

臨時美食攤位的食品安全衛生指引

引言：

近年，本澳持續舉辦各項大型美食活動，又在不同類型的節慶活動中，例如年宵市場、聖誕市集和塔石藝墟等，增設臨時美食攤位，豐富活動內容，吸引市民和旅客參加。然而，由於此類攤位活動多在臨時搭建的場地進行，攤位的空間配置、水電供應與冷藏和冷凍設備等供應都有所限制，而售賣的食品又會以現場即時烹煮或翻熱已烹煮的冷凍食品為主。因此主辦單位在選擇場地時應確保水源和電力可穩定供應，有充足的洗手間及洗手設備等；而業界則應注意食品配備、貯存與運送時的溫度是否合適和考慮食品交叉污染的預防措施。同時，主辦單位應與參展商預先協調活動場地的攤位配置與設備供應的情況，以便參展商可提早準備所需的配套用品和規劃食品銷售計劃。

目的：

為提升臨時美食攤位在活動期間，現場烹煮、翻熱和售賣食品的安全質素，故特意編制本指引以提醒主辦單位和參展商在舉行活動的前中後期時，應遵守的食品安全要求和相關注意事項。

適用範圍：

1. 臨時美食攤位的主辦單位，如美食節、康公廟夜市、塔石藝墟等。
2. 在美食節、節日慶典或其他活動（如塔石藝墟）中以臨時攤位形式售賣食品，並在現場即時烹煮、翻熱或售賣預先煮熟的食品之業界。如屬預包裝食品或其他非即食之食品食材，其銷售所須的注意事項，可參考「食品展覽展銷衛生操作指南」。

重點內容：

● 主辦單位

- 應按活動需求選擇合適的場地，包括有：穩定供應的電力、安全衛生的用水、充足的照明系統，以及配備足夠的洗手間及洗手設備等要件
- 應在攤位招募簡章中提供活動資訊和會場及攤位的設施設備配置情況
- 應收集參展商的食品銷售資訊，以便需要時供權限部門查閱和配合食品溯源工作
- 活動進行前，應組織參展商參加相關的「食品安全衛生講座」
- 活動期間，應適時對會場內的參展商進行巡查，並保持售賣食品和公眾用餐的區域之清潔
- 搭建的攤位應遠離垃圾收集站、廁所、開放式下水道等地方
- 活動結束後，應為參展商的廢棄物清理工作提供適當指導

● 參展商

- 參展商應向主辦單位預先了解活動資訊和攤位的設施設備的配置，以便提早擬定食品銷售計劃
- 保留食品進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作
- 預先加工的食品，運送前應使用清潔的食品箱／有蓋的容器分類貯存及包好，如屬須保溫保冷貯存的食物，應使用設有溫控設備的車輛運送
- 展示的食品應有適當保護、即食食品在展示期間應確保「熱食熱存、冷食冷存」
- 應時刻保持個人衛生和攤位整潔，以預防交叉污染
- 每天活動結束後，應妥善處理剩餘的食材和食品、徹底清洗和消毒使用後的用具設備及攤位區間，並按主辦單位要求棄置廢棄物

內容：

◆ 主辦單位

一、活動前

1. 應按活動需求選擇合適的場地，包括但不限於以下條件：供應穩定的電力、安全衛生的用水、充足的照明系統，以及配備足夠的洗手間及洗手設備等要件；
2. 應為參展商提供適當的食品處理設施和設備，如冷凍櫃、保溫展示箱等，以及安全衛生的用水；
3. 應在攤位招募簡章中提供活動資料和會場及攤位的設施設備配置情況（如有攤位配置圖更佳），包括但不限於：活動舉辦地點和時間、攤位進場和撤場時間、硬件設備（如攤位尺寸、桌椅數量、照明系統、冷藏和冷凍設備、垃圾桶等）、電力和水源供應、洗手間及洗手設備、廢棄物管理指示；
4. 應選擇信譽良好的參展商，確保其所提供的食品符合衛生及適宜供人食用，並符合本澳相關法律法規之要求；
5. 應詳細紀錄參展商的聯絡資料，並收集其食品銷售計劃，包括但不限於：售賣食品的種類、食品名稱、人員配置數量、現場的製作方式、食品在現場的貯存方式、預製熟食或加工食品的供應場所資料及配送方式（如：保溫設備、配送時間）等，以便需要時供權限部門查閱和配合食品溯源工作；
6. 應組織參展商參加相關的「食品安全衛生講座」¹，以提升參展商的食安意識。



二、活動進行時

1. 應適時對會場內的參展商進行巡查並提供協助，同時提醒參展商應以正確方式保存食品，如：即食食品在展示期間應確保「熟食熱存、冷食冷存」、冷藏和冷凍食品須妥善存放於有溫度調節並操作正常的冷藏和冷凍設備內；
2. 應保持會場清潔（包括洗手間、垃圾收集區域等），尤其是售賣食品和公眾用餐的區域應定時進行清潔消毒。

¹ 市政署食品安全廳持續舉辦業界食安講座，協助業界提升食品安全衛生水平。相關資訊詳情，請登入食品安全資訊網(<http://www.foodsafety.gov.mo>)查詢。

三、 活動結束後

1. 每天活動結束後，檢查會場內設施設備（包括水電和照明系統）是否正常運作，如有需要，應盡快維修；
2. 應對會場進行清潔，並為參展商的廢棄物清理工作提供適當指導。

◆ 參展商

一、 活動前

1. 參展商應向主辦單位預先了解活動資訊和攤位的設施設備的配置（如：水電之供應及冷藏和冷凍設備的配置情況），以便提早擬定食品銷售計劃，尤其應對以下要點作出妥善安排：售賣之食品項目、預計供應數量、食品屬現場製作或預製熟食、食品在現場的保存方式、預製熟食或加工食品的供應場所資料及配送方式（保溫設備、配送時間等）、每日預計銷售數量等；
2. 活動前應為員工安排有關食品衛生、個人衛生及環境衛生等相關培訓；
3. 向信譽良好的供應商購買食材，確保所售賣的食品須符合本澳法律法規之要求，並保留食品進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作；
4. 預先製作的食品，例如：麵包、蛋糕、中式糖水等，運送前應使用清潔的食品箱／有蓋的容器分類貯存並包好，避免在運送過程中受到污染；



5. 運送食材和預先製作的食品時，應按照食品類別分類存放和運送，且根據食品性質選用適當的保溫或冷藏和冷凍設備貯存，並使用清潔的運送工具將其盡快送達目的地²；

² 可參考 GL 012 DSA 2015《運送食品的衛生指引》。



6. 為確保冷藏和冷凍設備能在活動期間正常運作且能有效保存食品，應提前到活動場地接駁電源並預先製冷。

二、 活動進行時

1. 正確配製、展示及售賣³

- 應使用適宜飲用的水製作食品，並使用可直接飲用的水製造食用冰⁴；如攤位內沒有供水設備，參展商應配備足夠的瓶裝飲用水作煮食和清洗之用；
- 食用冰應存放在清潔、衛生的冰桶內，並將冰鏟另存放在獨立清潔的容器內；
- 必須徹底煮熟需烹煮的食材；
- 冷藏熟食或已經徹底解凍的冷凍熟食，應盡快加熱至其中心溫度達 75°C 或以上且維持 15 秒；
- 即食食品在展示期間應確保「熱食熱存、冷食冷存」，並應盡量縮短食品在危險溫度（5°C 至 60°C）存放的時間，但在無可避免的情況下，亦應遵從 2/4 小時原則⁵；

³ 可參考 GL 006 DSA 2024《製作和供應即食食品的衛生指引》。

⁴ 可參考 GL 004 DSA 2014《製作及處理食用冰的衛生指引》。

⁵ 可參考 GL 001 DSA 2019《溫度與時間控制的衛生指引》。



- 供顧客選購的食品應妥善保護，或置於防塵和防蟲的設備中，與半成品、原料，以及其他物品分開存放，並須遠離地面；



- 僅作展示用途的食品，應標示有“樣板”等字樣以供顧客知悉；
- 在冷藏和冷凍設備有限的情況下，應避免存放過多食品／食材以免影響設備效能，並按實際需求分時段補充食品；
- 如攤位設於晚間或位置光線不足，則要為食品製作環境配備足夠照明系統。

2. 保持個人衛生⁶

- 處理食品前，應脫下手錶、戒指和其他飾物，以免造成食品污染；
- 應盡可能將頭髮包裹在工作帽或髮網內，如頭髮過長，應束起；
- 處理食品（尤其即食食品）時，應正確戴上口罩，以免口水飛沫污染食品及相關器具；
- 處理食品時，不應同時處理現金；
- 處理食品前、如廁、處理垃圾後須正確洗手⁷；
- 需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過 30 分

⁶ 可參考 GL 004 DSA 2019《食品處理人員個人衛生指引》。

⁷ 可參考 GL 002 DSA 2015《食品處理人員正確洗手方法指引》。

鐘，必須更換⁸；

- 攤位內如沒有洗手設施，酒精可作為臨時性的清潔方式，參展商應配備適量的酒精搓手液和消毒濕巾；然而，由於酒精未能有效殺死一些經常引起急性腸胃炎的病毒，因此酒精搓手液並不能代替正確的洗手過程。

3. 注意用具、設備及環境衛生

- 所有接觸食品的工具和設備在使用前應徹底清潔和消毒；
- 現場制作食品時，應分開使用不同的用具（如刀具、砧板、燒烤夾等）處理生的食品和即食食品，避免交叉污染⁹；
- 必須按照食品的性質、溫度、使用方式等條件，選擇合適的物料作為盛載容器；
- 建議準備即棄餐具供顧客選用，未使用之餐具須妥善存放於防塵及防蟲的環境中，直至使用時才取出，避免污染¹⁰；
- 應時刻保持攤位、用具、煮食設備清潔乾淨；
- 應使用有蓋的垃圾桶，所有食物殘渣、包裝物料等均須放入垃圾桶內；垃圾桶應與食品處理和展示的位置保持適當距離，並定時清倒。

三、 活動結束後

1. 每天活動結束後，應將容易腐壞變質的食材、已開封的食品或未有受嚴格溫度控制的食物棄置，避免隔天使用；其他剩餘的食材和食品，應使用清潔的食品箱／有蓋的容器分類貯存，並按需要存放於適當的保存設備中（如冷藏或冷凍設備）；
2. 所有接觸食品的工具和設備在使用後必須徹底清洗和消毒，並貯存於專用保潔設施內；攤位內所有檯面和地面應徹底清潔和消毒，垃圾桶亦應清倒；
3. 所有廢棄物（如包裝物料、廚餘、廢水和廢油等），應按主辦單位要求棄置。

⁸ 可參考 GL 002 DSA 2021《即棄手套的使用指引》。

⁹ 可參考 GL 004 DSA 2024《預防食品交叉污染指引》。

¹⁰ 可參考 GL 006 DSA 2017《即棄餐具的使用指引》。



參考資料

- 食品安全資訊網

<https://www.foodsafety.gov.mo/c/index>

- 業界指引

<https://www.foodsafety.gov.mo/c/tradeguidelines/listwithtab>

- 食安教育及培訓

<https://www.foodsafety.gov.mo/c/tradeeduttraining/tab1>

2024年11月