

## 食品捐贈計劃之食品安全衛生指引

### 目的：

珍惜食品、減少浪費，食品捐贈是社會近年逐漸普及的環保活動之一。本指引旨在提醒捐贈方和受贈方在捐贈和受贈食品的過程中應注意的食品衛生與安全事項。

### 適用範圍：

所有的食品捐贈方（如麵包店、超級市場、餐飲業等）和食品受贈方（如社會福利機構、團體組織等）。

### 內容：

#### 1. 適宜捐贈的食品類別

##### 1) 毋須冷藏的預包裝食品

- 罐頭食品：如午餐肉、魚肉罐頭等；
- 雜貨食品：如米、意粉、麵粉、麥片等；
- 糧油食品：如油、糖、鹽、茄汁等；
- 乾製食品：如冬菇、水果乾、蔬菜乾等；
- 烘焙食品：如曲奇餅、杏仁餅等；
- 飲品：如高溫消毒牛奶、紙包飲料、瓶裝水等。

##### 2) 新鮮烘焙食品

- 麵包店新鮮出爐且不含新鮮忌廉和／或餡料的烘焙食品，如方包、餐包等。

##### 3) 新鮮水果和蔬菜

- 未經削皮／切粒的整個水果、未腐爛蔬菜等。

#### 2. 確保來源可靠

- 捐贈方和受贈方應先行會晤，相互瞭解對方運作情況，尤其包括可捐贈的食品種類及其貯存環境等；
- 捐贈方應向受贈方提供其所捐贈食品的相關資料，包括食品一般產品資訊，以及有關經銷商／批發商的聯絡資料等；

- 捐贈方不應捐贈來源不明的食品，受贈方亦切勿接收來源非法或來源不明的食品。

### 3. 食品的安全性檢查

捐贈方在捐贈食品前，以及受贈方在接收食品時，均應仔細檢查食品。若在食品檢查過程中發現其存在以下的任何情況，均應立即丟棄之。簡言之，若對食品的安全性有任何存疑，均應即時丟棄。

- 1) 毋須冷藏的預包裝食品：食品包裝必須密封完整，若發現以下任一情況，應立即丟棄之（可詳見附錄「預包裝食品的安全性檢查」）。
  - 食品已過了“此日期或之前食用”的食用期限；
  - 食品出現變質或腐敗；
  - 食品發霉、有異味、褪色、不尋常鬆散碎裂；
  - 食品標籤不完整，或由於包裝表面的污漬導致未能清楚見到食品名稱、配料和食用期限；
  - 食品表面或包裝表面有被蟲鼠或其他污物污染，又或食品曾受水浸的跡象；
  - 食品的包裝穿洞或破裂，封口破損或封口膠被撕開；
  - 罐頭食品的罐身膨脹、凹陷；
  - 罐頭食品出現生鏽（若是可以擦拭乾淨的輕微鏽跡則可以接受）；
  - 罐頭食品的接合處焊縫不合或出現滲漏；
  - 樽裝／廣口瓶包裝的食品之頂蓋凸起、鬆脫或變形。

*注意：若大包裝的預包裝食品（如米、堅果、乾貨）被分裝成小包裝時，應留意其包裝表面是否張貼可供清晰辨識的食品資訊，包括產品名稱、生產日期、食用期限、生產商資料等。*

- 2) 新鮮烘焙食品：僅限捐贈當日生產製造的，且不含新鮮忌廉和／或餡料的烘焙食品。若發現以下任一情況，應立即丟棄之。
  - 食品已過“此日期或之前食用”的食用期限；
  - 食品出現發霉、有異味、變質或腐敗；
  - 包裝穿洞或破裂，封口破損或封口膠被撕開。

3) 新鮮水果和蔬菜：若發現以下任一情況，應立即丟棄之。

- 有臭味或過多瘀傷／疤痕／軟點；
- 發霉、黏手、乾黃、皺皮；
- 發芽的馬鈴薯。

#### 4. 安全運送

- 若條件允許，運送新鮮蔬果時宜使用設有溫控設備的車輛運送，車廂內溫度為5°C以下為佳；
- 不同種類的食品應分箱運送，新鮮蔬果或新鮮烘焙食品尤應做好妥善保護，避免受擠壓或污染；
- 盡量縮短運送時間，尤其夏季或天氣炎熱時；
- 運送食品的車輛不應運送其他物品（尤其化學品和垃圾）；
- 應確保車廂內清潔衛生，以及定期清潔消毒車輛和相關設備。

#### 5. 正確貯存

- 新鮮蔬果於捐贈前應妥善貯存於雪櫃內（5°C以下），並盡快捐贈；
- 新鮮蔬果應於受贈當日食用，如未能即時食用，應妥善貯存於雪櫃內（5°C以下）；
- 常溫貯存的食物應存放在陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 食品應貯存在離開地面和牆壁的地方，如貨架上；
- 食品不應與清潔用品（如皂液、漂白水）共同貯存。

#### 6. 妥善做好食品出入紀錄

- 1) 為有效管理庫存、及時派發食品，以及當食品安全事故發生時幫助追溯食品來源，捐受雙方應妥善做好食品出入紀錄，詳情可參閱《保存食品紀錄指引》（GL 006 DSA 2013）；
- 2) 食品出入紀錄應涵蓋但不限於下列內容：
  - 捐受雙方的資料：如公司或機構的名稱、地址、聯絡人及其電話等；
  - 捐贈／受贈食品的資料：食品名稱與數量、食用期限、捐贈／

接收食品的日期等。

7. 注意個人衛生

- 食品處理人員應保持良好的個人衛生，如處理食品前、如廁後徹底清潔雙手等；
- 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理食品。

8. 保持環境與設備衛生

- 貯存或處理食品之場所、設施和設備應定期清潔，保持乾淨衛生，避免交叉污染；
- 保持貨倉之溫度與濕度適中；
- 貯存食品的區域應設有足夠的防蟲鼠保護設施，以免蟲鼠進入，從而污染食品；
- 確保雪櫃清潔衛生和運作正常；
- 所有處理食品之工作枱面的材質應不透水和易於清潔，並應遠離地面使用；
- 用作分裝食品的設備／用具使用後必須徹底清洗乾淨。

更新於2018年11月

## 附錄：預包裝食品的安全性檢查

### 1. 袋裝食品



## 2. 盒裝食品



蟲鼠撕咬過的痕跡、蟲鼠排泄物或皮屑等



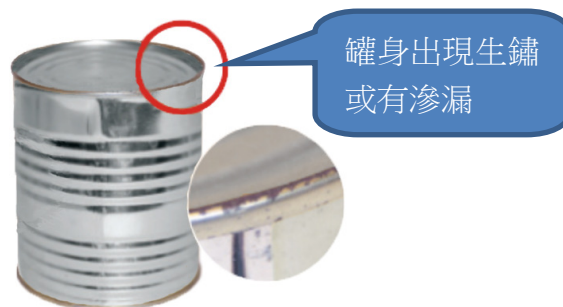
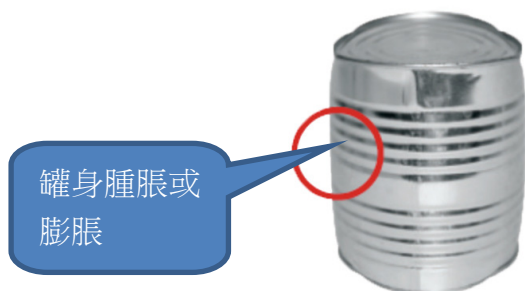
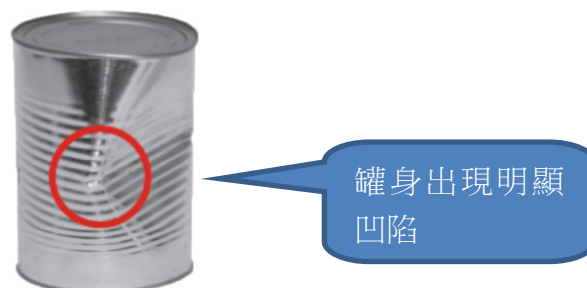
包裝封口破損、不完整或已打開



### 3. 玻璃或塑膠樽包裝的食品

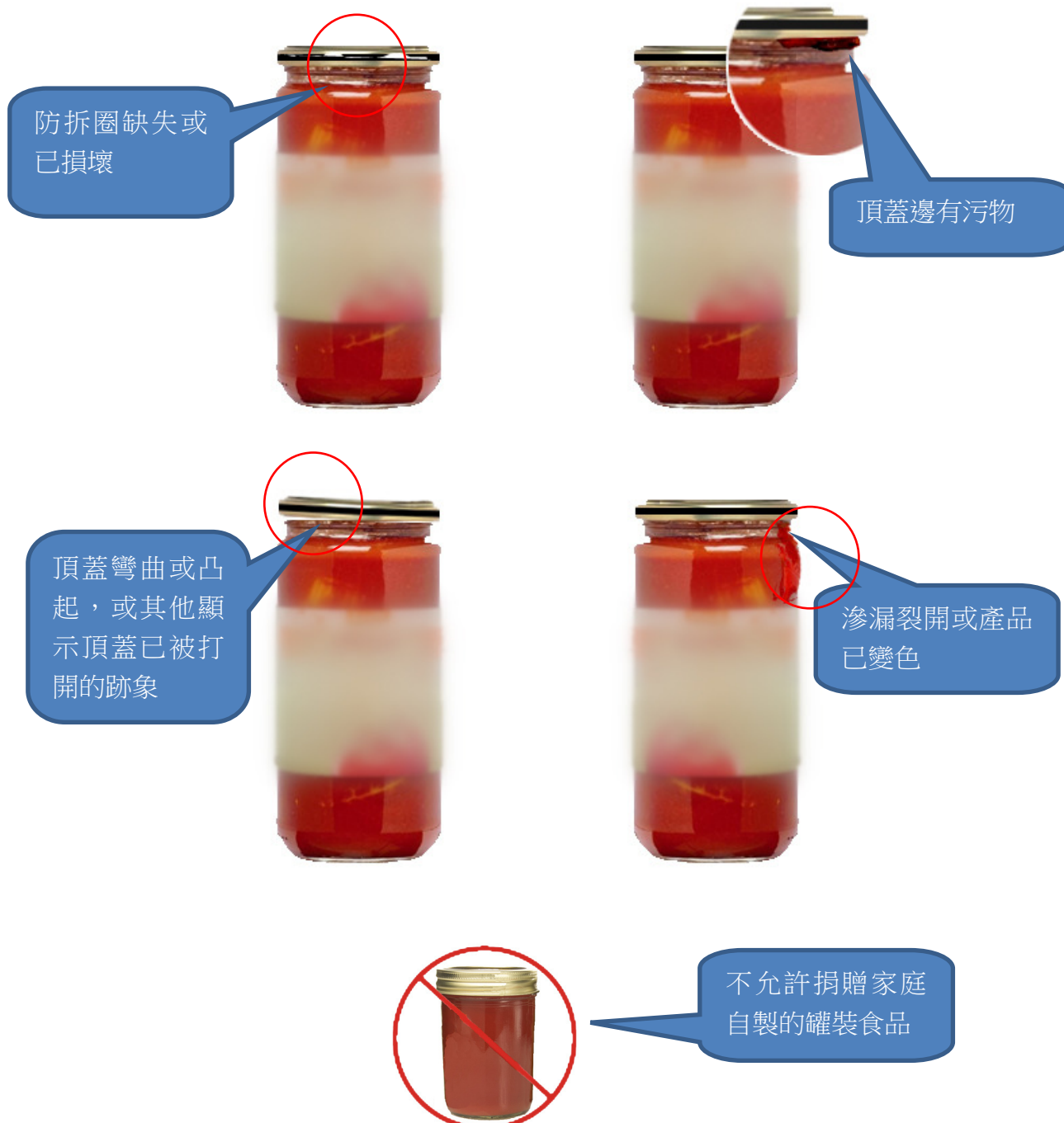


#### 4. 罐裝食品





## 5. 廣口瓶包裝的食品



如對上述食品存有懷疑，則不應使用！