

采购、接收及贮存



本文中心：采购是每天在厨房进行的工作流程的第一步。完成采购后，交付时应对食物进行彻底检查，以确保安全。适当的贮存可避免食物变质和污染。

采购

从合法及可靠的供货商采购食物和食物配料，切勿从非法或可疑的来源采购食物：

- 与供货商保持联系，如有需要，应要求供货商提供相关证明文件，包括营业执照、官方认可的出口证明文件及卫生证明书、来源地证明、化验报告等。
- 每年对供货商进行评审，选出合格供货商以供下年采购时参考，并持续更新优良供货商的名单。
- 确认供货商已取得食物环境卫生署的相关有效许可证
- 每次送货时必须提供产品批次检验报告副本，并盖有公章。
- 定期或适时更新供货商的数据
- 提供完整的证明文件副本，包括营业执照、卫生证明书、各种体系认证文件(如需要)。
- 保留所有采购及销售纪录、单据、食品来源地及卫生相关的证明文件等，以便食物事故发生时进行食物溯源工作。

接收

食物来货后，应实时检查以下各项：

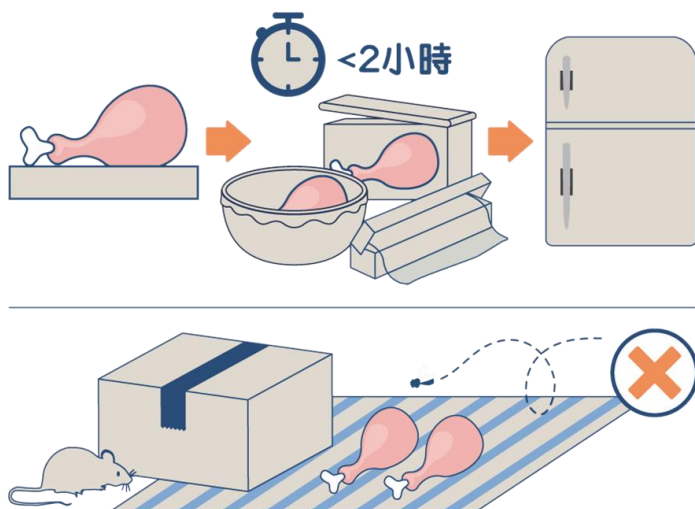
- 蔬果无破损及表面没瘀伤；蛋没有破裂或渗漏；干货没有发霉。
- 预先包装食物的日期标签，例如「此日期或之前食用」或「此日期前最佳」。
- 食物包装是否完好，例如没有撕破；罐头无膨胀、凹陷或生锈；包装物料清洁且完整无缺。
- 冷冻及冷藏（急冻）食物的存放、温度及质量：
 - 冷冻食品：4°C 或以下；冷藏食品：-18°C 或以下
- 每批进口海产(例如生蚝)必须附有来源地卫生当局签发有效的卫生证明书
- 如发现或怀疑食物不可安全食用、在不适当的温度下贮存过久、已受污染或损坏，或被食安中心下令须回收，应立即把食物退回供货商和加以识别，并分开摆放以待回收。



贮存

食物贮存得当，存放在安全与合适的温度，并「先入先出」的原则使用：

- 尽快妥善贮存来货：易坏食物应两小时内装好或包好，再放入雪柜。密封容器可防止水分流失，同时减低食物受到交叉污染或物理（异物）危害。
- 切勿在店外闲置或分装来货，以免食物暴露于危险温度、虫鼠啃咬及环境污染的风险。
- 冷冻食物放在 4°C 或以下的保鲜格，冷藏（急冻）食品则放在 -18°C 或以下的冰格或冻柜，食物盒应标示放存的日期。确保保鲜格不会爆满，有利冷空气流通。
- 可室温贮存的食物（例如罐头）或干货（例如面粉、米、豆类、马铃薯和香料）应存放在清洁、干爽、阴凉的地方。
- 仔细阅读食物标签，并检查雪柜内食物的存放时间。
- 保留食物处理日期等数据以便按照先入先出的原则使用，切勿使用过了食用限期的食物。
- 雪柜应设有显示其温度的装置，每天检查和记录温度两次，如发现温度偏差多于 1°C，应尽快通知相关同事跟进。





细菌会在食物中迅速生长，特别是在高风险食物中，即置于 4°C 至 60°C 的危险温度范围内(例如室温)的食物。正确的温度控制概念是要使食物，尤其是高风险食物，远离危险温度范围。



运用先入先出的系统有助确保食物原材料的安全使用。其原则是将最先过期的食物放在架子上的最前排以便最先使用。

