

## 選購食品衛生指引

### 目的：

本指引旨在提醒“食品批發”和“餐飲業”在選購食品時應注意的事項和保存食品的紀錄，以便在發生食品事故時能讓權限部門進行及時有效的食品溯源與跟進工作。

### 適用範圍：

1. 從事食品批發業務者
2. 向消費者提供餐飲服務者

### 定義：

食品：指任何供人食用的經處理或未經處理的物質，包括飲料及香口膠類產品，以及生產、配製及處理食品過程中所使用的所有成分。

### 食品批發商及餐飲業界在選購食品時須注意的事項：

1. 應向信譽良好的供應商或經認可的來源處購買貨品；
2. 應選購新鮮和衛生的食品，避免腐壞或感官異常的食品；
3. 驗收食品時，留意食品的貯存和運送條件是否合適，如有問題應拒絕購買或退回，以確保食品的衛生安全質量；
4. 驗收預包裝食品時，須注意包裝上的標籤資料，不應接收已過期或來歷不明的食品；
5. 應與供應商保持聯繫，如有需要，應要求供應商提供相關文件，如廠商資料、政府部門認可出口的證明文件及衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等；
6. 應保留相關來貨單據和銷售紀錄等證明文件，以便需要時供權限部門追溯來源及管理；
7. 若發現或懷疑所接收的食品存有安全隱患，應主動通報相關政府部門。

2013年2月