

FOOD-CO

SAVE & SHARE 惜食共享

食物捐贈者須知

2021 年 1 月版

資助機構：

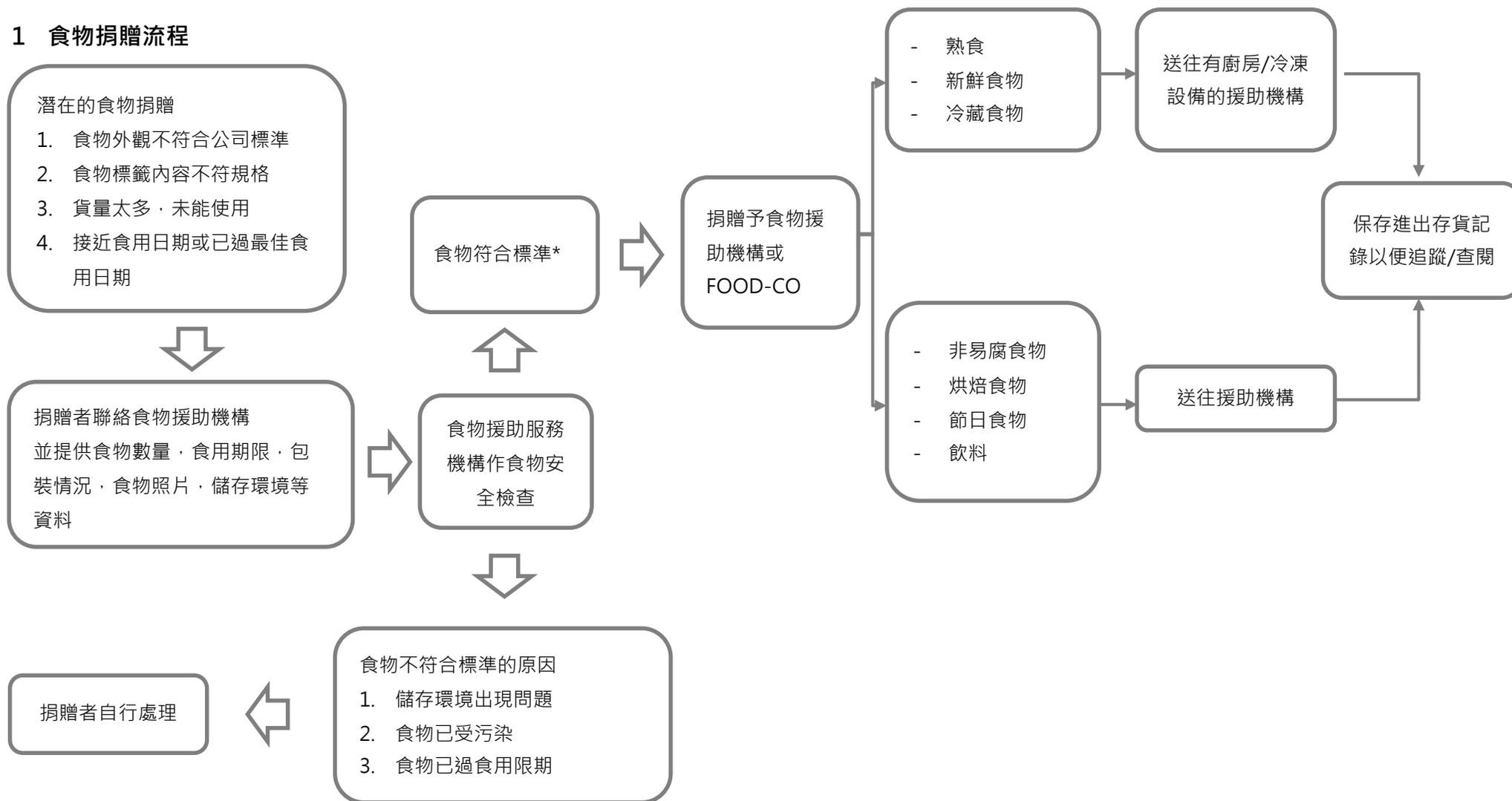


目錄

第一章	捐贈食物指引	3
-----	--------	---

第一章 捐贈食物指引

1 食物捐贈流程



2 各類決定捐贈食物的條件

- 2.1 過了“此日期前最佳日期 / 嘗味期 / 最佳食用日期 (Best before date)”：食物如按照生產商的指示貯存，過期後雖然不在最佳狀態，但可能仍然是安全。(食物安全中心)
- 2.2 過了“此日期或之前食用日期/ 此日期前食用日期 (Used by date)”：不能吃。食物過期後即使外觀和味道沒問題也不一定安全，因為大部分引致食物中毒的細菌都不會令食物出現變壞迹象。(食物安全中心)
- 2.3 所有**沒有**註明食用日期/食用限期證明**已過**此日期前食用日期(used by date)的食物一律不接收;
- 2.4

(1) 非易腐食物	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
穀物類 (米、麵食、米粉、麥皮、意粉)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	乾爽，通風及清潔環境	接受已過 最佳食用日期 1個月或之前	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝及食用日期是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 機構需訂囑受惠人士盡快食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄
零食 (餅乾、薯片、糖果等)			接受已過 最佳食用日期 1個月或之前	
調味料(乾) (糖、鹽、生粉、香料等)			接受已過 最佳食用日期 1個月或之前	
食用油、調味料(濕) (醬料)			此日期前食用或最佳食用日期前 1 個月	
罐頭食品	<ul style="list-style-type: none"> ● 外包裝箱完整無破損 ● 每個罐頭表面無凹凸、生鏽及破裂現象 ● 罐頭表面需印有「食物標籤」 	接受已過 最佳食用日期 1個月或之前		
奶粉		此日期前食用或最佳食用日期前 1 個月		

(2) 烘焙食品	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
沒有餡料麵包 (新鮮/隔夜)	<ul style="list-style-type: none"> ● 存放專用密封蓋包裝盒內 ● 包裝盒完好無破損 	乾爽，通風及清潔環境	受惠人士收到仍有 1-2 天食用期限	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝及食用日期是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 接收機構需於即日派發予受惠人士 ● 機構需訂囑受惠人士即日食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄
糕點、有餡麵包、三文治		**食物安全風險高，不建議接收		

(3) 冷藏食物	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
肉類/家禽/魚類/海產	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	存放在 4°C 或以下冷藏環境內	仍有 2-3 天食用期限	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝及食用日期是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 接收機構收到食物後需即時放於有保溫功能的環境(如保溫箱，保溫袋，雪櫃等) ● 接收機構需於收到食物後 2 小時內派發予受

				惠人士 <ul style="list-style-type: none"> ● 接收機構不可於室外或沒有遮蓋的環境下派發 ● 接收機構需訂囑受惠人士即日翻熱食物並食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(4) 奶類製品	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
不易腐壞及可於室溫下儲存 (如罐裝、超高溫/容器內消毒法牛奶)	<ul style="list-style-type: none"> ● 外包裝箱完整無破損 ● 產品獨立包裝表面無凹凸、生鏽、無外露、無膨脹有氣、無水痕垢漬及滲漏現象 	乾爽、通風及清潔環境	此日期前食用或最佳食用日期前 1 個月	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝及食用日期是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 接收機構需於盡快派發予受惠人士，建議受惠人士接受食物後有 2 星期時限食用 ● 機構需訂囑受惠人士於食用限期前食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄
易腐壞或經冷凍儲存的製品(如鮮奶、酸忌廉、乳酪、芝士、雪糕等)	**食物安全風險高，不建議接收			

(5) 急凍食物	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
肉類/家禽/魚類/海產 蔬菜 麵包 餃子	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	存放在-18°C 或以下冷藏環境內	此日期前食用或最佳食用日期前 1 個月	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝及食用日期是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 接收機構收到食物後需即時放於有保溫功能的環境(如保溫箱，保溫袋，雪櫃等) ● 接收機構需於收到食物後 2 小時內 派發予受惠人士 ● 接收機構不可於室外或沒有遮蓋的環境下派發 ● 機構需訂囑受惠人士於食用限期前食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄

(6) 新鮮食物	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
肉類/家禽/魚類/海產/豆品類 (濕)(豆腐)/沙律/魚生、壽司類	**食物安全風險高，不建議接收			
蔬菜/水果	<ul style="list-style-type: none"> ● 外包裝箱完整無破損 ● 產品表面完整，沒有腐 	乾爽，通風及清潔環境	食惠人士收取後仍有 1-2 天食用期限	<ul style="list-style-type: none"> ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異

雞蛋	爛或異味		此日期前食用或最佳食用日期前 1 個星期或以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 接收機構需於收到食物後 2 小時內派發予受惠人士 ● 機構需訂囑受惠人士於食用限期前食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄
豆品類(乾) (腐竹)				

(7) 熟食	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
已煮熟菜及有醬汁的熟食	**食物安全風險高，不建議接收			
自助餐、宴會 乾身熟食 (沒有醬汁) (丸類、炒飯、扒類等)	<ul style="list-style-type: none"> ● 於烹調後需存放於 60°C 或以上的保溫櫃或儲存於-18°C 環境 ● 不可放置於室溫 5°C-60°C 環境下多於 4 小時 ● 產品表面完整，沒有腐爛或異味 	需存放於-18°C 或以下冷藏環境	只可接受當天或前一晚食物	<ul style="list-style-type: none"> ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 接收機構收到食物後需即時放於有保溫功能的環境(如保溫箱，保溫袋，雪櫃等) ● 接收機構需於收到食物後 2 小時內派發予受惠人士 ● 接收機構不可於室外或沒有遮蓋的環境下派發 ● 機構需訂囑受惠人士<u>即日翻熱食物並食用</u>，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄

(8) 節日食物	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
冷藏食物 (粽、湯丸、年糕、蘿蔔糕)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	存放在-18°C或以下冷藏環境內	此日期前食用或最佳食用日期前 2 個星期或以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 接收機構收到食物後需即時放於有保溫功能的環境(如保溫箱，保溫袋，雪櫃等)
室溫食物 (粽、年糕、蘿蔔糕、月餅)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	乾爽，通風及清潔環境		<ul style="list-style-type: none"> ● 接收機構需於收到食物後 2 小時內 派發予受惠人士 (冷藏食物) ● 接收機構不可於室外或沒有遮蓋的環境下派發 ● 機構需訂囑受惠人士於食用限期前食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄

(9) 飲料	包裝條件 (捐贈者&食物援助機構)	儲存條件 (捐贈者&食物援助機構)	基本食用限期	受惠機構接收注意事項
飲料 (非新鮮果汁，汽水，罐裝咖啡等，不包括奶茶)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	乾爽，通風及清潔環境	接受已過 <u>最佳食用日期</u> 1個月或之前	<ul style="list-style-type: none"> ● 機構接收食物後有責任檢查食物包裝是符合標準 ● 即使食物外包裝完整，接收機構亦有責任隨機抽取食物查看其味道、氣味是否有異 ● 機構需訂囑受惠人士於<u>食用限期前</u>食用，如發現食物味道有異，請馬上停止食用及丟棄
新鮮果汁 (冷藏)	**食物安全風險高，不建議接收			

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/雪房運送至受惠機構為準 <ul style="list-style-type: none">● 可於室溫儲存食物: 時間不超過 4 小時● 需冷藏食物: 時間不超過 2 小時

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