



Guidelines on **How** to Ensure School Lunches Ordered Are **Safe**

如何 確保
學校午餐 **安全** 指引



由於在學校或其他場所進食由食物製造廠大量生產及供應的午餐而導致食物中毒的個案偶有發生，學校及其他機構的管理層應採取以下措施，以確保訂購的午餐安全及衛生：

I. 挑選午餐供應商

- (1) 學校或機構訂購午餐，應選用已獲食物環境衛生署（食環署）簽發有效之“食物製造廠（供應餐盒）”牌照的供應商。
- (2) 在長期訂購學校或機構午餐之前，應在食物製造廠最繁忙的時間進行實地視察，並留意以下各項，以確保製造廠遵守衛生守則：
 - 所有食物材料均是新鮮、經徹底洗淨及貯存於雪櫃內以備烹煮。
 - 生和熟的食物以不同的用具分開處理。
 - 熟食經徹底煮熟至中心溫度達攝氏75度或以上至少30秒。調製妥當的食物均有即時包裝，然後放入保溫箱等候運送。



- 熱食保持於攝氏60度以上；冷凍的食物則保持於攝氏4度或以下。
- 製造和加熱食物的廚房、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，包括可重覆使用的餐盒和餐具，經洗淨及消毒後均有妥善存放。
- 所有員工嚴格遵守個人衛生守則，例如穿上整潔工作服、工作時不吸煙、用防水膠布覆蓋手上的傷口等。
- 運送午餐的車輛清潔及衛生。

(3) 在簽約或續約前，或當選用的食物製造廠涉及食物中毒或食物投訴時，應進行實地視察。





II. 食用午餐的地方

午餐飯盒必須存放在保溫箱內，並保持在攝氏60度以上，直至食用時才取出。

- 貯存飯盒的時間應盡量縮短。
- 避免於食用飯盒的地方進行食物處理程序，如翻熱食物或添加調味肉汁等。

如果午餐是即場分份，應該：

- 確保即日烹煮的食物保持在攝氏60度以上；
- 翻熱冷凍餸菜時，食物中心溫度須達攝氏75度或以上至少30秒；
- 冷吃食物要保持在攝氏4度或以下；
- 確保有足夠的地方、器材（例如熱櫃和洗碗設備）和人手，以保持清潔及有效率地分發午餐。



- (1) 分發午餐或飯盒前，應抽樣量度食物的溫度，確保熱食保持在攝氏60度以上，凍食保持在攝氏4度或以下。
- (2) 食用午餐的地方，如飯堂、課室和辦公室必須保持清潔。
- (3) 食用者須於飯前徹底清洗雙手。
- (4) 如發現食物有不妥的地方，應立即停止食用，並向供應商和食環署作出投訴。
- (5) 用餐後必須即時清理進食的地方，盡快清洗餐具，妥善處理廢物，以免蟲鼠滋生。

如欲獲取更多資料或有其他查詢，
請致電食環署食物安全中心傳達資源小組。
電話：2381 6096。

