

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 項目成果報告書



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
項目成果報告書



序言	02
獻辭	04
(一) 項目背景	08
(二) 項目內容	10
(三) 項目成果	21
(四) 經驗分享	26
(五) 結語	36
(六) 鳴謝	37
(七) 附件	39
(八) 聲明	53

序言



現代管理（飲食）專業協會

梁志偉主席

現代管理(飲食)專業協會（本會）自創會至今，一直都以促進香港飲食業長遠發展為己任，多年來不斷與國內及海外友會聯繫、交流，努力不懈地舉辦各類活動、員工培訓，引入新思維、新管理模式、新科技等，務求為業界提升技術水平和專業知識，迎合愈趨多元化、不斷演變的香港飲食文化。

近年香港人愈來愈注重健康飲食，對食物衛生、尤其食材的安全衛生等愈加重視，在新冠疫情肆虐下，業界對食物安全應倍加注意，從處理食材開始，到運輸、儲存、以至烹調，都必須有一套安全、衛生的守則，全面有系統地確保食物安全。



有見及此，本會成功向政府工貿署申請「工商機構支援基金」撥款資助，在協會董事局成員的支持下，開發新項目「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」，並委託香港品質保證局為項目的執行機構，提供一系列的相關培訓課程、先導計劃，我們相信此項目能加強業界的防疫意識，加強食肆及食品工場在食物衛生及安全的監控和管理，如能切實執行，將可減低，甚至杜絕病毒擴散的風險，同時令社會大眾更有信心地外出用膳，幫助業界渡過難關，亦可促進食物業的長遠發展。

為使此項目能廣泛地被業界了解及採用，本會特此將項目內容編製成書，免費派發予業界，亦可在協會之項目網站免費下載電子版，冀望飲食同業能同心合力，認真執行項目內建議的安全監控守則、管理運作，讓業界能為社會共同抗疫出一分力！





環境及生態局局長謝展寰



食安為念 昌業饗民

現代管理（飲食）專業協會
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項目成果報告書

環境及生態局局長

謝展寰先生, BBS, JP



立法會飲食界議員

張宇人先生,
GBM, GBS, JP

做好食物業的供應鏈管理工作，及確保食品衛生和安全運作這兩件事，向來都是飲食業的致勝之道，在當前新冠疫情的威脅仍然存在之際，業界的經營者和從業員更加要時刻保持警惕，做好防疫抗疫工作。

然而，在忙碌的工作中，這些既有的知識和技能往往容易被忽視，「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」項目，正好加強飲食業界在疫下的防疫抗疫意識，有提醒的作用。

今次現代管理(飲食)專業協會在「工商機構支援基金」的資助下，把此項目輯錄成為《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項目成果報告書》，正好給予業界經營者和從業員有冊可依，作隨時參考之用。



香港品質保證局總裁

林賽興博士

過去兩年，新冠疫情為餐飲業界帶來重大挑戰。在新常態下，業界既要提升衛生抗疫水平，以配合政府的防疫政策，並滿足消費者的期望，同時也需優化營運模式，加強市民的信心，以提升市場競爭力。

香港品質保證局去年很榮幸獲現代管理(飲食)專業協會邀請，成為工商機構支援基金項目「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」的執行機構。在項目下，

本局推出了「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃，透過培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，向參與機構展示在疫情下如何實施更安全有效的食品供應鏈管理，加強他們對食品衛生安全的了解和認識，並表揚它們積極抗疫的成果。

本局技術團隊總結及分析了一年來實地指導所得，結合食品安全衛生管理的專業知識，將相關項目成果編製成這本報告書。除了分享具體實踐經驗及成果，亦內附《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》，讓業界加深了解此項目的價值及效益，供餐飲業及有興趣之公眾人士免費參考。

本局期望項目能鼓勵更多餐飲肆根據守則，加強衛生抗疫工作，改善食品供應鏈管理，如外賣服務的監控、供應商及物流管理等。同時推動業界提高防疫意識，減低病毒傳播風險，從而增加公眾出外用膳的信心，促進餐飲業的長遠發展。



香港理工大學
未來食品研究院院長

黃家興博士

疫情下餐飲業面臨重大挑戰，業界除努力適應政策上的調度，也同時是一個契機讓同業正視供應鏈管理及食品衛生和安全的問題。

得悉現代管理(飲食)專業協會在「工商機構支援基金」的資助下於2021至2022年推行「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」項目，邀請了香港品質保證局為執行機構，透過不同的培訓課程及工作坊，加強業界對餐飲衛生及安全管理操作知識，協助改善店內用餐環境及提升食肆員工衛生管理水平等，從而增強公眾外出用膳的信心。本人很榮幸獲邀請成為是次項目的督導委員會成員之一，就其先導計劃的設定、培訓課程、研討會以至項目宣傳作出建議及評估項目進度等。

有賴現代管理(飲食)專業協會及香港品質保證局這一年多的努力，在抗疫期間為參與計劃的本地中小型食肆及食品工場提供改善方案及「一對一」實地指導工作坊，並將其輯錄成此書以供業界參考。本人相信若業界妥善利用指引並付諸實踐，整體食品衛生及安全水平定必有所提升，從而增強其競爭能力，促進本港餐飲業的長遠發展。

（一）項目背景

面對新冠疫情的衝擊，餐飲業界首當其衝。從短期來看，此次疫情的發展對餐飲行業造成「斷崖式下滑」的影響。根據香港某大外賣平台在疫情初期對超過1000間小型食肆及獨立經營餐廳夥伴的調查，逾半受訪食肆表示，若目前情況持續，預計未來3個月內將「被迫」結業，甚至破產。

為減低病毒傳播風險，從2020年3月底開始，政府對餐飲業落實多項防疫及限聚措施。雖然業界已全力配合政府實施的防疫措施，然而，由於公眾擔心用膳時會被感染，因此出外用膳的需求大幅下降。不少餐廳為了減低營運成本，而停業或縮短營業時間。中長期來看，業界在疫境下必須尋找新的經營模式，例如增加外賣服務、網上銷售等，以維持餐飲行業的長遠發展。

另一方面，各國政府發現原材料或其包裝可能帶有病毒。因此，消費者不但重視食品安全（例如供應商揀選及管理、食材採購、物流管理等），更關注原材料及食材來源、餐廳環境衛生、防疫措施、員工個人衛生管理及外賣服務監控等。



本會希望藉此項目，灌輸及加強餐飲業界及其從業員在食品供應鏈管理、外賣服務、網上銷售等方面的食品衛生和安全，以及食店環境衛生、防疫工作等的執行和管理，從而增加公眾出外用膳的信心。此外，項目更具有長期效益，即使疫情過後，公眾將會比以往更重視食肆的食材管理、環境衛生及物流管理等。預期本項目能促進餐飲業保持良好食品衛生及安全管理。香港餐飲業界維持高水平管理和運作，有助行業的長遠發展。當業界再次面對類似挑戰時，仍能臨危不亂。



本協會邀請了香港品質保證局（HKQAA）為項目的執行機構，HKQAA不單是協助制定《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》的機構，更是本地非牟利的認證機構，並獲得香港認可處ISO22000食品安全管理體系的認可。HKQAA對食物衛生安全管理體系標準有相當的專業認識，亦於2013年獲香港理工大學食物安全及科技研究中心委任，共同開發及建立「FHS001：2013食品衛生體系」的認證標準。憑HKQAA多年的項目管理和執行經驗，本協會相信HKQAA作為本項目的執行機構必然可達到最佳的成果。



(二) 項目內容

為了使本項目更能適切地配合業界所需，以及符合本地和國際食品衛生及安全的相關標準，項目主要包括四個階段：第一階段是資料搜集及業界諮詢；第二階段是分析和整理第一階段所取得的資料，並透過研討會發放；第三階段是先導計劃——當中包括培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，旨在為餐飲業界提供相關培訓，以加強業界在疫情下對食品衛生及安全的認識，推動並提升食品供應鏈的管理；最後的第四階段是與業界共同分享項目的成果暨經驗分享會。

第一階段： 研發

- 資料搜集及業界諮詢
- 制定《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》；內容包括：培訓課程 / 工作坊之用，說明食品工場和中小企食肆在疫情下營運操作上需要注意不同的事項

第二階段： 發放研發資料

- 透過研討會把有關資料發放及推廣給餐飲業界
- 宣傳先導計劃
- 招募中小企食肆及食品工場參加先導計劃

第三階段： 先導計劃

- 加強業界在疫情下對食品衛生及安全的認識及推動，提升食品供應鏈的管理
- 透過「一對一」實地指導工作坊，教授參加了先導計劃的中小企食肆 / 食品工場

第四階段： 項目成果發放

- 出版項目成果報告書，把項目的內容和成果發放給業界
- 鼓勵更多中小企食肆 / 食品工場執行《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》內的建議運作管理及措施

第一階段：研發——資料搜集及業界諮詢

為了更準確及更全面地制定既具體又實用的《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》，HKQAA在項目研發階段進行了資料搜集並諮詢業界。透過資料搜集，研究本地和國際與食品衛生及安全相關的標準，參考各地最新防疫守則及了解業界的現況和困難。此外，透過諮詢業界，了解行業的運作實況、公司及機構現行的實際操作及有關指引、可供參考的案例等，從而能更具體地提升及優化香港餐飲業在防疫抗疫及食物衛生的整體表現。完成資料搜集並與業界磋商後，HKQAA技術團隊把已收集的資訊導入已草擬的《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》。

技術團隊由具有市場研究調查相關工作經驗的HKQAA學習及發展助理總監作主導，並由具有食品衛生相關工作經驗的HKQAA高級技術導師和項目主任協助執行。制定此守則亦是整個項目的基礎，以作培訓課程 / 工作坊之用。

資料搜集方面，主要透過桌面研究，參考及分析本地和國際的標準或指引，包括與供應鏈和食品業相關的標準或指引：ISO 22000食品安全管理體系、HACCP危害分析和關鍵控制點、ISO 28000供應鏈安全管理系統、行業能力標準說明、美國食品安全現代化法案（FSMA）、香港政府訂立的《預防及控制疾病（規定及指示）（業務及處所）規例》、香港食物安全中心的《食物安全命令實務守則》、食物環境衛生署的《食物衛生守則》、HKQAA制訂的「預防冠狀病毒疾病衛生措施認證計劃」等。

(二) 項目內容

諮詢業界方面，HKQAA的技術團隊邀請了各餐飲業公司、餐飲及食品商會協會及大專院校進行訪談調查。除此之外，亦訪問相關大專院校（例如食物安全及研究學系、營運及供應鏈管理學系），以確認、豐富及優化已草擬的《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》。本協會及HKQAA共諮詢了22個相關持份者，以確保本計劃能充分滿足不同持份者的考慮及需求。

業界諮詢對象如下：

第一類別

- 8間中小企食肆，包括中式餐館（如酒樓）及非中式餐館（如西餐廳、泰式餐廳）
- 8間食品工場

第二類別

- 4間餐飲商會及協會，包括香港餐務管理協會、香港餐飲聯業協會、稻苗飲食專業學會及香港食品委員會
- 2間大專院校，包括香港理工大學及香港高等教育科技學院

與業界進行磋商前，HKQAA的技術團隊將會根據以往研發標準的經驗、專業意見，及從抗疫和食物衛生業界所搜集到的資料，先擬定標準框架內容及草擬《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》等相關資料文件，然後再與業界作進一步磋商。

《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》的內容涵蓋食品工場和中小企食肆最高管理層的職責、環境衛生管理、人員管理和食品供應鏈管理。除此之外，守則分別說明食品工場和中小企食肆在疫情下營運操作上需要注意的不同事項，例如有關食肆主流人群是大眾消費客戶群，門面人流相對較多時，如何在人流方面進行監控和管理。相反，食品工場面對的人群以內部員工為主，因此，需加強說明如何提高員工抗疫方面的意識。

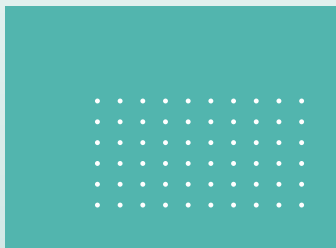
餐飲業界能根據《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》改善及加強食品供應鏈的管理，包括食品供應商的監控及管理、物流管理、外賣服務和網上銷售等在食品衛生和安全方面的能力，以及環境衛生、抗疫措施的設立及執行。此守則除了有助加強防疫抗疫工作及減低傳播風險之外，亦可增加公眾出外用膳的信心。另外，此守則亦能受惠整個餐飲業界，即使有食肆 / 食品工場未能參與此項目，此守則屆時會連同項目成果報告書發佈並上載到本項目網頁。



第二階段：發放研發資料——推廣研討會

完成資料搜集及諮詢後，項目執行團隊把相關資料整理、分析和融合相關的國際及本地標準和指引，透過研討會發放及宣傳給食物業界。藉此宣傳並招募中小企食肆及食品工場參加先導計劃。一共舉行三場推廣研討會，包括項目啟動及簡介會、《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》說明會及項目成果暨經驗分享會。

研討會圖片分享：



研討會圖片分享：



第三階段：先導計劃

為鼓勵餐飲業積極抗疫，HKQAA的項目技術團隊推出先導計劃，邀請有興趣的中小企食肆 / 食品工場參與，並指導參與機構在「疫」境下實施更安全和有效的食品供應鏈管理，以及加強他們對食品衛生及安全的了解和認識。

參與「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃的中小企食肆及食品工場需要完成培訓課程和「一對一」實地指導工作坊，亦需要完成以下要求：

- 認識及執行《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》
- 完成所有已編制的培訓課程及兩次「一對一」實地指導工作坊
- 根據守則和指導建議書做出適當及符合導師要求的改善，以及持續執行防疫抗疫工作
- 為推動業界能有效持續地執行此守則，已完成先導計劃及獲得防疫抗疫證書和貼紙的中小企食肆 / 食品工場需每六個月提交「抗疫食物衛生及安全監控」自我檢查清單給本會或執行機構，以作定期評估，由簽發證書當天起計算，為期一年，合共兩次評估，讓本會及執行機構可持續對已完成先導計劃的中小企食肆 / 食品工場進行監督

計劃共招募了20間中小企食肆及食品工場，分別如下：

- 中小企食肆：8間中式餐館
- 中小企食肆：7間非中式餐館
- 食品工場：5間

完成「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃的中小企食肆及食品工場可以獲得防疫抗疫證書和貼紙作宣傳用途。計劃貼紙可張貼於食肆 / 工場當眼處，以便公眾識別並增加公眾出外用膳的信心。酒樓餐廳食肆 / 食品工場也可持續使用和執行先導計劃，以改善整體餐廳環境及食品衛生，達到《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》的標準。

為了持續提升中小企食肆及食品工場及餐飲業界的水平，本項目預計並期望可以延續下去。

「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃內容大致如下：



(二) 項目內容

(i) 培訓課程

培訓課程用以加強業界在疫情下對食品衛生及安全的知識，並推動及加強食肆內的防疫工作。透過培訓課程提升及加強餐飲業界對食品衛生和安全及相關防疫工作的執行，提升食品供應鏈的管理（如外賣服務的監控、供應商及物流管理等），並持續使用和執行，以增加公眾出外用膳的信心。培訓課程內容包括：最高管理層的職責、環境衛生管理、人員管理、緊急事件處理守則以及食品供應鏈管理等。參加先導計劃的中小企食肆或食品工場，必須安排一名管理人員及另外一名負責推行及管理食品衛生和安全的人員參加培訓課程。

(ii) 「一對一」實地指導工作坊

「一對一」實地指導工作坊是提升及鞏固食肆和食品工場持續地使用並執行先導計劃的不二之選。HKQAA食品衛生和安全的專業導師實地到訪參加先導計劃的中小企食肆 / 食品工場，了解其供應鏈管理、物流管理、食品衛生及安全管理、防疫措施和工作細節，並針對實體情況，提供適時實地指導，並提出優化運作流程的建議，從而提升業界在疫情下對食品供應鏈的管理。



第四階段：項目成果發放

(iii) 項目成果暨經驗分享會

為了表揚已經成功完成先導計劃的參與食肆和食品工場，將舉行項目成果暨經驗分享會，在分享會中公佈先導計劃參加名單，並邀請參與食肆和食品工場分享經驗，從而鼓勵食物業持續推行，也藉此增強消費者信心。報告書可於本會及HKQAA網站供業界和公眾免費下載。

(iv) 項目成果分享報告書

項目成果分享報告書旨在讓業界了解此項目的重要性及效益，從而鼓勵更多中小企食肆/食品工場執行《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》內的運作建議及管理措施，藉此增加公眾對出外用膳的信心，及確保廣大餐飲業即使面對疫情的影響仍能逆境自強。項目成果分享報告書會免費派發予中小企食肆及食品工場。項目成果報告書包括以下內容：

- 項目背景和內容
- 分享是次項目成果
 - ▶ 「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃簡介，包括先導計劃的要求
 - ▶ 培訓課程內容簡介
 - ▶ 「一對一」實地指導工作坊簡介
 - ▶ 建議改善項目重點分享
- 《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》
- 參與先導計劃的中小企食肆及食品工場分享經驗

(二) 項目內容

(v) 項目督導委員會

為確保「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃順利進行，本計劃特設有項目督導委員會以監管計劃進度及成果。以下為項目督導委員會的組成架構：



(三) 項目成果

(i) 實地指導

如前面章節所言「一對一」實地指導工作坊由HKQAA食品安全的專業導師先後兩次實地到訪參加了先導計劃的中小企食肆 / 食品工場，跟進機構的執行進度，了解其供應鏈管理、物流管理、食品衛生及安全管理、防疫措施和工作細節，並針對實體情況提供適時實地指導，列出可改進的項目，並提出優化運作流程的建議，從而提升業界在疫情下對食品供應鏈的管理。協助中小企食肆 / 食品工場有效地減低傳播風險，增加公眾出外用餐的信心。完成到訪後，專業導師將針對機構的實體情況，提供一份初次到訪和跟進到訪建議書，內容包含建議改善的地方。

(ii) 首次「一對一」實地指導工作坊成果分享明細

參加先導計劃的中小企食肆或食品工場必須安排一名管理人員及另外一名負責推行及管理食品衛生和安全的人員參加培訓課程。完成培訓課程後，有關食肆或食品工場才會安排HKQAA食品衛生及安全的專業導師進行「一對一」實地指導。就專業導師對「一對一」實地指導工作坊參與食肆 / 食品工場的評估而言，參與食肆 / 食品工場於大部份項目中都表現理想。不過，如圖一所示，以下項目有待改進：



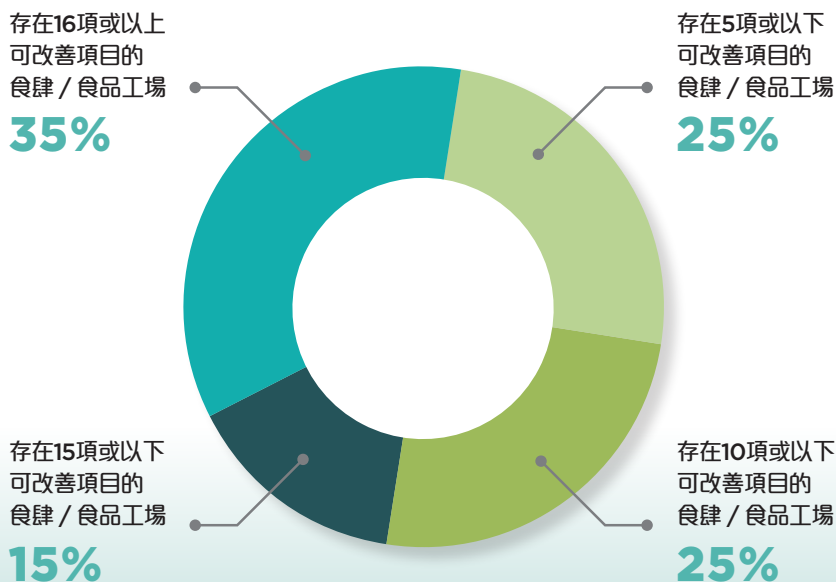
(三) 項目成果

- 1) 最高管理層的職責方面，七成食肆 / 食品工場未能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。
- 2) 在環境衛生和抗疫管理方面，八成食肆 / 食品工場未能制定一個清潔及消毒計劃，當中應包括：(1) 確定要清潔的地方及用具、(2) 清潔和消毒的方法及 (3) 建立清潔和消毒記錄。
- 3) 在實施社交距離措施方面，約七成五食肆 / 食品工場未能在收銀處或服務櫃檯設置屏障，減少員工與顧客的直接接觸，從而減低病毒傳播風險。
- 4) 在實施社交距離措施方面，七成食肆 / 食品工場未能確保所有工作人員在進入工作場所之前，填妥健康申報聲明。
- 5) 七成食肆 / 食品工場未能設立緊急事件處理守則，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。
- 6) 在食品供應鏈管理（上游食品供應商）方面，約七成食肆 / 食品工場普遍未能確保供應商已建立抗疫食物衛生及安全監控方針，表現未如理想。方針中應包含其對實施有效的守則要求和持續改進食物衛生及安全監控的承諾。如發現沒有全面的防疫措施，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。
- 7) 約七成五食肆 / 食品工場未能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。
- 8) 七成五食肆 / 食品工場未能備存紀錄，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）。

由以上數據可見，從參與食肆 / 食品工場中留意到的問題很可能是業界普遍存在的問題。業界宜參考本指南及參與食肆 / 食品工場的分享以加強以上方面的監控，提高業界整體食品衛生及安全管理的水準。

就整體分數而言，共有111分項需要評估。如圖一所示，五成食肆/食品工場存在十項以上需改善地方，只有約兩成食肆 / 食品工場存在較少風險（五項或以下）。雖然所有食肆 / 食品工場的平均分數為約八成半，但基於以上發現項目的表現未如理想，以及為確保所有食肆 / 食品工場實施充足的防疫措施以確保食品衛生及安全，從而減低傳染風險，HKQAA的技術團隊進行了跟進實地指導，確保食肆/食品工場作出適當的改善。

圖一、首次實地指導整體表現總覽



(三) 項目成果

(iii) 跟進實地指導

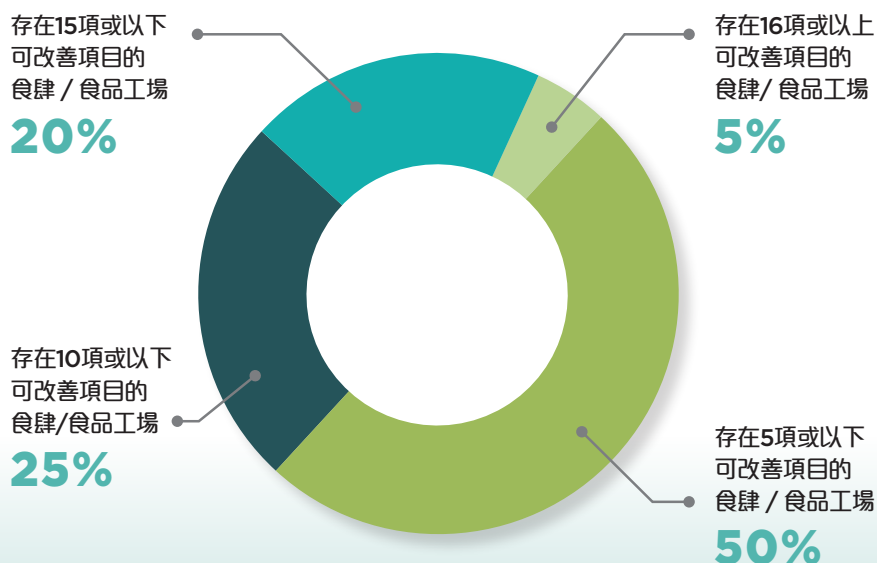
根據跟進實地指導的評估，食肆 / 食品工場在以下項目的表現有大幅提升，包括：

- 1) 在最高管理層的職責方面，食肆/食品工場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。
- 2) 在環境衛生和抗疫管理中，清潔和消毒方面，機構應制定一個清潔及消毒計劃，當中應包括：(1) 確定要清潔的地方及用具、(2) 清潔和消毒的方法及(3) 建立清潔和消毒記錄。
- 3) 在社交距離措施方面，食肆應供應獨立包裝 / 即棄的餐具、提供獨立包裝的調味品（如砂糖、番茄醬）以及停止提供食肆內的自助服務（如沙拉吧）。
- 4) 在人員管理方面，機構應訂定工作人員健康監測計劃，並確保所有工作人員宜在進入工作場所之前，已填妥健康申報聲明。
- 5) 在食品供應鏈管理方面，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。
- 6) 在食品供應鏈管理方面，管理食品生產環節中，機構在處理肉類、蛋製品等蛋白質及脂肪含量高的用具及砧板時，由於表面較容易形成污垢且不易清除，應徹底清潔後方可進行消毒、以及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。

以上項目在跟進實地指導中，可見顯著進步，各項目改善幅度分別達三成或以上。由此可見，在兩次「一對一」實地指導中，HKQAA的技術團隊

能有效地協助食肆 / 食品工場鑒別需要改善的地方，並提供適當建議，協助食肆 / 食品工場能在數月內迅速改善問題，以提升機構的食品衛生及安全標準。

圖二、跟進實地指導整體表現總覽



就整體分數而言，九成食肆 / 食品工場的表現有所改善，整體平均分數由約八成半提高至約九成半。圖二所示，五成食肆 / 食品工場存在只有五項或以下需改善之處，存在十項以上可改善項目的食肆 / 食品工場也由五成大幅減至約兩成。由此可見，參與食肆 / 食品工場從跟進實地指導中得到的指引，對改善衛生及安全問題十分有幫助。食肆 / 食品工場都能從專業導師為其度身訂造的守則中有效地提升食品衛生及安全標準。

(四) 經驗分享

本會邀請參與先導計劃的食肆及食品工場分享經驗。以下是部份經驗分享：

(i) 廚房壹號

首先，感謝主辦單位對香港飲食業界的關懷，用心為業界提供與防疫有關的培訓課程，推動及協助我們加強食品衛生、安全

及防疫意識，並安排專業的審核員作實地指導。感謝審核員對本公司環境衛生和抗疫管理的肯定，並就不足及可以改善部份詳列清單，以便我們跟進。例如建議我們張貼與食物安全有關的告示及宣傳海報，教育及提醒所有員工注意個人衛生等。

中央廚房的業務在疫情下無可避免受到影響，我們在日常運作上，亦曾出現人手不足的情況。幸好，在計劃幫助以及引入智能生產線的協同效果下，既能精簡人手，又能提升產品質素、環境安全管理和員工的防疫知識。

此外，課程教授的知識和技術幫助我們在疫情下成功營運智能生產線，獲得事半功倍的效果。我們會繼續遵行和強化抗疫食物安全及衛生操作，以保障公眾和員工的健康，令大家對我們更有信心。

最後祝願這計劃能受惠更多業界同儕！



(ii) 洋紫荊維港遊

疫情籠罩之下，餐飲業久久未能跳出陰霾。

在逆境之中，唯有提高品質以自強，使客戶增加信心，方能解困。得知現代管理(飲食)專業協會倡導了一個能提升食物業供應鏈管理及食品衛生安全運作的項目，除了理論課堂培訓之外，還有「一對一」實地指導。有見及此，公司參與了此計劃。並在資深及富經驗的導師指導下，公司運作上有不少改善，獲益良多。

時光雖冉冉，快會見晨曦。



(四) 經驗分享

(iii) 如心酒店集團 中央廚房

如心酒店集團非常榮幸參與是次「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃。集團旗下的中央廚房全人透過參與相關的培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，提升了對食品安全衛生及防疫工作的認識，能應對疫情帶來的各項挑戰。

憑藉今次工作坊所獲得的額外知識，我們特地審視了現時運作上的不足，並採取適切及可行的改善措施。有賴計劃的支援，在疫情下，我們能有效地提供高質素和高衛生標準的食物出品。



(iv) 喜雙逢酒家

喜雙逢酒家（屯門店）參加了由現代管理(飲食)專業協會推行之「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃，公司員工經過課堂授課，了解到食品衛生的重要性，獲益匪淺。完成課程後，計劃更安排了專人到店進行一對一指導，令員工更明白守則的內容，更能實踐所學。在導師的指導下能更完善管理業務。先導計劃起了良好作用，對餐飲業幫助很大，在此本人謹代表公司衷心感謝現代管理(飲食)專業協會以及香港品質保證局！


喜雙逢酒家
DOUBLE HAPPINESS RESTAURANT



(四) 經驗分享

(v) Flint

確保酒店及餐廳達到最高衛生標準一直是我們萬豪集團的優先任務及宗旨。但隨著新冠疫情的猛烈來襲，餐飲業面臨難以想



像的艱辛挑戰、嚴峻衝擊和考驗。為保持警惕並以最嚴格的衛生標準提供服務，集團為我們提供了不斷更新的指引。非常慶幸酒店讓我們FLINT餐廳參與是次「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃的培訓課程，學習到由「工作人員健康管理」、「食品供應鏈管理」至「外賣服務」的最新知識。特別感謝「一對一」實地指導工作坊導師親臨FLINT分享寶貴的經驗及意見，並肯定FLINT的衛生工作。此計劃令FLINT在食物衛生及安全方面繼續處於行業領先地位。

感激FLINT每位員工，努力不懈地為賓客提供高品質服務。在此祝願各同業友好，一切安好，業務蒸蒸日上。

(vi) 聯邦酒樓集團

欣聞現代管理(飲食)專業協會申請了工業貿易署的工商機構支援基金，在「疫」境下提升餐飲業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作，推行「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃。

為了配合政府推出的抗疫措施，本集團參加了此計劃並參與培訓課程。執行機構香港品質保證局的導師以一對一方式向員工灌輸正確的食物安全意識，從食材供應鏈管理開始，到食材儲存以至烹飪菜式及服務員上菜等各個環節。從業員經過培訓，更加重視食店環境衛生、防疫工作等的執行和管理。外賣服務的食品衛生和安全亦一併提升，增加公眾出外用膳的信心。

相信即使疫情過後，社會大眾將會比以往更重視食肆食品衛生及安全，店舖長遠必須持續保持良好食品衛生及安全管理。只有貫徹維持高水平衛生安全管理和運作，餐飲業

界才能有長遠發展。



(四) 經驗分享

(vii) 逸逸居



本集團參加現代管理(飲食)專業協會推行的「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃，並參與培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，獲益良多。執行機構香港品質保證局

的導師詳盡地講解每個食物鏈環節應注意的地方，從揀選及採購，到食材處理，包括包裝和運輸，以至儲存等，守則亦關注到員工培訓及場地衛生。

香港品質保證局派遣專業人員到場跟進，實施一對一指導，在實踐過程中，員工更加意識到防疫知識的重要，更明白怎樣才能做到百份百安全的防疫保護，在保護員工之餘，更重要是令顧客光顧時能得到完善的防護。除食品安全，亦改善店內的用餐環境，並在其他細節上採取防疫措施，方能增加公眾出外用膳的信心。

我們相信此項目發給我們的證書及貼紙，是對員工努力防疫抗疫的認同，相信客人亦能安心地享用我們的菜餚和服務。

(viii) The Place

很榮幸香港康得思酒店The Place自助餐廳能參與是次「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃。在參與計劃後，我們根據先導計劃的指引改善了餐廳的食物衛生及防疫措施。為保障客人的安全和健康，The Place餐廳所有員工每天上班前都需要完成快速抗原測試，而所有客人在進入餐廳前亦要探測體溫並出示安心出行和疫苗通行證進行記錄。餐廳所有食物從採購到收貨，從處理到陳列都在嚴格的食物安全程序下進行。餐廳所有員工亦遵守嚴格的個人衛生標準（如手部清潔消毒、儀容要求等）。除此之外，所有餐具、用具，包括客人離開後的餐桌都會進行徹底清潔和消毒。希望透過完善餐廳的食物衛生及防疫措施，為客人提供安全放心且滿足的自助餐體驗。



(四) 經驗分享

(ix) 金記冰室

屯門分店參與現代管理(飲食)專業協會舉辦之「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃，計劃提供了培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，令分店在「抗疫食物衛生及安全監控」方面得到進一步的提升。課堂上有關抗疫食物衛生的專業知識，及導師在分店現場指導等寶貴建議，令員工更透徹地理解《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》的重要性和適用性。透過這次學習經驗，我們會將抗疫食物安全及衛生操作等知識推廣至其他分店，以提升顧客信心及集團形象。



(x) 名都烘焙

有幸參加現代管理(飲食)專業協會的基金項目——「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」，並出席「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃的培訓課程及「一對一」實地指導工作坊。

香港品質保證局的導師有效地灌輸運作管理及衛生安全知識給全體員工，經過培訓，員工加強了工場的食材衛生管理，更加重視店舖的環境衛生，嚴謹執行防疫工作，大大改善了外賣服務的食品衛生程序，希望市民食得放心。

這次寶貴的學習經驗，希望推廣給其他分店的從業員，亦希望本店能一直以高質食物服務大眾！



(五) 結語

在病毒不斷變種的情況下，其傳染性亦不斷增加，第五波疫情比前四波嚴重得多，對香港構成前所未有的威脅和挑戰，項目也不得不推遲。有幸各方鼎力支持，本項目得以順利完成並成功達到預期目標。在嚴峻的第五波新冠疫情下，項目發揮了其作用。透過先導計劃的培訓課程以及「一對一」實地指導工作坊，項目能加強業界的防疫意識，鞏固食肆及食品工場在食物衛生及安全的監控和管理，以減低甚至杜絕病毒擴散的風險，與社會大眾一起渡過難關。

《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》適用於香港任何類型的食肆及食品工場。即使疫情過後，業界也能參考本守則，以持續加強食肆員工衛生管理，保持餐廳環境和食品衛生，以及妥善管理供應鏈上各食品處理程序的安全，從而改善店內的用餐環境及防疫措施，增加公眾出外用膳的信心，並改善整體餐廳環境及食品衛生，促進餐飲業長遠發展。

在各持份者及HKQAA的協助下，本項目得以成功達到預期目標。再次感謝各單位及先導計劃參與者的支持，相信日後必定有更多合作機會。也希望疫情能儘快結束，社會重回正軌，食物業也能全面復甦，業務蒸蒸日上！



(六) 鳴謝

項目督導委員會成員及支持機構（排名不分先後）

- 香港餐務管理協會
- 香港餐飲聯業協會
- 稻苗飲食專業學會
- 香港食品委員會
- 香港理工大學未來食品研究院
- 香港品質保證局

經驗分享嘉賓名單（排名不分先後）

- 香港理工大學 食品科技與食物安全(榮譽)理學士課程主任 / 專任導師
黃浩賢博士
- 香港理工大學 應用生物及化學科技學系專任導師 **張誼靜博士**
- 廚房壹號 創辦人暨食物安全顧問 **黃志超先生**
- 美味王餐飲管理有限公司 總監 **鄭栢文先生**
- iMeal International 創辦人 **蘇少崐先生**
- iMeal International 創辦人 **韓丰蔚先生**
- 香港理工大學 應用生物及化學科技學系客座副教授暨未來食品研究院
督導委員會成員 **梁嘉聲博士**
- 廚房壹號 食物安全顧問 **鄭彥鵬先生**
- 洋紫荊維港遊 助理營運總監 **譚子健先生**
- 香港品質保證局 創新業務高級總經理 **蔣齊仲女士**

(六) 鳴謝

業界諮詢名單（排名不分先後）

- 香港餐務管理協會
- 稻苗飲食專業學會
- 香港理工大學
- 翠河餐廳
- 富嘉閣
- 金記冰室
- 金滿庭京川滬菜館
- 廚房壹號
- 錦興粉麵廠
- 福苑集團
- 豐悅食品貿易有限公司
- 香港餐飲聯業協會
- 香港食品委員會
- 香港高等教育科技學院(THEi)青衣分校
- Marco's Oyster Bar & Grill
- 新明苑宴會廳
- 鐵板超
- 金蘭花泰國菜
- 美味王餐飲管理有限公司
- 蛋撻王
- 原味煮意
- 百潤(香港)餐飲物流有限公司

「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃

先導計劃的食肆及食品工場名單（排名不分先後）

中式餐館名單如下： 非中式餐館名單如下： 食品工場名單如下：

- 富嘉閣
- 喜雙逢酒家
- 新明苑宴會廳
- 利寶閣
- 百樂門禧宴
- 食神麗宮
- 新光海鮮酒家
- 聯邦金閣酒家
- 洋紫荊維港遊
- Flint
- The Place
- 金記冰室
- 粥麵館
- 金鳳大餐廳
- 逸逸居
- 廚房壹號
- 如心酒店集團 中央廚房
- 大都營中央廚房有限公司
- 名都烘焙飲食有限公司
- HFG Procurement Limited

(七) 附件

《「抗疫食物衛生及安全監控」守則》

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。

(七) 附件

- (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）。

- ii. 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。
- iii. 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。

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。

(七) 附件

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（溫度為攝氏80度或以上）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。

(七) 附件

- 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。

(七) 附件

- (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。如發現沒有全面的防疫措施，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，

(七) 附件

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。

(七) 附件

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. 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。

(八) 聲明

現代管理(飲食)專業協會和香港品質保證局不會為任何由本食物衛生及安全先導計劃對參與機構或任何其他方所引致的損失或損害承擔責任，不論成因或是否直接或間接與本先導計劃有關。

本報告書只作一般性質及說明用途，僅供參考，現代管理(飲食)專業協會和香港品質保證局保留在任何情況下更改本報告書的權利及最終的解釋權。我們已盡力確保本報告書的資料準確，但並不能保證報告書內所載的一切資料皆準確無誤。我們不會就本報告書的內容所導致的任何開支或損失負上責任。本報告書內容經審慎編訂，務求提供準確資料，唯若有資料過時、差誤或遺漏，我們不承擔任何法律責任、義務或責任。在本報告書上刊登的所有相關資料、相片、結論或建議，並不代表我們的推介、立場、觀點、保證或認同。而所刊登於報告書內的圖片只作參考之用。當根據本報告書的資料去作任何有關於服務、產品或其他事情的決定時，應該核對有關資料的真確性、準確性和完整性。本報告書所述資料載至2022年8月為止。如有任何疑問，請向我們查詢。

本文件並非受控文件，文件內容可能會在沒有提前通知的情況下作修改。如欲查詢文件的修訂和狀況，請直接與現代管理(飲食)專業協會或香港品質保證局聯絡。



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 項目成果報告書

聯絡我們：

現代管理（飲食）專業協會

網站：www.arm.com.hk

電郵：arm@arm.com.hk

電話：2698 9344

香港品質保證局

網站：<http://www.hkqaa.org>

電郵：hkqaa@hkqaa.org

電話：2202 9111