

## 運送食品的衛生指引

### 目的：

本指引旨在提醒業界在使用車輛運送食品時應注意的食品衛生與安全事項。

### 適用範圍：

使用車輛運送食品的供應商、零售商等食品生產經營者。

### 運送食品時應注意的事項：

#### 1. 妥善保護食品

- 按照食品類別分類存放和運送，如生與熟的食品應分開運送，避免交叉污染；
- 妥善保護好非包裝的即食食品，或將食品存放在合適和有蓋的容器內；
- 運送過程中，食品應避免日光直射、雨淋等情況發生；
- 用作運送食品的車輛，不應運送其他貨品（尤其化學品和垃圾）。

#### 2. 注意運送的溫度和時間

- 使用設有溫控設備的車輛運送食品，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；
- 裝載需低溫貯存的食品（如冷藏 / 冷凍食品）前，應確保運送車輛之溫控設備有效運作和車廂內的溫度已達至相應的合適溫度；
- 盡量縮短運送所需的時間，對於低溫貯存的食品，盡可能減低打開車廂的時間和次數，以維持車廂內食品的溫度；
- 使用沒有溫控設備的車輛運送凍食或熱食前，應選用具有足夠保溫作用的容器或保溫箱貯存，例如使用裝有冰塊 / 乾冰的保溫箱裝載需低溫貯存的食品。



食品安全廳  
Departamento de Segurança Alimentar

### 3. 車輛清潔和保養

- 應確保車廂內清潔衛生，車輛和相關設備應定期清潔消毒；
- 定期對車輛及相關設備等進行檢查、保養和維修。

2015年11月