

食品安全廳 Departamento de Segurança Alimentar

保存食品紀錄指引

目的:

根據《食品安全法》,食品生產經營者有義務在指定期間內保存進出貨紀錄 或相關單據。本指引旨在使食品生產經營者了解保存食品紀錄的要件及如何 妥善進行相關的保存工作,以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行 及時有效的食品溯源及跟進工作,共同攜手保障本澳的食品安全。

適用範圍:

- 適用於所有擬供人食用的食品。根據《食品安全法》,「食品」指任何 供人食用的經處理或未經處理的物質,包括飲料及香口膠類產品,以及 在生產、配製及處理食品過程中所使用的所有成分。
- 本指引旨在為食品生產經營者提供原則性的保留食品紀錄建議,但受現 行其他指引規範者,則可沿用既有的規定。

保存紀錄的內容:

為有效追查食品的來源和流向,保存紀錄的內容應清晰並涵蓋以下資料:

- 1. 食品的日期(獲取食品的日期;以批發方式供應食品的日期);
- 2. 食品的來源資料(公司或個人的名稱、地址及電話);
- 3. 食品的數量;
- 4. 食品的描述(應為特徵性描述,讓人可清楚辨識,如食品名稱、批號及 產地來源等)。



食品安全廳 Departamento de Segurança Alimentar

食品生產經營者一般須備存的紀錄

	<u> </u>						
	進口紀錄	獲取紀錄	供應紀錄				
食品進口商	$\sqrt{}$		$\sqrt{}$				
食品分銷商		\checkmark	\checkmark				
食品零售商		\checkmark					
(直接供應給消費者)							
飲食業界							
本地食品製造商		$\sqrt{}$	$\sqrt{}$				

保存紀錄的方式:

業界可因應自身需要而制訂適合的保存方式,或可參考以下其中一個方式:

- 1. 妥善保留單據或發票;
- 2. 保存手寫或電子化的交易紀錄;
- 3. 可參考使用本指引提供之保存紀錄範本。

保存紀錄的期限:

為有效發揮食品溯源之效用,不同保存期的食品,其保留之食品進出貨紀錄 的期限也不同,具體如下:

食品保存期(食用期限)	紀錄保存期限
3個月或以下的食品	食品自進/出貨當天起計,紀錄最少保存3個月
3個月以上的食品	食品自進/出貨當天起計,紀錄最少保存24個
	月

保存紀錄應注意的事項:

有關的食品紀錄應適時整理,並妥善保存,以便政府權限部門有需要時可即時查閱相關資料。

2013年9月



食品安全廳 Departamento de Segurança Alimentar

保存食品進出紀錄表(範本)

			□供	態食品	□ 獲取1	食品		
日期						_		
	>	公司名稱						
對	>	地址						
方容	>	聯絡電話						
對方資料	>	傳真號碼						
	>	其他						
食品	的摧	述(如食品	名稱、批	北號、包	以	總數量		
							_	

此範本僅供參考之用