

## 製作和供應多餸飯盒的衛生指引

### 引言：

多餸飯盒（簡稱飯盒）一般是指外賣店、飯堂等食肆在午市和晚市前，預先製作多款而大量的菜餚，並在午市或晚市時段以熱存展示方式供顧客選購的一類中式快餐。由於食肆同時製作和供應大量且多款食品，倘若過程中不當地處理食品，如過早烹調或在危險溫度長時間展示熟食等，便可能增加食品受微生物污染的機會，影響食品安全。

### 目的：

本指引旨在提醒業界製作和供應飯盒時應注意的食品衛生與安全事項，以保障食品安全。

### 適用範圍：

本指引適用於提供飯盒的生產經營場所。

### 內容：

#### 1. 謹慎配製

- 預先計劃所需配製食材的用量和時間，並避免過量或過早配製而導致食材浪費或存放過久；
- 應使用不同的用具和設備分開處理生的和熟的／即食食品；如條件有限而需在同一設施設備處理生和熟的食物，則必須在使用前後將其徹底清潔和消毒，以避免交叉污染；
- 應以正確方式解凍冷凍食材（置於雪櫃內冷藏解凍、微波爐解凍後立即加熱處理或利用流動的自來水進行解凍），解凍後之食材應盡快使用<sup>1</sup>；
- 應徹底煮熟食材<sup>2</sup>；
- 應盡快冷卻<sup>3</sup>非當日使用的熟食，冷卻時應注意：
  - 應採取快速的冷卻方法，以縮短冷卻的時間；

<sup>1</sup> 可參考 GL 003 DSA 2016《解凍食品指引》。

<sup>2</sup> 需要熟製加工的食品，在加工時之中心溫度及其持續時間須達到將食品徹底燒熟煮透為目的。

<sup>3</sup> 可參考 GL 001 DSA 2017《冷卻和翻熱食品指引》。

- 把熟食分為若干小份或放在較淺的容器內；
- 先在起初的 2 小時或更短時間內，將熟食的溫度從 60 °C 降至 21 °C；然後在其後 4 小時或更短時間內，將其溫度從 21 °C 降至 5 °C 以下。
- 完成冷卻後，應將熟食妥善包裹或放入容器內蓋好，並按「上熟下生」的原則貯存在雪櫃內，以防止交叉污染；
- 如需翻熱食品，應盡快加熱至其中心溫度達 75 °C 或以上且維持 15 秒；
- 熟食只能翻熱一次，如食品在翻熱後仍未使用完畢，便應棄掉。

## 2. 正確展示

- 應按實際的銷售情況，展示合適分量的菜餚；
- 應在展示區設有透明保護罩，以妥善保護菜餚；
- 應將菜餚貯存於 60 °C 以上的熱存溫度；
- 應預先開啟熱存裝置（如水浴器），確保在展示菜餚前熱存溫度已在 60 °C 以上；
- 在啟動水浴器前，應按產品使用指示注入足夠的水量，以確保水浴器運作正常；
- 應按熱存裝置（如水浴器）的設計妥善擺放食品容器，切勿將容器疊高展示，以確保所有菜餚在適當的溫度熱存；
- 應使用食品溫度計<sup>4</sup>定時檢查熱存溫度並記錄；
- 切勿使用水浴器翻熱食品；
- 切勿將展示一段時間的菜餚與新一批菜餚混合展示。

## 3. 妥善包裝

- 應盡快使用合適和清潔衛生的包裝物料或容器<sup>5</sup>盛裝或包裝熟食；
- 應提醒顧客盡快食用飯盒。

## 4. 清潔和保養

- 在使用用具、設備和設施（如溫度計、展示區保護罩、水浴器、保溫箱等）前後，應將其清潔和消毒；
- 定期對設備進行檢查、保養和維修。

<sup>4</sup> 可參考 GL 002 DSA 2017 《食品溫度計的使用指引》

<sup>5</sup> 可參考 GL 006 DSA 2017 《即棄餐具的使用指引》。

## 5. 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 °C至 60 °C）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<sup>6</sup>：
  - 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。

2022 年 9 月

---

<sup>6</sup> 可參考 GL 001 DSA 2019《溫度與時間控制的衛生指引》。