

網購與食物安全

現今資訊科技發達，透過網站或流動應用程式訂購食品或外送餐點日趨普遍。利用網購營運模式的便利，可提供的食品種類越來越多（包括高風險食物），而來源亦越來越廣泛。網購食物固然方便，但亦為食物安全帶來新挑戰。



高風險食物

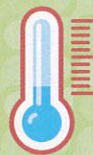
一般而言，高蛋白或高水分，呈弱酸性的食物有利於細菌繁殖，很容易腐壞。如果這類食物受污染並供生吃或即食，消費者在食用前便不會以烹煮或其他處理方法去減少可能存在的致病原，進食後可引致食物中毒。此外，有些致病菌亦會因即食食物處理不當，有機會繁殖至足夠數量而引致食物中毒。這些易腐壞的即食食品，無論是購自互聯網還是傳統店鋪，均屬高風險食物。常見例子包括

- 生吃的海產：刺身、醃製生蟹或生蝦、生蠔等
- 即食的加工肉類或海產：火腿、香腸、煙燻火雞、煙燻三文魚等
- 含生或未煮熟雞蛋的食品：蛋包飯、意大利芝士蛋糕等
- 混合的食品：壽司、沙律、三文治等



管控措施

在運送網購食品或外送餐點，尤其是高風險食物，過程須要符合特定的貯存和運輸條件才能有效控制相關的微生物風險。當中須採取充分的管控措施，包括嚴格的溫度及時間控制並要避免食品受到交叉污染。



食物的貯存溫度及時間

食物的溫度控制不當是導致食源性疾病最常見的原因之一。因此，必須有措施確保溫度控制得宜（熱食食物貯存於 60°C 以上，冷凍食物貯存於 4°C 或以下，冷藏食物貯存於 -18°C 或以下）。視乎情況，易腐壞的食品應放在保溫容器或具備冷源的冷藏器內，以提供適切的貯存環境。

在個別情況下，如要把容易腐壞的食物（尤其是即食食物及其配料，例如外送餐點）置於室溫，則須遵從2小時及4小時的原則：

- 食物如置於室溫超過4小時*，便須棄掉；
- 食物如置於室溫不超過2小時*，可放入雪櫃待用或在總時限4小時內食用。

*此時間是累計的，即是由配製、運送直到消費者進食前的整個過程中，食物所有置於室溫的時段加起來。

運載食品的容器

在運送過程中，食物應放於專門運載食物並加上識別標記的容器內。有關容器應保持清潔和狀況良好，不能用以運載其他貨物。每次運載食物後，容器應進行徹底清潔和消毒。易腐壞食品(例如未經烹煮的肉類、家禽或海產)於容器內須包裝嚴密，避免肉汁滴到其他食物上。

給市民的建議

- 向可靠的網上商店及食物業處所購買食物及訂購外送餐點。
- 揀選食物時要留意食物的性質和潛在的風險。長者、幼童、免疫力較弱的人和孕婦等高危人士尤其應避免食用高風險食物。
- 揀選商戶時，特別是選購不經烹煮而食用的蠔、壽司和刺身等高風險食物，應光顧可靠及領有牌照/受限制食物售賣許可證的食物業處所/網商。如有需要，可要求經營者提供其牌照/許可證資料，並在食物環境衛生署(食環署)網頁核實資料。



查核持牌 / 許可證處所的名單



- 網購食物或外送餐點送抵時，可檢查食物的大致狀況，例如溫度、食物容器是否完好及衛生情況。消費者亦可事先向供應商了解貯存和運送食物的安排是否妥善。
- 收到外送餐點後應盡快食用。
- 在海外所進行的交易給予消費者的保障範圍(例如對食物的規管)可能跟香港的有所不同，消費者應加留意。



給業界的建議

- 任何人涉及經營食物製造、買賣、入口或分銷，不論是否實體店鋪，也不論任何交易途徑(包括面對面、電話、電子媒介等)，一樣受到香港法例監管。
- 所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食用。業界亦須遵守與進口、宣傳及銷售食品等相關的食物安全規例。
- 視乎網上銷售食物業務的實際運作、經營模式及出售食物的種類，有關經營者須取得食環署簽發的相關牌照或許可證。業界可參閱食環署的網頁了解詳情。



申請各項牌照及許可證的詳情



- 沒有實體店鋪而於網上銷售限制出售的食物(例如預先包裝不經烹煮而食用的蠔、壽司和刺身等)的經營者，須向食環署申領相關的網上受限制食物售賣許可證。經營者亦須在相關網站、網上平台帳戶及宣傳印刷品上提供許可證的類別及號碼、獲批准售賣的受限制食物類別及營業地址等資料，供消費者參考及在食環署網頁核實。
- 運送網購食品或外送餐點，採取充分的管控措施，包括嚴格的溫度及時間控制並要避免食品受到交叉污染。
- 外送餐點方面，食物業處所與送遞商應共同合作，盡量縮短食物置於室溫下的時間，並在適當時提醒顧客盡快食用。

