



提升食品安全和 企業內部管理的策略

澳門 市政署 食品安全廳

食品安全監管要從應對走向預防



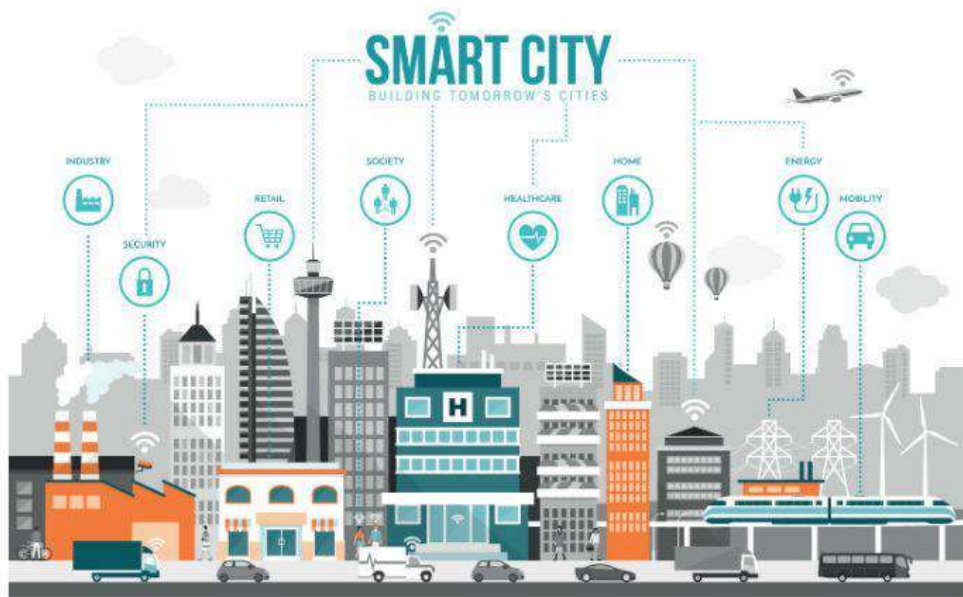
澳門食源性疾病爆發的主要特點

- 主要致病因子細菌所引起；
- 可能原因食品多見於含有生食材的即食食品及未經徹底煮熟的食品。
- 生熟食品未有妥善處理，導致交叉污染
- 溫度與時間控制不當
- 食品未有徹底煮熟



科技助力食品安全

- 以提升市場管理水準為目標，運用數位化、資訊化手段，搭建食安智慧監管體系，致力保障用餐安全。



企業內部管理

1. 提升運營效率：有效的內部管理能夠提高工作效率，降低運營成本。
2. 增強企業競爭力：良好的內部管理能夠使企業在激烈的市場競爭中保持優勢，提高企業的市場佔有率和利潤率。
3. 降低風險：通過有效的內部管理，企業能夠及時發現並處理潛在的風險和問題，從而進行積極控制或消除，減少企業損失。



AI 人工智能

- 隨著網路餐飲的蓬勃發展，在給人們用餐帶來方便快捷的同時，也帶來了食品安全的種種隱患。





小店廚房 VS 連鎖店廚房





特式老店



澳門餐飲店舖現況

種類	數量(間)
一至三類場所(餐廳)	947間
四、五類場所(飲料場所及飲食場所)	2190間
食品加工場	276間
食品零售商 (如超市、水果鋪、便利店、批發場所)	975間
外賣店 (如小食店、麵包店、燒味店、壽司店等)	4048間
合計	8436間

消費者食品安全的保障？

- 監管部門巡查人力物力消耗大、難度大？商家信用度認可？在食安領域，這些問題一直長期困擾業界。



查飲食場所做
此，市政署持續對本
已巡查超過6,500間



食品安全監管從應對走向預防



- ✓ 培養自我食安衛生檢查習慣
- ✓ 及早發現問題



背景

- 根據第5/2013號法律「食品安全法」第五條，食品的生產經營者負有“建立有效的食品安全內部管理制度”的義務；
- 食安廳一直鼓勵業界填寫「自填檢查清單」，有關範本已印於業界指引指南內供業界使用。

附件十三
自填檢查清單

“自填檢查清單”之填寫須知：填寫時，請將心裏認為符合或不符合之項目，在表格內打“√”或“×”。若於“×”的方格內填上“√”號。

檢查人員：_____

填寫日期及時間：_____

食品衛生方面

項目	是	否	未填	備註
1. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
2. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
3. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
4. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
5. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
6. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
7. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
8. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
9. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	
10. 食品原料及供應商的選擇：如食品原料來源及供應商的選擇，應符合衛生及品質要求。	☐	☐	☐	

個人衛生方面

項目	是	否	未填	備註
1. 員工有穿著整潔的工作服。	☐	☐	☐	
2. 員工在處理食品前應洗手。	☐	☐	☐	
3. 員工在處理食品時應戴手套。	☐	☐	☐	
4. 員工在處理食品時應戴口罩。	☐	☐	☐	
5. 員工在處理食品時應戴帽子。	☐	☐	☐	
6. 員工在處理食品時應戴圍裙。	☐	☐	☐	
7. 員工在處理食品時應戴耳塞。	☐	☐	☐	
8. 員工在處理食品時應戴眼鏡。	☐	☐	☐	
9. 員工在處理食品時應戴耳環。	☐	☐	☐	
10. 員工在處理食品時應戴手鐲。	☐	☐	☐	

環境衛生方面

項目	是	否	未填	備註
1. 工作環境應保持整潔。	☐	☐	☐	
2. 工作環境應保持乾燥。	☐	☐	☐	
3. 工作環境應保持通風。	☐	☐	☐	
4. 工作環境應保持明亮。	☐	☐	☐	
5. 工作環境應保持安靜。	☐	☐	☐	
6. 工作環境應保持整潔。	☐	☐	☐	
7. 工作環境應保持乾燥。	☐	☐	☐	
8. 工作環境應保持通風。	☐	☐	☐	
9. 工作環境應保持明亮。	☐	☐	☐	
10. 工作環境應保持安靜。	☐	☐	☐	

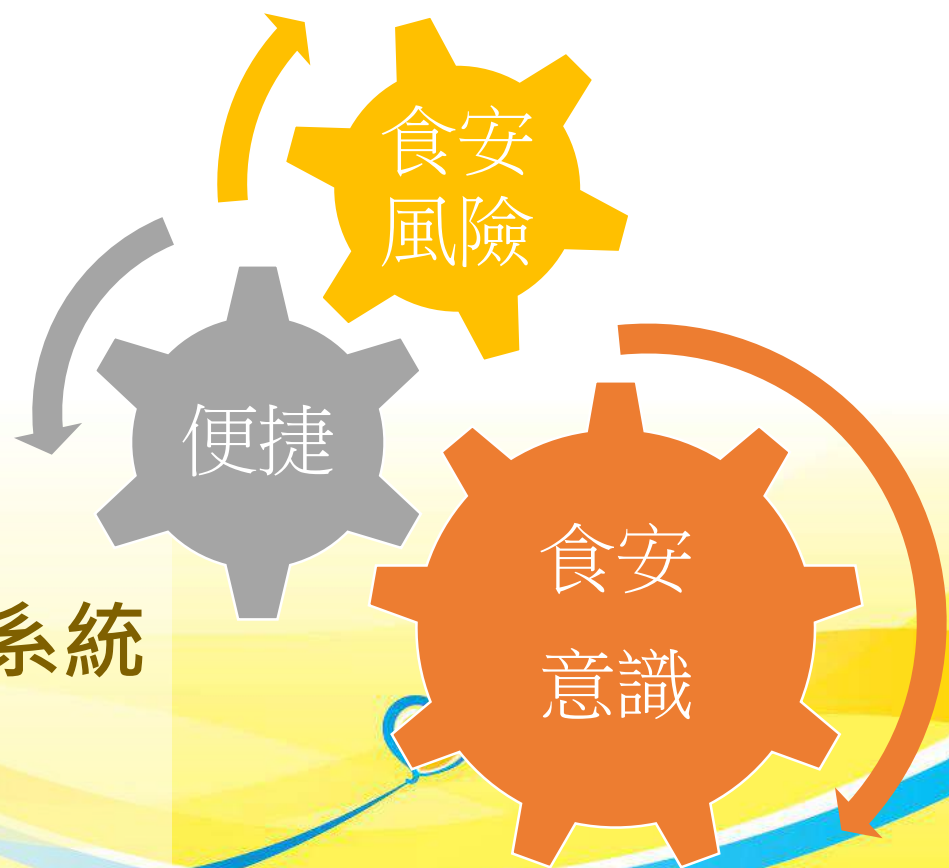
外賣及堂食處理食品衛生指南

構建開發——自我檢測小程序

- 開發給微企的專屬網頁

- ✓ 簡單、易用
- ✓ 方便、快捷
- ✓ 互動需求
- ✓ 即時跟進
- ✓ 管理訊息化

「食安心」衛生管理系統



日常巡查重點

• 食品來源

- 應向信譽良好的供應商採購貨品及妥善保存來貨單據或發票

• 食品貯存、展示

- 食品應使用合適的容器貯存、展示，並應有適當的保護
- 為降低風險，須清楚標示食品的相關資訊（如日期）

• 食品處理、製作

- 應使用不同之用具、器具或容器來處理生熟和即食食品

• 設施、設備、用具

- 排水管道應裝有虹吸彎管連按下水管道
- 應設有有效的防蟲/鼠措施

• 衛生管理

- 清潔及保養冷藏、冷凍設備和測量溫度是否正常
- 須要進行滅蟲/鼠工作



食安心——衛生自查鼓勵計劃

目的

- 推動餐飲場所建立食品安全內部管理，提升餐飲場所的衛生水平
- 提高消費者對本澳食肆的信心，加強食品安全保障防線



食安心——衛生自查鼓勵計劃

對象

- 本澳所有餐飲場所
 - 餐廳食肆(第16/96/M號法令第六條所指的第一組、第四組和第五組場所)
 - 食品加工場
 - 外賣店
 - 團體膳食場所…等



至少有一名員工於五年內曾修畢任何食安課程

食安心—衛生自查鼓勵計劃

計劃怎樣提升餐飲場所的衛生水平？



引入衛生電子訊息管理，
提升管理效率

Introduzir a gestão de informações
de higiene electrónicas para
aumentar a eficácia da gestão



提醒員工日常的食安操作，
建立起良好的衛生習慣

Lembrar os empregados das práticas
diárias de segurança alimentar, de modo
a criar neles bons hábitos de higiene

監察機制

- 市政署會加強對參與商戶的監管，協助業界建立良好的食品安全內部管理

食安心—衛生自查鼓勵計劃



食安心——衛生自查鼓勵計劃



食安心—衛生自查鼓勵計劃



 請輸入手機號碼

 請輸入驗證碼

獲取驗證碼

登錄

食安心—衛生自查鼓勵計劃

食安招財貓



使用說明

請仔細查看實際狀況是否符合清單中檢查內容之表述，並剔選“是”或“否”。若於檢查時段內剛好出現部份檢查內容不適用的情況時，則剔選“不適用”。



填寫自查清單



查閱過往清單紀錄

上一次提交清單紀錄時間：2023/12/28 17:00:24

請使用Chrome或Safari瀏覽器

私隱政策 | 使用條款 | 免責聲明 | 版權宣告

提交日期： →

只可查閱過往一年內的紀錄

序號	提交日期	提交人	手機號	提交時間	操作
1	2023/12/28	LEI Z***	****6620	17:00:24	查看
2	2023/12/28	LEI Z***	****6620	10:08:16	查看
3	2023/12/27	黎*仔	****3964	10:29:28	查看
4	2023/12/19	LEI Z***	****6620	11:03:03	查看
5	2023/12/07	LEI Z***	****6620	12:27:13	查看

不同的提交人

共 5 條 < 1 >



✓ 食品衛生

收貨

- * 1. 向信譽良好的供應商購貨，並保留來貨單據或紀錄 ☒ 是 ☐ 否
☐ 不適用
- * 2. 確保收檢之貨物在正確溫度下且質量良好 ☐ 是 ☒ 否
例如：外觀正常及沒有超逾品質保存期 ☐ 不適用

跟進事項：

包裝已打開，退貨

中

8 / 500

- * 3. 檢查後，迅速把所有食材或物料送往適當的地方貯存 ☐ 是 ☐ 否
☒ 不適用

貯存

- * 4. 採用“先入先出”的食品貯存原則 ☐ 是 ☐ 否
☐ 不適用

- ✓一星期填寫一次
- ✓可選擇拍下照片作紀錄
- ✓隨時查找過往一年紀錄

短訊提醒

茲提醒 貴商戶參加“食安心—衛生自查鼓勵計劃”所提交的食安課程證書將於2024年5月15日到期，請在到期日前重新修讀食安相關課程並提交新發的證書副本，否則會影響計劃參加資格。如有任何查詢，可致電食安專線2833 8181。

茲提醒 貴商戶在過去一週內並未填寫“食安心—衛生自查鼓勵計劃”的自填檢查清單，煩請按時填寫，否則可能影響計劃的參加資格。如有任何查詢，可致電食安專線2833 8181。





澳門特別行政區政府

Governo da Região Administrativa Especial de Macau

字型大小轉換 [A](#) [A](#) [A](#) [繁體中文](#) [簡體中文](#) [Português](#) [English](#)



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全資訊

[主頁](#) [最新公布](#) [風險管理](#) [風險評估](#) [風險傳達](#) [檢驗檢疫](#) [業界資訊](#)

查詢



食安心 — 衛生自查鼓勵計劃

Alimentos Seguros — Esquema de Incentivos para a Auto-Inspeção de Higiene
Safe Food — Hygiene Self-Inspection Incentive Scheme



www.foodsafety.gov.mo 食品安全資訊網



食品安全是持久戰的陣地

- 保障食品安全除了是政府的職責，也是所有利益相關方的共同義務。
- 食品安全五要訣要熟記於心。





「食品安全資訊」網頁：
www.foodsafety.gov.mo

業界的支援與配套

“

市政署持續為本澳食品業界提供系統化的食安教育培訓，針對不同行業、職位的食物從業員提供具針對性的食安教育講座，以提升食物從業員的食安知識、協助企業優化業務內部管理，藉以理順本澳食品安全的監察及管理工作。

”

食品業界支援配套工作 在職培訓項目



多渠道宣教業界指引

主頁 / 業界資訊 / 業界指引

業界指引

基礎管理

食品類別

技術數值

集體供餐及用餐

時令食品

冷藏冷凍設備的使用指引

即棄手套的使用指引

網絡訂餐配送服務的衛生指引

進口食品衛生指引

選購食品衛生指引

運送食品的衛生指引

保存食品紀錄指引

食品回收指引

- 透過一站式牌照申請及續牌、恒常巡查及業界拜訪派發
- 亦可到食安廳業界專區索取
- 可瀏覽食安資訊網
- 亦藉業界培訓課程講授指引



宣傳單張

- 圖文並茂
- 易於明白
- 簡明扼要



「食品安全 食得安心
政府、業界、市民齊盡心」

市政署
食品安全廳





齊盡責 減風險 食品安全 食得安心

Seja responsável e reduza os riscos.
Alimente-se com segurança e prazer

Be responsible to eliminate risk.
Safe food, safe consumption

謝 謝!

