食物前或如廁後，用梘液揉擦雙手至少20秒，用清水徹底沖洗後，將手抹乾或吹乾。
- 有腹瀉或嘔吐等病徵的員工不可處理食物。



7

處理食物投訴

- 食物投訴有助反映食物製作過程中可能被忽略的問題。因此提供膳食的幼兒中心應迅速及正面處理投訴。
- 幼兒中心應：
 - 預先制定有關食物中毒的緊急應變措施。
 - 如發現問題，應盡快通知其他幼兒停止進食有關食物，防止食物事故蔓延。
 - 常備下列記錄以便跟進：
 - 每日膳食供應名單（包括幼兒名稱及所吃的食物種類等資料）；
 - 食物原材料供應商名單；
 - 每日採購清單；
 - 外判膳食供應商聯絡電話及地址等資料。



如欲獲取更多資料或有其他查詢，請致電食物安全中心傳達資源小組（電話：2381 6096）。