

# 運輸及配送



**本文中心：**外送餐飲固然方便，但確保其食用安全也是重要一環。外賣食品與所有食品一樣，必須妥善處理，尤其是在運輸過程中，防止食物中毒。

食物運送程序對於確保食物安全十分重要，如食物在配送期間沒有保持適當溫度，食物安全風險便會大大增加：

- 食物須蓋好方可運送。冷熱食物應分開存放在隔熱袋內，熱食保持於 60°C 以上，冷食則保持於 4°C 或以下。
- 查核時間記錄以檢視是否有任何配送上的延誤，從而嚴格控制送遞時間。良好的物流安排亦可縮短食物送遞時間。
- 食物送遞商應保持運輸工具的衛生，以確保食物免受交叉污染。每次配送前後，均應使用梘液及消毒劑徹底清潔和消毒送遞容器及電單車貯物箱（例如行李箱或車尾箱）的接觸面。
- 密切監察貯存溫度是否恰當。在食物運送箱安裝溫度計以供記錄溫度，有助推行食物溫度控制措施。
- 有序整理外送的食物，以盡可能避免送遞途中因不必要地翻找而把餐盒置於環境溫度下。