



外賣配送食品應注意

配送即食食品

1 取貨

- ◆ 檢查食品狀況及是否蓋好
- ◆ 配送冷食應配有冰塊或乾冰貯存食品，否則不應配送生冷即食食品

2 配送

- ◆ 盡量縮短配送時間，食品由製作完成至送抵消費者的時間不應超過1小時
- ◆ 應保護食品，避免受日光直射或雨淋
- ◆ 在配送箱內應分開包裝及存放冷食(如:刺身)與熱食

3 維護

- ◆ 如食品傾灑在保溫箱內，應盡快清潔，避免細菌孳生
- ◆ 保溫箱應保持清潔，定期消毒，以免交叉污染食品



配送鮮活食品

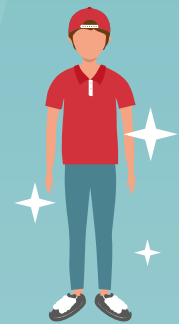
- ◆ 冰鮮食品需配有冰塊或乾冰貯存食品，否則不應配送
- ◆ 生鮮、即食與非食品應分開包裝



車手個人衛生防護



正確洗手



整潔服裝

