



衛生操作指南

街頭食品展銷篇



目的

街頭售賣食品常受設備、環境及天氣限制。為降低食安風險，本指南旨在提醒從事售賣街頭食品人仕須注意的食品安全及個人衛生等要點，以確保食品符合安全衛生水平，預防食源性疾病。



適用範圍

參與食品展覽及展銷業務者，包括所有在戶外、街頭、節日活動中售賣食品、飲料等固定攤販或流動小販。

常見問題及建議做法

1 選購、運送及驗收



- 不應使用未經檢驗檢疫或來源不明的鮮活食材



- 在食品運送過程中未有作出合適保護，且沒有在正確溫度（冷藏食品溫度為 5°C 以下，冷凍食品溫度為 -18°C 或以下）下運送
- 用作運送食品的車輛不應運送其他貨品（尤其化學品和垃圾）



- 拒絕接收受到污染、已變壞或出現溶雪軟化的食材

2 配製



- 處理熟食或即食食品時不應直接用手接觸
- 處理食品時不應同時處理金錢

3 展示及食品包裝



- 所有食品、餐具或器皿等，均必須適當貯存，並置於防塵和防蟲的設備中妥善掩蓋



- 冷食應存放在 5°C 以下，熱食應存放在 60°C 以上
- 應時常保持食品展示櫃之清潔衛生



- 外賣器皿、包裝袋與食材不應放在一起，且隨意擺放，容易引起交叉污染



- 了解盛載食品的性质而選擇合適的食品容器（如耐熱能力、是否可放進微波爐加熱等）
- 不重複使用即棄塑膠容器

延伸閱讀

市政署食品安全廳出版
《食品展覽展銷衛生操作指南》



請掃瞄!

市政署食品安全廳電子書
下載二維碼 (QR Code)

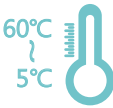


個人衛生

- 佩戴口罩、不重複使用一次性手套，並應即時丟棄已受污染的一次性手套
- 工作時穿戴淡色圍裙、帽子或髮網，經常保持雙手清潔
- 若身體出現咳嗽、流涕、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品



科學認知



【危險溫度帶】

5°C至60°C間是適合微生物快速生長繁殖的條件之一，因此，此溫度範圍被稱為「危險溫度帶」，不適合長時間存放即食食品。

4小時



【時間控制】

即食食品放置在室溫下的總時間，包括暫存、運送和展示時間，切勿超過4小時，以縮短放置於「危險溫度帶」的時間。



從業人員的責任

- 1 不論是供人購買、試食、贈品等，凡供人食用的食品需確保貨源及食用安全，並遵守《食品安全法》的規定生產經營；
- 2 保存進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追查貨源；
- 3 應時常保持烹煮用具之清潔衛生；
- 4 應確保水源為飲用水並符合食用安全衛生。