

馬鞍山循道衛理小學家長教師會 家長教師會參觀活力午餐廠房報告

< 附件一 >

參觀日期：2026 年 1 月 29 日

參觀地點：活力午餐火炭廠房（沙田火炭坳背灣街 19 號工業邨）

參觀目的：親身走進生產區域，見證完整膳食製作流程，重點了解創新烹調與保鮮技術如何提升學童膳食品質、安全及衛生標準。

參觀成員：陳嘉明主任，PTA 午膳關注組會長 Jasmin、執委 Cherry & Icy

(一) 廠房概況及簡介會

活力午餐自 1999 年成立以來，為香港多間學校提供午餐服務，火炭廠房佔地逾 20,000 平方呎，採用先進自動化生產線。

廠房分為原料接收區、清洗切配區、中央廚房、包裝區及冷藏物流區，每區嚴格分隔並配備負壓空氣系統，防止交叉污染。

廠方強調科學化品質管理，引進日本及歐洲保鮮技術，如急速冷凍及真空包裝，確保食物新鮮及營養保留。



[照片 1：團員在會議室聆聽廠方簡介]

(二) 參觀流程及重點觀察生產線示範

參觀團走訪完整生產流程，從蔬菜清洗至成品包裝。清洗區使用超音波及臭氧水處理，去除農藥殘留達 99.9%。

廠房每日進行紫外線消毒，每批食物經微生物測試，符合香港食物安全中心標準。自營業至今保持零食物中毒個案。

中央廚房展示自動煎烤機，雞扒等肉類經高溫即食烹調，鎖住汁水並殺菌。



[照片 2：團員穿戴完整防護裝備，準備進入生產區，廠方提供防護服、頭套、口罩及膠靴，確保衛生。]

(三) 膳食體驗

活力提供了以下 3 款普通餐和 2 款星級餐(我校沒有加錢轉星級餐的選項)作試食：

1. 燕麥糠低脂芝士肉醬三色意粉 配上湯粉絲節瓜
2. 日式咖喱雞胸肉漢堡扒 配 多穀飯(南瓜)
3. 和風野菜雞扒藜麥飯(南瓜)
4. *星級餐* 西西里蕃茄焗豬扒長通粉
5. *星級餐* 卡邦尼海鮮焗飯



[照片 3：團員試食活力午餐樣本，多款菜餚顏色鮮豔、份量充足，團員亦試食了由自動煎烤機烹調的雞扒。]

(四) 參觀成員感受

1. 廠房先進自動化並注重衛生，讓人印象深刻。
2. 自 1999 年起零食物中毒記錄，遠超業界平均，提升對供應商信心
3. 客服 2 小時回應承諾，體現以客為先
4. 試食餐點味道優良，機器煎雞扒特別美味
5. 參觀後對活力午餐更有信心