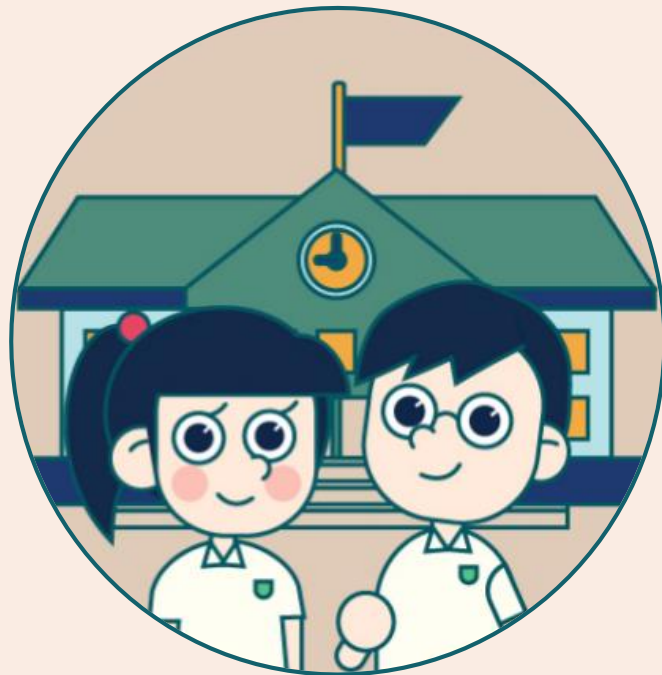


校園食安心

SAFE FOOD AT SCHOOL

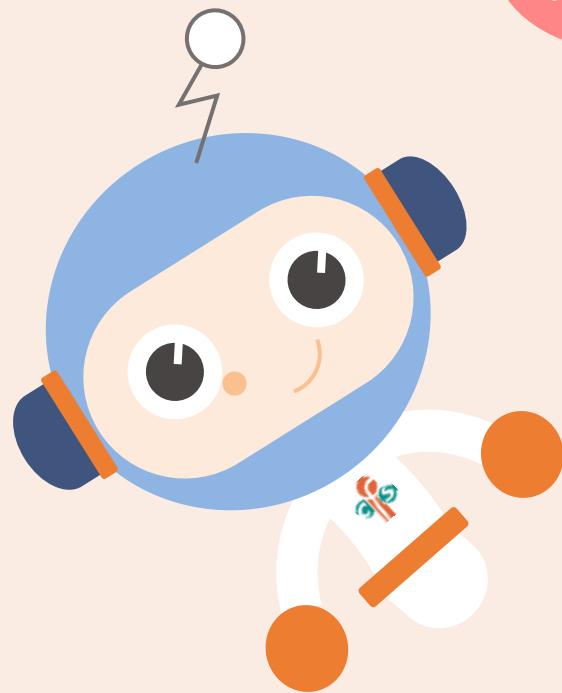
午餐飯盒安全

預防校園食物中毒



講座內容

1. 飯盒生產的食物安全問題
2. 飯盒中較常見致病原
3. 食物安全重點控制系統
4. 挑選飯盒供應商



1.

飯盒生產常見的食物安全問題



飯盒生產的食物安全問題

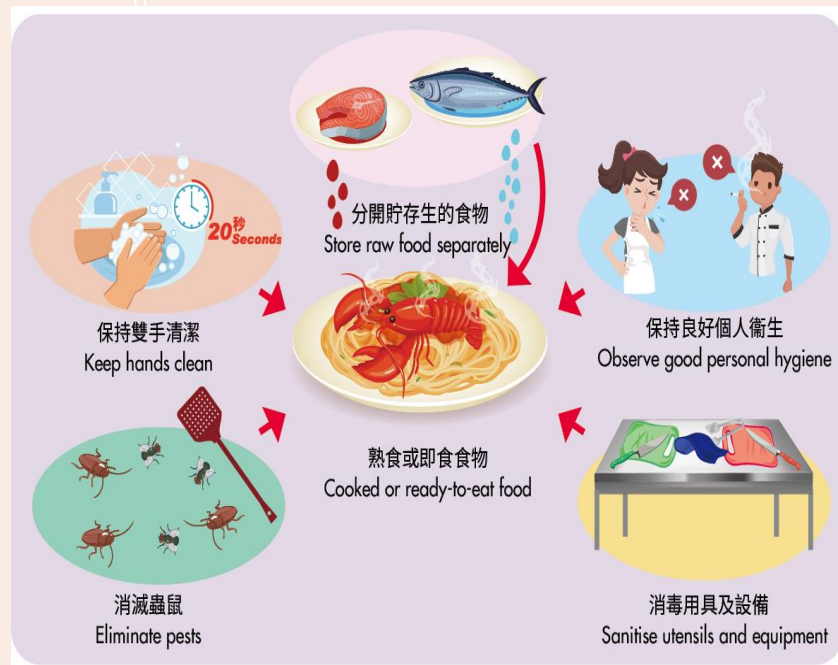
- 未有徹底煮熟食物
- 已煮熟的食物存放在不當的溫度下過久
 - ✓ 過早烹製食物
 - ✓ 熱存溫度不當



飯盒生產的食物安全問題

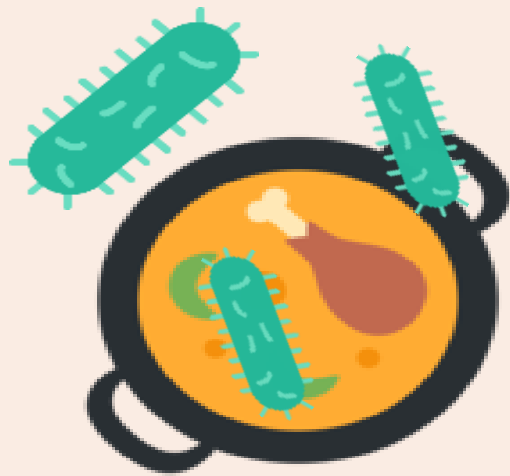
● 食物煮熟後受到污染

- ✓ 使用同一區域或設備來處理生的食物及即食食物→交叉污染
- ✓ 環境衛生欠佳
- ✓ 食物處理人員個人衛生欠佳

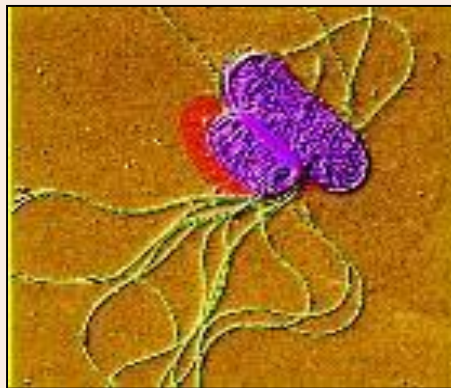


2.

飯盒中較常見的 致病源



- 沙門氏菌
- 金黃葡萄球菌
- 臘樣芽孢桿菌



沙門氏菌

Salmonella



臘樣芽孢桿菌

Bacillus cereus



金黃葡萄球菌

Staphylococcus aureus

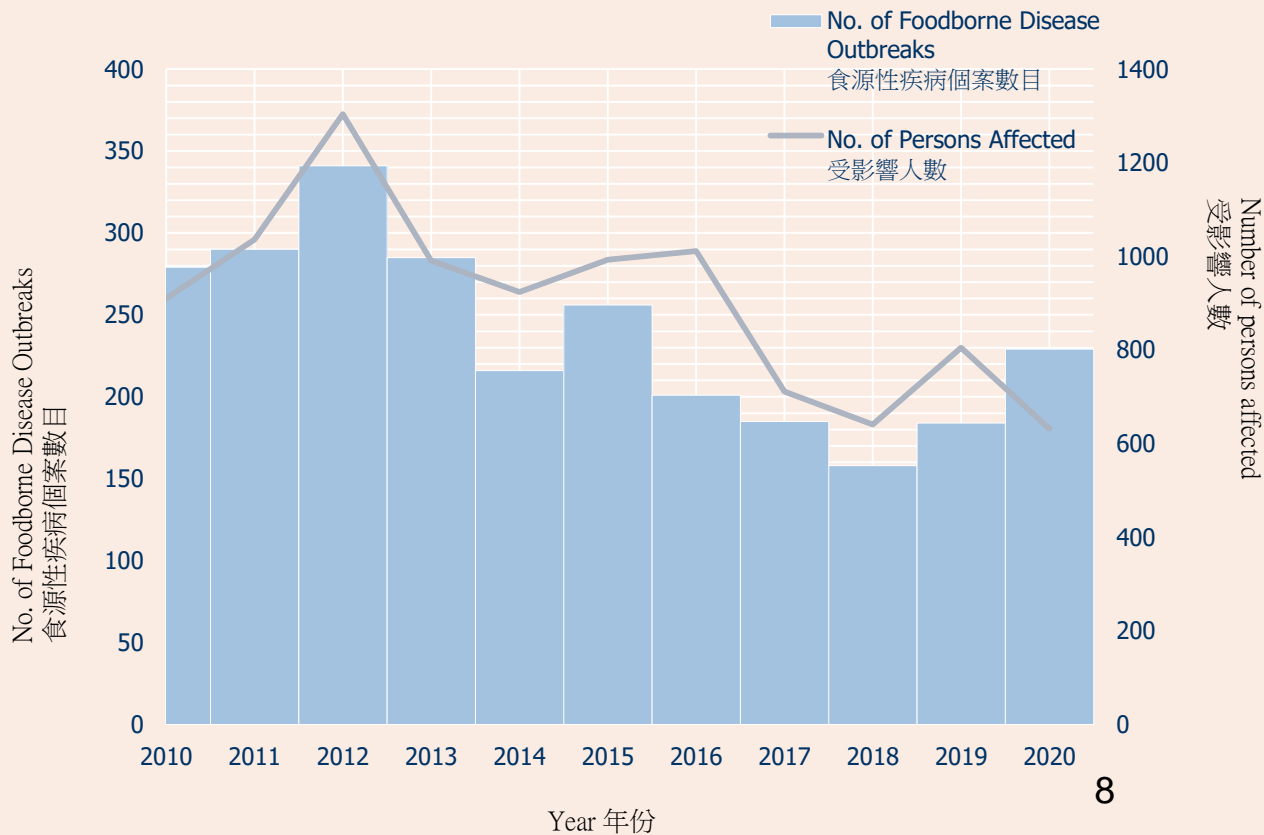


食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

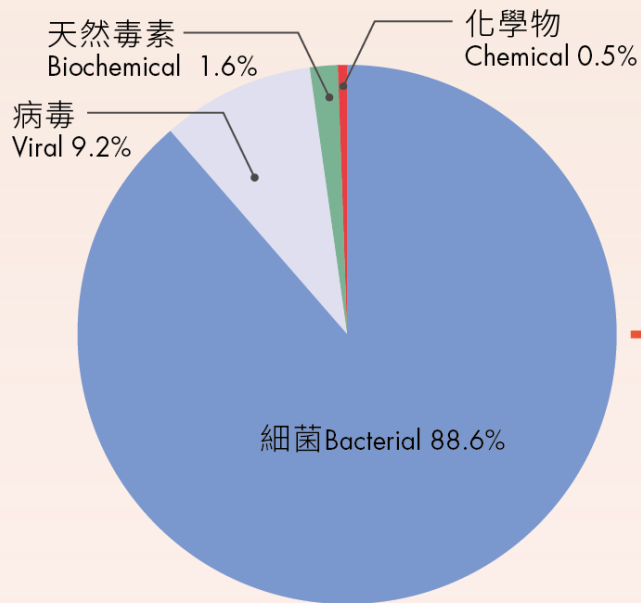


食物安全中心
Centre for Food Safety

近年有關食肆及食物業的食物中毒個案(2010 - 2020)



食安中心在二零一九年所接報的食物中毒個案成因 Causes of food poisoning outbreaks reported to the CFS in 2019



二零一九年常見的細菌病原體 Common bacterial agents in 2019

蠟樣芽孢桿菌及金黃葡萄球菌(各佔細菌所引起的個案總數5.3%)
Bacillus cereus and *Staphylococcus aureus* (each 5.3% of all bacterial cases)

副溶血性弧菌(佔細菌所引起的個案總數26.3%)
Vibrio parahaemolyticus (26.3% of all bacterial cases)

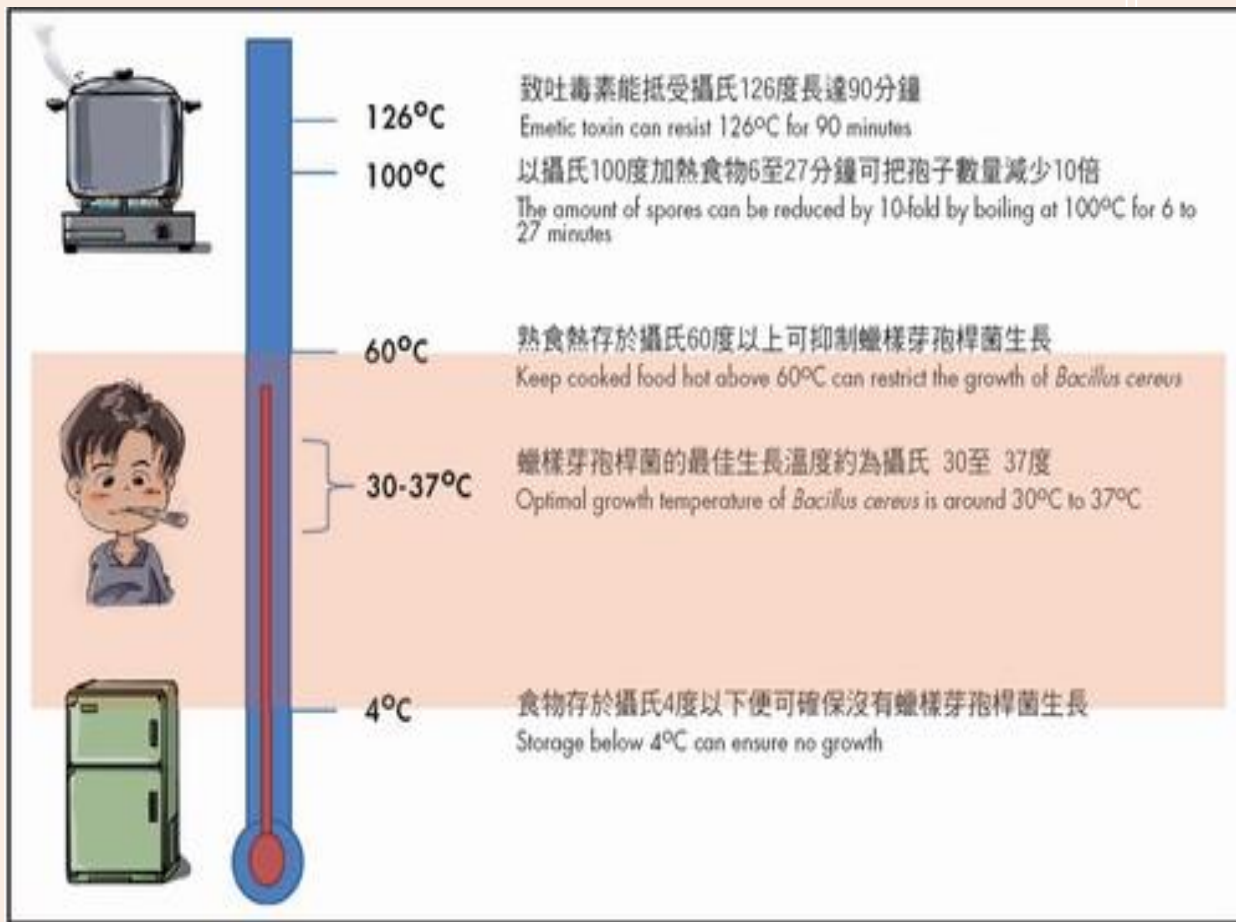
沙門氏菌(佔細菌所引起的個案總數58.5%)
Salmonella (58.5% of all bacterial cases)

其他
Others

細菌 Bacterial
病毒 Viral

天然毒素(例如貝類毒素) Biochemical (e.g. Shellfish toxins)
化學物(例如草酸鈣) Chemical (e.g. Calcium oxalate)

臘樣芽孢桿菌



- 通過控制溫度來抑制生長



3.

食物安全

重點控制系統

HAZARD ANALYSIS & CRITICAL
CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM



食物安全計劃

「即日烹煮及進食」的飯盒生產模式

- 大部分食材在供應當天烹製
- 提前數小時烹煮好食材

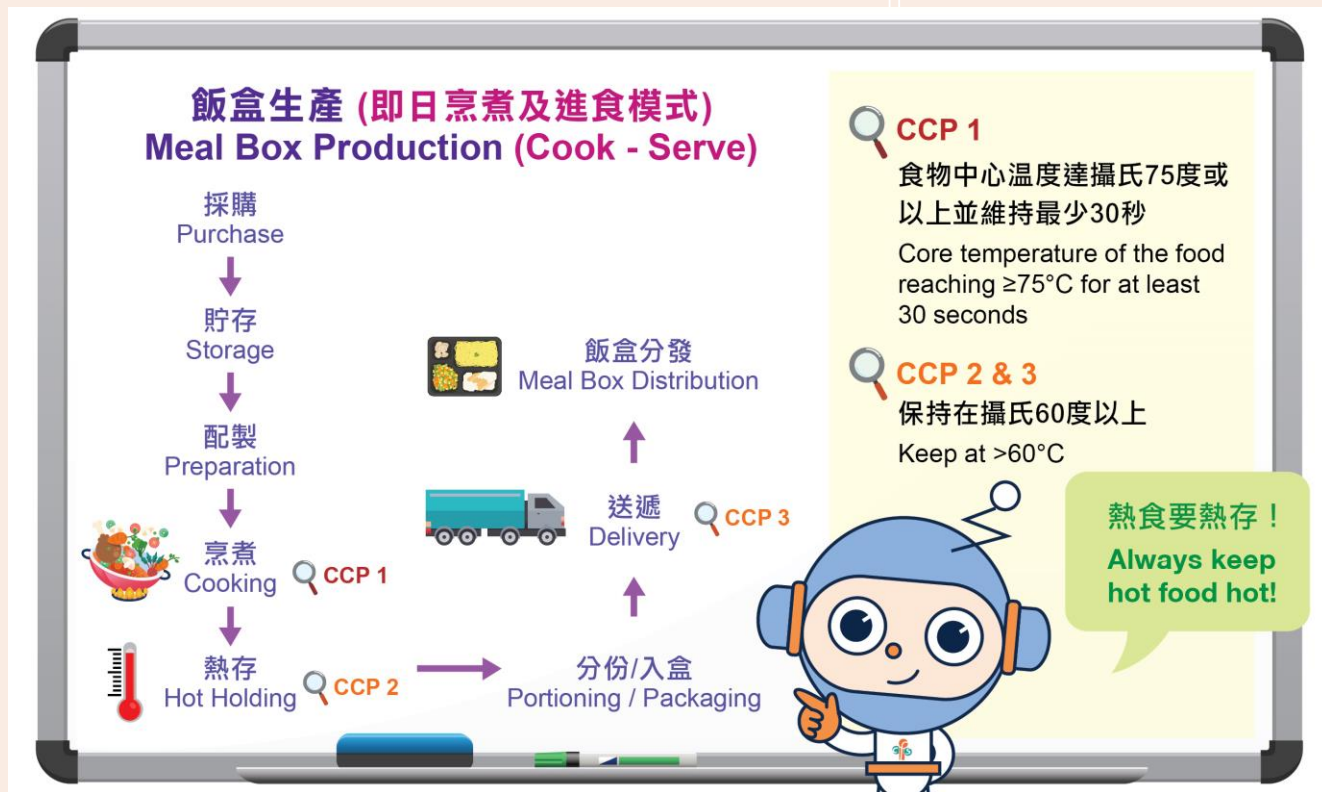
送遞給顧客前把熱食一直保持在細菌無法滋生的溫度是十分重要

「食物安全重點控制」(HACCP)系統能提升食物安全，預防食物危害

- 2018年食物安全日的主題



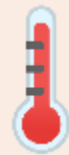
飯盒生產流程圖及控制重點(CCP)



三個最主要的控制重點(CCP)

✓ 烹煮(CCP1)

食物的中心溫度須達攝氏75度或以上，並維持最少30秒
Thoroughly cooked with the core temperature reaching at least 75°C for at least 30 seconds



≥75°C

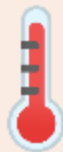


≥30s

✓ 熱存(CCP2)

✓ 送遞(CCP3)

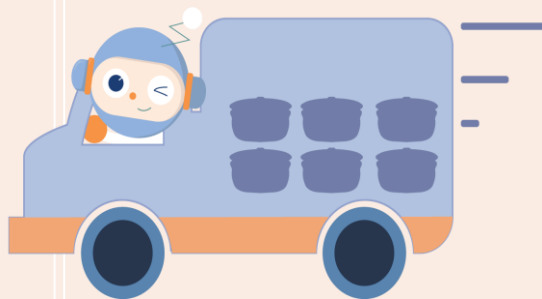
食物保持在攝氏60度以上
Keep meal boxes at above 60°C



>60°C

其他重點:

- 食材經烹煮後應**盡快入盒**並置於乾淨的**保溫容器**中，以防止交叉污染。
- 在把飯盒放入保溫設備前，應先將設備**預熱**。
- **縮短**飯盒完成生產與送遞往目的地之間的時間，以免熱存失效。



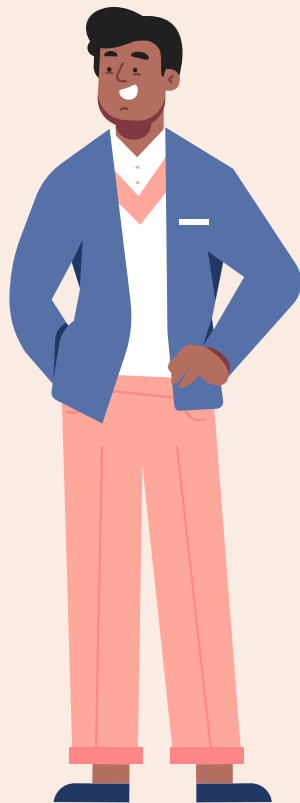
其他重點:

- 提醒客戶：
- 在食物送抵後盡快食用。
- 如發現食物有不妥的地方(如食物味道有異)，應立即停止食用及即時反映。



4.

選擇飯盒供應商



挑選合適的飯盒供應商

- 應選用已獲食物環境衛生署簽發有效的「食物製造廠（供應餐盒）」牌照的供應商。
- 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
- 在訂購/簽約前，應在食物製造廠最繁忙的時間進行實地視察。



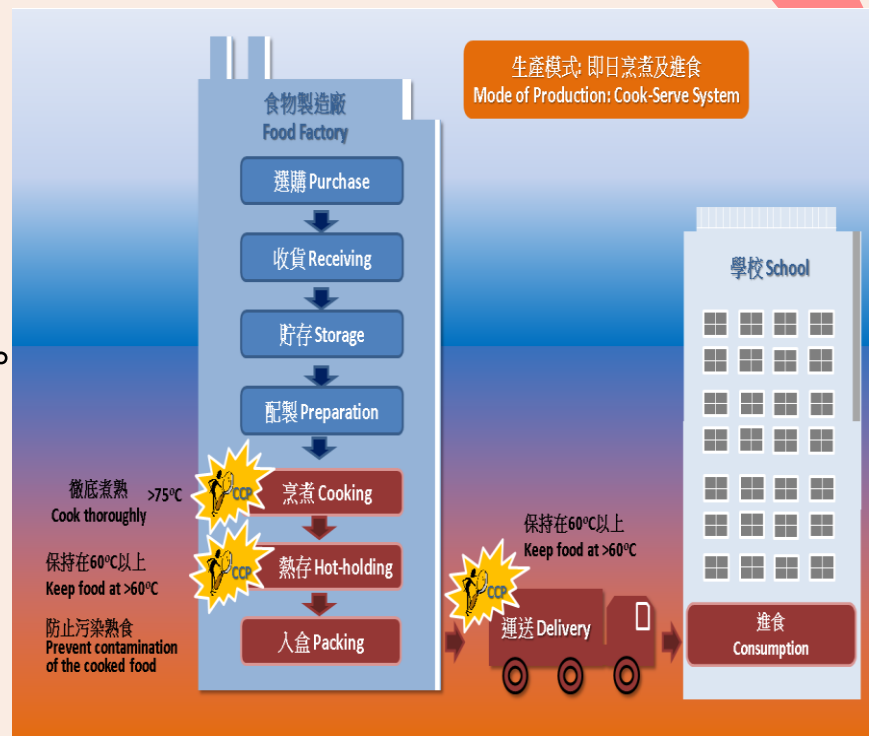
- 食物處所、食物配製室、貯物室及廁所均保持清潔及沒有蟲鼠滋生的跡象。
- 所有接觸食物的用具，均經洗淨及消毒並妥善存放。
- 提供合適設施以貯存各式食材、配製及烹煮出安全食用的食物。



- 生和熟的食物以不同的設備 / 用具分開處理，以免煮好的食物受到污染。
- 熟食經徹底煮熟，中心溫度達攝氏75度或以上及至少30秒。



- 調製妥當的食物均有即時入盒，然後放入保溫箱等候運送。
- 運送午餐飯盒的車輛清潔及衛生。
- 熱食保持於攝氏60度以上，
冷凍食物保持於攝氏4度或以下。



- 所有員工嚴格遵守個人衛生守則。

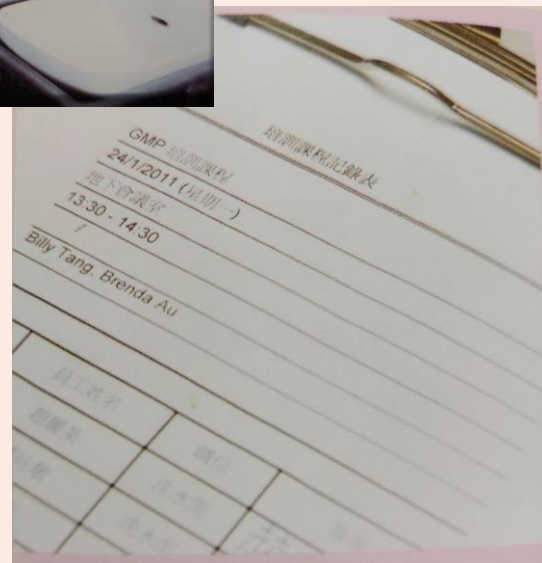
- 員工訓練



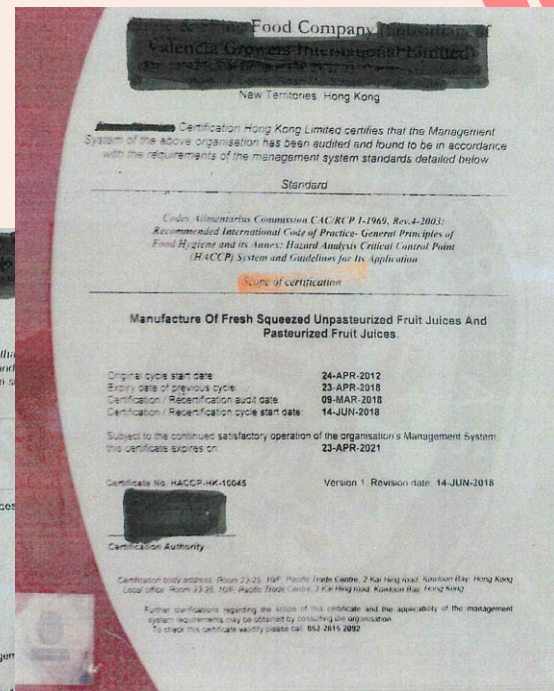
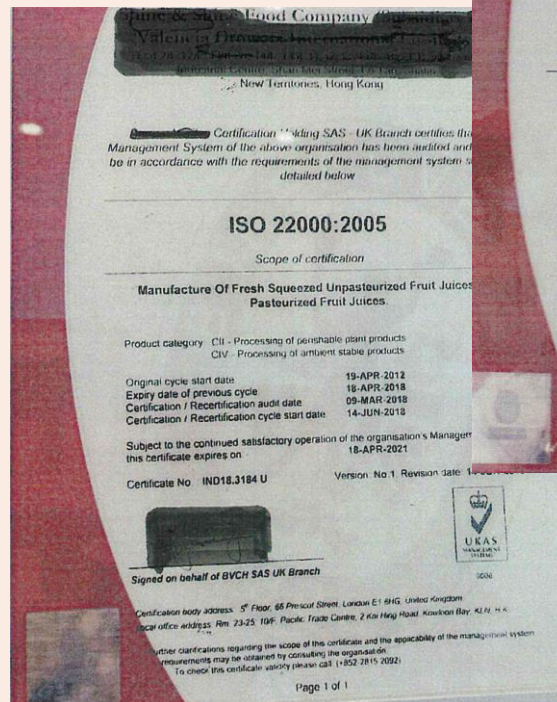
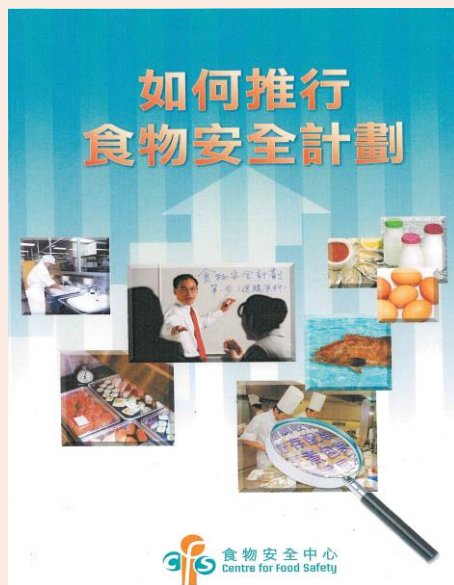
溫故知新：定期培訓員工

Regular training: the key to food safety

食物製造廠應為全職、兼職及臨時員工提供培訓，讓他們掌握食物安全的基本知識、熟悉製作食物的每個流程、以及保持良好的個人衛生守則/習慣。



- 推行食物安全計劃 / 食物安全管理系統
- 獲得相關認證，例如「**食物安全重點控制**」系統或ISO 22000



更多資訊

- 如欲了解更多資訊，可參閱食物安全中心的文件《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)》。



For more information

- For details, please refer to the CFS' document "Developing a school food safety plan based on HACCP system (for school lunch box caterers)"

謝謝

