

共享廚房

給食物業的食物安全指引



引言及適用範圍

共享烹調空間的需求在香港持續上升。這類共享的商業廚房提供水電、加工設備和儲存空間，新加入的營運者透過使用共享廚房，只付出可負擔的費用，便可以以較低的創業成本發展飲食事業。此外，電子平台也提供了一個銷售渠道給在共享廚房製造的食品。廚房擁有者偶爾還會提供市場營銷、包裝以及食物業牌照和許可證的相關信息。

本指引為擁有或租賃共享廚房的食物業營運者，以及在這些地點配製食物的人員而編製，旨在協助他們在營運中實施食物安全措施，以確保在共享廚房配製的食物可安全供人食用，並確保這些食物工場在製造或加工食物時符合適當的操作和衛生標準。本指引並非法律文件，其使用純屬自願性質，但當中審視了多項與「**良好衛生規範**」相關的重要指標，並提出任何食物業經營者均應考慮採納的最佳做法，從而向消費者提供安全食物。



共享廚房特點

共享廚房，也稱為雲端廚房或出租商用廚房，是一個食物製造工場以出租形式讓租賃者使用廚房空間和商用廚房設備。在這種設置中，廚房設施的擁有者通常充當出租人，但不一定是設施的營運者或場所的牌照持牌人。

共用廚房會容納多個不同品牌，讓多個營運者或商業實體共同使用設施，這可能會使食物安全的驗證和監控變得複雜。因此，明確界定擁有者、持牌人和營運者的個別及共用責任對確保遵守安全標準非常重要。**良好的記錄保存和營運者的監督**對確保安全處理食物起著重要作用。

在商用廚房大規模烹煮與在家廚烹飪有顯著的差異。不熟練的食物業從業員可能會因為大量烹煮的工作量而感到不勝負荷，或會忽視基本的食物安全措施。常見問題包括個人衛生不足、沒有切底煮熟食物、食物貯存溫度不正確以及熟食或即食食物與生的食物交叉污染。

共享廚房的營運者應確保在整個食物製作過程中有**足夠人手**，而食物處理人員必須具備安全處理食物所需的技能和知識。員工必須接受**實踐食物安全**（例如，維持安全的食物溫度）和**食物衛生**（例如，保持清潔以防止食物污染）的培訓。



給共享廚房出租人的建議

為你的業務獲取食物業牌照

根據香港法例，任何人打算在本地配製和 / 或製造以供銷售供人食用的食物，必須在開始業務之前，從食物環境衛生署（食環署）獲取合適的食物業牌照。共享廚房的出租人應確保該場所已取得此類牌照，即使他們僅擁有共享廚房但不自行營運食物業務。除非該場所已獲得食環署發出的有效食物業牌照，否則出租人不應租賃、出租或允許該處所用於食物業務。這確保了食物業處所、食物處理及食物業務受到牌照及法例的監管。共享廚房的擁有者、出租者和持牌人應確保遵守相關的法律條文、牌照要求和條件。如果場所內製造的食物將直接銷售給顧客，特別要注意確保食物牌照允許零售業務，而不僅僅是批發業務。



從事食物配製及製造的企業，須申領食物製造廠牌照或其他類型的食物業牌照。請掃描二維碼以獲取更多**詳細信息**。

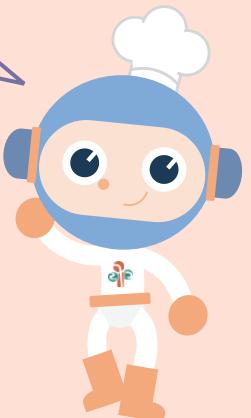


樓宇結構要求和廚房設備

用作共享廚房的食物業處所持牌人應確保建築、物業和設備符合食物環境衛生署及其他部門因應相關食物業牌照所規定的標準。

一般來說，樓宇結構要求應包括：

- 狀況良好的廚房或配製區，並且有足夠的空間（食物室總面積最少為 6 平方米）以符合食物處理的類型和數量；
- 狀況良好且易於清潔的牆壁、地板、天花板和工作表面；
- 足夠的洗手盆，其長度不小於 350 毫米（以盆頂的兩邊內緣計算），並配有梘液和乾手設施；
- 足夠的洗滌盆，其尺寸足以清洗任何設備或食物。這些洗滌盆的長度不小於 450 毫米（以盆頂的兩邊內緣計算），並且裝有連接到排水系統的隔油池；
- 自來食水供應及妥善排水系統；
- 適當的機動式通風設施以符合所進行的烹煮要求；
- 適當的照明設施；及
- 充足的衛生設備。

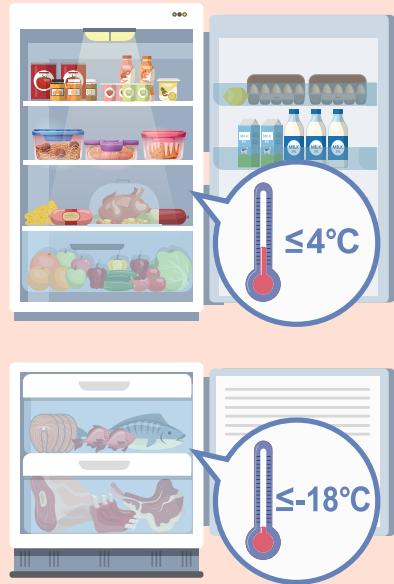


共享廚房的出租人或持牌人在廚房內有任何結構性損壞時，如瓷磚破損、牆壁或窗戶有洞，應儘快進行修補，以便清潔及防止污垢積聚和害蟲入侵。持牌人還應確保持牌食物業處所的所有設備和設施均處於良好狀態。

給共享廚房出租人的建議

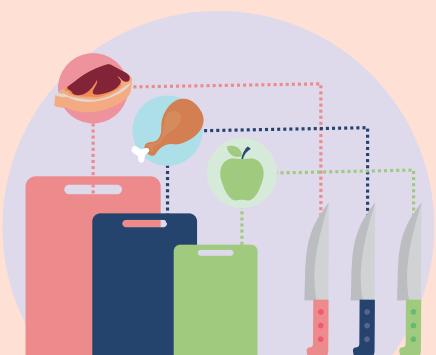
雖然廚房使用者會攜帶自己的小型設備，共享廚房的出租人或持牌人應提供或確保營運者備有以下設施：

- 帶有溫度計的雪櫃，理想情況下一個用於生的食物，一個用於熟食或即食食物；
- 烹食爐具；
- 食物級清潔劑和經批准的殺菌劑或經認可具有消毒功能的洗碗碟機。請掃描二維碼查看**經批准的殺菌劑或經批准的洗碗碟機**；
- 一個大小合適、可清洗並配有密蓋的垃圾桶。



此外，建議提供以下物品，以方便營運者在廚房內實行良好衛生規範：

- 電子探針溫度計，並附有探針擦拭布；
- 用於生食物和熟食物分別處理的顏色編碼砧板和用具（如刀具）；
- 速凍櫃和熱存設備；
- 即棄抹布；
- 清潔工具，如刷子、拖把和水桶；及
- 垃圾袋



持牌人或營運者須核實所有設備在使用前後都徹底清潔和消毒，並確保所有烹煮、熱存和冷卻設備以及食物溫度計均保持良好狀態和運作正常。

監督和記錄保存

根據食物環境衛生署的衛生經理和衛生督導員計劃，所有持牌食物業處所均需按規定委任至少一名合資格的衛生督導員或衛生經理，至於大型食物工場及製造高風險食物的食物工場，則兩者均需委任。衛生督導員或衛生經理須就正確的食物處理守則向員工提供意見，確保他們遵守有關守則，並每日巡查食食物業處所內個人衛生、環境衛生及食物衛生的情況，並將視察結果記錄保存。

當場所出租給其他人用作共享廚房時，處所的持牌人應確保在廚房使用時，這些人員在場並擔任衛生經理或衛生督導員角色，以符合食物業牌照的相關持牌條件。此外，持牌人應保存設施使用時間 / 日程表，其中應包含使用的日期和時間、產品的性質以及使用者的姓名和聯絡電話，並在要求查核時，可以立即出示。

準確的溫度記錄和清潔時間表是食物安全管理系統中一個重要的部分。附錄 1 和附錄 2 提供了廚房營運者在記錄清潔工作和溫度記錄時可使用的範本。

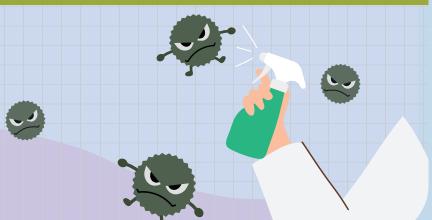




注意環境衛生

為防止食物污染和害蟲侵擾，保持適當的環境衛生至關重要。以下是每個特定範疇的重點：

清潔與消毒



- 使用沸水或食品級別的消毒劑定期消毒食物接觸面（如廚具、砧板和刀具）。
- 使用 1:99 稀釋的漂白水溶液或其他安全清潔劑定期消毒非食物接觸表面（如牆壁和地板）。

防治蟲鼠



- 妥善好蓋垃圾桶，扎緊垃圾袋，以防止蟲鼠接觸食物殘渣。
- 定期清潔和消毒隱蔽區域，如電器的後方和底部。

化學品處理



- 用於清潔或消毒的化學品應小心處理，以免污染食物。
- 化學品必須與食物、食物包裝和其他操作器材分開存放。

維修保養



- 更換有嚴重凹痕或劃痕的砧板，以及有裂痕或崩壞的餐具。
- 確保烹煮設備、熱存設施和雪櫃保持良好狀態並正常運作。

廢物處理



- 將食物垃圾和其他廢物放入垃圾袋中，並儘快清除。
- 確保排水道暢通，以避免產生異味。

給共享廚房營運者的建議

尋找持牌廚房

業界應在持牌食物業處所內配製食物，該處所須接受食環署的定期檢查。銷售受限制的食品如切開的水果、冰凍甜點、燒味、鹹味、壽司、刺身、供生吃的蠔和供生吃的肉，需取得相關書面准許。如果該食物業牌照並未獲加簽以示批准，這類受限制的食物則不得在共享廚房內配製以供銷售。

良好衛生規範

在共享廚房的環境中，食物通常因所需的份量較多而提前大量準備。而大量烹煮帶來了一些挑戰：

沒有徹底煮熟食物 	在大量烹煮過程中，熱源發出的熱力可能無法均勻地到達食物的所有部份。導致食物未有徹底煮熟。
冷卻時間過長 	在冷卻熟食時，必須在兩小時內將其冷卻至 20°C ，然後在四小時內進一步冷卻至 4°C 。在大量烹煮和儲存食物時，特別是冷卻速度不夠快，常常會導致熟食或原料在食用前長時間處於“危險溫度範圍”(4°C - 60°C)，會讓食源性致病菌滋長。
交叉污染 	衛生習慣欠妥和廚房空間不足增加生的食物和熟食交叉污染的風險，尤其是當大批量烹煮食物時。

良好衛生規範 (GHPs) 可以幫助廚房營運者確保食物安全並保障消費者健康。以下清單採自食物安全中心《安樂查飯》：[《食安 Guide：給食物處理人員的食安圖解指南》](#)，涵蓋了基本的良好衛生規範。

給共享廚房營運者的建議

先決條件 1

- 於使用前檢查，以確保設備（例如煮食爐具、雪櫃和熱存設備）充足且運作正常。參閱附錄 3 以獲取使用前檢查清單。
- 確保有足夠的受訓人員負責採購、貯存、配製、烹煮和分發食物。
- 了解保持廚房清潔的責任，並在需要時與持牌人釐清責任。詳情請參閱第 13 頁。

採購 2

- 從可靠及認可的來源購買食材，及保留食材來源記錄。
- 確保送達廚房的冷凍和冷藏食材分別保持在 4°C 或以下及 -18°C 或以下。
- 收貨時檢查食材的質量和有效期。



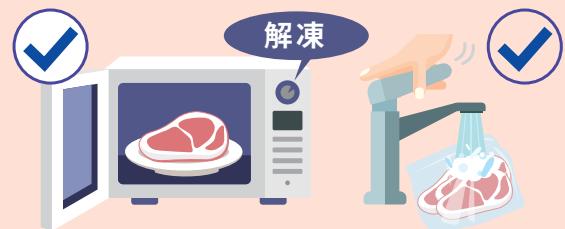
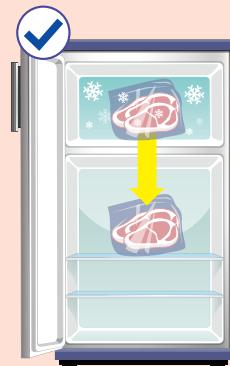
原材料的接收和貯存 3

- 易腐壞食物到達廚房後立即存放在雪櫃中：冷凍食物應保持在 4°C 或以下，冷藏食物應保持在 -18°C 或以下。
- 將生食與熟食和即食食物分開存放以避免交叉污染。
- 將食物遠離化學品存放。
- 定期檢查並記錄雪櫃溫度。保持冷凍櫃溫度在 4°C 或以下，冰箱在 -18°C 或以下。

4

準備

- 在流動的自來水中徹底清洗水果和蔬菜。
- 如需要清洗生肉和家禽，需在清洗前後徹底清潔和消毒水槽及周圍環境，因為細菌可能會濺到附近表面、設備和其他食物上。
- 使用獨立的區域、設備和用具來處理生的食物和熟食或即食食物。
- **不要在室溫下解凍食物。**食品在烹煮前應徹底解凍，否則烹煮時間會較長，且食品外部可能熟透而內部仍然是生的。
- 在指定的雪櫃保鮮格內解凍。因為解凍需時，所以在短期租用廚房時，應提前計劃所需時間並與出租者作出相應安排。
- 食物也可以在微波爐中或在流動的自來水中解凍。使用此兩種方法解凍的食物應在解凍後立即烹煮。



5

烹煮

- 徹底煮熟食物。使用探針溫度計確保食物中心溫度達到 75°C 或以上並保持 30 秒。
- 不會立即食用的熟食應使用安全的冷卻方法快速冷卻，如使用急速冷凍櫃進行急速冷卻或把食物分成小份進行二段冷卻。應在 2 小時內冷卻至 20°C ，然後在 2 小時內冷卻至 4°C 。
- 當翻熱食物，食物的中心溫度也應達到至少 75°C 並保持 30 秒。**食物只可翻熱一次**及不可再次放入雪櫃。



準確的溫度記錄是食物安全管理系統的關鍵部分。附錄 2 是溫度記錄表範本，廚房營運者可以用以記錄食物在烹煮、冷卻和冷藏時的溫度。

給共享廚房營運者的建議

運送 6

- 在打包前和配送時，食物應保持在適當的貯存溫度，即冷食應保持在 4°C 或以下，熱食應保持在 60°C 以上。
- 確保食物妥善包裝，最好使用防干擾設計（如防拆封條或撕拉條），並放置妥當以避免滲漏、溢出、食物被壓碎或食物容器受損。
- 所有食物在配送過程中，須與非食品分開擺放。
- 保留外送食品的時間與溫度控制記錄。
- 外送人員應盡可能親自將食物送到顧客手中。如顧客要求無接觸送餐服務，則應將食物放在指定且清潔的位置。提前與客戶確認放置地點，並在到達時通知顧客。



第三方餐飲送遞商和食物配送



第三方餐飲送遞商有時會用以配送在共享廚房製作的食物。這些代理應遵循上述食物安全建議，以降低提供食品配送服務時引發食源性疾病的風險。如需更多詳細資料，請掃描二維碼以參閱供業界和消費者參考的[外賣和餐食配送](#)的食物安全建議。



7

個人和環境衛生

- 在佩戴手套及處理食物之前、或如廁後，應用梘液徹底洗手至少 20 秒。正確使用手套，若手套弄污或破損，便應更換新手套。
- 在使用所有接觸食物的用具（特別是用以處理熟食的攪拌器和湯匙）前，應徹底清潔和消毒。
- 制定有效的清潔程序和時間表。
- 採用“邊做邊清”方法（使用後立即清潔和消毒），可有助於長期保持工作範圍整潔。
- 使用殺菌劑消毒用具或將其浸泡在沸水中至少一分鐘。
- 有腹瀉和嘔吐等症狀的食物處理人員不應處理食物。



做個專業的食物處理人員



「安樂查飯」活動旨在協助食物從業員實施必要措施，將良好衛生規範應用於日常操作中，確保食物安全。請掃描二維碼以獲取『[安樂查飯](#)』的培訓材料。



食物標籤

食物業必須在共享廚房製作的預先包裝食物上貼上食物標籤。預先包裝食物指任何包裝的食物，無論是全部或部分包裝食物以致如不打開或不改變包裝，則不能將包裝內的食物變更，及該食物可隨時作為單份食品，交給最後消費者或飲食供應機構。目前，除非獲得豁免，法例要求所有預先包裝的食物標籤上必須清楚標明以下資訊：



欲了解更多**食物標籤**的詳情，請掃描二維碼。



共享廚房擁有者、出租人、持牌人與營運者之間的共同責任

雖然符合食物業牌照持牌條件是持牌人的最終責任，但所有持份者（廚房擁有者、出租人、持牌人及營運者）均需共同分擔保持廚房衛生及確保食物安全的責任。有些處所會另外僱用清潔人員，負責部份清潔工作，如清洗油煙罩。如果沒有另僱清潔工，每位設施使用者應被告知其責任，例如在使用後適當清潔和清理廢物。在營運者開始使用廚房之前，各方的責任應在書面協議中明確列出，最好是在營運者與擁有者、出租者或持牌人之間的租賃合同中。



以下是需要確定的一些共同責任：

1. 操作前的衛生檢查；
2. 操作後的衛生檢查；
3. 衛生驗證程序及相關存檔及
4. 當發現衛生問題時採取的矯正措施



出租人，通常為擁有者，或持牌人應確保廚房有基本的清潔設備和物料可供使用。廚房應有足夠的食品級清潔劑，以有效清潔和消毒地方。為避免對所提供的物料有所誤會，共享廚房營運者應與出租者預先確認各種物料，包括消耗品和非消耗品的可用性。此外，為了避免來自其他區域，如洗手間的交叉污染，所有拖把、水桶或抹布應僅用於廚房。

附錄 1

給共享廚房擁有者 / 出租人 / 持牌人 / 營運者

清潔工作記錄表

需清潔的設備		擺放位置	
清潔劑		清洗次數	
清洗方法			

核證人：_____

日期：_____

附錄 2

給共享廚房擁有者 / 出租人 / 持牌人 / 營運者

溫度記錄表

設備 / 工序 *	冷藏櫃 / 冷凍櫃 / 熱存櫃 烹煮 / 冷卻	位置 / 編號：	
標準	$\leq -18^{\circ}\text{C}$ / $\leq 4^{\circ}\text{C}$ / $> 60^{\circ}\text{C}$ / $\geq 75^{\circ}\text{C}$	檢查次數：	
矯正行動		備註：	

核證人：_____

日期：_____

* 請刪去不適用者

附錄 3

給共享廚房營運者

操作前的衛生檢查

負責檢查人員：_____ 日期：_____

I. 個人衛生

標準	是	否	不適用	備註
• 洗手設施可用，包括洗手盆、梘液和即棄紙巾 / 乾手設施				
• 員工穿着正確服裝及戴上髮罩，並有即棄手套可供使用				
• 食物處理人員接受過足夠的個人衛生和食物衛生培訓（例如曾參加良好衛生規範培訓課程，並至少有一人獲得衛生督導員資格）				

II. 用具和設備

標準	是	否	不適用	備註
• 所有設備和用具在使用前已清潔和消毒				
• 所有工作表面在使用前視覺和觸感上均已清潔並消毒				
• 配備溫度計的雪櫃運作正常：冷凍櫃溫度保持在 4°C 或以下，冷藏櫃溫度保持在 -18°C 或以下				
• 儲存區或櫃保持清潔，並無害蟲侵擾				
• 有探針溫度計可使用				

III. 清潔和消毒

標準	是	否	不適用	備註
• 設備清洗設施，例如三個分隔槽的洗滌盤，用於洗滌、沖洗和消毒，及煮沸水或洗碗碟機				
• 食品級化學消毒劑，附帶使用說明書				
• 提供足夠的清潔抹布 / 即棄抹布				

IV. 廢物處理

標準	是	否	不適用	備註
• 有足夠的垃圾桶及垃圾袋提供				
• 垃圾存放地點已採取防治蟲鼠措施				
• 潔淨用品及化學品在食物配製範圍外的地方存放並可用				

V. 防治蟲鼠

標準	是	否	不適用	備註
• 在打開的門窗上已安裝隔網，且維修狀況良好				
• 已推行防治蟲鼠計劃				
• 沒有蟲鼠的痕跡				

