

学校膳食安排指引

(二零二零年三月修订)

A. 要点

学校应根据本身的情况，采取以下措施：

- (1) 成立协调小组，制订健康及环保的学校政策和相关措施，并督导、统筹及改善学生的膳食安排。小组应由一名资深教学人员担任主席，成员应包括其他教职员和家长代表；
- (2) 制订适当程序，选择最能以环保形式为学生提供健康及营养丰富的午膳及小食的供应商，以及参阅教育局现行有关接受政府拨款学校在处理商业活动时的通告，以确保所作安排遵守基本原则及指引；
- (3) 在所有餐单选项中剔除「强烈不鼓励供应的食品」，及停止供应「少选为佳」的小食及饮品，以减低脂肪、盐（钠质）及糖分的摄取量，预防学生出现肥胖或相关健康问题；
- (4) 采用「现场派饭」的膳食模式，并确保校内有足够的地方、设备（例如食物保温设备和洗碗设备）和人手，以保持地方清洁、有效率地分发午膳，以及在餐后即时进行洗涤；
- (5) 开放校内部分场地（如礼堂、课室和有盖操场），以便学生留校午膳，并给予学生一个清洁、舒适及健康的用膳环境，以及充裕的午膳时间；
- (6) 鼓励及推动家长与学校合作，为子女准备健康饭盒 / 小食，并积极参与监察午膳及小食营养质素的工作，帮助子女养成健康环保的饮食习惯；
- (7) 劝喻学生不要光顾无牌小贩。如发现无牌小贩在校外售卖食物，应致电食物环境卫生署（食环署）热线2868 0000或直接向所属分区环境卫生办事处投诉；以及
- (8) 鼓励教师和学生建立有关食物安全、营养、均衡饮食、个人健康、珍惜食物等正确知识和态度，并向家长介绍学校对安排健康及环保膳食的政策。

B. 健康午膳

(1) 学校午膳的质素主要取决于所选用的食物成分和烹调方法。理想的健康午膳应可为学生提供每日所需约三分之一的营养素。健康午膳应符合以下的原则：

- (a) 提供的谷物类（例如饭、面）、蔬菜和肉类（或其代替品）占饭盒容量的比例为3：2：1；
- (b) 提供最少一份新鲜蔬菜；
- (c) 多提供全谷麦或添加蔬菜的谷物类；
- (d) 多选择瘦肉、鱼或去皮禽肉；
- (e) 采用低脂的烹调方法，例如蒸、灼、少油煎炒或焗；
- (f) 在烹调时，只用少量的植物油，例如粟米油、芥花籽油、橄榄油、花生油；
- (g) 尽量减少提供添加了脂肪或油分的谷物类、脂肪比例较高的肉类及连皮禽肉、全脂奶品类、腌制或加工的食物及高脂肪 / 高盐分的芡汁 / 酱汁；以及
- (h) 不供应甜品。

(2) 学校应先在所有餐单选项中剔除于卫生署「学生午膳营养指引」(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf) 界定为「强烈不鼓励供应的食品」，以减低脂肪、盐及糖分的摄取量，预防学生出现肥胖或相关健康问题。学校教职员可参考「午膳食品分类表」(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf) 确保「强烈不鼓励供应的食品」不会随午膳供应。此类食品包括：

- (a) 油炸食物，例如炸薯条、炸鸡翼、炸猪扒、炸鱼蛋、豆卜；
- (b) 盐分极高的食物，包括咸鱼及咸蛋；
- (c) 添加了动物脂肪、反式脂肪、植物性饱和脂肪及氢化脂肪的食物，例如牛油、猪油、椰浆、棕榈油、含反式脂肪的植物牛油；以及
- (d) 添加了糖分的甜品或载列于卫生署「学生小食营养指引」(https://www.chp.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf)中「少选为佳」的饮品，例如汽水、果味饮品及乳酪饮品。

- (3) 因应世界卫生组织辖下的国际癌症研究机构于 2015 年 10 月发表了对食用红肉及加工肉制品的致癌性评价报告，卫生署发出了「安排和供应膳食的指引」(http://www.chp.gov.hk/files/pdf/gls_for_sectors_on_meal_provision_c.pdf), 并提醒学校应遵行卫生署编制的「学生午膳营养指引」, 每周不多于两个上课天向学生提供属于限制供应类别的加工肉。
- (4) 彻底煮熟和翻热食物, 以及避免选用生吃的或经多重人手处理的食物。
- (5) 保持食物温度, 热吃的要在摄氏 60 度以上, 冷吃的要在摄氏 4 度或以下。

C. 环保午膳

- (1) 在可行的情况下, 学校应以环保形式为学生安排午膳, 以避免浪费及减少制造废物。学校应鼓励家长以可再用的容器为子女预备午膳, 而大部分的午膳供应商在校方要求下均能提供可再用的午膳容器, 故请学校尽量停用即弃式容器及餐具。我们尤其鼓励学校在可行的情况下考虑采用「现场派饭」的膳食模式。这模式可减少浪费食物, 同时亦能增加学童进食新鲜蔬菜的机会。
- (2) 为便于推行「现场派饭」的膳食模式, 学校可申请环境及自然保育基金辖下的「学校现场派饭项目」(环保午膳)的资助, 以添置基本的厨房设备(例如翻热设施、饭煲、热水器、洗涤盆、隔油池)、厨房家具、洗碗设备、餐具及水/电的安装工程等。申请办法详载于环境及自然保育基金网页(<https://www.ecf.gov.hk/sc/application/index.html>)。
- (3) 若学校因空间不足或其他原因未能推行「现场派饭」的膳食模式, 请学校以其他形式推行环保午膳, 例如采用可再用的午膳容器及餐具, 代替即弃式午膳容器及餐具。请参阅载于环境保护署(环保署)网页的「学校推行环保午膳指引」(https://www.wastereduction.gov.hk/sc/schools/green_lunch.htm), 以辨识两类容器。
- (4) 学校为忘记自备餐具的学生而设的后备餐具亦应为可再用的。
- (5) 在遵照上述第(1)至(4)项所建议的环保午膳安排后, 而仍需使

用即弃式容器或餐具时，学校亦应设法以环保的形式让容器或餐具得以循环。学校应在合约中订明条件，要求午膳供应商使用环保方式处理即弃容器及剩余食物，并适时地监察午膳供应商有否作出此等有利环保的安排。环保署网页的「学校推行环保午膳指引」(https://www.wastereduction.gov.hk/sc/schools/green_lunch.htm)载有在香港现行的饭盒回收商名单，以便公众查阅。

D. 选择午膳供应商

- (1) 学校应遵守教育局现行「学校的商业活动」及「资助学校采购程序」的通告及其相关附件内的安排（如适用），并特别注意以下要点：
 - (a) 在选择午膳供应商时，学校应秉持公平、公开和公正的原则进行报价 / 招标。学校应定期进行具竞争性的报价 / 招标来甄选午膳供应商，以不超过三年为宜。
 - (b) 家教会或办学团体如获校董会 / 法团校董会授权为学校作出商业活动的安排，必须遵守本通告所载的原则和安排。
 - (c) 若家教会或办学团体有意在校内营办商业活动，家教会或办学团体仍需像其他竞投者一般参与具竞争性的竞投及经过相同的甄选程序。学校应根据教育局指示进行招标程序以甄选合适的营办商。
 - (d) 根据《防止贿赂条例》第9条的规定，学校教职员未得学校批准而在选择午膳供应商时收受利益，即属违法。学校不应准许教职员向午膳供应商收受利益（包括支付佣金）。
 - (e) 有份参与甄选午膳供应商的校董会 / 法团校董会成员、学校教职员及家长必须申报任何利益冲突、涉及财务或其他方面的利益。学校应妥为记录所作出的申报或披露及随后采取的行动，以免有任何真正或表面所见的利益冲突。
- (2) 学校宜参考卫生署编制的「选择学校午膳供应商手册」内的「选择午膳供应商程序」(<https://school.eatsmart.gov.hk/gb/> / 健康饮食在校园网页 → 选择午膳供应商 → 选择学校午膳供应商手册) 及使用招标文件范本，从而选择最能为学生提供健康美味的午膳，又能符合环保原则的供应商。「选择学校午膳供应商手册」内说明了成立午膳供应商甄选委员会之重要性，以及适用于学校的投标程序及评审准则，务使在价格和食物素质之间取得平衡。

- (3) 学校不应因为午膳供应商的捐赠或其他形式的利益（如赞助、现金回赠、礼物、恩惠或免费 / 减价膳食服务）而对其选择供应商的决定有任何方面的影响。学校应明白，接受供应商利益会导致物品或服务的成本上升而最终转嫁到购买物品或服务的家长 / 学生身上。学校应遵照教育局现行有关「学校及其教职员收受利益和捐赠事宜」及「学校的商业活动」的通告内接受利益和捐赠的一般原则。
- (4) 学校须确保午膳和熟食均由持有有效食物制造厂牌照并获准制造 / 配制午餐饭盒的供应商提供。学校应要求这些食物制造厂的持牌人提供文件，以证明其处所已获发牌照作以上特定用途。如持牌食物制造厂委托了分判商代为供应饭盒或制造饭盒中部分食物，学校也应要求他们提供相关的证明文件。
- (5) 学校在选择适当的午膳供应商时，除应注意供应商所提供食物的营养价值外，亦要留意相关包装和运送方法，以及进食后食物容器的处理方法。学校应只考虑那些能配合学校健康膳食及可持续发展环保政策的供应商。
- (6) 学校与午膳供应商签订合约时，我们强力建议学校在合约的主要部分清晰订明对食物质量及减少废物的要求。学校宜参考由卫生署、环保署和食环署分别编制的「学生午膳营养指引」、「学校推行环保午膳指引」和「如何确保学校午餐安全指引」。

E. 健康及环保小食

- (1) 学校应小心选择在食物部和售卖机出售的小食，包括饮品。学校应衡量这些小食的营养价值，以确保对儿童健康成长和发育有正面帮助。
- (2) 学校应要求员工及食物部营办商：
 - (a) 增加供应和推广健康小食，包括：
 - 含较少脂肪、盐或糖的面包和谷物类食物，例如全麦包、提子包、鸡蛋三文治、焗粟米；
 - 新鲜蔬果及无添加油、盐、糖的干果，例如杏脯肉、提子干；
 - 干焗原味果仁，例如杏仁、腰果；
 - 原味栗子；

- 无添加糖及低脂或脱脂奶品类，例如低脂奶；以及
 - 低糖饮品，例如无糖或低糖豆浆、低糖中式凉茶。
- (b) 保持食物温度，热吃的要在摄氏60度以上，冷吃的要在摄氏4度或以下；
- (c) 保持食物部清洁卫生；以及
- (d) 向食环署取得限制出售的食物许可证，售卖载于《食物业规例》(第132X章)表二的食物，包括牛奶、冰冻甜点、非瓶装饮品、预先包装寿司及投币售卖机所售卖的食物等。如欲申请限制出售的食物许可证，请参阅食环署网页 (https://www.fehd.gov.hk/sc_chi/licensing/guide.html#restrictedfood)。
- (3) 学校应先考虑停止供应载列于「学生小食营养指引」中「少选为佳」的小食，以减低学生脂肪、盐及糖分的摄取量。这些小食包括：
- (a) 高热量、脂肪、盐或糖的食物，例如油炸食物、脆片、忌廉包、酥皮糕点、曲奇、朱古力、糖果、雪糕；以及
- (b) 高糖或盐的饮品，例如汽水、加糖果汁、乳酪饮品、高糖中式饮品、罐头蔬菜汁。
- (4) 学校不宜售卖：
- (a) 含有咖啡因和人造甜味剂的食物或饮品给小学生，例如咖啡、奶茶、绿茶、添加了咖啡因的运动饮品、健怡汽水、无糖糖果；
- (b) 分量过多的食物或饮品，例如每食用分量超过125千卡的食物或容量超过250毫升的饮品；
- (c) 需要太多准备及食用后需要清理的食物；
- (d) 酒精类饮品；以及
- (e) 容易受污染的熟食，例如经多重人手处理的食物。
- (5) 由于营养标签法例已经生效，教育局鼓励学校考虑食物包装上的资料才拟订可在食物部和售卖机出售的小食。学校亦可利用卫生署「健康饮食在校园」运动专题网页内的「小食营养分类精灵」或其手机版的应用程式为小食和饮品分类。有关食物营养标签的详细资

料及小食分类，请参考食环署 (https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_19_Nutrition_Labelling_Scheme.html) 和 卫生署 (<https://school.eatsmart.gov.hk/snack/tc/snack.html>) 网站。

- (6) 学校应避免提供过度包装的食物及采用即弃式容器盛载的食物；若情况不能避免，应选用可降解物料制成的容器。

F. 选择小食供应商

- (1) 学校应为招标及采购程序，确立公平、公开及具透明度的制度，并应参阅教育局现行有关「学校的商业活动」的通告，以确保所作安排符合基本原则及指引。
- (2) 食物部和售卖机并非学校的必须设施。由于在食物部和售卖机出售的小食会直接影响学生的饮食习惯和健康，因此，学校除评估营办者缴付的租金外，更应考虑食物部所供应小食的营养价值。学校宜参考「学生小食营养指引」中选择健康小食的原则，在招标文件及合约内订明可供出售的小食。

G. 常见问题

问 1 学校在选择午膳供应商时，是否必须举行试食会？

答 1 选择午膳供应商时，试食会并非不可或缺的。但学校仍可有序地举行试食会，作为评审过程的一部分，以评核和比较供应商能否供应健康、美味和具吸引力的午膳。学校必须确保试食会的评审过程公平、具透明度和客观，同时又避免浪费食物。详情可参考「选择学校午膳供应商手册」。

问 2 学校应如何安排试食会？

答 2 学校必须确保试食会的评审过程公平、公正和客观。学校应预先向参与遴选的供应商提供有关试食会的守则、规例及评审准则，并确保参与的供应商遵守协议。为确保评审过程的有效性，对于违反试食会所定守则的午膳供应商，学校应根据预设处罚方式处理，包括在选择午膳供应商的过程中减分或甚至剔除其遴选资格。

学校可安排老师代表、家长代表及学生代表参与评审。学校应要求有份参与甄选午膳供应商的校董会 / 法团校董会成员、学

校教职员及家长签署承诺书，承诺如得知其本人或家人现正或将与供应商有密切的连系（例如亲属、雇主、股东等），会尽早向校董会或法团校董会作出书面申报。学校应妥为纪录所作出的申报或披露及所采取的必要行动，以避免任何利益冲突或表面看来是利益冲突。此外，学校应提醒评审小组的成员，不应索取或接受参与遴选的供应商的捐赠或任何其他形式的利益。学校不应因为午膳供应商的捐赠或其他形式的利益而对其选择供应商的决定有任何方面的影响。详情可参考「选择学校午膳供应商手册」。

问 3 学校可否要求供应商提供后备饭盒？

答 3 后备饭盒只限于替换、补给及 / 或即时订购而提供。学校不应向供应商索取免费饭盒并为己用。由于后备饭盒的成本可能影响饭盒的售价及营养质素，学校可根据过往经验，按实际需要而订定一个合理和有理由的后备饭盒数量，此举不但可减低供应商因大量后备饭盒导致成本增加，而需要提高投标价格，同时亦可减少浪费食物。为此，学校可记录一段时间内消耗后备饭盒的数量及原因，从而估计每天平均所需的后备饭盒数量。学校应定时检讨数量，避免浪费。学校亦应把有关安排，以及供应商所提供后备饭盒的数量通知有关家长。

在任何情况下，学校不应要求供应商提供额外的免费饭盒，以给予职工或学校成员（例如协助安排学生午膳的学生义工、老师和家长义工）。学校可采用其他形式答谢协助午膳安排的义工，例如给予嘉许状。

问 4 学校应如何处理后备饭盒？

答 4 学校应留意及记录后备饭盒的供应和处理。校方应与供应商就如何妥善记录及处理后备饭盒达成协议，并订明有关程序，以确保有关安排不会有任何行为或处事不当之嫌。若由学校负起处理后备饭盒的责任，学校应记录所供应的后备饭盒和剩余的数量，并将剩余的后备饭盒交回供应商或作一般厨余弃置；又或者由供应商负责到校分派饭盒及安排职员到校处理厨余及后备饭盒。

问 5 学校可否要求午膳供应商提供额外的免费饭盒作查阅和试食用途？

答 5 一般而言，午膳监察于学年中指定日子进行，同时只抽取每款供应的饭盒各一盒，因此所需饭盒数量不多。校方可要求午膳供应商提供少量额外饭盒作监察用途，收费与否则由双方协议。校方亦可收集学生对所购买饭盒的意见。

问 6 学校可如何安排家长参与甄选午膳供应商？

答 6 根据现行有关「资助学校采购程序」的通告及指引，负责批核招标项目的标书批核委员会，成员须包括一名家长教师会代表或家长校董。学校应向家长教师会代表或家长校董说明学校的健康饮食及环保午膳政策，以及甄选午膳供应商的准则和程序。在甄选午膳供应商时，学校应考虑透过不同的渠道取得家长的意见，例如请家长代表参与试食会。

问 7 学校可否索取或接受午膳供应商 / 食物部营办商提供的利益 / 捐赠，例如赞助、佣金、现金回赠、饭盒折扣或为学校职员或在特定的学校活动或典礼提供免费食物 / 饮料、捐赠以助改善学校向学生提供膳食或小食服务的设施，包括在饭堂安装冷气机，甚或提供与午膳供应无直接关系的额外设施，例如安装铝门？

答 7 按照规定，学校作为供应商及家长之间的中介角色，不应向供应商索取或接受供应商任何形式的捐赠或利益。午膳供应商所提供的任何利益，均应用于购买饭盒的学生直接受益的用途上(例如让订购饭盒的学生享有较大的折扣)，而此等利益不应用于与膳食安排无关的用途上。

只有在十分特殊的情况下，并有非常强烈的理据，以及事先得到校董会 / 法团校董会批准，学校才可考虑接受午膳供应商的捐赠或利益。学校必须充分考虑不利因素，例如真正或表面所见有亏欠捐赠者之虞，引致校誉受损，或接受捐赠的代价最终由家长承担。学校应明白到，接受供应商利益会导致物品或服务的成本上升而最终转嫁到购买物品或服务的家长 / 学生身上。学校应参考由教育局不时发出的有关接受捐赠及利益的指引。

问 8 为方便推行「现场派饭」的午膳模式，学校可否要求午膳供应商捐赠家具及设备，或改善学校设施，例如在学校饭堂安装冷气？

答 8 请参阅上述第 7 题。在任何情况下，学校不应要求午膳供应商提供这些设备。

若学校需要增加设施 / 设备以进行「现场派饭」，可向环境及自然保育基金辖下的「学校现场派饭项目」(环保午膳)申请安装基本的厨房设备(例如翻热设施、饭煲、热水器、洗涤盆、隔油池)、厨房家具、洗碗设备、餐具及水 / 电的安装工程。有关计划的详情，学校可参阅环境及自然保育基金网页(<https://www.ecf.gov.hk/sc/application/index.html>)。

问 9 学校可否在招标前将要求午膳供应商提供的捐赠 / 利益列于招标文件，或在批标后将校方与午膳供应商双方同意的捐赠 / 利益列入合约内，以证明该等捐赠 / 利益经双方同意，从而变为合法行为？

答 9 按照规定，学校不应索取或接受供应商的捐赠或任何形式的捐赠 / 利益。无论如何，学校应遵照现行有关「学校及其教职员收受利益和捐赠事宜」和「学校的商业活动」的通告内的要求。学校在没有强烈的理据和通过合适的程序（例如事先得到校董会 / 法团校董会批准），而只把所提供的捐赠 / 利益列于招标文件或与商业活动营办商签订的合约内，是不会使有关的捐赠或利益合法化。学校亦须注意，即使学校与个别午膳供应商只达成口头承诺，亦会违反公开竞投中公平、公正和公开的原则，更会造成合约纠纷及可能触犯「防止贿赂条例」。

问 10 学校可否向午膳供应商索取或接受免费饭盒予清贫学生或为有多名子女订购饭盒的清贫学生家长索取折扣？

答 10 相关的教育局通告已清楚列明只有在十分特殊的情况下，并有非常强烈的理据，而一切捐赠是直接让学生受益（特别指付款购买饭盒的学生 / 家庭），学校才可考虑接受捐赠或利益。如学校欲接受免费午餐饭盒，或为清贫学生向供应商索取折扣，必须事先得到校董会 / 法团校董会书面批准，同时学校亦应咨询购买午膳服务的家长之意见。学校应把所有有关捐赠的详情及非常强烈的接受理据，妥为记录于接受捐赠记录册和学校年报内，供教育局人员和公众人士查阅。

问 11 学校应如何处理学校午膳投标者的投诉？

答 11 学校应确保所执行的招标程序符合教育局就学校商业活动发出的通告和指引内的原则和规则。学校应公平地、负责任地及适时地处理午膳服务投标者的投诉，并向校董会 / 法团校董会汇报有关投诉和调查工作。

问 12 学校如发现学生光顾校外非法的食店，应如何处理？

答 12 学校午膳供应商必须持有由食环署签发获准供应午餐饭盒的食物制造厂牌照。如发现学生光顾无牌的食店，学校应向食环署反映，同时亦应提高学生对食物安全和健康饮食的警觉性和知识，并劝喻学生不要光顾无牌的食店。

问 13 由环境及自然保育基金为实施「现场派饭」资助学校增设的厨房设备日后的保养有甚么安排？

答 13 上述基金会替学校各项厨房设备作两年的保养。当保养期过后，学校可灵活运用现行教育局发放的津贴，支付各项厨房设施的维修、保养或更新。

问 14 当投标者在递交招标文件时，校方应否要求投标者缴交保证金 / 按金？

答 14 为鼓励有兴趣的投标者投标，以增加学校的选择，教育局不鼓励学校要求投标者在投标阶段缴交任何形式的抵押 / 保证金 / 按金。

问 15 供应素食餐款需要注意甚么？

答 15 学校在供应素食餐时须确保餐款含合适的肉类替代品来提供蛋白质，包括干豆（例如黄豆、鸡心豆、红腰豆、红豆、眉豆）、黄豆制品（例如硬 / 布包豆腐、白豆干、百页、鲜腐竹、非油炸的枝竹、豆渣）、种籽果仁（例如芝麻、花生、合桃、腰果）、鸡蛋和低脂奶类制品（例如低脂芝士）、白面筋和烤麸。

问 16 不少传统的节庆食物属高脂、高盐或高糖的食物，例如月饼、朱古力复活蛋等，老师可否于教学活动中介绍这些节庆食物？

答 16 若学校认为有确实需要在校内向学生介绍甚或安排品尝这些节庆食物，需注意以下事项：

- 尽量提供较健康的食物选择，例如在中秋节提供水果
- 如安排品尝高脂、高糖或高盐的节庆食物：
 - 先向学生说明这些食物的营养价值，才安排进食
 - 提醒学生只可进食少量
 - 以不影响正餐的胃口为原则

学校应参考「学生午膳营养指引」和「学生小食营养指引」的营养要求，拟订由午膳供应商，以及可在小食部和自动售卖机供应的食物。

H. 常用网址

- <https://school.eatsmart.gov.hk/gb>
卫生署「健康饮食在校园」运动专题网页
- <https://school.eatsmart.gov.hk/gb/template/index.asp?pid=2007&id=2002>
学校健康饮食政策
- http://www.chp.gov.hk/files/pdf/gls_for_sectors_on_meal_provision_c.pdf
安排和供应膳食的指引
- http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf
学生午膳营养指引
- <https://school.eatsmart.gov.hk/gb/template/index.asp?pid=2009&id=3042>
选择学校午膳供应商手册、程序及学校膳食安排不当索求事件簿
- <https://school.eatsmart.gov.hk/gb/template/index.asp?pid=2007&id=2003>
学校午膳安排及监察工具
- https://www.chp.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf
学生小食营养指引
- <https://school.eatsmart.gov.hk/gb/template/index.asp?pid=2007&id=2004>
学校小食安排及监察工具
- <https://www.hkna.org.hk/zh-hans/article-category/其他>
香港营养学会有营小食资料库
- https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_19_Nutrition_Labelling_Scheme.html
食环署营养标签制度网页
- https://www.fehd.gov.hk/sc_chi/licensing/licence-foodPremises-nonrest.html
获准供应午餐饭盒的持牌食物制造厂最新名单
- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/school_lunches_ordered_are_safe.pdf
如何确保学校午餐安全指引

- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/children_catering.pdf
幼儿膳食服务食品安全指引
- https://www.fehd.gov.hk/sc_chi/licensing/Guide_on_Types_of_Licences_Required.html
售卖限制出售食物许可证
- https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp.html
食品安全重点控制系统 — 业界支援及学校篇
- https://www.fehd.gov.hk/sc_chi/district_offices/districtoffices/district_offices.html
分区环境卫生办事处地址及电话，供查询有关对持牌食物制造厂供应午餐饭盒的管制
- https://www.wastereduction.gov.hk/sc/schools/green_lunch.htm
学校推行环保午膳指引
- <https://www.ecf.gov.hk/sc/application/index.html>
申请环境及自然保育基金辖下的「学校现场派饭项目」 (环保午膳)