

运输及配送



本文中心：外送餐饮固然方便，但确保其食用安全也是重要一环。外卖食品与所有食品一样，必须妥善处理，尤其是在运输过程中，防止食物中毒。

食物运送程序对于确保食物安全十分重要，如食物在配送期间没有保持适当温度，食物安全风险便会大大增加：

- 食物须盖好方可运送。冷热食物应分开存放在隔热袋内，热食保持于 60°C 以上，冷食则保持于 4°C 或以下。
- 查核时间记录以检视是否有任何配送上的延误，从而严格控制送递时间。良好的物流安排亦可缩短食物送递时间。
- 食物送递商应保持运输工具的卫生，以确保食物免受交叉污染。每次配送前后，均应使用视液及消毒剂彻底清洁和消毒送递容器及电单车储物箱（例如行李箱或车尾箱）的接触面。
- 密切监察贮存温度是否恰当。在食物运送箱安装温度计以供记录温度，有助推行食物温度控制措施。
- 有序整理外送的食物，以尽可能避免送递途中因不必要地翻找而把餐盒置于环境温度下。