

運送肉類的衛生指引

目的：

冷鏈監控是確保食品安全的重要控制措施之一，在運送肉類過程中，如沒有做好冷鏈溫度控制，便會增加肉類中微生物生長繁殖及產生毒素的機會，增加食品安全風險。本指引旨在提醒業界在使用車輛運送新鮮、冰鮮和急凍肉類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：

使用車輛運送新鮮、冰鮮和急凍肉類的供應商、零售商等食品生產經營者。

內容：

1. 運送設備的要求

1) 基本要求

- 車廂或貨箱¹的內壁應平滑和不透水，以方便清潔；
- 車廂或貨箱應為密封式，以免肉類受到污染。

2) 設有溫控設備的情況

- 以設有溫控設備車廂的車輛運送新鮮、冰鮮和急凍肉類為佳，冷藏溫度應保持在 5°C 以下，冷凍溫度應保持在 -18°C 或以下；
- 應在車輛安裝量度車廂溫度的溫度計，以便監察運送過程中車廂內的溫度；
- 如條件允許的情況下，可在車廂安裝溫度持續記錄儀（Data Logger），以便在運行圖表上持續記錄整個運送過程的車廂溫度，並應保留有關溫度記錄，以便管理及核查。

3) 沒有溫控設備的情況

- 應在貯存新鮮、冰鮮和急凍肉類的保溫箱或其他容器內加入冰塊／乾冰，以使肉類保持在較低溫的狀態；
- 應備有足夠的冰塊 / 乾冰，以便適時補充或更換。

¹ 本指引所指的貨箱是小型載貨的箱子，如電單車後的食物箱。

2. 妥善保護肉類

- 妥善保護好非包裝的肉類，如將其存放在合適和有蓋的容器內。相關容器不應盛載其他食品，且使用前後均須徹底清洗及消毒；
- 不得讓肉類受到日光直射、雨淋等；
- 不得將貨品直接放在地上；
- 不得使用運送食品的車廂或貨箱運送其他貨品（尤其化學品和垃圾）。

3. 運送的溫度和時間

- 不得在沒有任何溫度控制的條件下運送新鮮、冰鮮和急凍肉類；
- 運送時，按照新鮮、冰鮮和急凍肉類的貯存要求分開貯存，新鮮和冰鮮肉類應貯存在 5°C 以下，急凍肉類應貯存在 -18°C 或以下；
- 裝載新鮮、冰鮮和急凍肉類前，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。在不具備溫控設備的情況時，亦應確保容器內的冰塊 / 乾冰足夠，以使肉類保持在較低溫的狀態；
- 盡量縮短運送、裝卸貨所需的時間，並應盡可能減低打開車廂或貨箱的時間和次數，以維持其內的溫度；
- 除裝卸貨品外，在整個運送的過程中，車廂的所有門窗應保持關閉，且車廂的溫控設備應保持一直運作。

4. 運送設備的清潔和保養

- 應確保車廂或貨箱內清潔衛生，應定期及使用前後清潔消毒車廂、貨箱和相關設備；
- 應定期保養車輛、溫控設備和溫度計等儀器，以確保其性能良好；
- 任何人不得於車廂內逗留，除了裝卸貨品、進行車輛清潔、消毒或進行設備維修保養時。

2020 年 7 月