

# 大埔崇德黃建常紀念學校

## 2010/2011 學校食物部委員會

### 「學校食物部衛生守則」

(附件一)

#### 個人衛生

- ◆ 員工必須保持雙手清潔；
- ◆ 員工必須配戴口罩；
- ◆ 在食物部範圍內不可吐痰；
- ◆ 員工在處理食物時不可吸煙；
- ◆ 傷口及瘡癤必須用防水膠布貼上以避免細菌污染食物；
- ◆ 員工生病時必須停止工作；
- ◆ 個人物品必須妥為儲存以避免污染食物。

#### 環境衛生

- ◆ 小食部必須光線充足及空氣流通；
- ◆ 小食部必須保持清潔及確保沒有昆蟲滋生；
- ◆ 必須設置足夠數目的有蓋垃圾桶來儲存垃圾及食物渣滓；每個垃圾桶必須最少每日清倒一次；
- ◆ 在小食部範圍內不可飼養寵物。

#### 食物衛生

##### 食物的來源

- ◆ 食物必須從安全及可靠的來源購入；
- ◆ 售賣的食物必須根據標書建議或經校方批准方可售賣；
- ◆ 必須檢查所有食物是否有腐爛的跡象，例如昆蟲滋生、發霉、異色及異味等；
- ◆ 小食部人員必須留意預先包裝食物標籤上有關特別儲藏方法及最低限度保質期的資料，不可售賣過期食品。

##### 儲藏及陳列食物

###### (a) 易變壞的食物

- ◆ 易變壞的食物必須冷藏；
- ◆ 食物必須清洗乾淨及儲存於不透水的容器之內才可放入雪櫃；
- ◆ 雪櫃內食物與食物之間必須留有空位，以確保冷空氣流通；
- ◆ 生和熟的食物必須分開存放。如果只有一個雪櫃的話，熟的食物必須放在上格，而生的食物必須放在下格；
- ◆ 雪櫃必須定期清洗及溶雪；
- ◆ 食物製成品必須儲存於防塵防蟲的容器及陳列櫃內。

###### (b) 預先包裝的食物及乾貨

- ◆ 儲存食物的地方必須保持乾爽，以防止細菌及昆蟲滋生而破壞食物；
- ◆ 必須設有容易清洗的架子放置食物。這些架子必須距離地面不少於 300 毫米以方便清洗；
- ◆ 食物存貨必須依次取用。

##### 處理食物

- ◆ 食物必須徹底煮熟；
- ◆ 如需要翻熱，食物必須再次徹底煮熟；
- ◆ 切勿使用報紙或其他不潔的物料包裹或遮蓋食物。

#### 用具器皿衛生

- ◆ 所有用具及器皿使用後必須清潔及消毒；
- ◆ 使用不同的用具及器皿處理生和熟的食物；
- ◆ 崩裂的器皿必須棄置不用。