



雜貨店送貨上門和電子商務雜貨店送貨上門暫行指南

日期：2020年3月29日

雜貨店送貨上門服務和郵寄/線上（電子商務）雜貨店送貨上門服務為購物者提供多種選擇，使其不必親自前往食品雜貨店即可方便地獲得食品。儘管該等選擇為購物者提供了便利，但至關重要的是，食品的運送或交付方式應防止食品在運輸過程中變得不安全或被污染。產品處理不當可能造成產品損壞，或在食用後引起食源性疾病（食物中毒）。公共運輸公司（例如UPS、FedEx、USPS等），和/或透過零售商店員工、簽約送貨員工、簽約送貨服務（例如UberEats、Instacart等）提供專人送貨服務的公司，均應遵守本文件概述的要求。

發貨前/存儲：

在發貨或交付前訂購和持有的食品必須以衛生的方式並根據製造商要求進行保存。耐儲藏商品可在環境溫度下進行存儲。冷藏和冷凍商品的存儲溫度必須保持在41°F或更低，或將產品保持在冷凍狀態。必須進行存儲和處理，以避免來自環境的污染，最好將其存儲在倉庫或存放客戶訂購商品的專門房間。如使用簽約送貨服務/公司，請確保在取貨之前妥善存儲產品。

運輸過程中的溫度控制：

所有需要冷藏的食品的溫度必須保持在41°F或更低，冷凍食品的處理方式必須能夠使其保持結凍狀態。最有效的方法是使用隔熱運輸容器或冷藏專用冷藏器，並放入適當的冷卻介質。冰袋有助於確保在整個運輸過程中保持適當溫度。如運送熱食，送貨過程必須使用保溫容器，使食物溫度保持在135°F或以上。

電子商務送貨的溫度控制：

透過郵寄/網際網路或公共運輸公司運送時，可能需要使用特別設計的不易損壞的盒子，確保在運輸過程中保持適當溫度。為證明所用運輸容器在整個運輸過程中能保持所需溫度，請向容器供應商索取驗證研究的副本。此外，請考慮使用變色時間/溫度指示器或時間/溫度跟踪器，以便向發貨人提供視覺指示或警告，表明容器溫度已超過規定溫度。裝有易腐或冷凍食品的容器外部應使用以下貼紙：「保持冷藏」或「保持冷凍」。

衛生運輸：

用於運送食物的容器至應專門用於此用途，且必須保持清潔衛生，以免污染食品。用於食品運輸的車輛不應用於其他目的。在送貨車輛中，非食品類物品（例如化學品、工具或備用輪胎）必須與食品分開存放。應當規劃送貨路線，以充分利用行程，避免延長交貨時間，以免影響產品溫度，即使放在冷藏器內也應如此。

以手冊、電郵或貼紙的形式提供資訊，以提醒客戶正確的食品安全處理規範：[清潔、隔離、烹飪、冷藏](#)。

隔離：

未加工的食物，例如肉、蛋或魚，必須以不污染其他食物的方式包裝和運輸，尤其是無需進一步烹飪即可食用的新鮮食物。要滿足這一要求，最有效的方式是採用單獨的袋子、箱子和/或冷藏器。無論包裝如何，切勿將生的或「待烹」食品放在「即食」食品之上。



Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

送貨：

當客戶在家中時安排送貨，以便其接收產品。避免將食物放在門口無人看管的地方，以免食物溫度變化或被害蟲、寵物或其他人破壞。理想情況下，對於本地交付，請安排一個賣方和客戶都可接受的交付時間。對於運輸的交付商品，請確定預期的交付時間和日期，以便客戶可以安排接收產品。