

享用**安全**的學校午膳

有賴學校、家長、食物業及學生攜手合作



引言

為確保學校午膳可安全食用，學校、家長、食物業及學生應攜手合作，把風險減至最低。

食物安全關乎學生的健康和學業。因此，學校午膳的菜式無論如何五花八門，都應時刻以食物安全為先。目前，除了新落成的校園外，大部分學校並無劃定專用地方為全體學生提供午膳。學校一般會與食物業合作，由業界供應飯盒或承辦學校飯堂或小食部服務。為推廣食物安全，食物安全中心(中心)一向有提供食物衛生講座供業界參加，亦有提供指引供業界遵守。

學校午膳的模式

教育局在九十年代初開始推行學校全日制。二〇一〇年向全港中小學進行的調查顯示，大約有55萬名學生在校進食午餐。

學校午膳安排通常採用以下一種或多種模式：

- (a) 由指定供應商把預訂午膳送往學校，部分包括現場派飯；
- (b) 學校自設飯堂；
- (c) 由家人配製飯盒送往學校或學生自攜；以及
- (d) 校外用膳。



於現場派飯時，應把熱食貯存於保溫設備內

正如行政長官在二〇〇九年十月的《施政報告》中提出，為減少本港的廚餘和即棄飯盒，環境局聯同教育局於二〇一〇年二月推出“環保午膳約章”，邀請學校簽署。此外，「環境及自然保育基金」提供資助，協助學校加裝所需的基本設施及改建飯堂。這項新政策進一步推動更多學校擴大用膳區，推行現場派飯，並設立烹煮蔬菜及米飯的工作區，又或大幅增聘前線員工為學生提供服務。這些措施旨在鼓勵學校停用即棄飯盒，並盡量採用“現場派飯”模式。從食物安全的角度來說，引進新措施



可能會改變某些午膳的處理模式，有必要重新評估相關風險。因此，中心與教育局及環境保護署合作研究不同形式的學校午膳安排，評估風險及為家長和學童編寫指引。

學校午膳的風險

整體而言，與學校午膳有關的風險可分為下列三類：

- (a) 有關配料；
- (b) 有關食物加工過程；以及
- (c) 有關烹煮後的工序。

與配料有關的風險主要是化學性危害（例如蔬菜中的除害劑）及生物性危害（例如雞肉中的沙門氏菌）。在食物加工過程中，食物如處理不當可能有微生物滋長（例如 O157 型大腸桿菌會在烹煮時間不足的食物中繼續生存）。在烹煮後的工序中，則有機會在膳食中引入化學性危害（例如來自運送車輛內部環境的污染）、物理性危害（例如異物在入盒過程中進入膳食）及生物性危害（例如帶有金黃葡萄球菌的從業員污染食物）。



檢查熱食的温度以確保食物保存在攝氏 60 度以上

學校、家長、食物業及學生攜手合作

1. 學校

1. 挑選合適的膳食供應商

學校的一貫做法是與膳食供應商就營辦學校飯堂或供應飯盒（包括或不包括現場派飯服務）事宜簽訂合約。學校須：

- 主動物色關心學生福祉和注重食物安全的膳食供應商。合資格的膳食供應商應符合下列必備條件，最好同時具備其他良好特質；
- 制定監察及事故應變程序及機制。不定時抽查供應商的服務表現，包括員工個人衛生、食物質量、文件存檔及紀錄和車輛質素等。



合適的膳食供應商應符合下列必備條件：

- 持有食物環境衛生署（食環署）發出的食物製造廠牌照（獲准供應午餐飯盒）。
- 保持良好的食物安全紀錄。食環署衛生督察會不時巡查供應商，如發現嚴重違規情況，供應商可能會遭吊銷牌照。持牌供應商的最新名單詳見下列網頁：
http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/licence-type.html

最好同時具備下列良好特質：

- 額外推行食物安全管理計劃或獲得相關認證，例如“食物安全重點控制”系統或 ISO 22000；
- 推行供應商管理計劃；
- 設立監控及紀錄控制重點的程序，例如把徹底煮熟的食物存放在攝氏 60 度以上，並以溫度計適當地按時檢查，以及保存紀錄；
- 運送車輛監察制度。

學校午膳的“食物安全五要點”

- 向可靠衛生的供應商採購新鮮、衛生的配料；
- 保持清潔。保持用具和工作地方清潔。食物從業員應遵從食物衛生守則；
- 貯存、配製、烹煮、運送和分派食物時，應分開生熟食物；
- 徹底煮熟食物，食物中心溫度須達到至少攝氏 75 度；
- 把食物存放在安全溫度，熟食保存在攝氏 60 度以上，而冷吃食物則在攝氏 4 度或以下。

2. 保持校園環境衛生

- 時刻保持設施、設備或其他接觸食物的用具表面清潔，因為食物殘渣及污垢可污染食物，造成食物中毒；

- 保持用膳區、飯堂及課室清潔；
- 提供清潔用具及地方收取和分派由家人配製的午膳。

II. 家長

家長可透過家長教師會或其他非正式途徑參與挑選和監察午膳供應商的工作。此外，家長亦可自行配製飯盒和送飯。



於配製食物期間，應正確地配戴口罩和髮網

1. 安全配製和運送飯盒

為子女配製飯盒和送飯時，應遵守“食物安全五要點”。

2. 提醒家傭

如有需要，應就選用配料、烹調方法、配製和運送飯盒等方面為家傭提供清晰的指示。

為子女安全配製飯盒的五要點：

- 選用有營養的配料，並採用適當的烹調方法，令食物適宜用保溫器皿保存；
- 清洗所有用過的用具、工作枱和容器；
- 徹底煮熟或翻熱食物，食物中心溫度須達到至少攝氏75度；
- 選購、配製、烹煮和運送食物時，應分開生熟食；
- 把午膳存放在適當的保溫器皿內，以便保存在安全溫度。

III. 食物業

食物業應致力為學童提供安全和營養豐富的食物。保障食物安全是食物從業員的責任，絕不能掉以輕心。

1. 飯盒供應商應

- 確保已把法例規定和食環署及中心有關食物安全的其他指引適當融入工作流程中；



以清水及清潔劑清洗用具

- 與學校合作擬定適當的送飯和用膳時間。

2. 學校飯堂、小食部或提供現場派飯服務的經營商應為學校提供下列更多支援服務：

- 與學校一同制定有關處所及設施的適當設計和工作流程控制措施；
- 參考現行食物安全及衛生指引，配製和安排健康食物在學校飯堂及小食部出售；
- 確保現場派飯服務工作區的衛生安全標準與其他形式的食物業處所的標準一致。

3. 其他所有經營商均應

- 參考“食物安全重點控制”系統，嚴格評估學校午膳配製過程中可能引入的各種危害，並擬定相關的控制措施；
- 設立供應商管理計劃；
- 與學校一同制定事故處理及應變程序；
- 確保為學童提供服務的管理層及前線員工得到足夠訓練。

“食物安全重點控制”

在整個食物鏈推行“食物安全重點控制”系統一向被公認能有效提升食物安全，並預防各種與食物有關的疾病。食物內雖然無可避免會有危害(即可損害人體健康的生物、化學或物理媒介)，但只要推行適當措施，便能預防和減低有關危害，把風險盡量降至消費者可接受的水平。“食物安全重點控制”包括七項原則：

原則一： 進行危害分析

原則二： 確定控制重點

原則三： 制定監控標準

原則四： 設立控制重點的監控程序

原則五： 制定一旦監控程序發現某控制重點不受控制時採取的矯正行動

原則六： 制定確認程序以確認“食物安全重點控制”系統有效運作

原則七： 為上述原則及其應用的程序和紀錄建立文件存檔

IV. 學生

- 在進食前，咳嗽、打噴嚏和處理垃圾後，清洗雙手；
- 在校內用膳時，如發現食物有異(例如帶有異味)，應告知老師；
- 如在校外用膳，應選擇可靠、衛生的店鋪。切勿購買無牌小販的食物。如發現食物的外觀或氣味有異，便不要食用。



進食前應以清水及梘液徹底清洗雙手

更多資料：

食物安全中心網頁 — www.cfs.gov.hk

食物安全中心傳達資源小組 — 電話：2381 6096

指引 — 根據「食物安全重點控制」系統制定的食物安全計劃(適用於學校午餐飯盒供應商)