

主辦機構

 現代管理(飲食)專業協會

「工商機構支援基金」撥款資助

 工商機構支援基金  
Trade and Industrial Organisation Support Fund

執行機構

 **HKQAA**  
HONG KONG QUALITY ASSURANCE AGENCY  
香港品質保證局

在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作

## 《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》

在此刊物上 / 活動內 ( 或項目小組成員 ) 表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不代表香港特別行政區政府或工商機構支援基金評審委員會的觀點。

## 1.0 總則

本章節概述《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》的要求。「應」一詞是指強制性要求。「宜」一詞則表示建議方法。食肆或食品工場可以跟從建議的方法，或決定採取不同的方法，但食肆或食品工場應提供理由和足夠證據來證明其做法符合相關方面的要求。

## 2.0 負責人任命

(a) 食肆或食品工場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。負責人應在香港品質保證局作出要求時提供與先導計劃有關的資料和記錄。

(b) 負責人應：

- i. 具有行業工作經驗；
- ii. 由食肆或食品工場擁有人或管理層任命；
- iii. 完成香港品質保證局舉辦的先導計劃培訓課程（單元一、二、三、四）及「一對一」實地指導工作坊（包括首次及跟進指導工作坊）；
- iv. 在食肆或食品工場內推廣對《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》的知識；
- v. 在變更負責人後，在五個工作天內通知現代管理(飲食)專業協會或香港品質保證局。

## 3.0 最高管理層的職責

(a) 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。

(b) 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，以監督及維護抗疫措施的運作。

(c) 應委任抗疫小組，包括隊長和隊員。小組應：

- i. 密切關注政府發放的最新消息及措施；
- ii. 通知員工遵守所有規定及措施，並提供教育和協助；
- iii. 向員工提供抗疫資訊及教育，並解答員工提出的疑問；
- iv. 訂立工作人員健康監測計劃；(參考 5.0)
- v. 設立緊急事件處理守則。(參考 6.0)

- (d) 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。
- (e) 應確保有關員工已進行適當的培訓。
- (f) 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。

## 4.0 環境衛生和抗疫管理

### 4.1 清潔和消毒

- (a) 食肆或食品工場的基礎設施、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。
- (b) 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。
- (c) 應立即處理及使用 1：49 的稀釋家用漂白水消毒被嘔吐物、排泄物或呼吸道分泌物污染的地方。
- (d) 應制定一個清潔及消毒計劃，包括以下要求：
  - i. 確定要清潔的地方及用具。制定計劃應考慮到表面的類型，接觸表面的使用頻率，以及表面所在區域（如在常用區域或是頻密接觸表面，例如門柄、餐牌、隔板）。
  - i. 列明正確清潔和消毒的方法和程序，應參考清潔和消毒用品製造商的使用說明。
  - ii. 建立清潔和消毒記錄，記錄應列明日期、時間、清潔或消毒範圍和次數、負責人員等資料。
- (e) 食肆或食品工場應保留有關的清潔及消毒計劃的記錄，並密切監督清潔及消毒計劃的執行，包括清潔及消毒的時間、用品和程序。
- (f) 應在食肆或食品工場範圍設置衛生站，具體如下：
  - i. 洗手設施
    - 1. 洗手盆應備有梘液，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。
  - ii. 消毒設施

- 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。

iii. 其他設施

- 1.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。

#### 4.2 社交距離措施

- (a) 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。
- (b) 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，至少有 1.5 米距離或設置某種形式的隔板作出有效分隔（如透明膠板）。隔板應符合以下規格：
  - i. 隔板厚度不少於三毫米；
  - ii. 高度不少於顧客坐下時的頭頂水平；
  - iii. 三邊圍封，只有顧客就座位置那方留空。
- (c) 在收銀處或服務櫃檯應設置屏障，減少直接面對面接觸。
- (d) 食肆應避免安排拼坐，如無法避免，應加設屏障。
- (e) 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。
- (f) 食肆應鼓勵顧客使用電子方式下單和付款，減少病毒通過表面傳染的風險。
- (g) 食肆應設立以下措施，確保餐具及其他用具的衛生：
  - i. 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）；
  - ii. 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；
  - iii. 應供應獨立包裝 / 即棄的餐具；
  - iv. 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；
  - v. 應提供獨立包裝的調味品（如砂糖、番茄醬）；

- (h) 食肆應停止提供食肆內的自助服務（如沙拉吧）。
- (i) 食肆應縮短客人用餐時間（宜設置為 2 小時內）。

#### 4.3 廢物處理

- (a) 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。
- (b) 每天應最少清倒垃圾一次，或在垃圾桶滿載時立即清倒。
- (c) 垃圾桶應定期清潔，去除污垢及垃圾殘留。
- (d) 應將垃圾貯存在指定的地方（如垃圾房），並包好袋口。
- (e) 垃圾貯存的地方應經常保持清潔。

#### 4.4 通風系統

- (a) 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。
- (b) 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）。
- (c) 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。

### 5.0 人員管理

#### 5.1 訂定工作人員健康監測計劃

- (a) 應訂定工作人員健康監測計劃，包括以下人員個人衛生的規定：
  - i. 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。
  - ii. 員工應定期量度體溫，包括每次出入食肆或食品工場場所。
  - iii. 員工應盡量避免前往人多擠迫的地方（如大型活動和聚餐等）以減低感染風險，外出時，應全程佩戴外科口罩。

iv. 所有人員應在進入工作場所之前，填妥健康申報聲明，健康申報表應包括但不限於以下內容：

- 1.應嚴格執行健康監測計劃，現時及過去 14 日內並無以下任何症狀：包括發燒，乏力，乾咳，呼吸困難或感冒症狀；
- 2.在過去 14 日沒離港記錄；
- 3.未曾與在過去 14 日曾離開香港的任何人士有密切接觸，尤其是家人，家庭傭工，司機或其他人士；
- 4.在過去 14 日內並未曾與任何確診人士或懷疑確診人士（無論在香港或其他地區）有密切接觸；
- 5.聲明據所知及所信，沒有虛假申報，確保以上資料均屬正確無誤。

(b) 應確保所有人員進入工作場所前，已正確佩戴口罩，量度體溫以及消毒雙手；

(c) 應在可行的情況下實施以下措施，以減少人際接觸和聚集，包括：

- i. 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。
- ii. 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。
- iii. 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）。
- iv. 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。

## 5.2 顧客、供應商人員及其他人士

(a) 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（如使用額頭或手部量度）和發燒標準（如 37.5 度以上不得內進）。任何出現體溫過高或呼吸道感染病徵的人士均不得內進。

(b) 所有進入食肆或食品工場的人士應佩戴口罩（建議使用外科口罩。）

(c) 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，以便協助追蹤個案工作。

(d) 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，如：

- i. 客人應在進食前清潔雙手或使用消毒潔手液；
- ii. 客人進食時應減少交談以減少飛沫傳播。

## 6.0 緊急事件處理守則

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。若有員工或曾到訪食肆或食品工場的顧客被列為疑似或確診個案，應：

- (a) 儘快關閉食肆或食品工場。
- (b) 儘快安排消毒公司為食肆或食品工場進行徹底清潔消毒。
- (c) 通知所有員工並安排曾與該名疑似或確診員工有接觸的員工儘快進行檢測，並建議其他員工留在家中不要回到食肆或食品工場，直至另行通知。一般而言休業 14 日即可重開。
- (d) 通知衛生防護中心。
- (e) 追蹤確診人士曾接觸過的所有食品。如有需要，應銷毀所有食品，避免傳染的風險。
- (f) 發出新聞稿通知顧客、公眾、供應商等相關人士。

## 7.0 食品供應鏈管理

### 7.1 上游食品供應商

- (a) 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。
- (b) 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。
- (c) 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。
- (d) 應要求供應商建立緊急報告制度，包括：

- i. 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（如產品編號、批次、負責人員等），以追蹤及評估貨品是否需要銷毀。
  - ii. 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。
- (e) 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。
- (f) 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。

## 7.2 餐廳外賣自取 / 外送

- (a) 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）等。
- (b) 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。
- (c) 應為外賣自取以及外送服務制定抗疫流程，包括：

### 外賣自取

- i. 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。
- ii. 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。如有需要，應重置提取外賣區域（如將門口的座位設置為外賣區域），確保有足夠位置放置溫度計及消毒措施、以及足夠位置以供顧客等待領取外賣。
- iii. 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。
- iv. 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。
- v. 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，以防止空氣中的潛在傳染性物質在外送過程中有機會接觸到餐點。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。

### 外送服務



- i. 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，並已實施以下防疫措施。
- ii. 應確保所有外送人員符合健康監測計劃內的所有個人衛生的規定（參考 5.0）。
- iii. 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（如在送貨到達前發送短信提醒或致電），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。
- iv. 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）。
- v. 應確保運載車輛清潔。
- vi. 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。
- vii. 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。

## 7.3 食品供應鏈管理

### 7.3.1 選購原料

- (a) 應盡量利用非接觸式付款方式。
- (b) 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。
- (c) 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）。
- (d) 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。

### 7.3.2 貯存

- (a) 應遮蓋所有食材，不應直接放置於地面。
- (b) 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。
- (c) 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。

- (d) 貯存地方應保持清潔，環境應保持空氣流通。
- (e) 應採用先入先出之原則存放（用編號把每項東西列明名稱、應存放的位置及儲存量），避免食材因存倉或運送時間太久而壞掉。
- (f) 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。
- (g) 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。
- (h) 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。

### 7.3.3 食品生產環節

- (a) 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 1：99 的稀釋家用漂白水消毒，經常保持清潔。
- (b) 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。
- (c) 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。
- (d) 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。
- (e) 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，避免細菌繁殖和產生毒素。
- (f) 烹煮食物時，員工應佩戴手套，可隔絕雙手與食品直接接觸，避免雙手污染食品。
- (g) 應盡量避免食物預備時間過長。
- (h) 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。
- (i) 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。
- (j) 設備用具使用後應清潔和消毒，以有效預防病菌污染，包括以下的各個步驟：
  - i. 用清潔劑清洗乾淨；
  - ii. 用熱水沖洗；
  - iii. 再用清水清洗；
  - iv. 消毒（使用消毒劑時，應遵照標籤上的安全及使用指示）。

### 7.3.4 食品包裝管理

- (a) 食物原材料應包裝完好，應保持完整及清潔。
- (b) 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。
- (c) 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。
- (d) 應按照消毒劑生產商的指示正確使用消毒劑。
- (e) 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。
- (f) 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，以免食品與消毒劑直接接觸，而被污染。

### 7.3.5 物流運送管理

#### 食品原材料

- (a) 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。如運送期間口罩手套破損，應立即更換。
- (b) 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。
- (c) 應加強運送車輛的清潔及消毒。
- (d) 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。
- (e) 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。

#### 即食食物

- (a) 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，以免污染食物。
- (b) 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，保持清潔。
- (c) 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，以保障外送食物安全。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：
  - i. 烹製好的食物如置於室溫超過 4 小時，便須棄掉；
  - ii. 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。

- (d) 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。
- (e) 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。
- (f) 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）。
- (g) 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，可考慮以不同顏色或標示來識別工具的不同用途。所有工具都要保持清潔和定時消毒。