

進口食品衛生指引

目的：

本指引旨在提醒“食品進口商”在進口食品時應注意的事項。

適用範圍：

從事食品進口業務者。

定義：

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。

法例法規：

任何食品進口時須符合：

1. 第 5/2013 號法律《食品安全法》及已公布並生效的食品安全法例法規之相關要求；
2. 經第 3/2016 號法律修改的第 7/2003 號法律《對外貿易法》；
3. 第 209/2021 號行政長官批示 - 經第 3/2016 號法律修改的第 7/2003 號法律第九條第四款所指的出口表及進口表；
4. 第 40/2004 號行政法規-衛生檢疫及植物檢疫等相關規定。

* 有關之法例法規詳細條文可瀏覽食品安全資訊網站 (<https://www.iam.gov.mo/foodsafety>) 或印務局網站 (www.io.gov.mo)。

食品進口商在進口食品時應注意的事項：

1. 應選擇信譽良好的供應商購買貨品，以確保所提供的食品符合衛生與適宜供人食用；
2. 應根據本澳相關法例法規進行申報；
3. 須清楚了解所進口的食品是否需要接受強制性衛生檢驗檢疫，根據第 209/2021 號行政長官批示，如屬強制性衛生檢驗檢疫的食品須向市政署申請預約檢疫；
4. 應與出口當地的供應商保持緊密聯繫，如有需要，應要求出口地供應商提供相關的文件，例如供應商的廠商資料、當地政府部門認可出口的證

- 明文件、貨品的衛生證明文件、來源地證明、化驗報告等；
5. 應保留相關進口紀錄和單據等證明文件，以便需要時供權限部門進行溯源及管理¹；
 6. 注意進口食品的貯存和運送條件是否合適，以確保食品的衛生安全質量；
 - 進口冷藏或冷凍食品前，進口商應確保所使用的運輸設備（如貨櫃、載貨車輛）具備以下貯存冷藏或冷凍食品的條件：
 - 應設有溫控功能以及良好的隔熱保溫性能的運輸設備，一般情況下²，冷藏溫度應保持在 5°C 以下，冷凍溫度應保持在 -18°C 或以下；
 - 應在貨櫃箱和車廂安裝溫度計，以便監測其在運送過程中的溫度；
 - 應在貨櫃箱和車廂安裝溫度持續記錄儀（Data Logger），以便在運行圖表上持續記錄整個運送過程的溫度，並應保留有關溫度記錄，以便管理及核查。
 7. 掌握食品安全資訊，若發現或懷疑有安全隱患的食品便不應進口或出售；
 8. 如對已進口食品的衛生安全存疑，應主動通報相關政府部門。

查詢：

如對進口食品須提交之文件或申請手續有任何疑問，可致電市政署綜合服務中心查詢，電話：2852 6943 或瀏覽本署以下網頁：

《進口准照 / 報單之辦理手續及預約檢疫》

<https://www.iam.gov.mo/c/food/adminDefault/22>

¹ 可參考《保存食品紀錄指引》。

² 不同的食品有不同的最佳貯存溫度，進口商可按食品的特性（如部分新鮮蔬菜適宜貯存在 10°C 以下）或食品包裝上標示設定合適的貯存溫度。