

採購、接收及貯存



本文中心：採購是每天在廚房進行的工作流程的第一步。完成採購後，交付時應對食物進行徹底檢查，以確保安全。適當的貯存可避免食物變質和污染。

採購

從合法及可靠的供應商採購食物和食物配料，切勿從非法或可疑的來源採購食物：

- 與供應商保持聯繫，如有需要，應要求供應商提供相關證明文件，包括營業牌照、官方認可的出口證明文件及衛生證明書、來源地證明、化驗報告等。
- 每年對供應商進行評審，選出合格供應商以供下年採購時參考，並持續更新優良供應商的名單。
- 確認供應商已取得食物環境衛生署的相關有效許可證
- 每次送貨時必須提供產品批次檢驗報告副本，並蓋有公章。
- 定期或適時更新供應商的資料
- 提供完整的證明文件副本，包括營業牌照、衛生證明書、各種體系認證文件(如需要)。
- 保留所有採購及銷售紀錄、單據、食品來源地及衛生相關的證明文件等，以便食物事故發生時進行食物溯源工作。

接收

食物來貨後，應即時檢查以下各項：

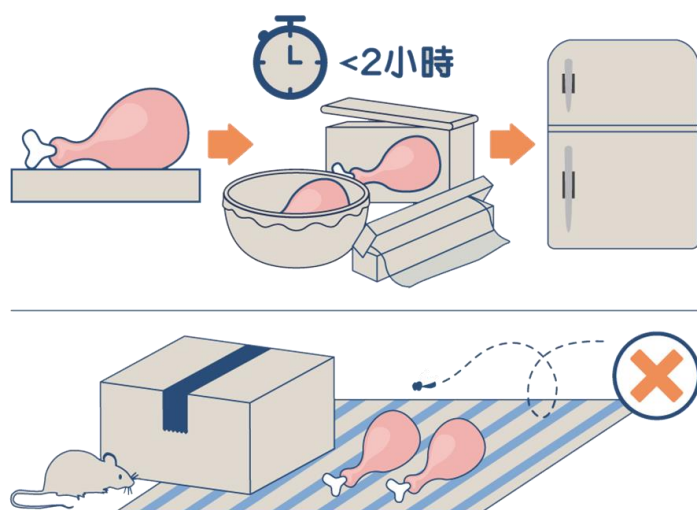
- 蔬果無破損及表面沒瘀傷；蛋沒有破裂或滲漏；乾貨沒有發霉。
- 預先包裝食物的日期標籤，例如「此日期或之前食用」或「此日期前最佳」。
- 食物包裝是否完好，例如沒有撕破；罐頭無膨脹、凹陷或生鏽；包裝物料清潔且完整無缺。
- 冷凍及冷藏（急凍）食物的存放、溫度及品質：
 - 冷凍食品：4°C 或以下；冷藏食品：-18°C 或以下
- 每批進口海產(例如生蠔)必須附有來源地衛生當局簽發有效的衛生證明書
- 如發現或懷疑食物不可安全食用、在不適當的溫度下貯存過久、已受污染或損壞，或被食安中心下令須回收，應立即把食物退回供應商和加以識別，並分開擺放以待回收。



貯存

食物貯存得當，存放在安全與合適的溫度，並「先入先出」的原則使用：

- 盡快妥善貯存來貨：易壞食物應兩小時內裝好或包好，再放入雪櫃。密封容器可防止水分流失，同時減低食物受到交叉污染或物理（異物）危害。
- 切勿在店外閒置或分裝來貨，以免食物暴露於危險溫度、蟲鼠啃咬及環境污染的風險。
- 冷凍食物放在 4°C 或以下的保鮮格，冷藏（急凍）食品則放在 -18°C 或以下的冰格或凍櫃，食物盒應標示放存的日期。確保保鮮格不會爆滿，有利冷空氣流通。
- 可室溫貯存的食物（例如罐頭）或乾貨（例如麵粉、米、豆類、馬鈴薯和香料）應存放在清潔、乾爽、陰涼的地方。
- 仔細閱讀食物標籤，並檢查雪櫃內食物的存放時間。
- 保留食物處理日期等資料以便按照先入先出的原則使用，切勿使用過了食用限期的食物。
- 雪櫃應設有顯示其溫度的裝置，每天檢查和記錄溫度兩次，如發現溫度偏差多於 1°C ，應盡快通知相關同事跟進。





細菌會在食物中迅速生長，特別是在高風險食物中，即置於 4°C 至 60°C 的危險溫度範圍內(例如室溫)的食物。正確的溫度控制概念是要使食物，尤其是高風險食物，遠離危險溫度範圍。



運用先入先出的系統有助確保食物原材料的安全使用。其原則是將最先過期的食物放在架子上的最前排以便最先使用。

