

「抗疫食物衛生及安全監控」守則
「一對一」實地指導報告及檢查清單

檢查日期: _____ 檢查員: _____
機構名稱: _____
機構地址: _____
到訪類別: 初次到訪/ 跟進到訪 _____

第一部份：機構的整體表現及建議事項

--

第二部份：導師建議改進的事項

項目	內容
01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	

第三部份：實地指導清單

1. 負責人任命

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	機構應任命最少一名管理人員及一名負責推行及管理食品衛生和安全的人員，以確保食肆或食品工場的日常運作能符合本要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	負責人應在機構內推廣對「抗疫食物衛生及安全監控」守則的認識	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	機構在變更負責人後，應在五個工作天內通知現代管理(飲食)專業協會有限公司或香港品質保證局	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. 最高管理層的職責

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應建立抗疫食物衛生及安全監控方針，方針中應包含其對實施有效守則的要求，和持續改進食物衛生及安全監控的承諾	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應委任合資格的衛生經理和 / 或衛生監督員，及建立員工抗疫規範，以監督及維護防疫措施之運作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	應委任抗疫小組，包括隊長和隊員。小組應密切關注政府發放的最新消息及措施、通知員工遵守所有關定及措施，必要時提供教育和協助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4.	應定期作檢查和檢討，以確保守則的適合性、充分性和有效性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	應確保機構內員工已進行適當的培訓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	應採取適當的措施，以評估員工是否已掌握及具備適當的知識，以維持守則的有效性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3. 環境衛生和抗疫管理

3.1 清潔和消毒

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	機構的基礎設施、設備及器皿和用具等，均應加強清潔和消毒，以保持良好的狀態。應在可行的情況下，避免共用基礎設施、設備、器皿和用具等。如不可避免，應在每次使用器皿後進行清潔或消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應定期清潔會與食物接觸的設備及用具的表面，亦應加強定期消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	被嘔吐物、排泄物或呼吸道分泌物污染的地方應立即處理及使用 1 : 49 的稀釋家用漂白水消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	機構應制定一個清潔及消毒計劃，當中包括： <ol style="list-style-type: none"> 1. 確定要清潔的地方及用具 2. 清潔和消毒的方法 3. 建立清潔和消毒記錄 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5.	<p>機構應設置衛生站, 包括<u>洗手設施</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗手盆應備有視液, 抹手紙以及有蓋垃圾桶。基於環境衛生因素, 應避免使用乾手機 2. 洗手盆應只可用來清洗雙手, 不可作其他用途, 如清潔食物或工具 3. 應在洗手盆位置張貼適當的告示, 說明洗手盆的用途及提示正確的洗手方法 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	<p>機構應設置衛生站, 包括<u>消毒設施</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 應放置70-80%酒精搓手液或酒精濕紙巾, 適用於可能無法提供或不適用洗手設施的區域, 以及經常接觸的區域。放置點應在方便取得的地方 (如出入口、收銀檯) 並在可行的情況下安裝非接觸式洗手液分配器 2. 應在外賣 / 送貨處提供酒精消毒劑, 以方便顧客、外賣人員或取貨人員領取食物 / 飲料 / 貨品前消毒雙手 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	若無法提供洗手或消毒設施, 應為員工提供手套, 並定時更換	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 社交距離措施

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應限制食肆或食品工場的處所容納量, 或可改動座位 / 工作崗位的佈局, 確保工作人員和顧客皆保持安全的社交距離	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	食肆的桌子擺放佈局, 應確保任何兩張可供顧客使用或顧客正在使用的桌子之間, 至少	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	<p>有1.5米距離或設置某種形式的隔板作出有效分隔</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 隔板厚度不少於三毫米 2. 高度不少於顧客坐下時的頭頂水平 3. 三邊圍封，只有顧客就座位置那方留空 				
3.	在收銀處或服務櫃檯應設置屏障，減少直接面對面接觸	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	食肆應避免安排拼坐，如無法避免，應加設屏障	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	應確保顧客在排隊或等候期間保持安全的距離，如透過張貼告示 / 廣播 / 地上加上標記等作提醒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	食肆應鼓勵顧客使用電子方式下單和付款	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	食肆應定期清潔及消毒容器和餐具，並妥善貯存（如存放在有蓋的容器/碗櫃內）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	食肆應在客人點菜後才提供容器和餐具，並提供熱水（溫度為80°C或以上）供客人自行清潔容器和餐具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.	食肆應供應獨立包裝 / 即棄的餐具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.	食肆使用的餐盤應在每次使用之間進行清潔和消毒，餐盤紙亦應在使用後作更換	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.	食肆應提供獨立包裝的調味品（如砂糖、番茄醬）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.	食肆應停止提供食肆內的自助服務（如沙拉吧）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

13.	食肆應縮短客人用餐時間 (宜設置為 2 小時內)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
-----	----------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

3.3 廢物處理

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	垃圾桶應蓋好並確保沒有裂縫，廚房和配置食物室宜使用腳踏式垃圾桶	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	每天應最少清倒垃圾一次，或在垃圾桶滿載時立即清倒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	垃圾桶應定期清潔，去除污垢及垃圾殘留	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	應將垃圾貯存在指定的地方 (如垃圾房)，並包好袋口	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	垃圾貯存的地方應經常保持清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.4 通風系統

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應加強清潔、檢查及維修食肆或食品工場內的所有通風系統，包括出風口、隔塵網、鮮風入口處及通風管道等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應保持食肆或食品工場內空氣流通，如打開窗戶 (如設有及適用)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.	宜使用流動式高效率空氣微粒子過濾器 (HEPA) · 並應保持性能良好及妥善保養 · 過濾器應避免正面吹向客人及食物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
----	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

4. 人員管理

4.1 訂定工作人員健康監測計劃

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	員工應在上班前量度體溫，若出現發燒或其他病徵應避免上班並立即向抗疫小組彙報	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	員工應定期量度體溫，包括每次出入食肆或食品工場場所	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	所有工作人員宜在進入工作場所之前，填妥健康申報聲明	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	所有工作人員進入工作場所前，應已正確佩戴口罩，量度體溫以及消毒雙手	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>在可行的情況下，機構應實施以下措施，以減少人際接觸和聚集:</u>					
5.	重新配置廚房，工場或其他工作崗位位置，盡可能保持1.5米的距離	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	使用標誌將處所劃分為不同區域，盡量安排員工在整個輪班期間在一個區域內工作。應避免人員進入其他區域，尤其食品準備區域或廚房，除非已進行適當的清潔和 / 或消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	調整工作時間、安排彈性上班時間或輪班制 (如實施A / B團隊、設立執檯專員和 / 或傳菜專員)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

8.	安排不同工作及休息區域供在不同工作崗位的員工（如廚師、服務員、清潔員工）使用，並盡量減少使用時間重疊。如不可避免，應在使用區域前清潔和消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
----	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

4.2 顧客、供應商人員及其他人士

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	所有進入食肆或食品工場的人士（包括顧客 / 供應商人員 / 其他人士）應首先量度體溫。食肆或食品工場應張貼告示，列明正確的測量方式和發燒標準。任何出現體溫過高或呼吸道感染病徵的人士均不得內進	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	所有進入食肆或食品工場的人士應佩戴口罩	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	所有進入食肆或食品工場的人士應登記個人資料（如掃描「安心出行」二維碼）或填寫健康申報表	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	機構應張貼告示或宣傳海報，教育及提醒所有人士注意個人衛生	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. 緊急事件處理守則

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應擬定發生異常事件時的處理作業流程，以預防個人受感染和防止病毒在社區擴散	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6. 食品供應鍊管理

6.1 上游食品供應商

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應確保供應商已建立抗疫食物衛生及安全監控方針，方針中應包含其對實施有效守則的要求，和持續改進食物衛生及安全監控的承諾。如發現沒有全面的抗疫措施，應要求供應商儘快設立有關措施。若供應商沒有改善，應考慮更換其他供應商	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應確保供應商已為其相關人員提供適當的抗疫培訓（包括保持個人衛生和健康），並評估及確保人員已掌握及具備有關知識	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	應主動向供應商索取相關食品安全和防疫檢測信息，以及加強有關質量管理和操作規範（包括詳細的貨物追溯系統），以嚴格執行貨物源頭追蹤的管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	若食品有病毒感染的風險（如原材料進口來源有疑似或確診個案），供應商應立即通過 緊急報告制度 ，向食肆或食品工場提供所需的產品資料以追蹤及評估貨品是否需要銷毀	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	若食品在進口或運送時遇到延遲（如因疫情導致港口關閉），應確保食品一直控制在安全的溫度範圍內				
6.	應與供應商密切合作並加強調整出貨量的靈活性，尤其當政府推出新的食肆開放限制措施時，或面對供應鏈延遲或中斷時，以避免受疫情影響導致貨量過剩或短缺	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7.	如有任何食品包裝沒有妥善完成或受損，應評估是否需要拒絕收貨	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
----	-------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

6.2 餐廳外賣自取/外送

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	機構應遵守既定的食品安全規範，包括時間及溫度控制（保持熱食於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應使用乾淨且處於良好狀態的食品包裝，並確保使用前儲存在衛生的環境中	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
應為 <u>外賣自取</u> 制定抗疫流程，包括：					
3.	應確保所有顧客進入餐廳取餐前，必須先量度體溫並用酒精搓手液消毒雙手	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	應設立指定區域以提取外賣，領取外賣的顧客應停留在指定區域內	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	應使用聲音、文字或屏幕通知等待外賣的顧客，避免顧客在店內外聚集	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.	應在可行的情況下確保所有顧客保持至少1.5米社交距離。食肆亦應於店內和店外張貼告示，或在地上加上標記，提醒顧客在排隊或等候期間保持距離	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	所有食物應有雙重密封獨立包裝，亦宜使用膠紙和 / 或貼紙密封。人員亦應確保所有食品得到妥善的獨立包裝，才可供食客領取	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
應為 <u>外送服務</u> 制定抗疫流程，包括：					
8.	如使用外送平台，應確保平台已建立抗疫食物衛生及安全監控方針	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.	應確保所有外送人員符合檢查表內 4.2 的規定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.	應建立抗疫特定下單流程，包括在下單時確定顧客是否生病或正進行隔離，並確保外送人員得知此資訊。亦應設立「無接觸送遞」措施，以保障外送人員的健康和安全，並在可行的情況下確保外送人員與顧客保持至少1.5米社交距離。外送人員應避免接觸顧客或進入顧客的場所	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.	應選擇適當的保溫容器，若使用外送保溫袋、冰袋或其他容器裝載食物，應加強容器的內部和外部的清潔和消毒（如在運送食物前後）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.	應確保運載車輛清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

13.	運載車輛內應放置 70-80%酒精搓手液或酒精濕紙巾。外送人員應在提取外賣及送貨前清洗或消毒雙手	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.	應在裝載外送食物的容器內和車輛內設置隔板或其他裝置，將屬於不同客人的食物分隔開	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.3 食品供應鍊管理

6.3.1 選購原料

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應盡量利用非接觸式付款方式	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應向合格及信譽良好的食材供應商購入食品，並了解他們的食品安全管理措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	應與食材供應商訂立原材料品質及安全規格標準（包括運送原材料時的貯存溫度）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	在訂購原料前應留意食材的周轉期，並定期檢查店內各款食品的銷售情況和食物貯存狀況，避免囤積過量原材料	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.3.2 貯存

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應遮蓋所有食材，不應直接放置於地面	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	應分開種類不同的食物並妥善存放於適當的器皿內，避免污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	在貯存及提取食物材料時，員工應把食物放於適當的器皿內	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	貯存地方應保持清潔，環境應保持空氣流通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	應採用先入先出之原則存放，避免食材因存倉或運送時間太久而壞掉	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	應提醒前線員工依時清潔和消毒貯存地方並加強定期消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	對於貨物包裝外層，在存入倉庫或裝載送貨前，應使用1：99稀釋家用漂白劑作消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	應以拭抹或噴灑方式進行清潔或消毒，並應在空氣流通的地方進行消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.3.3 食品生產環節

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	應加強對食品生產工廠所包括廚房、食物倉庫、員工洗手間（包括水龍頭與廁所把手）、員工休息室清潔及消毒，應定時使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	1 : 99的稀釋家用漂白水消毒，經常保持清潔				
2.	用具及砧板的表面在處理蛋白質及脂肪含量較高的肉類、蛋製品等後較容易形成污垢且不易清除，應徹底清潔後方可進行消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	在工作間和員工休息室應加上標記以提示員工保持安全的社交距離	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	應採用適當的方法標籤用具，包括刀和砧板（例如以不同顏色標示），來處理生的食物和經煮熟或即食食物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	急凍食物應通過正確的方式解凍，已解凍的食材應盡快烹煮	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	烹煮食物時，員工應佩戴手套	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	應盡量避免食物預備時間過長	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	烹煮食物時，應確保食物烹煮溫度達至攝氏75度或以上至少30秒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.	在處理食材的地方、設備、用具和接觸食物的表面，應經常保持清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.	設備用具使用後應清潔和消毒，以有效預防病菌污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.3.4 食品包裝管理

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
1.	食物原材料應包裝完好，應保持完整及清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.	從高風險地區入口的食品原材料於入倉庫前，應對原材料包裝外層進行清潔及消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	應使用經證實有效對抗新型冠狀病毒之消毒劑為食物包裝外層進行消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	應按照消毒劑生產商的指示正確使用消毒劑	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	員工應佩戴手套，完成包裝的清潔及消毒後，應進行手部消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	應確保食品有在妥善保護和包裹下進行消毒，如食品非密封式包裝，消毒亦應以拭抹方式進行	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.3.5 物流運送管理

編號	項目	結果			備註
		是	否	N/A	
食品原材料					
1.	運送從高風險地區入口的食品原材料，運送期間員工應全程佩戴外科口罩、手套等，必要時應佩戴護目鏡，避免直接接觸食品原材料表面	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	用於運送食物原料或食物器具，每次使用完畢後應及時清洗和消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	應加強運送車輛的清潔及消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	車輛內應配備酒精搓手液或酒精濕紙巾，以確保運送者定期進行消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	運送食品用的車輛、雪櫃、冰箱及用具需使用1：99稀釋家用漂白水清潔和消毒，金屬用具的表面則可用70%濃度的酒精進行消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

即食食品					
6.	送餐員在工作期間應戴上口罩並注意個人衛生，並經常保持雙手清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	應為送餐人員提供含 70% 至 80%酒精濃度的搓手液，以確保員工在沒有洗手設施，或當雙手沒有明顯污垢時可用酒精搓手液潔手	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	外送食物方面，保持熱食於攝氏 60 度以上，冷食於攝氏 4 度或以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.	如把容易腐壞的食物置於危險溫度範圍，則須遵從 2 小時及 4 小時原則： 1. 烹製好的食物如置於室溫超過 4 小時，便須棄掉 2. 烹製好的食物如置於室溫不超過 2 小時，可放入雪櫃待用或在總時限 4 小時內食用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.	應縮短外送食物置於沒有溫度控制下的時間，將食品儘快送遞給顧客，並應在適當時提醒顧客儘快食用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.	退回或質量有問題的產品應有清晰標記，並隔離在指定的區域內	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.	應備存紀錄，並遵行時間與溫度的要求（保持熱食於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.	確保用作送遞食物的工具不可用於收集餐桌上已使用的餐具及食物殘渣，所有工具都要保持清潔和定時消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

導師簽名：

日期：
