



外賣配送服務  
食安講座

食品衛生  
督導課程

食品安全  
與環境衛生  
基礎班

食品安全  
與環境衛生  
進階班

校園膳食  
安全講座

## 食品業界支援配套工作 在職培訓項目



“

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、職位的食品從業員提供具針對性的食安教育講座，以提升食品從業員的食安知識、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。

”

# 【一】 食品安全 與環境衛生 基礎班



時間：  
每月最後一個星期四  
下午3時至5時  
完成課程者  
可獲發出席證明書

- 對象**  外賣店、咖啡室、小型食肆等  
餐飲場所的食品從業員
- 課時**  2小時
- 內容**  《食品安全法》、食安標準、  
食品安全操作指引及預防和控制鼠患等

培  
內

日期及時間：  
留意食安網公佈



**對象**  已修讀基礎班並考試合格的食物從業員

**課時**  5小時

**內容**  食品溯源及管理、垃圾處理、環境衛生、  
食品安全法及標準執行、鼠患判斷、  
食品處理與控制、停電水浸應變處理、  
個人衛生及設備清潔消毒

# 【二】 食品安全 與環境衛生 進階班

已完成「基礎班」及「進階班」並考試合格者  
發出「食品安全與環境衛生業界培訓課程」證書。

### 【三】 食品衛生 督導課程



對象



本澳現職餐飲業及食品相關工作的員工  
(並須獲僱主推薦)

課時



9 小時

內容



《食品安全法》法規與標準、食品處理與控制、  
食品溯源紀錄保存、人員衛生及培訓、  
場所的設備和規格、蟲鼠、廢物的處理及清潔與消毒

課程設考試評核，需完成八小時課時，並於最後一小時進行考核，  
考試合格方獲發「食品衛生督導課程」證書

對象



在教育機構從事食品採購、驗收、處理、  
分餐供應及監管食物外判商的教職員

課時



40分鐘

內容



慎選貨源、仔細驗收、正確貯存、  
處理食品的方法等衛生及安全措施

### 【四】 校園膳食 安全講座



### 【五】 外賣配送服務 食安講座



對象



從事網絡食品配送平台的配送服務從業員

課時



1小時

內容



《食品安全法》規範、網絡食品配送平台的義務及責任、  
完善食安管理、取貨驗收的注意事項、  
外賣配送的溫度與時間控制、清潔與維護

## 查詢及報名

有興趣的食品業界，可於辦公時間內  
致電8296 1242，8296 1231查詢。

★ 培訓課程的安排及取錄名單以市政署之最終決定為準



食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline

 **2833 8181**