

## 如何取得更多食品安全資訊？

### 食品安全資訊網

<http://www.foodsafety.gov.mo>

食品安全資訊網是市政署為公眾傳達食安公告、食安常識、活動預告、食安宣教、法規指引、以及提供政府與市民及業界之間，相互交流的資訊平台。

### 「食安資訊」手機應用程式

「食安資訊」由市政署製作，讓本澳市民能更有效及迅速地掌握食安方面的最新消息及資訊，增加公眾對食品安全的認知，減低食源性疾病的風險。

下載「食安資訊」 iOS版本



下載「食安資訊」 Android版本



政府、業界、市民齊盡心

Para tal, vão o governo, o sector comercial e o público esforçar-se ao máximo

[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

☎ 2833 8181

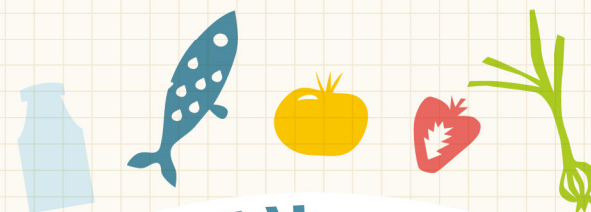
DSAJ/DDJ 130601



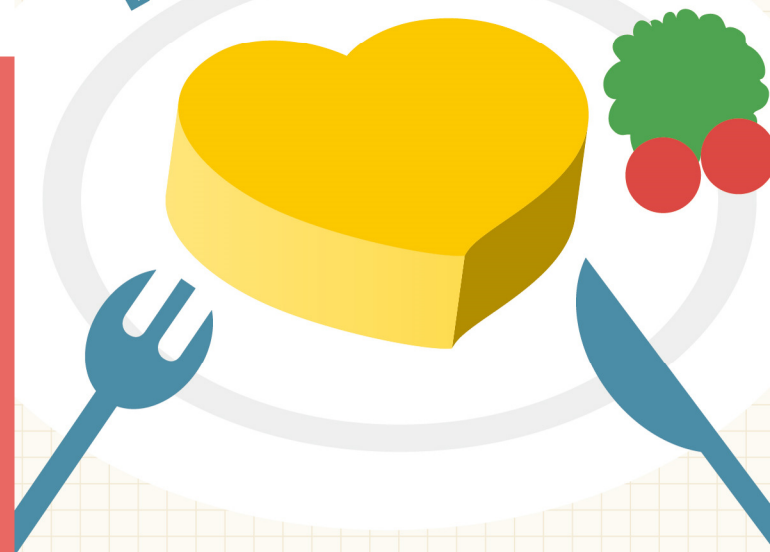
市政署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS MUNICIPAIS

# 保障食品安全

政府 業界 市民 三方齊合作



食品安全法  
2013年10月20日生效



[www.iam.gov.mo](http://www.iam.gov.mo)

齊盡責 減風險 食品安全 食得安心

保障本澳食品安全有賴政府、業界和市民的共同合作。

## 三方合作

### 政府

- 繼續做好食品監管，風險管理和宣傳教育的工作；
- 適時對業界及市民發佈食安資訊。

### 業界

- 守法經營、確保食品貨源可靠、保留進出貨紀錄；
- 適時召回存有食品安全風險的食品。

### 市民

- 留意食安資訊；
- 做個精明消費者、正確處理食品。

## 如何在生活中保障食品安全？

- 選擇來源可靠和衛生的食品；
- 留意食品標籤及食用期限；
- 留意食品展放時的溫度應符合包裝上的要求；
- 避免選購已變壞、包裝破損的食品。

### 精明選購

- 食品應徹底煮熟至其中心溫度達75°C或以上；
- 已煮熟的肉類及肉汁不再呈粉紅色；
- 烹調蛋和海鮮直到完全熟透；
- 湯羹及炆炖類食品要煮沸並維持最少一分鐘。

### 徹底煮熟

- 熟食在室溫下不應存放2小時以上；
- 煮熟後的食品須保存在60°C以上；
- 易腐敗及冷盤等食品須冷存在5°C以下。

### 妥善貯存

- 購物時，即食食品要與其他生的食品或非食品分開擺放；
- 使用雪櫃時要謹記「上熟下生」；
- 使用兩套用具處理生熟食品。

### 生熟分開