



導賞服務：“食品資訊站”



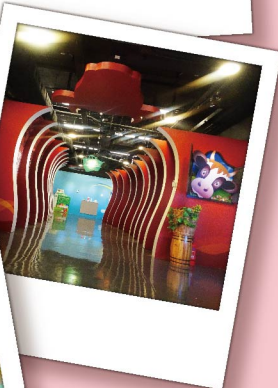
歡迎前來“食品資訊站”，一同體驗“由農場到餐桌”的食品安全之旅！

導賞時間約40分鐘，
每次人數為30人。

“食品資訊站”由展館和業界專區部分組成：

資訊館

以日常飲用的牛奶為展覽主題，演繹食品安全“由農場到餐桌”的概念；館內並設有互動有趣的遊戲體驗，讓參觀者從遊戲學習食安常識。

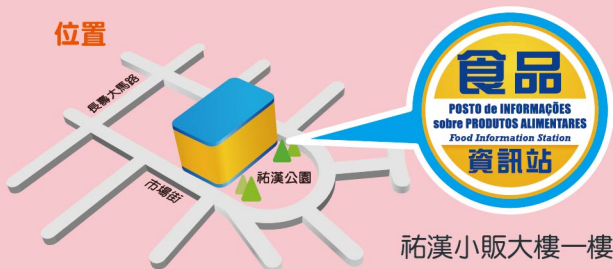


業界專區



作為面向食品業界的窗口，專區設置互動顯示螢幕，讓大眾瞭解食品安全廳的架構及職能，並提供相關衛生指引，方便獲取食安資訊。

位置



祐漢小販大樓一樓



查詢及預約

可掃描“食安講座及導賞服務”專頁二維碼 (QR Code) 了解預約詳情。



查詢：蕭先生 (8296 1239)

陳小姐 (8296 1231)

此單張之葡文及英文版本可於
“食品安全資訊網” (www.foodsafety.gov.mo) 查閱。



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar Food Safety Hotline
2833 8181



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全 講座及導賞服務

(歡迎預約報名)



www.iam.gov.mo

食品安全講座

為推動食品安全教育，市政署食品安全廳提供上門式食安教育講座服務，歡迎學校、社團等機構組織預約及查詢。講座約40分鐘，由食安人員進行講解，講座按類別分為(A)食安風險預防班、(B)食安風險認知班以及(C)食品與營養班，並設有獎問答遊戲，主題如下：



(A) 食安風險預防班

編號 主題

- A1 食品安全與個人衛生
- A2 “食品安全5要訣ABCDE”
(備註：內容引用自「食品安全五要點」)
- A3 食品安全的概念：“農場到餐桌”
(備註：主題包括食安知識介紹和導賞教育活動，
總時間約50分鐘)
- A4 溫度與時間的控制
- A5 外賣配送食品的食用安全
- A6 認識雪櫃誤區



(B) 食安風險認知班

編號	主題	編號	主題
B1	食品中常見的細菌	B9	食品中常見的過敏原
B2	食品中常見的病毒	B10	食品中的反式脂肪
B3	食品中常見的寄生蟲	B11	認清網購食品風險
B4	食品中常見的霉菌	B12	防災教育－食水及食品安全
B5	食品中常見的天然毒素	B13	認識澳門食安標準及共同維護 澳門食品安全
B6	食品添加劑	B14	輻射污染與食品安全
B7	食品中的農藥及獸藥殘留		
B8	食品中常見的污染物		



(C) 食品與營養班

編號 主題

- C1 五穀的營養價值
- C2 蔬果的營養價值
- C3 食用油的營養價值
- C4 食品中的鈉和糖

