

食物回收計劃的食物安全指引

引言

近年來，市民愈來愈關注廚餘對環境造成的負擔。為善用社區的食物資源，推行食物回收計劃，把仍可食用的食物收集起來，再分派給有需要的人士，既可解決他們的膳食問題，又可減少浪費食物。

2. 捐贈作慈善用途的食物無論是甚麼種類，由誰捐出，都應符合食物安全的原則。食物安全中心編製本指引的目的，是協助團體在推行食物回收計劃時能確保食物安全。

確保回收食物的安全

3. 食物回收計劃形形色色，其運作模式取決於兩大因素，分別是：

- a. 獲贈食物的種類，即是指食物是屬於易壞食物(例如超級市場和街市的新鮮蔬果；麵包店的烘焙食物；食肆準備的食物)還是非易壞食物(例如大米、乾粉麵和罐頭食品等)。
- b. 處理過程，例如直接分派、翻熱及／或烹煮。

4. 無論是以什麼方式運作，食物回收計劃得以開展，第一步是靠有心人捐出可供食用的食物。和購買食物一樣，接受捐贈的食物亦應來自可靠的來源，例如持牌食肆，切勿接受來源非法或來路不明的食物。在接受食物捐贈時，食物回收計劃負責人應與捐贈者（例如超級市場、酒店、飯堂等）會晤，了解對方的運作（可以的話，參觀食物貯存室和廚房），以決定剩餘的食物是否適合作捐贈用途，並與對方一同制訂有關物流的安排，務求把食物及時送到有需要的人士手中，以減少食物安全風險。為方便管理及追溯食物來源，食物回收計劃最好建立一張合資格的捐贈者名單。

接收／上門收集

5. 香港的食物回收計劃大多是到捐贈者的處所收集食物，而不是由捐贈者送到計劃機構。這階段的食物安全措施包括：

- 把食物放在乾淨的器皿內蓋好，並記錄接收日期，因為這些食物未必會在接收當日派發。
- 把食物貯存在適當的地方，例如，冷凍食物要放在攝氏 4 度或以下的雪櫃內。

- 切勿接收以不當溫度貯存的食物，例如貯存於室溫的即食食物。
- 在運送途中，如有需要，使用保溫器皿(例如冷凍容器)及冰墊，以保持食物的溫度。
- 運送食物的車輛不應用作運送其他東西。
- 定期清潔運送食物的車輛。

檢查食物

6. 檢查食物的目的是要判斷捐贈的食物是否適合供人食用。如不能百分百肯定，最好把它棄掉。

預先包裝食物

包裝必須密封完整。如食物有下列情況，應即時棄掉：

- 食物發霉、有異味、褪色、不尋常鬆散碎裂及／或有蟲／鼠患的跡象；
- 食物的包裝穿洞或破裂，封口破損或封口膠被撕開；
- 罐頭食品的罐身膨脹、輕微至嚴重凹陷、生鏽(除非是可以擦拭乾淨的輕微鏽迹)、滲漏、發霉及／或接合處焊縫不合／有瑕疵；
- 盛載食物的玻璃或塑膠容器：蓋子凸起、鬆脫或變形；有汁液流出（標籤有污漬），有裂縫或瑕疵；
- 食物已過期；
- 沒有清楚標示食物名稱、配料和食用日期。

新鮮蔬果和肉類

- 棄掉發霉、粘答答、乾蔫、皺皮、有臭味及／或過多瘀傷／疤痕／軟點的新鮮蔬果。
- 棄掉發芽的馬鈴薯。
- 棄掉解凍後再冷藏的冷藏食物。
- 棄掉有腐臭、褪色及／或包裝內有大量血水／液體的生肉。

即食食物

- 酒店、飲食供應商和飯盒供應商通常會有剩餘的即食食物。應只接受由持牌食肆捐贈的即食食物。如即食食物發霉、不新鮮及／或有異味，便應棄掉。

烘焙食品

本港有不少麵包店在關門前捐贈未售出的新鮮烘焙產品。這些產品通常會在翌日早餐時派發。在這種情況下：

- 如有提供食用日期，應遵循其指示。
- 如沒有提供食用日期，應只派發不含新鮮忌廉和／或餡料的產品（例如三文治麵包及麵包卷）。
- 含新鮮忌廉和／或餡料的產品(例如叉燒包、吞拿魚包和腸仔包)如需過夜，則必須貯存在雪櫃內，才可再派發。

貯存及存貨記錄

7. “先入先收”的原則對食物回收計劃可能未必合用，因為同一款食物可能由不同的捐贈者捐出，食用日期亦不相同。食用日期是存貨記錄上必不可少的一欄，以便及時派發食物，避免造成浪費。

8. 妥為記錄食物回收計劃的存貨，不單是為方便管理庫存，而且有助追溯食物的來源。我們建議營辦食物回收計劃的團體登記成為食物安全中心快速警報系統(http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/rapid_alert/rapid_alert.html)用戶，以便第一時間收到食物事故的消息。

9. 團體在貯存捐贈食物時，亦應如其他商營食肆一樣，採取以下原則：

乾貨貯存

- 把食物貯存在離開地面和牆壁的地方，如架上或貨板上。
- 把食物與其他物件(如皂液和漂白水)分開貯存。
- 定期清潔貯存食物的地方，包括地面、貨板和貨架。
- 保持貯存食物的地方的溫度和濕度適中。
- 保持門窗緊閉和天花密封，以免蟲鼠為患及滲水造成損失。
- 採取防治蟲鼠措施。

冷藏食物貯存

- 保持適當的溫度：冷凍格須為攝氏 4 度或以下；冷藏格須為攝氏零下 18 度或以下。
- 定期檢查及記錄溫度。
- 把生肉和即食食物分開貯存。最好貯存在不同的雪櫃內，否則把生肉放在即食食物之下，以免汁液滴在即食食物上。

- 切勿把冷凍格和冷藏格裝得太滿。
- 定期清潔冷凍格和冷藏格。
- 冷藏格應按需要融雪，以防結厚霜。

10. 所有不適宜供人食用的食物應棄掉在清楚標示“棄置食物”的容器內。

配製、運送及派發食物

11. 翻熱程序是大部分食物回收計劃賴以確保食物安全的關鍵。獲贈的熟食不應翻熱多於一次。此外，在派發食物前應把食物徹底翻熱。

12. 部分營辦食物回收計劃的團體和非政府社會機構可能會有烹調設備，與商營食肆一樣，為了把食物安全風險減到最低，食物處理人員應保持良好的個人衛生(例如用正確的方法洗手，以及身體不適時不應處理食物)，避免交叉污染(例如用兩套不同的用具處理生的食物和即食食物)，以及控制好煮食時間／溫度。易腐壞的食物不應貯存在攝氏 4 度至 60 度內，以防細菌滋生；另外如貯存在室溫已超過四小時，便應棄掉。團體應為食物處理人員(包括義工、兼職及全職員工)提供相關的食物衛生培訓。有關食物安全的詳細資料，請參閱“食物安全五要點(業界指南)”
(http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/5keys_Bk_Trade_C.pdf)。

13. 營辦食物回收計劃的團體和非政府社會機構提供的膳食可能供有需要人士即場食用或以飯盒形式派發。如以飯盒形式派發給其他區的人士，便應遵循以下措施：

- 飯盒在運送途中應貯存在乾淨衛生的保溫箱內。
- 出發前和到達後均須檢查和記錄飯盒溫度，確保一直保持在攝氏 60 度以上。

有關提供飯盒的食物安全措施，請參閱《根據「食物安全控制系統」制定的食物安全計劃（適用於學校午餐飯盒供應商）》
(http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/files/lunchbox.pdf)

14. 如欲索取更多資料或有其他查詢，請致電 2868 0000 聯絡食物環境衛生署或瀏覽食物安全中心網頁(www.cfs.gov.hk)。