

FOOD-CO

SAVE & SHARE 惜食共享

食物捐贈者須知

2017 年 3 月版

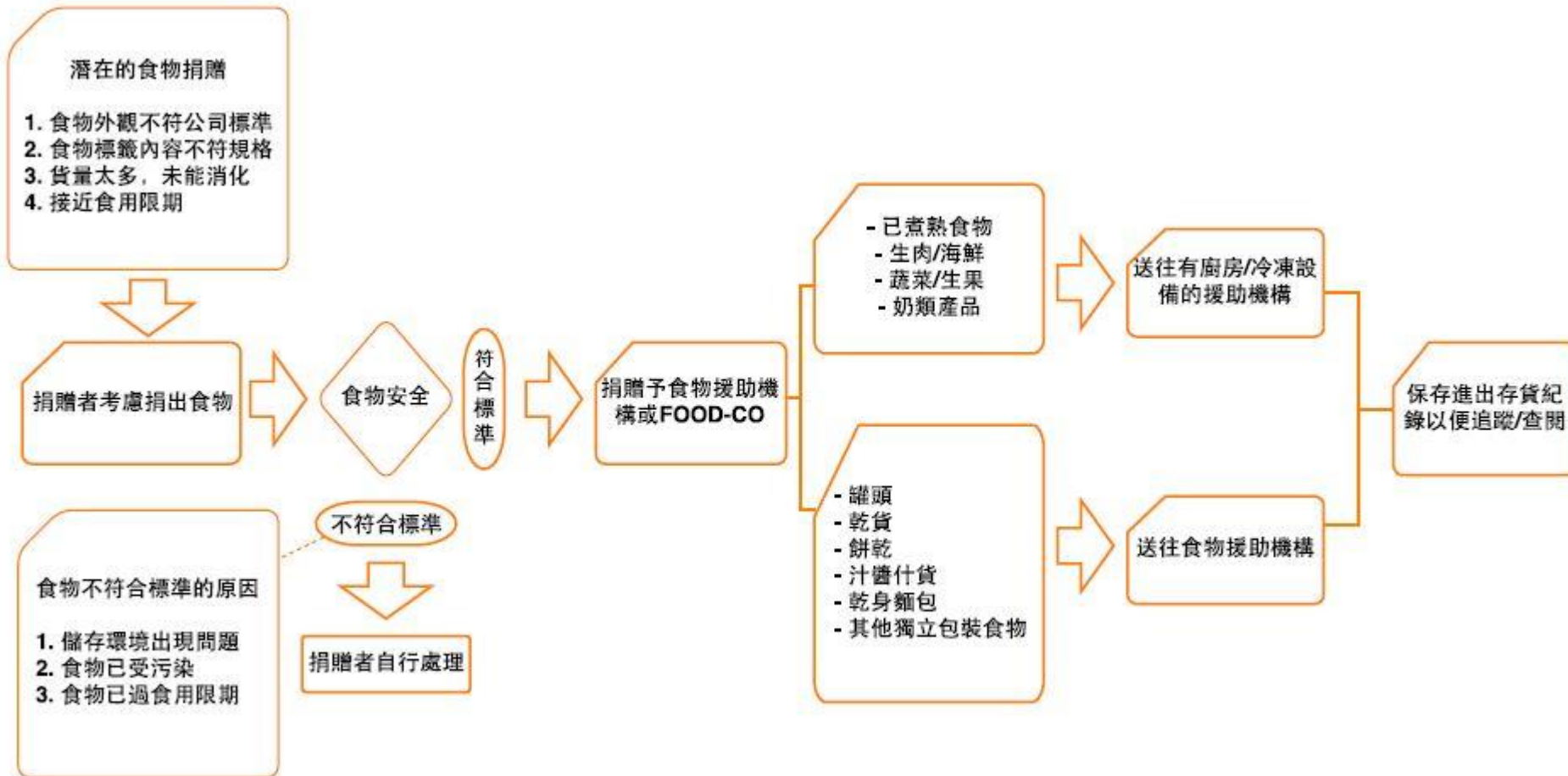
資助機構：
 S I E
  F U N D
 社 創 基 金

目錄

第一章	捐贈食物指引.....	3
1.1	捐助食物類別決定.....	3
1.2	各類決定捐贈食物的條件.....	4
1.3	捐贈食物運輸要點.....	7
1.4	捐贈食物程序(一次性/個人捐贈).....	9
1.5	捐贈食物程序(定期/機構捐贈).....	9

第一章 捐贈食物指引

1.1 捐助食物類別決定



1.2 各類決定捐贈食物的條件


(1)蔬果類	包裝條件	儲存條件
<ul style="list-style-type: none">新鮮蔬果	<ul style="list-style-type: none">分類包裝完好外包裝箱完整無破損	<ul style="list-style-type: none">存放在 4°C 或以下冷藏環境內
<ul style="list-style-type: none">急凍/冷藏蔬果	<ul style="list-style-type: none">分類包裝完好外包裝箱完整無破損	<ul style="list-style-type: none">存放在-18°C 或以下冷藏環境內如食物已解凍，並存放於 4°C-60°C 環境下超過 4 小時，則不能作出捐贈已解凍之食物，不能再放回急凍雪櫃內，重新作急凍食物用
<ul style="list-style-type: none">罐頭蔬果	<ul style="list-style-type: none">分類包裝完好外包裝箱完整無破損每個罐頭表面無凹凸、生銹及破裂現象	<ul style="list-style-type: none">乾爽，通風及清潔環境有效食用日期須最少 1 個月或以上
<ul style="list-style-type: none">紙包/罐裝蔬果汁	<ul style="list-style-type: none">分類包裝完好外包裝箱完整無破損產品獨立包裝表面無凹凸、生銹及滲漏現象	<ul style="list-style-type: none">乾爽，通風及清潔環境有效食用日期須最少 1 個月或以上

(2)穀物類	包裝條件	儲存條件
<ul style="list-style-type: none"> 米、麵、米粉、麥皮、意粉、乾身麵包(無餡)、餅乾 	<ul style="list-style-type: none"> 分類包裝完好 外包裝箱完整無破損 產品獨立包裝表面無破損、無外露及水痕垢漬現象 	<ul style="list-style-type: none"> 乾爽，通風及清潔環境
<ul style="list-style-type: none"> 糕點、有餡麵包、三文治 	<p>**食物安全風險高，建議不接收</p>	<ul style="list-style-type: none">
(3)肉/海鮮類(生及熟肉)	包裝條件	儲存條件
<p>新鮮</p>	<ul style="list-style-type: none"> 分類包裝完好 外包裝箱完整無破損 產品獨立包裝表面無破損、無外露、無滲漏及無大量血水/液體浸在其中等現象 	<p>存放在 4°C 或以下冷藏環境內</p>
<ul style="list-style-type: none"> 急凍/冷藏 	<ul style="list-style-type: none"> 分類包裝完好 外包裝箱完整無破損 產品獨立包裝表面無破損、無外露、無曾溶雪或正在溶雪的水痕垢漬現象 	<ul style="list-style-type: none"> 存放在-18°C 或以下冷藏環境內 如食物已解凍，並存放於 4°C-60°C 環境下超過 4 小時，則不能作出捐贈 已解凍之食物，不能再放回急凍雪櫃內，重新作急凍食物用

<ul style="list-style-type: none"> 罐頭 	<ul style="list-style-type: none"> 分類包裝完好 外包裝箱完整無破損 有效食用日期須最少 1 個月或以上 每個罐頭表面無凹凸、生銹及破裂現象 	<ul style="list-style-type: none"> 乾爽，通風及清潔環境
(4)奶品類	包裝條件	儲存條件
<ul style="list-style-type: none"> 易腐壞(如鮮奶、乳酪、芝士等) 	**食物安全風險高，建議不接收	
不易腐壞(如罐裝、真空紙包)	<ul style="list-style-type: none"> 分類包裝完好 外包裝箱完整無破損 產品獨立包裝表面無凹凸、生銹、無外露、無膨脹有氣、無水痕垢漬及滲漏現象 	<ul style="list-style-type: none"> 乾爽，通風及清潔環境 有效食用日期須最少 1 個月或以上
(5)乾貨類	包裝條件	儲存條件
<ul style="list-style-type: none"> 食用油、糖、鹽、生粉、汁醬、香料等 	<ul style="list-style-type: none"> 分類包裝完好 外包裝箱完整無破損 產品獨立包裝表面無破損、無外露、無膨脹有氣、無水痕垢漬及滲漏現象 	<ul style="list-style-type: none"> 乾爽，通風及清潔環境 有效食用日期須最少 1 個月或以上

(6)急凍/冷藏熟食	包裝條件	儲存條件
<ul style="list-style-type: none"> 急凍/冷藏熟食類 	<ul style="list-style-type: none"> 存放專用密封蓋包裝盒內 當送出時，放入專用有蓋保溫箱內 包裝盒完好無破損 保溫箱完整無破損 	<ul style="list-style-type: none"> 運送時須存放在-18°C 或以下冷藏環境內 如食物已解凍，並存放於4°C-60°C 環境下超過 4 小時，則不能作出捐贈 已解凍之食物，不能再放回急凍雪櫃內，重新作急凍食物用
(7)熱熟食	包裝條件	儲存條件
<ul style="list-style-type: none"> 熱熟食類 	<ul style="list-style-type: none"> 存放機構廚房保溫櫃內 當送出時，轉入專用密封蓋包裝盒 然後放入專用有蓋保溫箱內 包裝盒完好無破損 保溫箱完整無破損 	<ul style="list-style-type: none"> 運送時須存放在 65°C 或以上保溫設備內
建議不接收食物類別	<ul style="list-style-type: none"> 貝殼類海鮮：如蠔、蜆等(冷藏除外) 街市板豆腐 魚生、壽司類 沙律類 已煮熟菜 	

1.3 捐贈食物運輸要點

內容要點	規限條件
車輛選擇	<ul style="list-style-type: none">• 使用有冷藏設備運輸車輛• 『非食物類』與『食物類』不能同車混合送貨• 『生食物類』與『熟食物類』不能同車混合送貨
溫度控制	冷藏車廂內溫度 <ul style="list-style-type: none">• 冷藏類食物最佳在不高於 7°C 情況下運送• 乾貨類食物最佳在不高於 18°C 情況下運送
運送時間控制	以離開捐贈機構貨倉/雪房  受惠機構為準 <ul style="list-style-type: none">• (1—5) 項食物類別: 時間不超過 4 小時• (6—7) 項食物類別: 時間不超過 2 小時

1.4 捐贈食物程序(一次性/個人捐贈)

- 檢查捐贈食物的食用期限
- 向食物援助機構查詢是否需要該類別食物及是否擁有適當設備存放該類別食物
- 與接收機構進行緊密溝通，確定捐贈食物種類、數量、交收時間及地點
- 提交捐贈食物的相片予機構，及確認食物符合上述所有捐贈條件
- 如有需要，可要求食物援助機構提供收據

1.5 捐贈食物程序(定期/機構捐贈)

- 檢查可捐贈食物的種類、數量、時段
- 於 FOOD-CO 平台登記成為會員
- FOOD-CO 或接收機構會與捐贈者會晤，互相了解對方運作
- FOOD-CO 或接收機構會進行實地考察，確保捐贈者儲存及運送食物的過程符合食物安全的要求
- 捐贈者與接收機構進行緊密溝通，確定捐贈食物數量、交收時間及地點
- FOOD-CO 或食物援助機構會定期派人抽取樣辦化驗相關食物，以確保食物安全

鳴謝以下單位，提供資料及協助編著：(排名不分先後，以筆劃排序)

香港理工大學食物安全及科技研究中心

惜食堂

聖雅各福群會眾膳坊食物銀行