

私立補充教學輔助中心之食品安全衛生管理指引

目的：

本指引旨在提醒提供膳食服務之私立補充教學輔助中心注意食品安全衛生管理，以減低中心內發生食源性疾病的風險，保障師生和員工的健康。

適用範圍：

私立補充教學輔助中心，包括「自修室」、「補習社」及「督課中心」。

定義：

私立補充教學輔助中心：指於課餘時間輔導及輔助私立或公立教育機構學生學習、屬私人實體之機構。（來源：第38/98/M號法令）

內容：

1. 精明選購及接收

1) 選購

- 選擇信譽良好的膳食供應商；
- 在選定供應商前，必須親自到其廠房或廚房進行實地視察，並應在其運作期間進行，以確定該供應商符合下列條件：
 - 所用的食品食材狀況良好、包裝完整及沒有超逾食用期限；
 - 生食與熟食或即食食品分開貯存，調製或烹煮後的食品應妥善包好或存放在有蓋的容器內，並貯存於適當的溫度下（熱存保持在60°C以上；冷存保持在5°C以下）；
 - 所有食材使用前徹底清洗乾淨；
 - 設備（如冷藏、冷凍及加熱設備等）條件能符合供餐數量之需求；
 - 食品處理區整齊清潔，並設立有效的防蟲鼠設施；
 - 所有用具和器皿經清潔並消毒乾淨，且有足夠的地方妥善存放；

- 所有員工注意個人衛生，如處理食品前徹底清潔雙手、穿著整潔工作服或圍裙等；
- 運送膳食的車輛保持清潔和配有保溫設備；
- 保留進出貨紀錄或相關單據。
- 應定期審視供應商之廠房或廚房衛生安全狀況，並檢討膳食之數量與菜式，避免造成浪費。

2) 接收

- 制訂來貨驗收制度
 - 每次送到中心之膳食，應檢查以下項目：
 - 運送人員和運送車輛的衛生狀況（表一）；
 - 保溫箱或餐盒是否清潔和狀況良好；
 - 有需要時可用溫度計量度食品的溫度；
 - 核對單據上的資料是否與所接收餐盒一致，並保留相關單據，以便需要時供權限部門查閱。
- 應與供應商協調膳食之到達時間，避免過早送抵；
- 裝載食品的保溫箱或餐盒應放在適當的溫度和環境下，並置於清潔和離地的架或枱上；
- 建議採取留樣措施：留樣食品應按品種分別盛放於清洗消毒後的密閉專用容器內，在冷藏條件下存放48小時或以上，每個品種留樣量不少於250克(g)或250毫升(ml)的可食用部分，具體操作可參閱《留置食品樣本操作指引》；
- 如對食品安全有任何懷疑，應拒絕接收，並聯絡供應商了解情況。

2. 正確分餐及用餐環境

1) 分餐

- 膳食送抵後，應盡快食用；
- 如需翻熱食品，要徹底翻熱至中心溫度達75°C或以上或完全煮沸；

- 進行分餐的地方應保持清潔，並盡量縮短分餐的時間；
- 所有分餐用具和餐具等必須清潔消毒乾淨，並應貯存在餐具專用貯存設備內備用（如放在清潔且有蓋的容器內）；
- 不可供應已變壞或變質的食品。

2) 用餐環境

- 考慮到中心之地方有限，學生用餐區可能亦是學習區。因此，倘使用學習區作為用餐區，應於用膳前後徹底清潔該區；
- 倘有專用用餐區，應時常保持餐桌和地方整潔；
- 用餐後應適時處理剩餘的食品、餐具及徹底清潔用餐場所，並盡可能做到廚餘回收分類。

3. 時間控制

- 由於熟食屬有潛在危害的食品，故在整個生產經營的過程中，應盡量縮短其在危險溫度（5℃至60℃）存放的時間，但在無可避免的情況下，亦應遵從2/4小時原則¹：
 - 在危險溫度存放少於2小時，應貯存在雪櫃內或立即使用；
 - 在危險溫度存放2至4小時之間，應立即使用；
 - 在危險溫度存放超過4小時，便應棄掉。

4. 個人衛生

- 經常洗手保持手部清潔，特別在接觸食品前或如廁後；
- 分餐時戴上口罩、即棄手套及使用經清潔消毒的用具處理食品；
- 打噴嚏或咳嗽時要避開食品，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後要徹底洗淨雙手；
- 若出現流涕、咳嗽、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品。

5. 中心責任

- 中心負責人應監督供膳服務或指定專員負責之；
- 認識有關食品安全衛生規例，並執行有關要求；
- 設立一旦發生食物中毒或出現其他食品危害的處理方法和即時應變措施。

¹ 可參考《溫度與時間控制的衛生指引》

特殊膳食監管：

私立補充教學輔助中心應制訂學生食品過敏監管機制，與家長或監護人及中心內相關負責人定期溝通，建立對某類食品過敏和有特殊膳食需要的學生名單，確保所供應的膳食適合該等學生食用。

表一 運送車輛及運送人員的衛生狀況檢查表

負責人/填表人：_____ 日期：_____

標準		滿意	尚可	不滿意	不適用	備註
個人衛生	穿上乾淨整齊服飾					
	保持手部清潔					
食品衛生	食品放在合適及蓋密的容器內					
	熱食保持在 60°C 以上，冷藏食品保持在 5°C 以下					
運送車輛	清潔乾淨					
	不可作其他用途 (如運載生的食品等)					