

# 認識及選擇 學校午餐飯盒供應商



## 內容

1. 如何製造午餐飯盒
2. 製造午餐飯盒的安全重點
3. 什麼是高風險食物
4. 如何選擇／監察午餐飯盒供應商
5. 參考意見

## 如何選擇午餐飯盒供應商？

3

### 如何選擇午餐飯盒供應商？

#### 飯盒製造方式

即日烹煮及出餐  
(cook-serve)

速涼烹調法  
(Cook-chill)

#### 即日烹煮及出餐 (cook-serve)

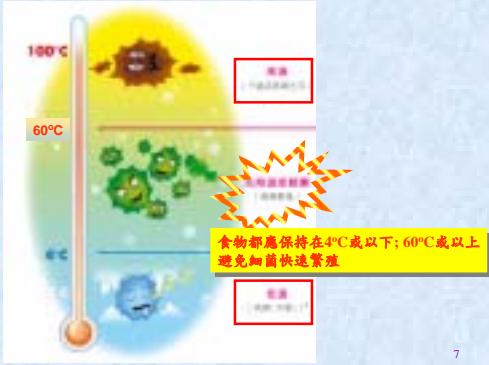
- 在這個生產模式裏，食物大都是在供餐當日早上才烹煮的
- 但由於學校飯盒供應商需要在中午前為學校提供大量午膳飯盒，供應商一般都會在供餐前2-4小時把所需食物烹調好
- 將食物熱存在適當的器具內，直至供餐為止

5

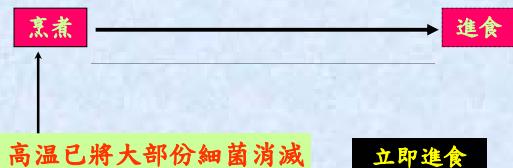
#### 即日烹煮及出餐(cook-serve)



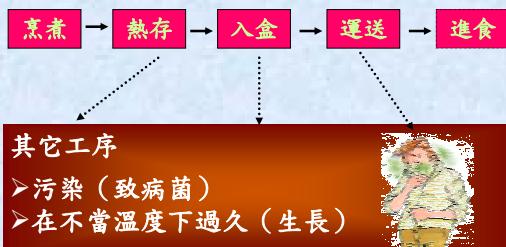
## 貯存及烹煮食物的溫度指示



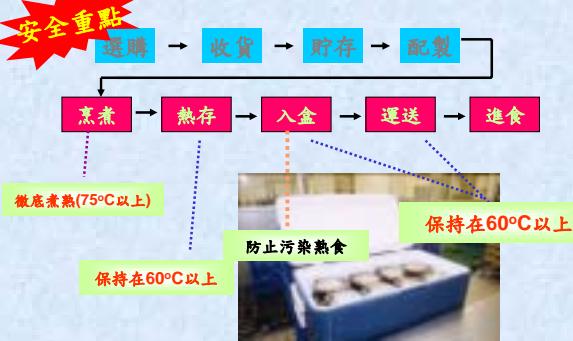
## 即日烹煮及出餐(cook-serve)



## 即日烹煮及出餐(cook-serve)



## 即日烹煮及出餐(cook-serve)



## 製造方式

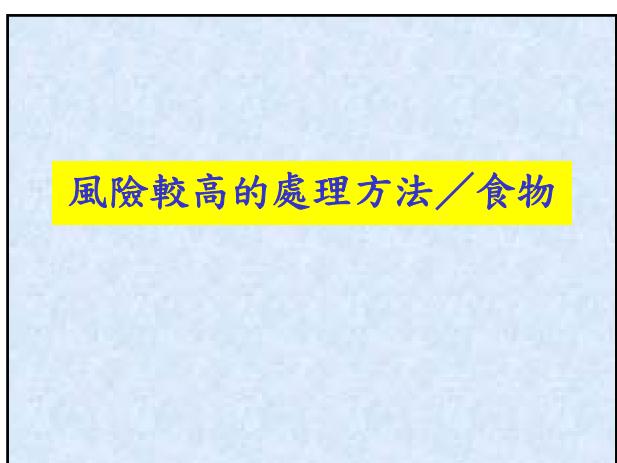
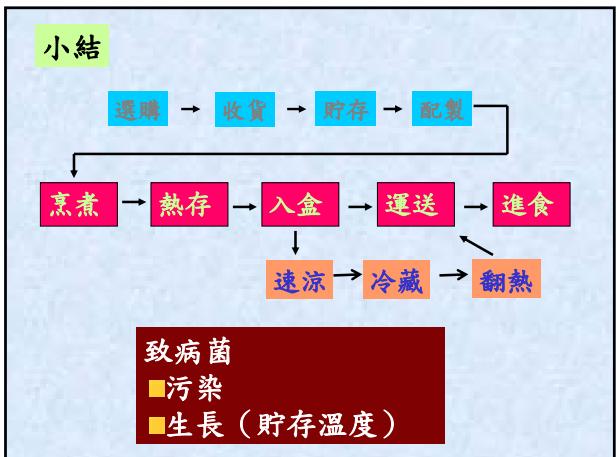
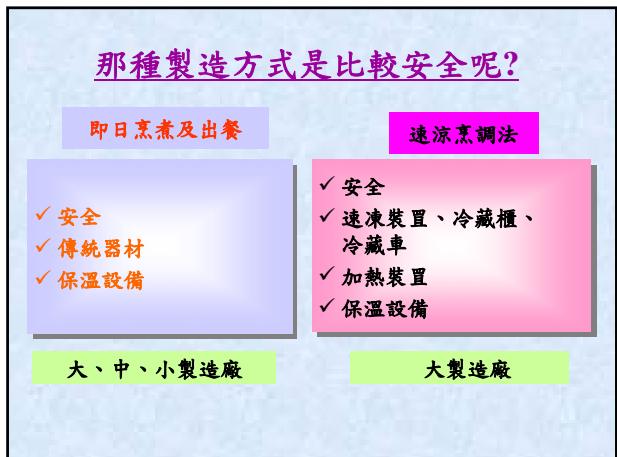
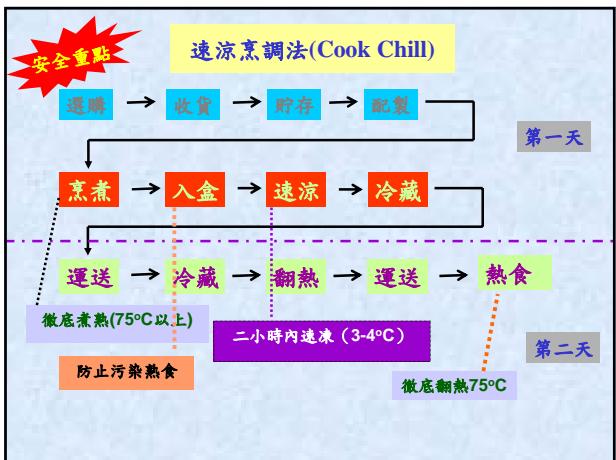
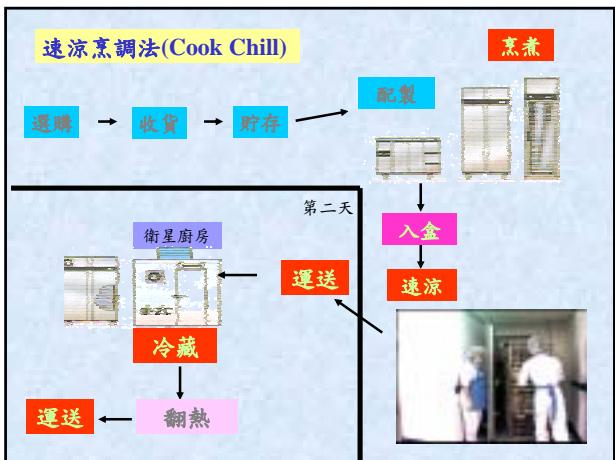
### 1. 即日烹煮出餐(cook-serve)

### 2. 速涼烹調法 (Cook-chill)



## 速涼烹調法 (Cook-chill)

- 中央廚房負責烹煮食物及將已煮熟的食物快速冷卻（例如在90分鐘內將食物冷卻至4°C以下），防止細菌生長
- 冷卻後的食物會貯存在4°C以下
- 第二天早上，食物會被送到衛星廚房（設於各區的翻熟食物中心）翻熟
- 然後再被送往學校供學生進食



## 較高風險食物



## 較高風險食物的共通點

### 沙律、三文治、壽司等食物

- 人手多重處理
- 容易污染
- 再沒有高溫烹煮
- 沒有殺菌
- 需冷藏
- 控制細菌生長速度

## 較高危有沙律、三文治、壽司等食物



## 甜品、水果應如何選擇呢？



### 《新鮮和預先切開水果的食用安全研究》

給業界的建議

- 用流動清水把外皮徹底洗淨
- 據出指定工作區及使用專用設施和器具配製預先切開的水果
- 減低交叉污染的機會
- 儘快把已切開的水果貯存在4°C 或以下
- 禁掉在室溫下擺放超過2小時的已切開水果

## 如何選擇午餐飯盒供應商？

## 基本考慮因素

### 按不同情況

- ✓ 具有關牌照
- ✓ 地區
- ✓ 信譽
- ✓ 經驗
- ✓ 規模
  - > 設備
  - > 人手

- ✓ 食物衛生/安全
- ✓ 製造方式
- ✓ 款式/份量/味道
- ✓ 價錢
- ✓ 支援
- ✓ 家長意見/口碑

## 參考資料

- 可參考下列政府部門的網頁：



25

## 牌照考慮因素

持有有效牌照  
■ 過期？

具有關牌照  
■ 飯盒

## 具有關牌照



持牌食肆

持牌燒味及鹹焗店

持牌寵物製造廠

持牌乳製品及餅食店



## 加簽

批准供應的食肆或工場的牌照註記



Licensed Food Factories Approved to Supply Lunch Boxes



A screenshot of a Chinese government website for Shihlin District, Taipei. The page features a sidebar with links to departments like Education, Culture, and Sports. The main content area has a banner with cartoon characters and the text '舉獎狀' (Award Certificates). Below the banner is a large yellow box containing the text '各項牌照' (Various Certificates). A yellow arrow points from the text '各項牌照' towards the bottom of the page where several certificate documents are listed.

A screenshot of a Chinese-language website for the Food Safety Commission. The main title is '持牌食物業處所名單' (List of Licensed Food Businesses). Below it is a sub-section titled '執照機關' (Issuing Authority) which lists various government departments. A yellow arrow points from the text '持牌食物業處所名單' to a circular thumbnail image of two people, likely food safety inspectors or staff members.

The screenshot shows a search result for food manufacturers supplying lunch boxes. The main title is '獲准供應午餐餐盒的持牌食物製造廠名單' (List of licensed food manufacturers supplying lunch boxes). The search results table includes columns for '申請牌照號碼' (Application License Number), '申請牌照日期' (Application License Date), '申請牌照類別' (Application License Category), '申請牌照人' (Applicant), and '申請牌照地點' (Application Location). One row in the table is highlighted with a red border, and a yellow arrow points to it, indicating the specific manufacturer being referred to in the question.

The screenshot shows a software interface for searching by location. A yellow arrow points from a button labeled '地區' (Region) to a dropdown menu that is open, displaying various location names such as '新北市' (New Taipei City), '臺北市' (Taipei City), '桃園市' (Taoyuan City), etc. The background shows a search form with fields for '地點查詢' (Location Search) and '地點說明' (Location Description), and a large red circle highlights the '查詢' (Search) button at the bottom.

A screenshot of the Food Environmental Hygiene Department (FEHD) website. The page title is "食物環境衛生署網址 : www.fehd.gov.hk". The main content area displays a list of food premises (食肆) with their names and addresses. Some entries include links to detailed information or inspection reports.

**食物環境衛生署**

**分區環境衛生辦事處地址及電話**

- **臺北區環境衛生辦事處**  
地址：新北市中和區中正路1段  
電話：(02) 2611-2120  
傳真：(02) 2611-0340
- **南區環境衛生辦事處**  
地址：臺南市中西區忠義路二段  
電話：(06) 2871-3888  
傳真：(06) 2860-0601
- **屏東區環境衛生辦事處**  
地址：屏東市中正路1段  
電話：(08) 7661-6664  
傳真：(08) 7661-1284
- **嘉義區環境衛生辦事處**  
地址：嘉義市東區山腳路2號  
電話：(05) 254-3884  
傳真：(05) 2812-3200

# 給學校的參考意見

37

## 建議(1) 邀請供應商講解



### ●了解經營情況／規模

- 經驗
- 員工數目
- 每日產量
- 生產設備
- 運輸工具

### ●了解製造方式

- 即日烹煮、出餐／速涼烹調法
- 食物安全措施
  - 控制污染
  - 控制溫度

## 建議(1) 邀請供應商講解

- 食物衛生／安全訓練
  - 負責人／經理學歷
  - 衛生經理 (Hygiene Manager)
  - 督導員(Hygiene Supervisor)
  - 訓練內容



- 交流形式
  - 改善

供應商  
對食物安全的承諾

## 建議(2) 實地視察工場(在生產時段視察)



### ● 工場衛生情況

#### ● 設計及設施

- 貯存食物原料的地方(雪櫃等)  
整齊清潔
- 雪櫃的溫度 ( $4^{\circ}\text{C}$  / $-18^{\circ}\text{C}$ )
- 保溫器具數目、衛生情況

## 建議(2) 實地視察工場(在生產時段視察)

- 食物安全
  - 監察食物材料溫度
  - 監察飯盒溫度



## 業界常用的溫度計 (包括環境 / 食物溫度)

環境/物品溫度計



食物溫度計



## 建議(2) 實地視察工場(在生產時段視察)



● 員工個人衛生  
■ 保護衣物（衣服、帽）



■ 洗手設施／情況



## 建議(2) 實地視察工場(在生產時段視察)

### ● 員工個人衛生

- 對食物衛生的認識
- 食物衛生／安全訓練（備有關記錄）

### ● 防治蟲鼠

- 防治蟲鼠（備有記錄）

檢查項目人員\_\_\_\_\_日期\_\_\_\_\_

監督人

標準	是	否	不適用	備註	檢定日期
員工正確佩戴頭髮					
處理食物前及上廁所後					
穿著整潔，沒有散落頭髮及裸露腳					
穿著整潔的白色或淺色的圍裙					
工作時保持手部清潔					
工作時戴好帽子和防護面罩					
穿著整潔的洗手衣或者潔手巾					
員工不在工作範圍內吃飯					
員工不得工作範圍以外停泊在地方飲食					



## 建議(3) 參考有關資料

食品安全中心 <http://www.cfs.gov.hk/>

A screenshot of the Hong Kong Food Safety Centre website, featuring a banner about food safety and a navigation menu.

<工作項目>  
食物安全重點控制系統

A screenshot of the Food Safety Focus Control System website, showing a dashboard with various icons and a red circle highlighting a specific area.

The screenshot shows a website interface for food safety management. At the top, there's a navigation bar with various links. Below it, a main title reads '食物安全重點控制系統' (Food Safety Focus Control System). A red oval highlights a link labeled '學校午餐' (School Lunch) under a green banner at the bottom left.

## 有關學校午餐的膳食安全資料



50

## 提問環節

51

最近我校的飯盒供應商告訴我已取得食物安全認證(HACCP)。

其實甚麼是HACCP認證?



52

## 「食物安全重點控制系統 (HACCP)」

- HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point
- 「食物安全重點控制系統」是在食物製造過程中，用來確定、評估及控制各種危害的系統性科學方法



53

## 「食物安全重點控制系統 (HACCP)」

- 食物安全管理就融合在製造過程中，而並非只在出售的製成品進行測試
- 現時，在本港及世界各地，已有許多膳食供應商都已採用此系統
- 可以由第三者(一般為認證公司)作出評審



54

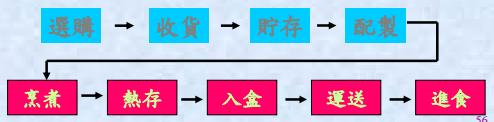
## 「食物安全重點控制系統(HACCP)」的優點

- ✓ 以科學的方法分析食物生產流程的潛在危機
- ✓ 有效地預防問題發生
- ✓ 加強消費者對食品安全的信心
- ✓ 長遠來說，有助降低生產成本

55

## 建立「食物安全重點控制系統(HACCP)」

- (1) 分析危害
- (2) 確定控制重點
- (3) 制定控制重點的監控標準
- (4) 設立控制重點的監察程序
- (5) 設定矯正程序
- (6) 制定確認程序
- (7) 設立紀錄系統



56

## 「食物安全重點控制系統(HACCP)」的應用



57

最近我校的飯盒供應商告訴我已由HACCP認證更新成ISO 22000認證。

其實HACCP與ISO 22000有甚麼分別呢？



58

## ISO 22000 與 HACCP 的關係

### ● 兩者都是食品安全管理的系統

### ● HACCP

- 現有的食品安全驗證的工具包括荷蘭、英國、歐洲等
- 生產商按照供應領域決定使用的標準

### ● ISO 22000

- ◆ ISO 22000 = ISO 9000 + HACCP
- ◆ 由國際標準組織(ISO)與食品行業之間協作
- ◆ 目標是成為一個國際性的、可稽核的標準以定義整個食品鏈上的食品安全管理

59

## 政府對推行食物安全系統的支持

概述  
概要  
簡介

政府推動推動推動  
(自區域到全國)

先生 / 女士！

### 請回答以下問題：

問：你是否知道：食物安全衛生署(家明署)計劃對已批准獲準化組織ISO 22000全面實施食物安全管理制度並獲得ISO 22000證書的供應食物製造所、實驗室、餐飲服務機構(以下稱“供應商”)？

答：是的，我已經知道。我們公司已經通過ISO 22000認證，並擁有一支專業的管理團隊。

問：

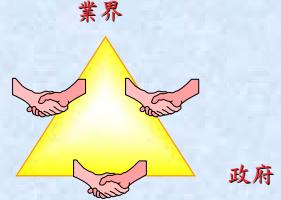
60

## 總 結

61

## 總結

- 要確保學童的食物安全，除了政府和業界需努力外，學校及家長亦可透過小心選擇飯盒供應商及監察他們的表現，來減少學童午膳出現問題的機會。



62

完  
多謝各位

