

(附件二)

學校小食部管理指引

學校除了有責任為學生提供健康飲食的選擇類別及指引外，亦需要為學生提供一個健康的飲食環境及文化，本指引的主要目的是就學校小食部管理方面提供參考。

1. 學校小食部管理

學校責任

- 應妥善監督小食部的營運情況，確保其以清潔和合乎衛生的方式經營；
- 小食部的營運方法應具教育意義，透過實際的生活環境，提高學生的學習能力，包括：健康飲食習慣、與人溝通技巧、使用金錢、排隊守秩序和購物的程序等；
- 提倡學生健康飲食，選賣健康的小食和飲品(請參閱「學校食物營養指引」)，盡量減少售賣高脂肪、高糖分或高鹽分的加工小食；
- 應向食物處理人員廣泛推介政府部門所編製有關環境、食物及個人衛生的健康教育資料；
- 應鼓勵食物處理人員參加由政府部門舉辦以衛生為主題的培訓課程；
- 監察學校小食部加工食物過程，確保食物及用具的清潔衛生。

一般運作及注意事項：

- 小食部應有足夠的照明及通風設備，通風系統須保持清潔，並運作良好；
- 經常保持地方、牆壁、天花板、門、窗、存貨層架及其他結構清潔乾淨，並維修妥善；
- 不可在小食部地方飼養貓、狗及雀鳥等寵物，同時也不可讓該等寵物進入任何售賣食物的地方；
- 向信譽良好的供應商購買食品；
- 購貨發票(必須清晰顯示供應日期、貨品說明、數量、供應商名稱和地址)須保留最少 60 天，並在要求下供有關政府機構人員查閱；
- 入貨時留意食品的標籤說明，注意標籤上的資料，如：食物名稱、食品成分、保質期、保存方法、製造商名稱及地址等資料；
- 在選擇食品方面，盡量配合學生的口味及選擇有營養價值的健康食品，避免選擇油或糖份、鹽份較高的食物作小食；

- 有效控制貨品存量，以免過期和浪費；
- 食物須按先入先出的原則貯存和食用；
- 自製食物在選購、烹調和貯存方面均要符合衛生；
- 食品應存放在離地面的食物架上，食品與非食用物品分架擺放；
- 貨物擺放應分類處理，並加上標籤標示食物種類或名稱；
- 食品必須依照包裝上的貯存方法保存，以確保食品的質量，例如要冷藏或存放於陰涼的地方；
- 已開箱的預先包裝食物須存放在有蓋膠盒內，以隔絕灰塵及蟲鼠，避免受污染；
- 如小食部備有雪櫃，須確保雪櫃保持運作良好，雪櫃內須裝設溫度計，而食物之間須留有足夠空間，讓冷空氣流通；
- 經常保持雪櫃運作良好，要勤加清洗雪櫃及清理積聚在櫃內的霜雪；
- 備有足夠數量的有蓋垃圾桶；
- 妥善處理垃圾及污水，杜絕蟲鼠滋生；
- 應為危險化學品，如消毒劑及殺蟲劑等加上識別標籤，以及存放於遠離食物及飲料的地方；
- 必須正確使用及存放消毒劑或殺蟲劑等危險化學品，並確保所有用具、食物及飲料不受污染；
- 最好設有洗手盆、皂液、抹手紙或乾手機，以供員工洗手之用。