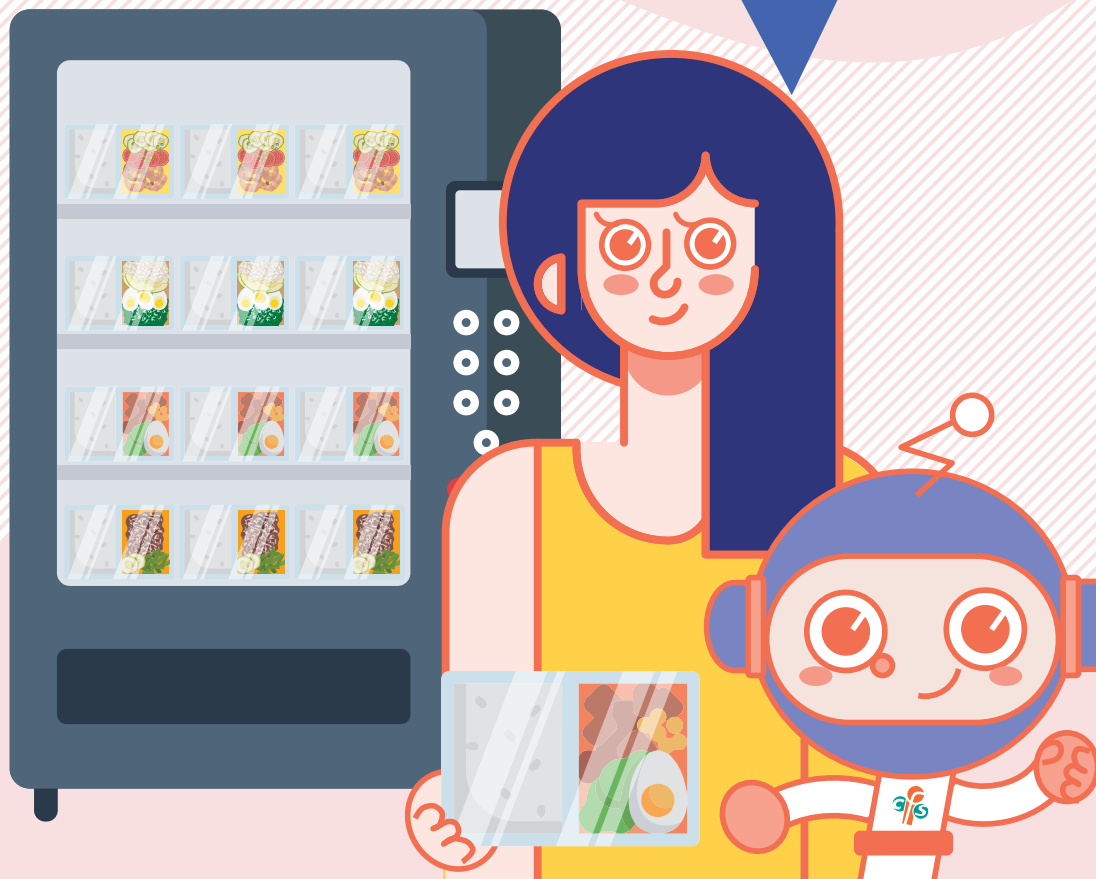


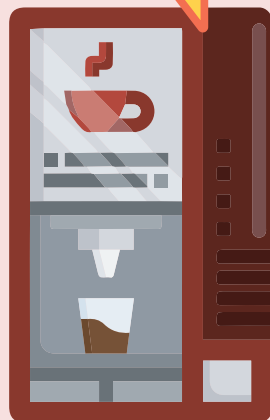
售賣機行業的 食物安全及衛生指引



售賣機讓顧客得以便捷的方式購買食物。近年，售賣機發售更多種類新進入本地市場的食品。這些以售賣機出售的新種類食物，或需溫度控制（例如冷凍或熱存），及／或於售賣機內進行可接受及簡單的加工處理（包括輸送食物的過程）。如不妥善控制溫度和清潔售賣機的加工處理／輸送系統，售出的即食食物便會有潛在的微生物風險。出售不適宜食用的食物，可引致食物中毒，營運者也可能遭到檢控。

食物安全對售賣機營運者來說十分重要。嚴格的食物衛生標準能減少食物變壞或受污染所出現的食物中毒風險。本指引旨在協助業界確保售賣機售予消費者的產品合乎衛生。

註： 本指引所指的食物包括自售賣機購買並需溫度控制及／或簡單加工處理的即食食物，包括冷熱飲品、三文治、預製餐點（例如飯盒和飯糰），鮮榨果汁、飲用水，以及售賣機製造的冰凍甜品。



售賣機的設計和位置

- 售賣機所有食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
- 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方法可防止發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
- 所有擺放在售賣機內可取出的食物容器（包括盛水容器），均須配有蓋子，以防污染物跌進容器。
- 售賣機在設計上應避免有角位、凹位和空隙，以便清潔機身，並確保沒有地方可供蟲鼠藏匿。
- 售賣機應放置於乾淨和不受天氣影響的地方，以免食物受周遭環境污染。售賣機所在位置及周圍地方須保持清潔。

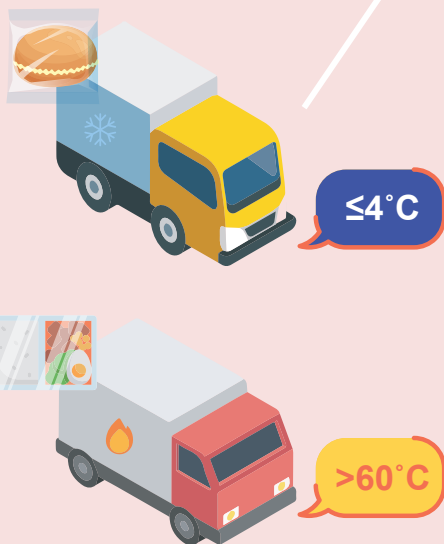
選購和收貨



- 向認可和可靠的供應商購買食品 / 食材。
- 選用新鮮和合乎衛生的食品 / 食材，並在收貨時進行品質檢查，例如查看食品 / 食材的包裝是否完好無缺，食品 / 食材沒有污染或損壞的痕跡。

運輸

- 運載食品 / 食材的車輛應保持清潔，以免造成污染。
- 避免食品 / 食材與其他生的食物一同運送。
- 在車內以適當溫度貯存需要溫度控制的食物 / 食材並進行監察，例如熱食在攝氏 60 度以上，冷食則在攝氏 4 度或以下。



補充存貨

- 留意售賣機內食品 / 食材的保質期。未售出的食品 / 食材須在保質期完結前取出，以新貨補替。
- 應以合乎衛生的方式為售賣機補充食材，以免在食材處理過程中受微生物污染。
- 盡快補充售賣機內的食物 / 食材，以免食物長時間在室溫下存放，尤其是需要溫度控制的食物 / 食材。
- 過期、已變壞的食物和食品廢棄物（例如榨汁後剩下的果皮），須放進密封容器，以待棄置。

貯存和溫度控制

- 除整個水果和即場在售賣機內配製的食物外，即食食物均應預先包裝，以防出現微生物污染。
- 應以先入先出的方式把食物貯存在售賣機內，以免食物存放過久，新鮮度和安全性受影響。
- 在售賣機內以適當溫度貯存需要溫度控制的食物 / 食材，例如熱食在攝氏 60 度以上，冷食則在攝氏 4 度或以下。
- 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機內應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水平。自動調溫控制裝置應妥為校準。
- 如售賣機的食物貯存溫度超出適當範圍（例如在停電或機件故障期間，或出現其他情況），應即停售食品，並盡快跟進。所有受影響的食物應妥為棄置。
- 在購買用於盛載售賣機所售食物或飲品的即棄容器和即棄食具時，須選購衛生的盒裝或包裝產品，以防產品受到污染。這些容器和食具在放進售賣機前，須存放於清潔和乾爽的地方，並以合乎衛生的方式處理。



售賣機的清潔狀況

- 定期清潔售賣機，包括食物出口、機身內外表面，以及任何食物接觸面。
- 應使用適當的食品級化學品，把食物接觸面消毒。按照製造商的指示（例如接觸時間、正確濃度，以及稀釋後的保質期等）使用消毒劑和殺菌劑，以便有效進行消毒。
- 定期清倒和清潔售賣機內的廢物箱。如廢物箱已滿載，則應即停售食品，並盡快跟進。

如售賣機設有就地清洗 (cleaning-in-place(CIP)) 系統：

- 使用清潔的水源，進行就地清洗。
- 進行就地清洗過程時，清潔液應循環流經至售賣機內所有食物接觸面，並於完成清洗後徹底排走。
- 就地清洗系統應設有檢查口，以確保售賣機內所有食物接觸面得到有效清潔。
- 監察清洗時間、溫度、清潔液流量和濃度等，確保就地清洗系統按原定計劃適當運作。
- 應按照售賣機製造商建議的性能規格或其他經驗證可有效清潔售賣機的設定，對售賣機進行清潔。
- 按出售食物的類別和售賣機製造商的指示，選用合適的清潔劑就地進行清洗，並在完成就地清洗程序後，使用消毒劑或殺菌劑進行就地消毒 (sterilisation-in-place)，以降低售賣機食物接觸面的微生物含量。
- 因應所採用的就地清洗系統，確認就地清洗系統已按原定計劃進行，以及在清洗時間、溫度及清潔液流量和濃度方面，均達致運作目標（例如以內置電腦系統或人手檢查等方式核實）。
- 以從檢查口目測和檢測最終沖洗水等方式，定期驗證就地清洗系統是否已有效清潔售賣機。
- 記錄確認和驗證工作的結果，以便追查記錄，證明已按原定計劃有效完成清潔及消毒工作。

監察售賣機的運作和保養

- 持續監察售賣機的運作情況（例如以電腦控制監察系統等方式），如系統發出運作問題警報，應盡早跟進。定期檢視售賣機的運作記錄，確保售賣機操作正常。
- 為其他在運作（例如食品 / 食材的運輸和貯存及食品製作）期間因應可能出現的食物安全問題而採取的控制措施保存記錄，並定期和有系統地檢查該等記錄，找出須留意或改進的地方。
- 按照售賣機製造商的指示，定期保養售賣機。
- 售賣機內接觸食物的部件、濾水器和其他須定期更換的零件，應按照製造商指示妥為更換。更換過程應保持衛生。



培訓

- 訂立清晰的清潔程序，並確保僱員已接受培訓，充分理解操作要求，能妥善執行清潔工作。
- 如售賣機設有就地清洗系統 (CIP)，僱員應對相關的操作程序、清潔時間、所用清潔液或消毒劑的濃度、流量和溫度規定等有清楚認識。應制定就地清洗系統的標準操作程序 (Standard Operating Procedures (SOP))，並為操作員提供相關培訓和定期複習課程，以便他們充分理解操作要求，並能妥善執行清潔工作。



個人衛生

- 經常保持雙手清潔。洗手時應以梘液和清水清潔雙手，搓手最少 20 秒。如沒有洗手設施，或雙手沒有明顯污垢時，可以 70% 至 80% 的酒精搓手液潔淨雙手。
- 穿着清潔的淺色外衣或工作服。
- 如使用即棄手套處理即食食物或接觸售賣機，要注意手套不能代替清潔雙手，並要正確使用。手套如有損壞、弄污或食物處理人員因暫停工作而把手套除下，便應把手套丟掉；要經常更換手套，更換時和除手套後都要清潔雙手。
- 外露的傷口應以手套遮蔽或貼上鮮色的防水膠布。
- 如患上或懷疑患上傳染病，或出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒、喉嚨痛和腹痛等病徵，應停止處理食物。

