

## 網絡訂餐配送服務的衛生指引

### 目的：

網絡訂餐配送服務的消費方式是近年新興的餐飲服務經營模式，雖然有關服務為消費者提供了不少便利，但倘若第三方網絡訂餐平台經營者或食肆／外賣店等業界的食安管理不完善，又或配送過程操作不當，均會嚴重影響食品安全。本指引旨在提醒業界在進行有關業務時應注意的食品衛生與安全事項。

### 適用範圍：

1. 第三方網絡訂餐平台經營者（下稱「第三方平台經營者」）；
2. 登記為第三方平台商戶的食肆／外賣店等業界（下稱「平台商戶」）。

### 定義：

第三方網絡訂餐平台：指透過網絡為食肆／外賣店等業界與消費者提供訂餐和／或送餐服務的交易平台。

### 內容：

1. 第三方平台經營者須注意的事項
  - 必須持有適用的牌照或商業登記的食肆／外賣店等業界（下稱「食品業界」）才可登記為平台商戶；
  - 應與符合食品安全、衛生可靠的食品業界合作；
  - 在提供服務前，第三方平台經營者應了解食品業界的營運模式以及涉及有關服務的食品類別；
  - 宜在第三方平台提供完善資訊，如平台商戶資料、食用提示等；
  - 應為每宗訂單或配送服務備存可供查閱的紀錄（如食品業界名稱、下單與配送時間、配送員名稱、發貨點、目的地、食品清單等），以便有需要時供權限部門追查食品的來源與流向。
2. 平台商戶須注意的事項
  - 1) 成為平台商戶前
    - 應先了解第三方平台的營運模式、配送設備衛生狀況、類型、

數量是否能夠滿足其業務需求，以選用適合的第三方平台服務；

- 應考慮自身是否具備足夠的設備及能力，以應付因成為平台商戶或在平台推出折扣優惠而可能帶來的額外訂單；
- 食品業界有責任確保所選用第三方平台服務不會影響食品安全。

## 2) 包裝食品

- 選用即棄餐具前，應先了解食品的性質、食品溫度、即棄餐具預期的使用方式等條件，再按即棄餐具的特性，選擇適合的即棄餐具；（詳見 GL 006 DSA 2017《即棄餐具的使用指引》）
- 應妥善包裝食品，如將食品存放在有蓋的容器內，以免食品受到污染；
- 生的食品（如生蠔、刺身）與熟的食品應分開包裝；
- 宜在食品包裝或容器上標示安全食用提示。

## 3. 無論配送服務是由第三方平台經營者承包或是由平台商戶自行負責，在配送食品時，均應注意以下事項

### 1) 妥善保護食品

- 應在配送設備內分開存放生食與熟食；
- 配送過程中，應避免日光直接照射、雨淋食品等情況發生；
- 用作配送食品的車輛，不應配送其他貨品（尤其化學品和垃圾）。

### 2) 注意配送溫度與時間

- 應使用設有溫控設備的車輛配送食品，其冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下，熱存溫度應保持在 60°C 以上；
- 如車輛不具備溫控設備，應使用有足夠保溫效能的容器或保溫箱（如裝有冰塊 / 乾冰的保溫箱等）貯存食品；
- 如車輛沒有溫控或保溫設備的情況下，食品由製作完成至送到消費者手上的時間不應超過 1 小時；
- 應盡可能縮短配送過程所需的時間，如選擇最短的送餐路線；
- 不宜集合多個不同地點的訂單一同配送。

- 3) 確保配送食品設備清潔與保養
  - 應確保配送食品設備（如車箱、保溫箱）內清潔衛生，車輛和相關設備應視乎使用頻率定期清潔消毒；
  - 定期對車輛及相關設備等進行檢查、保養和維修。
- 4) 確保配送員的個人衛生與開展培訓
  - 接觸食品前、如廁或處理垃圾後須正確洗手；
  - 應穿著清潔的外衣或工作服；
  - 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
  - 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停接觸食品；
  - 為配送員提供食品安全培訓，使其具備食品安全及衛生知識。

2018年5月