



衛生操作指南 使用網上訂購餐飲及 提供外賣配送服務 (餐飲業界篇)



目的

不論透過第三方網絡訂餐平台或自行提供訂餐配送服務的消費模式皆是本澳現時常見的餐飲服務經營模式，倘若第三方平台經營者 / 或食肆 / 外賣店等業界的食安管理不足，或配送過程操作不當，均會存有食品安全隱患。本指南旨在提醒使用網上訂購餐飲及提供外賣配送服務的餐飲業界應注意的食品衛生及安全事項。



適用範圍

使用第三方網絡訂餐平台，或提供訂餐外賣配送服務的食肆 / 外賣店等食品生產經營者。



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。

成為平台商戶前



- 詳細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
- 確保所選的第三方平台服務不會影響食品安全
- 已登記《外賣食品活動場所的登記制度》

外賣食品配送

不論配送服務是由第三方平台經營者承包或是由商戶自行負責，在配送食品時，均須注意以下事項：



妥善包裝及保護食品



- 了解盛載食品的性質而**選擇合適的即棄餐具**



- 配送過程中，應避免食品**受日光直射或雨淋**等情況發生



- 妥善包裝食品，置放在有蓋容器內，並於**食品包裝或容器上標示安全食用提示**



- 配送食品之車輛不應同時運載或配送其他貨品，如生鮮食材、化學品等有污染食品風險的貨物



- 在配送設備內應**分開包裝及存放生的食品（如生蠔、刺身）與熟食**



配送溫度與時間



- 使用設有**溫控設備的車輛配送食品**，並注意“熱食熱存、冷食冷存”，冷藏溫度須為5℃以下，冷凍溫度為-18℃或以下，熱存溫度應保持在60℃以上，並確認車輛之溫控設備運作良好和已達至相應的合適溫度



- 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**（如帶有冰塊／乾冰）貯存食品，否則，不應配送生冷即食（如：沙律、刺身及壽司等）和冷加工糕點等需冷藏食品



- 盡量縮短配送時間，食品**由製作完成至送達消費者的時間不應超過1小時**



- **選擇最短的送餐路線**，且不應集合多個不同地點的訂單一同配送



配送設備清潔保養



- 確保配送食品設備（如車箱或保溫箱）內清潔衛生，視乎使用頻率定期消毒清潔



- 定期對配送車輛及相關設備等進行檢查、維護保養



配送員個人衛生



- 接觸食品前、如廁或處理垃圾後須正確洗手
- 穿著清潔的外衣或工作服



- 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停接觸食品
- 若有外露傷口，應以防水敷料妥善包紮



從業人員的責任



- 為供公眾食用而生產、加工、調配、包裝、運送、進口、出口、轉運、貯存、出售、供應、為出售而存有或展示，又或以任何方式交易食品的行為都受第5/2013號法律《**食品安全法**》規管；



- 應為每宗訂單或配送服務**備存可供查閱的紀錄**（如食品清單、下單與配送時間、配送員名稱、目的地等），以便有需要時供權限部門追查食品的來源與流向；



- 與食品安全及衛生監察部門**保持聯繫**，掌握食品安全事件及相關風險資訊；



- 為配送員提供**食品安全培訓**，使其具備食安及衛生知識。

延伸閱讀

食品安全培訓《外賣配送服務食安講座》



請掃描！