

# 讓學童安心享用午膳 飯商管理水平你要知

提到子女的膳食安排，不少家長關心食物的營養價值和味道，卻往往忽略了十分重要的一環——食物安全。食物安全絕對是安排子女膳食時的重要考慮因素之一。想知道食品供應商的食物安全管理水平是否可以信賴，ISO 22000和HACCP認證證書可為你提供客觀的信心保證。

## ISO 22000食物安全管理體系

香港公開大學科技學院助理教授史東甫博士表示，ISO 22000是國際標準化組織(ISO)針對食物安全管理而制定的國際標準，它着重食物供應鏈中各個環節的食物安全，要求食物供應商、製造商、經銷商和零售商，必須共同採取措施，控制食物的物理性、化學性及生物性危害。獲得ISO 22000認證的食品商，除了要實施符合標準要求的食物安全管理體系，還要持續完善該體系才能維持其認證資格。

## 如何保障學校午膳的衛生安全

現時，不少午膳都是由食品供應商烹煮後運送至學校。史博士表示，細菌在4°C至60°C之間繁殖較為迅速，運送過程中，若供應商未能保持飯盒在恰當溫度，有可能影響食物的安全。小朋友受到細菌感染，一般會較成年人容易發病，因此，學生享用的飯盒若出現安全問題，受影響的人數可能不少。由於ISO 22000標準要求涵蓋食物供應鏈各個環節，包括運送過程，ISO 22000認證證書是午膳飯盒安全的其中一項有效保證。

## 食物的危害分析和關鍵控制點 (HACCP)



▶ 香港品質保證局總裁林寶興博士指出，HACCP及ISO 22000認證有助學校挑選着重食物安全的膳食供應商。

香港品質保證局總裁林寶興博士表示，危害分析和關鍵控制點(Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)是廣獲食品行業應用和接受的食物衛生標準，主要針對企業控制食物安全的表現。通過科學化和系統化方法，分析食物類別危害、評估風險和識別關鍵控制點(Critical Control Point)項目，將食物安全控制融合在食物製造過程的每個環節內，包括：生產、處理、製造、準備及食物使用的過程，令食物出現安全問題的可能性減至最低。



▶ 本港不少中小學生在學校享用午膳，供應商提供的飯盒。

## 學校家長更放心

林博士稱，ISO 22000標準除了進行食物及原材料危害分析、風險評估和識別重點控制項目外，還注重源頭追溯、危機處理、與供應商保持良好溝通等；通過系統化的管理，從而有效確保食物供應鏈內由原材料挑選至最終享用時的安全。

學校午膳供應商取得HACCP或ISO 22000認證，不單有助它們符合本地食物安全的法規要求，亦展示其食物安全管理水平已達到符合這些標準的要求，有助學校挑選較着重食物安全的午膳供應商，令家長放心。

## 認可的重要

在已獲取HACCP或ISO 22000認證的食物供應商當中，又應如何選擇？學校不妨查看相關證書是否由獲認可資格的認證機構發出，原因是：認證機構要獲得認可，必須通過按國際標準進行的嚴謹評審，以確定其具備能力提供指定的認證服務，這能為用家提供多一層信心保證。這些認證證書會印有相關的認可標誌，以資識別。

▶ 香港公開大學科技學院助理教授史東甫博士認為，飯盒供應商取得ISO 22000認證，能向家長提供信心保證。



(資料由香港檢測和認證局提供)