

# 食品展覽展銷衛生操作指南

Guia de Práticas de Higiene para Exposições e Festivais de Gastronomia  
*Guidelines on Hygiene Practices for Food Shows and Expositions*

本出版物中對“民政總署”或“民署”及“食品安全中心”或“食安中心”的提述，視為對“市政署”及“食品安全廳”的提述。

(第9/2018號法律《設立市政署》)

Todas as referências feitas nesta publicação ao “Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais” ou “IACM” e ao “Centro de Segurança Alimentar” ou “CSA” consideram-se feitas, respectivamente, ao “Instituto para os Assuntos Municipais” ou “IAM” e ao “Departamento de Segurança Alimentar” ou “DSA” .

(Lei n.º 9/2018 - “Criação do Instituto para os Assuntos Municipais” )

References in this publication to the “Civic and Municipal Affairs Bureau” or “IACM” and the “Food Safety Centre” are considered as references to the “Municipal Affairs Bureau” or “IAM” and the “Department of Food Safety” .

(Law no. 9/2018 – “Establishment of Municipal Affairs Bureau” )

# 食品展覽展銷衛生操作指南

Guia de Práticas de Higiene para Exposições e Festivais de Gastronomia  
*Guidelines on Hygiene Practices for Food Shows and Expositions*

出 版

澳門特別行政區政府

市政署 食品安全廳

澳門新馬路163號市政署大樓

電話：(853)2833 8181

傳真：(853)8296 9948

電郵地址：[foodsafety@iam.gov.mo](mailto:foodsafety@iam.gov.mo)

編製單位

市政署 食品安全廳

版 次

2016年12月初版一刷

ISBN 978-99965-0-301-6

# 目錄

|                    |    |
|--------------------|----|
| 前言                 | 2  |
| 食品進口檢驗檢疫申報及保留單據    | 3  |
| 相關的法律法規與指引         | 4  |
| 主辦單位須知及注意事項        | 5  |
| 參展商須知：活動前準備、貯存及物流  | 7  |
| 參展商須知：現場配製、烹煮及加熱   | 8  |
| 參展商須知：食品包裝及展示      | 9  |
| 參展商須知：設備、環境及個人衛生   | 10 |
| 附件一：食品處理人員正確洗手方法指引 | 11 |
| 附件二：食品會議展覽資訊通報表    | 13 |
| 附件三：進口食品衛生指引       | 14 |
| 附件四：保存食品紀錄指引       | 16 |
| 附件五：食品回收指引         | 19 |
| 附件六：街頭食品衛生指引       | 25 |
| 附件七：即棄塑膠食品容器的使用指引  | 28 |
| 附件八：運送食品的衛生指引      | 31 |

# 前言

本指南旨在提醒舉辦及參與各類食品展覽或展銷的經營者，須注意的食品安全要點，以便協助會展業界及食品業界採取妥善的安全衛生措施來處理在展覽或展銷活動中所供應的食物，以確保食品符合安全衛生水平。

## 適用範圍：

參與食品展覽及展銷業務者，包括會展主辦及承辦單位、會展場地負責人、大會搭建、物流、參展商等。

## 食品進口檢驗檢疫申報及保留單據

1. 無論以任何形式於本澳售賣的食品，不論是從外地進口或在本地製造，均須遵守第 5/2013 號法律《食品安全法》及相關法律規定，必須確保其符合食品衛生的要求及適宜供人食用。當中：如含有依法須受檢疫而未經檢疫或檢疫不合格的物質的食品，可構成行政違法行為，可被科處五萬元至六十萬元的罰款；如對他人身體完整性造成危險，涉及刑事責任，可判最高五年或科最高六百日罰金。
2. 參展商及主辦方須清楚了解各項進口的食品是否需要接受強制性衛生檢驗檢疫，根據第 255/2016 號行政長官批示，如屬強制性衛生檢驗檢疫的食品無論以自攜形式、批發進口方式都須向市政署申請預約檢疫。（可參考附件三《進口食品衛生指引》）。
3. 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：8795 2643 或 8795 2646 或瀏覽本署進口准照 / 報單之辦理手續及預約檢疫網頁（[www.iam.gov.mo/c/food/adminDefault/22](http://www.iam.gov.mo/c/food/adminDefault/22)）。
4. 食品應購自衛生可靠的供應商或經認可的來源，並保留所有購貨及分銷記錄、單據、食品衛生相關證明等文件，並做採購記錄，以便有需要時供政府權限部門查閱及追查食品來源。（記錄內容可參考附件四《保存食品紀錄指引》）。
5. 主辦單位及參展商應密切留意食品安全廳發佈之食安資訊或食安預警（可瀏覽食品安全資訊網 [www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)），以適時配合食品安全廳相關跟進工作。

## 相關的法律法規與指引

### 1. 法律法規

- 第 16/2015 號行政法規《嬰兒配方奶粉致病性微生物限量》
- 第 16/2014 號行政法規《食品中放射性核素最高限量》
- 第 5/2013 號法律《食品安全法》
- 第 13/2013 號行政法規《食品中獸藥最高殘留限量》
- 第 6/2014 號行政法規《食品中禁用物質清單》
- 第 50/92/M 號法令《訂定供應予消費者之熟食產品標籤所應該遵守之條件》
- 經第 3/2016 號法律修改的第 7/2003 號法律《對外貿易法》
- 第 40/2004 號行政法規《衛生檢疫及植物檢疫》
- 第 255/2016 號行政長官批示－更新《對外貿易法》的相關貨物表
- 第 12/88/M 號法律《消費者的保護》

以上指引及法律可參閱食品安全資訊網 ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo))。除本指南內提供之上述條例及法規資料外，參展商及主辦單位應不時自行留意各政府部門及機構所訂定其他條例及法規，以確保沒有違反任何相關規定。

2. 食品安全及衛生指引，可詳閱附件或瀏覽食品安全資訊網。

## 主辦單位須知及注意事項

1. 應選擇信譽良好的供應商及參展商，以確保所提供的食品符合衛生及適宜供人食用。
2. 主辦單位應詳細紀錄參展商的聯絡資料，所出售食品的種類、食品名稱、產地來源、產品批號等，以便溯源跟進。
3. 應為會場內有進行現場食品烹煮的參展商，提供適當的食品處理設施及設備，如冷凍櫃、保溫展示箱等，以及安全衛生的用水；另外，主辦單位亦應與參展商協調在展會期間有足夠的電力供應，確保相關設備正常運作。
4. 必須確保所有參展商之冷凍及冷藏食品妥善存放於有溫度調節並操作正常的雪櫃、冷藏庫及其他適當的設備內。
5. 為確保有關法律和規例的執行，主辦單位應適時對會場內的參展商進行巡查並提供協助，確保參展商提供之食品符合本澳法律法規之要求。並且，本署於展覽期間會派員到場巡查，主辦單位亦應提供適當的協助。
6. 如對參展商出售食品的來源、衛生安全等存有疑慮，應即時主動通報相關政府部門。
7. 進行食品展覽或展銷活動，主辦單位應於活動舉行前三十日，向本署食品安全廳提供活動相關資料（可參考附件二），並傳真至 8296 9930 / 8296 9935 或 電郵：registercsa@iam.gov.mo 或以郵寄方式送交到市政署食品安全廳（地址：澳門黑沙環新街 52 號政府綜合服務大樓）；如有任何查詢，請致電市政署食品安全廳食安專線（電話：2833 8181）。

8. 如食品展覽或展銷活動涉及本署轄下的公共地方，主辦單位應於活動前向本署提出申請。相關手續可瀏覽：本署網頁>服務介紹>辦理手續（[www.iam.gov.mo/c/main/adminDefault](http://www.iam.gov.mo/c/main/adminDefault)），或致電市民服務熱線：2833 7676 查詢。

## 參展商須知：活動前準備、貯存及物流

1. 參展商應主動向主辦方提供聯絡資料，所出售食品的種類、食品名稱、產地來源、產品批號等，以便溯源跟進。
2. 應採取適當的保護措施使食品在貯存及運送期間不受污染。
3. 由供應地至本澳期間的倉貯，以至運送至會場展示，均必須維持於下述溫度及環境條件：乾貨須貯存於陰涼通風處，避免陽光直接照射；需低溫貯存的食物應分別符合冷藏（5°C以下）和冷凍（-18°C或以下）的溫度要求。熱食應熱存在 60°C以上。
4. 使用沒有溫控設備的車輛運送凍食或熱食前，應選用具有足夠保溫作用的容器或保溫箱貯存，例如使用裝有冰塊 / 乾冰的保溫箱裝載需低溫貯存的食物。
5. 所有參展商必須確保在展覽期間食物妥善存放於有溫度調節並操作正常的雪櫃、冷藏庫及其他適當的設備內。參展商應與主辦單位協調在展出期間獲得足夠的電力供應，以確保相關設備運作正常。

## 參展商須知：現場配製、烹煮及加熱

1. 必須確保處理及配製食品的環境符合衛生要求。
2. 使用不同的刀具、砧板等器具分別處理生和熟的食品。
3. 須採用適當的方法進行解凍，包括置於冷藏櫃內（5°C以下）、微波爐解凍後立即加熱處理、利用流動自來水進行解凍，解凍後的食品應儘快使用。
4. 烹調、翻熱前應認真檢查待加工食品，如發現有腐敗變質或其他感官性狀異常者，不得使用。
5. 加熱烹調時，中心溫度至少達 75°C及持續時間（至少 15 秒或以上）須達到將食品徹底煮熟。
6. 避免一次性大量烹煮食品，應按實際銷售速度評估需預先製備食品的份量。

## 參展商須知：食品包裝及展示

1. 參展商應妥善包裹或蓋掩所有供免費試食之食品或飲料，並且安排專人以小量形式派發。所有負責派發食品或飲料之工作人員應盡量戴上口罩、手套及穿著清潔衣服，以確保衛生。
2. 供免費試食後剩餘的食品或已開封的食品，不得再次供應。
3. 冷藏食品（如：刺身、冷盤）應存放在 5°C 以下溫度內展示。
4. 即食食品保存在常溫下陳列或留存的時間不應超過 2 小時，並應妥善包好及掩蓋。
5. 不論是供參觀人士購買、試食、贈品，凡供人食用的食品須遵守《食品安全法》的規定。
6. 為了讓消費者了解食品的資訊（如：食用限期、成分、貯存方法等），所有在展位上展示、出售或供人試食之食品，應標示上述資訊供消費者知悉。如涉及預先包裝食品，不論是全部或局部包裝，展示及出售時，須符合相關法律標示食品標籤。
7. 展示期間應適時檢查食品的衛生質量情況，發現感官性狀異常者，不得出售或供應。

## 參展商須知：設備、環境及個人衛生

1. 所有食品、飲品或餐具、器皿等，均必須適當貯存和妥善掩蓋。
2. 時刻保持攤位、用具、煮食設備清潔乾淨。
3. 應設有蓋的垃圾桶，所有食物殘餘、包裝物料等均必須放入垃圾桶內；垃圾桶應與食品處理和展示的位置保持適當的距離，並應時常蓋好。
4. 保持個人衛生整潔，處理食品前須徹底正確洗手。
5. 若身體出現咳嗽、流涕、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品。
6. 處理食品時，不應同時處理現金。

## 附件一： 食品處理人員正確洗手方法指引

### 目的：

正確的洗手方法是預防食源性疾病的有效方式。本指引旨在提醒業界何時及如何正確洗手，從而降低食源性疾病的風險。

### 適用範圍：

食品生產經營場所之所有食品處理人員。

### 內容：

#### I. 何時需要洗手：

食品處理人員必須在下列情況下清洗雙手：

- 開始處理或再度開始處理食品前；
- 處理熟食／即食食品前和處理生食後；
- 咳嗽或打噴嚏後；
- 觸碰頭髮、鼻子等身體外露的部位後；
- 清潔或處理垃圾後；
- 如廁後；
- 飲食後；
- 抽煙後；
- 接觸動物後。

#### II. 洗手步驟：

1. 弄濕雙手；
2. 加入皂液，用手擦出泡沫；
3. 最少用廿秒時間徹底搓擦手掌、手背、手指、指尖、指縫間和手腕，搓擦時切勿沖水；
4. 搓擦後，用清水將雙手徹底沖洗乾淨；

5. 雙手沖洗乾淨後，用乾淨毛巾\*或一次性抹手紙徹底抹乾雙手，或用乾手機吹乾。

\*切勿與別人共用毛巾，而毛巾亦應妥善放置，並每日至少徹底清潔及消毒一次，如能經常替換，則更為理想。

2015 年 3 月

## 附件二： 食品會議展覽資訊通報表

|                        |
|------------------------|
| 會議展覽名稱：_____           |
| 舉辦地址：_____             |
| 舉辦日期：_____             |
| 電話：_____ 傳真：_____      |
| 聯絡人：_____ ( 職稱：_____ ) |

### 目的：

收集本澳涉及食品之會議展覽資料，以便加強食品安全衛生管理工作，從而保障公眾及消費者的健康。

### 通報內容（如多於本表格欄位可以附件形式提交）：

| 展位 | 參展商名稱 | 出售或展示之食品 |
|----|-------|----------|
|    |       |          |
|    |       |          |
|    |       |          |
|    |       |          |
|    |       |          |

主辦方應於活動舉辦前 30 日內，填妥上述資料。

通 報 表 可 傳 真 至 8296 9930 或 8296 9935 或 電 郵：  
registercsa@iam.gov.mo 亦可以郵寄方式送交市政署食品安全廳  
( 地址：澳門黑沙環新街 52 號政府綜合服務大樓 )。

如有任何查詢，請致電市政署食品安全廳食安專線（電話：  
2833 8181）。

## 附件三： 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. 經第 3/2016 號法律修改的第 7/2003 號法律《對外貿易法》；
2. 第 255/2016 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；
3. 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 ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)) 或印務局網站 ([www.io.gov.mo](http://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及適宜供人食用；
2. 應根據本澳相關法例法規進行申報手續；
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 255/2016 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及單據等證明文件，以便需要時供權限部門進行溯源及管理；
6. 注意進口食品的貯存及運送條件是否合適，以確保食品的衛生安全質量；
7. 掌握食品安全資訊，若發現或懷疑有安全隱患的食品不應入口或出售；
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：8795 2643 或 8795 2646 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 >>

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

2016 年 8 月

## 附件四： 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）。

### 食品生產經營者一般須備存的紀錄

|                     | 進口紀錄 | 獲取紀錄 | 供應紀錄 |
|---------------------|------|------|------|
| 食品進口商               | ✓    |      | ✓    |
| 食品分銷商               |      | ✓    | ✓    |
| 食品零售商<br>(直接供應給消費者) |      | ✓    |      |
| 飲食業界                |      | ✓    |      |
| 本地食品製造商             |      | ✓    | ✓    |

### 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，<br>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，<br>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

## 保存食品進出紀錄表 ( 範本 )

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月份之供應／獲取食品的紀錄

☐ 供應食品      ☐ 獲取食品

|                            |        |     |
|----------------------------|--------|-----|
| 日期                         |        |     |
| 對方資料                       | • 公司名稱 |     |
|                            | • 地址   |     |
|                            | • 聯絡電話 |     |
|                            | • 傳真號碼 |     |
|                            | • 其他   |     |
| 食品的描述<br>( 如食品名稱、批號、包裝形式 ) |        | 總數量 |
|                            |        |     |
|                            |        |     |
|                            |        |     |
|                            |        |     |
|                            |        |     |

此範本僅供參考之用

## 附件五： 食品回收指引

### 目的：

食品回收指引可作為食品生產經營者在進行回收有問題食品程序時之準則，以提高食品回收行動的效率，減少相關食品生產經營者及市民可能蒙受之損害。

### 適用範圍：

根據第 5/2013 號法律《食品安全法》第五條和第九條，當存有或可能存有食品安全風險時，食品生產經營者有義務向市政署作出通報，並適時召回相關食品；而市政署亦可按風險的程度和範圍，命令食品生產經營者召回相關食品。

本指引不妨礙權限部門依法取證及執行相關跟進工作。

### 定義：

食品回收：指從批發商、零售商以及消費者手中撤回對消費者之食用安全存有或可能存有危害的食品的行動。

食品生產經營：指為供公眾食用而生產、加工、調配、包裝、運送、進口、出口、轉運、貯存、出售、供應、為出售而存有或展示，又或以任何方式交易食品的行為。

### 內容：

#### 回收行動之發起：

食品回收行動主要是由食品生產經營者自願進行或依市政署命令進行。食品生產經營者在直接或間接獲悉食品出現問題及掌握相關問題食品資料時，便可考慮發起相關食品之回收行動。

### 政府之職責：

- 市政署食品安全廳負責監督食品生產經營者實施回收行動及其進度，以及評估所實施的回收行動是否足夠；
- 在回收行動完成後，須確保回收的食品已被悉數召回，以便作出適當的處理。

### 食品生產經營者之責任：

- 負責進行實際的回收工作，盡快及有效率地從市面回收存有或可能存有食品安全風險的食品；
- 將有關事宜通知食品安全廳，並配合食品安全廳的監督工作；
- 在回收過程中，主動定期向食品安全廳報告回收行動的進度；
- 對本指引有關內容予以支持和配合。

### 通報食品安全廳：

食品生產經營者在決定進行食品回收程序時，應立即主動通報食品安全廳。相關食品生產經營者須填妥 " 食品回收通知書 "( 附件 1)，並透過傳真 ( 辦公時間號碼：8296 9930 或非辦公時間號碼：8395 0482) 傳送至食品安全廳。倘需要，食品生產經營者可先擬定回收策略及徵詢食品安全廳意見，以便回收行動能順利完成。

### 食品之回收：

食品生產經營者進行有關回收行動時，應以相關食品的進出貨紀錄或相關單據作為依據。在採取回收行動時，應通知各相關食品業者及消費者回收之安排，以及供查詢之熱線電話，並將所回收之食品存放在與其他食品分隔開的地方。回收食品的數量和生產批次等資料須準確記錄，以便後續之處理工作能順利進行。

### 提交回收報告：

食品生產經營者應定期向食品安全廳匯報有關之回收進度，並於食品回收行動完成後，將其處理過程及結果在回收行動結束當日起計 3 日內向食品安全廳提交 " 食品回收報告書 " ( 附件 2)，其內容應載列以下資料：

- 導致食品回收的原因；
- 食品生產經營者已採取之行動；
- 該批次食品在澳門及海外分銷範圍及數量；
- 回收結果 ( 已回收、仍未回收及已知消耗之產品數量 )；
- 已處理所回收產品之數量及方法 ( 附相關紀錄 )；
- 建議日後採取之措施，以防止同類事件再次發生。

上述報告有助食品安全廳評估回收行動的成效。此外，食品生產經營者應妥善保存有關食品回收行動之完整書面資料，以供查核。

## 附件 1 - 食品回收通知書 ( 範本 )

|                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------|--|
| 致：澳門市政署食品安全廳                                                           |  |
| 傳真號碼：( 辦公時間 ) 8296 9930<br>( 非辦公時間 ) 8395 0482                         |  |
| 商戶接獲有關懷疑有問題食品資料的日期：_____年_____月_____日<br>通知食品安全廳的日期：_____年_____月_____日 |  |
| <b>I. 進行回收商戶的基本資料</b>                                                  |  |
| 名稱                                                                     |  |
| 地址                                                                     |  |
| 電話                                                                     |  |
| 傳真                                                                     |  |
| 聯絡人                                                                    |  |
| 供查詢熱線電話                                                                |  |
| 其他                                                                     |  |
| <b>II. 食品回收行動資料</b>                                                    |  |
| (1) 食品資料                                                               |  |
| 食品種類                                                                   |  |
| 品牌                                                                     |  |
| 產品 / 包裝大小                                                              |  |
| 有效期或生產日期                                                               |  |
| 批次 / 編碼                                                                |  |
| 原產地 / 本地 /<br>海外製造商名稱、<br>地址及電話號碼                                      |  |
| (2) 回收原因                                                               |  |
| (3) 即將採取之行動                                                            |  |
| (4) 該批次食品在澳門及海外分銷範圍及數量                                                 |  |
| <b>III. 其他資料</b>                                                       |  |
|                                                                        |  |

公司蓋章：\_\_\_\_\_

填寫人：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 附件 2 - 食品回收報告書 ( 範本 )

|                                                |  |
|------------------------------------------------|--|
| 致：澳門市政署食品安全廳                                   |  |
| 傳真號碼：( 辦公時間 ) 8296 9930<br>( 非辦公時間 ) 8395 0482 |  |
| 商戶接獲有關懷疑有問題食品資料的日期：_____年_____月_____日          |  |
| 通知食品安全廳的日期：_____年_____月_____日                  |  |
| <b>I. 進行回收商戶的基本資料</b>                          |  |
| 名稱                                             |  |
| 地址                                             |  |
| 電話                                             |  |
| 傳真                                             |  |
| 聯絡人                                            |  |
| 供查詢熱線電話                                        |  |
| 其他                                             |  |
| <b>II. 食品回收行動資料</b>                            |  |
| (1) 食品資料                                       |  |
| 食品種類                                           |  |
| 品牌                                             |  |
| 產品 / 包裝大小                                      |  |
| 有效期或生產日期                                       |  |
| 批次 / 編碼                                        |  |
| 原產地 / 本地 /<br>海外製造商名稱、<br>地址及電話號碼              |  |
| (2) 食品資料                                       |  |
| (3) 已採取之行動                                     |  |

|                                 |
|---------------------------------|
| (4) 該批次食品在澳門及海外分銷範圍及數量          |
| (5) 回收結果 ( 已回收、仍未回收及已知消耗之產品數量 ) |
| (6) 已處理所回收產品之數量及方法 ( 附相關紀錄 )    |
| (7) 建議日後採取的措施                   |
| III. 其他資料                       |
|                                 |

公司蓋章：\_\_\_\_\_

填寫人：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 附件六

# 街頭食品衛生指引

### 目的：

為降低街頭食品的衛生風險，根據世界衛生組織〈食品安全五要點〉內容，制定下列措施指引。

### 適用範圍：

街頭食品一由固定攤販或流動小販在街頭或其他公共場所製備和／或銷售的即食食品。

### 內容：

#### 1. 安全的水和原料

由於食品原料（包括水和冰）可被危險的微生物和化學物質污染。所以應：

- 確保食品供應的來源安全可靠；
- 挑選良好的和未受損的新鮮食品；避免使用霉變食品；
- 清洗水果和蔬果，並在適當時去皮，尤其是在生食或輕度烹調的情況下；
- 確保用水來自安全的水源，如對供水有疑問，切勿使用。如果要為飲料製造冰塊，應先將水煮沸，放涼後再放入冷凍櫃貯存；
- 選擇品質穩定的食油，經常過濾食油中的油渣，及經常更換食油以保持質量；
- 注意食品的有效日期；
- 確保使用安全的食品添加劑，並且用量得當。

#### 2. 保持清潔

由於雙手、用具和垃圾桶可能帶有有害微生物。環境中的牲畜，灰塵和已受污染的水也可能攜帶細菌，所以：

- 攤位不應設在垃圾、廁所、開放式下水道和牲畜附近；

- 應配備基本衛生設施，例如洗手處、安全用水供應和下水道等；
- 應保持攤位清潔，售賣範圍內至少每天清潔和消毒一次；
- 應使用帶蓋垃圾桶，垃圾桶應定時清潔消毒；
- 所有工作台面均應不透水，所用材料易於清潔，並且遠離地面；
- 供顧客選購的食品應妥善保護，置於防塵和防蟲的設備中，不與污穢物品接觸並遠離地面，同時，應避免受到陽光直接照射；
- 建議使用一次性餐具供顧客使用；如使用非一次性餐具，必須徹底清潔乾淨後才再使用；
- 應有足夠用於清洗食品及器具的設備。

### 3. 加熱烹調

由於適當烹調可殺死幾乎所有危險的微生物並消除某些毒素，所以：

- 在烹調食品時，尤其在烹調肉、禽、蛋和海產時，應完全熟透；
- 肉類和禽類煮熟後，肉汁應清澈不見血；
- 煮湯或炖菜時應煮至沸騰，並持續煮沸至少一分鐘；
- 熟食再次加熱時要徹底，應確保中心溫度至少達到 75°C，方可供人食用。

### 4. 防止食品中微生物繁殖

由於在室溫下存放食品，微生物可以迅速繁殖，容易導致食物中毒事故，所以：

- 應將生食、尤其是生的肉、禽和魚類與熟食徹底分開；
- 應使用不同的刀具和砧板分開處理生食和熟食；
- 應遵循熟食熱存，冷食冷存原則，即熟食應存放在 60°C 以上，冷食應存放在 5°C 以下；
- 熟食在室溫下不應存放兩小時以上；
- 在冷藏設施有限的情況下，宜製備少量食品，以減少剩餘飯菜；
- 如果必須提前製備食品，或有剩餘飯菜，或需要將食品從一地點送至另一地點時，應確保食品存放在危險溫度範圍（即 5°C 至 60°C）以外。

## 5. 保持良好的個人衛生習慣

由於致病微生物可以在食品處理、製備和存放期間，通過人傳至其他食品，所以，製備食品的人員應：

- 穿戴清潔的淡色圍裙；
- 不戴戒指、手鐲和手錶等裝飾品；
- 使用夾子、大小勺或乾淨的一次性手套等用具，處理即食食品或飲料用冰；
- 不重複使用一次性手套，並應即時丟棄已受污染的一次性手套；
- 不應在製備或提供食品時吸煙、吐痰、挖鼻孔、對着食品咳嗽或打噴嚏、或用手指試味等；
- 在售賣食品時，不同時處理金錢；
- 經常保持雙手清潔；在下列情況下，應使用梘液和清水徹底清潔雙手，不應使用髒抹布抹手：
  - > 處理食品前（尤其熟食及即食食品）；
  - > 如廁後；
  - > 咳嗽、打噴嚏後；
  - > 處理生鮮材料、觸摸頭髮、鼻子或身體其他部位後；
  - > 接觸錢、剩餘飯菜和垃圾等已受污染的物品後。
- 保持良好的個人衛生習慣，例如勤剪指甲、每天洗澡、保持短髮或工作時戴上帽子或髮網；當出現皮疹、癬瘡和割傷、流鼻涕、眼睛和耳朵發炎以及腹瀉等病徵時，不應製備或處理食品。

此外，僱主須確保所有直接處理食品的員工健康狀況良好，認識及遵守上述食品安全衛生知識。

2014 年 5 月

## 附件七

# 即棄塑膠食品容器的使用指引

### 目的：

外賣食品時常會使用到即棄的塑膠食品容器盛載食品；然而，不當的使用可能會影響食品安全，例如高溫會侵蝕發泡膠盒造成熱熔痕跡，並可能釋出有害物質污染食品。本指引旨在提醒業界在使用即棄塑膠食品容器時須注意的事項。

### 適用範圍：

使用即棄塑膠食品容器盛載食品之經營場所，包括堂食、外賣食店及超市等。

### 定義：

即棄塑膠食品容器（下稱「容器」）：使用塑膠物料製成，用於盛載食品且用完即棄的容器。常見的塑膠物料包括聚對苯二甲酸乙二醇酯（Polyethylene terephthalate, PET）、聚丙烯（Polypropylene, PP，俗稱百折膠）、聚苯乙烯（Polystyrene, PS，俗稱硬膠）、發泡聚苯乙烯（Expanded polystyrene, EPS，俗稱發泡膠）等。

### 內容：

#### 1. 精明選購

- 向信譽良好的供應商購買容器；
- 應先了解所盛載食品之性質而選擇合適的容器（參見附件）；
- 收貨時，應檢查容器表面是否完整，以及沒有損壞及受污染的痕跡。

## 2. 正確貯存

- 應妥善包裹容器並放入貯物櫃或架上貯存，切勿將容器直接放於地面上；
- 應將容器與食品分開存放，以及避免置於陽光可直接照射或靠近熱源的地方；
- 採用「先入先出」的原則使用存貨。

## 3. 謹慎使用

- 使用前，檢查容器的狀況是否良好，若發現容器有破損或受污染，應立即棄掉；
- 按容器塑膠材料的性質選擇適合盛載的食品（參見附件）；
- 高溫食品應選用耐熱性較高之聚丙烯（PP）容器盛載，避免使用耐熱性較差之聚苯乙烯（PS）及發泡聚苯乙烯（EPS）容器盛載；
- 如盛載高溫油炸食品時，可使用隔熱紙（如鋁箔紙，俗稱錫紙）或吸油紙將食品與容器分隔開，避免經高溫油炸或含高油脂的食品直接與容器接觸而釋放出有害物質；
- 避免過早將食品放入容器，以縮短食品與容器接觸的時間；
- 如容器在盛載食品後出現變形，應立即停用有關容器及棄掉所盛載的食品；
- 切勿重覆使用即棄塑膠容器；
- 若對所使用之容器安全性存有疑問時，便不應使用。

## 附件 - 即棄塑膠食品容器的性質及編碼

| 塑膠種類                                            | 性質                                                                                                            | 編碼                                                                                |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 聚對苯二甲酸乙二醇酯<br>(Polyethylene terephthalate, PET) | <ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱能力較差</li> <li>不宜盛載超過約 80°C 高溫食品</li> <li>不可放入微波爐使用</li> </ul>        |  |
| 聚丙烯<br>(Polypropylene, PP)                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱能力較佳</li> <li>可用於盛載高溫 (約 100-140°C) 的食品</li> <li>可放入微波爐使用</li> </ul> |  |
| 聚苯乙烯<br>(Polystyrene, PS)                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱能力較差</li> <li>不宜盛載超過約 100°C 高溫食品</li> <li>不可放入微波爐使用</li> </ul>       |  |
| 發泡聚苯乙烯<br>(Expanded polystyrene, EPS)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱能力較差</li> <li>不宜盛載超過約 100°C 高溫食品</li> <li>不可放入微波爐使用</li> </ul>       |                                                                                   |

市政署提醒業界及市民要共同愛護地球及珍惜資源！

- 避免使用即棄塑膠餐具及容器；
- 鼓勵顧客自備餐具及容器；
- 避免使用膠袋，鼓勵顧客自備環保購物袋。

2013 年 8 月

## 附件八

# 運送食品的衛生指引

### 目的：

本指引旨在提醒業界在使用車輛運送食品時應注意的食品衛生與安全事項。

### 適用範圍：

使用車輛運送食品的供應商、零售商等食品生產經營者。

### 運送食品時應注意的事項：

#### 1. 妥善保護食品

- 按照食品類別分類存放和運送，如生與熟的食品應分開運送，避免交叉污染；
- 妥善保護好非包裝的即食食品，或將食品存放在合適和有蓋的容器內；
- 運送過程中，食品應避免日光直射、雨淋等情況發生；
- 用作運送食品的車輛，不應運送其他貨品（尤其化學品和垃圾）。

#### 2. 注意運送的溫度和時間

- 使用設有溫控設備的車輛運送食品，冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下，熱存溫度應保持在 60°C 以上；
- 裝載需低溫貯存的食物（如冷藏 / 冷凍食品）前，應確保運送車輛之溫控設備有效運作和車廂內的溫度已達至相應的合適溫度；
- 盡量縮短運送所需的時間，對於低溫貯存的食物，盡可能減低打開車廂的時間和次數，以維持車廂內食物的溫度；
- 使用沒有溫控設備的車輛運送凍食或熱食前，應選用具有足夠保溫作用的容器或保溫箱貯存，例如使用裝有冰塊 / 乾冰的保溫箱裝載需低溫貯存的食物。

### 3. 車輛清潔和保養

- 應確保車廂內清潔衛生，車輛和相關設備應定期清潔消毒；
- 定期對車輛及相關設備等進行檢查、保養和維修。

2015 年 11 月

# 筆記

# 筆記

# Índice

|                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Preâmbulo .....                                                                                                                 | 36 |
| Inspecção e Quarentena de Produtos Alimentares Importados e Arquivo Seguro de Recibos, Facturas e Registos de Transacções ..... | 37 |
| Legislação e Orientações Relevantes .....                                                                                       | 39 |
| Notas Importantes para os Organizadores .....                                                                                   | 40 |
| Notas aos Expositores: Trabalhos Preparatórios de Actividade, Armazenagem e Logística .....                                     | 42 |
| Notas aos Expositores: Preparação, Aquecimento e Cozinhamento de Alimentos .....                                                | 43 |
| Notas aos Expositores: Embalagem e Amostragem de Alimentos .....                                                                | 44 |
| Notas aos Expositores: Condições de Higiene Pessoal, do Equipamento e do Ambiente .....                                         | 45 |
| Anexo I: Orientações sobre a Lavagem das Mãos pelo Pessoal que Manuseia Alimentos .....                                         | 46 |
| Anexo II: Impresso de Notificação para Exposições e Festivais de Gastronomia .....                                              | 48 |
| Anexo III: Orientações de Higiene para Bens Alimentares Importados ....                                                         | 50 |
| Anexo IV: Orientações para Guardar, em Segurança, Registos de Transacções Alimentares .....                                     | 53 |
| Anexo V: Orientações para a Retirada de Alimentos do Mercado .....                                                              | 57 |
| Anexo VI: Orientações Higiénicas para a Preparação de Comidas de Rua ---                                                        | 64 |
| Anexo VII: Orientações para a Utilização de Recipientes de Plástico Descartáveis .....                                          | 68 |
| Anexo VIII: Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos .....                                                             | 71 |

## Preâmbulo

Estas orientações servem para relembrar aos organizadores e participantes em exposições e festivais de gastronomia as noções fundamentais de segurança alimentar. O sector alimentar e o sector das MICE devem ser ajudados na adopção das medidas de higiene e segurança alimentar apropriadas a este tipo de eventos, para assegurar que os alimentos ali servidos cumprem todas as normas.

### **Âmbito de aplicação:**

As entidades envolvidas em exposições e festivais de gastronomia, incluindo o organizador e seus colaboradores, responsáveis de centros de exposições e convenções, empreiteiros oficiais, empresas de logística e os próprios expositores.

## **Inspecção e Quarentena de Produtos Alimentares Importados e Arquivo Seguro de Recibos, Facturas e Registos de Transacções**

1. Os produtos alimentares comercializados em Macau , independentemente do seu sistema de venda e quer sejam importados ou produzidos localmente, têm de respeitar o estipulado na Lei n.º 5/2013 - "Lei de Segurança Alimentar" e respectivos regulamentos. Os vendedores de produtos alimentares têm de garantir que os seus produtos respeitam as normas de higiene alimentar e são próprios para o consumo humano. Nota: Os géneros alimentícios que contenham substâncias não inspeccionadas em casos legalmente sujeitos a esse procedimento, ou que não tenham sido aprovadas na inspecção, constitui infracção administrativa, sancionada com multa de 50 000 a 600 000 patacas; Se constitua perigo para a integridade física de outrem, constitui responsabilidade penal punível com pena de prisão até 5 anos ou pena de multa até 600 dias.
2. Os próprios expositores e organizadores há que compreender e identificar claramente quais os produtos alimentares importados pelos expositores, que exigem obrigatoriamente inspecção sanitária e quarentena. Segundo o Despacho do Chefe do Executivo n.º 255/2016, os produtos alimentares sujeitos obrigatoriamente a inspecção sanitária e quarentena, sejam transportados pessoalmente, através de grossistas ou importadores, exigem que a pessoa responsável marque uma inspecção sanitária com o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais (IAM). (Favor consultar o Anexo III as "Orientações de Higiene para Bens Alimentares Importados" para mais pormenores).
3. No caso de haver dúvidas sobre o tipo de documentos necessários para requerer a emissão de licença de importação de produtos alimentares ou respectivos trâmites, queiram por favor ligar para o Centro de Serviços do IAM (8795 2643 ou 8795 2646) ou visitar a página electrónica sobre "Formalidades para Tratamento da Licença/ Declaração de Importação e Marcação Prévia de Inspecção Sanitária" : ([www.iam.gov.mo/p/food/adminDefault/22](http://www.iam.gov.mo/p/food/adminDefault/22)).

4. Os produtos alimentares devem ser sempre adquiridos de fornecedores idóneos, com boas condições de higiene ou origem certificada. Todos os registos relativos à compra e distribuição, incluindo recibos e facturas, documentos comprovativos da condição de higiene dos produtos e da sua compra devem ser arquivados em lugar seguro. Desta forma, os competentes departamentos do governo poderão consultá-los em caso de necessidade, a fim de detectar a origem dos alimentos. (Para mais informações, é favor consultar o Anexo IV as "Orientações para Guardar, em Segurança, Registos de Transacções Alimentares").
5. Os organizadores e expositores devem prestar muita atenção à informação sobre segurança alimentar e aos eventuais alertas sobre segurança alimentar emitidos pelo Centro de Segurança Alimentar ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)) a fim de poderem tomar as necessárias medidas de acompanhamento.

## Legislação e Orientações Relevantes

### 1. Legislação

- Regulamento Administrativo n.º 16/2015 - Limite de Microrganismos Patogénicos em Fórmulas Infantis para Lactentes
- Regulamento Administrativo n.º 16/2014 - Limites Máximos de Radionuclídeos nos Géneros Alimentícios
- Lei n.º 5/2013 - Lei de Segurança Alimentar
- Regulamento Administrativo n.º 13/2013 - Limites Máximos de Resíduos de Medicamentos Veterinários nos Alimentos
- Regulamento Administrativo n.º 6/2014 - Lista de Substâncias Proibidas de Usar nos Géneros Alimentícios
- Decreto-Lei n.º 50/92/M - Condições a que Deve Obedecer a Rotulagem dos Géneros Alimentícios Prontos a Serem Fornecidos ao Consumidor Final
- Lei n.º 3/2016 – Alteração à Lei n.º 7/2003 – Lei do Comércio Externo
- Regulamento Administrativo n.º 40/2004 - Controlo Sanitário e Fitossanitário
- Despacho do Chefe do Executivo n.º 255/2016 - Actualiza as tabelas relativas à Lei do Comércio Externo
- Lei n.º 12/88/M - Defesa do Consumidor

A legislação e orientações supramencionadas podem ser consultadas através da página electrónica da Informação sobre Segurança Alimentar ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)). Além disso, organizadores e expositores devem consultar com frequência outros regulamentos e provisões que possam ser emanados de outros departamentos ou entidades regulatórias oficiais, para garantir que não estão a violar nenhuma norma em vigor.

2. É favor consultar os Anexos para as diversas orientações sobre segurança e higiene alimentar.

## Notas Importantes para os Organizadores

1. Cooperar sempre com fornecedores e expositores idóneos, garantir que os seus produtos respeitem as normas de higiene alimentar e são próprios para o consumo humano.
2. Os organizadores devem registar detalhadamente aos expositores, as seguintes informações: informações de contacto, tipos de produtos alimentares postos à venda, denominação do produto, local de origem, referência ao lote, entre outros, de forma a facilitar a consultar de origem do produto.
3. Providenciar aos expositores água potável e de forma higiénica, e equipamentos e instalações apropriados para o manuseio de alimentos, para que estes possam cozinhar no local, incluindo arcas congeladoras e dispositivos ou armários com isolamento térmico para exposição de alimentos. Assegurar o fornecimento de energia eléctrica durante o evento, a fim de os equipamentos e instalações utilizados pelos expositores funcionarem de forma apropriada.
4. Todos os expositores devem assegurar que os seus produtos alimentares estão devidamente guardados em câmaras frigoríficas para conservação de refrigerados, congelados ou outras instalações apropriadas para o efeito, com controlo de temperatura e em bom estado de funcionamento.
5. Para assegurar o cumprimento integral de todas as leis e regulamentos, os organizadores deverão realizar inspecções apropriadas aos tendas dos expositores. Em caso de suspeitarem de qualquer incumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar estipulados pela organização, deverão solicitar aos expositores em falta que tomem de imediato as medidas correctivas necessárias. O IAM deverá enviar pessoal para realizar inspecções no local durante o evento, o que requer o devido apoio por parte dos organizadores.

6. No caso de surgirem quaisquer dúvidas sobre a origem, condições de higiene ou segurança dos produtos alimentares colocados à venda pelos expositores, os organizadores deverão informar de imediato os relevantes departamentos do governo.
7. Os organizadores de exposições ou festivais de gastronomia são obrigados a informar o Centro de Segurança Alimentar do IAM (Consultar Anexo II) pelo menos 30 dias antes do evento, através de fax (8296 9930 ou 8296 9935), correio electrónico (registercsa@iam.gov.mo) ou pelo correio (endereço: Rua Nova da Areia Preta no.52, Centro de Serviços da RAEM, Macau). Para mais informações é favor contactar para a Linha Aberta sobre Segurança Alimentar do IAM (2833 8181).
8. Se os festivais ou exposições de gastronomia se realizarem em espaços públicos geridos pelo IAM, os organizadores terão de solicitar antecipadamente autorização para a utilização de tais espaços. (Para mais informações sobre os trâmites, é favor visitar a página electrónica "Guia de Formalidades Administrativas" do IAM: [www.iam.gov.mo/p/main/adminDefault](http://www.iam.gov.mo/p/main/adminDefault) ou ligar para a Linha do Cidadão: 2833 7676).

## **Notas aos Expositores : Trabalhos Preparatórios de Actividade, Armazenagem e Logística**

1. Os expositores devem tomar a iniciativa de fornecer dados de informações aos organizadores, tais como: informações de contacto, tipos de produtos alimentares postos à venda, denominação do produto, local de origem, referência ao lote, entre outros, de forma a facilitar a consultar de origem do produto.
2. Adoptar as medidas apropriadas para proteger os produtos alimentares de contaminação durante o seu transporte e armazenagem.
3. Durante o transporte dos alimentos, dos fornecedores para o armazém em Macau e daqui para o local do evento, todos os produtos deverão ser mantidos às seguintes temperaturas e condições: os alimentos secos em local fresco e bem ventilado, ao abrigo da luz solar directa; os produtos que requeiram armazenagem a baixas temperaturas devem ser refrigerados (inferior a 5° C) ou ser mantidos sob congelação (-18° C ou inferior). E os alimentos quentes (cozinhados) devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60° C.
4. Ao utilizar veículos sem equipamentos de refrigeração para o transporte de alimentos frios e de alimentos quentes, deve utilizar utensílios próprios para o armazenamento, tais como recipientes térmicos e caixas térmicas. Por exemplo: utilizar uma caixa térmica portátil com cubos de gelo ou gelo seco para manter os alimentos que exijam refrigeração, para serem bem conservados e armazenados.
5. Todos os expositores têm de assegurar que os seus produtos alimentares são devidamente guardados em câmaras frigoríficas ou outros dispositivos apropriados, com controlo de temperatura e em boas condições de funcionamento. Terão também de coordenar com os organizadores para assegurar um regular e suficiente fornecimento de energia eléctrica durante todo o evento, a fim de os equipamentos e instalações funcionarem de forma apropriada.

## **Notas aos Expositores: Preparação, Aquecimento e Cozinhamento de Alimentos**

1. Terão de assegurar que os ambientes onde os alimentos serão manuseados e preparados (confeccionados) cumprem os requisitos das normas de higiene.
2. Utilizar sempre utensílios, facas e tábuas de corte diferentes para alimentos crus e cozinhados.
3. Descongelar os ingredientes congelados de forma correcta, colocando-os na prateleira de refrigeração do frigorífico (inferior a 5° C), utilizando o microondas e aplicar de imediato o respectivo tratamento por calor ou descongelar sob água corrente. Uma vez descongelados, devem ser consumidos de pronto.
4. Antes de serem processados, por cozinhamento ou reaquecimento, os alimentos devem ser muito bem inspeccionados e os que mostrarem sinais de deterioração, podridão ou outras propriedades organolépticas anormais, não deverão ser usados.
5. Ao cozinhar alimentos, a temperatura no seu interior terá de atingir pelo menos 75° C durante, pelo menos, 15 segundos, a fim de serem completamente cozinhados.
6. Evitar preparar grandes quantidades de alimento de cada vez. É preferível confeccionar apenas a quantidade prevista para vender no dia.

## **Notas aos Expositores: Embalagem e Amostragem de Alimentos**

1. Os produtos alimentares ou bebidas disponíveis para prova gratuita devem estar muito bem embaladas ou cobertas e ser oferecidas em pequenas porções pelo pessoal designado, que deverá ostentar máscara facial, luvas e roupa limpa para assegurar os padrões de higiene.
2. As sobras dos alimentos para prova gratuita ou embalagens já abertas para o efeito não poderão voltar a ser servidas.
3. Os alimentos refrigerados (por exemplo: sashimi e pratos frios) devem ser expostos a uma temperatura inferior a 5° C.
4. Os alimentos prontos a comer deverão estar bem embalados e cobertos e nunca ficar expostos à temperatura ambiente por mais de duas horas.
5. Todos os produtos alimentares destinados ao consumo humano têm de cumprir o estipulado na "Lei de Segurança Alimentar", sejam para venda, para prova gratuita ou para oferta gratuita pelos visitantes.
6. A fim de facilitar o acesso dos consumidores à informação (por exemplo: prazo de validade, ingredientes e formas de armazenamento) sobre todos os produtos alimentares, para venda, exposição ou prova gratuita na tenda do expositor, todos eles terão de estar rotulados com a respectiva informação. No caso de produtos alimentares pré-embalados, deverão estar rotulados de acordo com as respectivas leis em vigor, estejam embalados por unidade ou por grosso.
7. Durante a exposição de alimentos, verificar com frequência o estado de higiene dos alimentos expostos. Não vender nem colocar em exposição qualquer amostra que apresente propriedades organolépticas anormais.

## **Notas aos Expositores: Condições de Higiene Pessoal, do Equipamento e do Ambiente**

1. Todos os produtos alimentares, bebidas, loiças e utensílios devem estar adequadamente cobertos e guardados.
2. Manter sempre a tenda, instrumentos e equipamento de cozinha limpos.
3. Possuir caixotes de lixo com tampa para deitar as sobras e descartar materiais de embalagem. Os caixotes de lixo deverão estar sempre tapados e a distância adequada das áreas de manuseamento e exposição de alimentos.
4. Manter uma estrita limpeza e higiene pessoal e lavar sempre bem as mãos antes de manusear alimentos.
5. Em caso de aparecimento de sintomas, como tosse, corrimento nasal, diarreia, vômitos ou febre, evitar o manuseio de alimentos.
6. Nunca manusear, ao mesmo tempo, alimentos e dinheiro.

## **Anexo I:**

# **Orientações sobre a Lavagem das Mãos pelo Pessoal que Manuseia Alimentos**

### **Objectivo:**

Lavar as mãos de uma forma correcta é uma forma eficaz de prevenir a contracção de doenças a partir dos alimentos. Estas orientações servem para relembrar os operadores do ramo alimentar das situações que exigem uma boa lavagem das mãos e a forma correcta de o fazer, para se evitarem contaminações.

### **Âmbito de aplicação:**

Pessoal que lida directamente com alimentos nos estabelecimentos de produção e de comercialização de produtos alimentares.

### **Conteúdo:**

#### **I. Quando é que se deve lavar as mãos**

O pessoal que lida directamente com alimentos deve lavar as mãos nas seguintes situações:

- Antes de iniciar ou ao reatar o manuseio de alimentos;
- Antes de manusear alimentos cozinhados/prontos a comer e depois de manusear alimentos crus;
- Após tossir ou espirrar;
- Após tocar em partes do corpo como o nariz e os cabelos;
- Após serviços de limpeza ou de descartar o lixo;
- Após utilizar a casa de banho;
- Após consumir alimentos ou bebidas;
- Após fumar;
- Após tocar num animal.

#### **II. Passos para lavar as mãos:**

1. Molhar ambas as mãos em água corrente;
2. Aplicar sabão líquido e esfregar bem as mãos até criar espuma;

3. Esfregar as palmas, costas das mãos, dedos, pontas dos dedos, entre os dedos e pulsos durante, pelo menos, 20 segundos. Não passar por água enquanto esfrega;
4. Após esfregar, lavar bem as mãos sob água corrente;
5. Secar muito bem as mãos com uma toalha\*, lenços de papel ou um secador de mãos.

\* Nunca partilhar a toalha com terceiros. As toalhas devem ser colocadas em sítio próprio e ser lavadas e desinfectadas pelo menos uma vez por dia. É recomendável substituí-las com frequência.

Março 2015

## **Anexo II:**

### **Impresso de Notificação para Exposições e Festivais de Gastronomia**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Nome da Actividade: _____      |            |
| _____                          |            |
| Local de Realização: _____     |            |
| _____                          |            |
| Data de Realização: _____      |            |
| _____                          |            |
| Telefone: _____                | Fax: _____ |
| Pessoa a Contactar : _____     |            |
| _____                          |            |
| _____ (Título do Cargo): _____ |            |
| _____                          |            |
| _____ )                        |            |

#### **Objectivo :**

A recolha de informação sobre Exposições e Festivais de Gastronomia em Macau, com vista a reforçar os trabalhos da gestão higiene e segurança alimentar e, a fim de garantir a saúde pública e dos consumidores.

**Conteúdo da Notificação(Se o espaço for insuficiente, pode submeter com anexo adicional) :**

| Lugar do Expositor | Nome do Expositor | Géneros Alimentícios Postos à Venda ou Exibição |
|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------|
|                    |                   |                                                 |
|                    |                   |                                                 |
|                    |                   |                                                 |
|                    |                   |                                                 |
|                    |                   |                                                 |

Os organizadores devem preencher o referido impresso, até 30 dias antes do início do evento.

O Impresso de Notificação pode enviar ao Centro de Segurança Alimentar do IAM através do fax no. 8296 9930 ou 8296 9935, correio electrónico: [registercsa@iam.gov.mo](mailto:registercsa@iam.gov.mo) ou correio (Endereço: Rua Nova da Areia Preta, no.52, Centro de Serviços da RAEM).

Para mais informações é favor contactar para a Linha Aberta sobre Segurança Alimentar do IAM (2833 8181).

## **Anexo III:**

# **Orientações de Higiene para Bens Alimentares Importados**

### **Objectivo:**

Com esta orientação, pretende-se relembrar a todos os importadores do ramo alimentar os cuidados e regras a observar na importação de bens alimentares.

### **Âmbito de aplicação:**

Todos os importadores de bens alimentares.

### **Definição:**

Género alimentício: é toda a substância, tratada ou não, destinada à alimentação humana, incluindo bebidas e produtos do tipo pastilha elástica, e englobando todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento.

### **Legislação aplicável:**

Todos os alimentos importados devem cumprir o estipulado nas seguintes leis:

1. Lei n.º 3/2016 – Alteração à Lei n.º 7/2003 – Lei do Comércio Externo;
2. Despacho do Chefe do Executivo n.º 255/2016 – alterada pela Lei n.º 3/2016, as tabelas de exportação e de importação a que se refere o n.º 4 do artigo 9.º da Lei n.º 7/2003;
3. Regulamento Administrativo n.º 40/2004 – disposições relativas ao controlo sanitário e fitossanitário.

\*Para informações mais detalhadas sobre a legislação aplicável, é favor visitar a Rede de Informação sobre Segurança Alimentar ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)) ou a página electrónica da Imprensa Oficial ([www.io.gov.mo](http://www.io.gov.mo)).

### **Os importadores de bens alimentares devem observar as seguintes regras na importação de géneros alimentares:**

1. Encomende os produtos apenas de fornecedores idóneos, para se assegurar que são bens higiénicos e próprios para o consumo humano;

2. A declaração de importação deve ser tramitada de acordo com a legislação de Macau aplicável;
3. Assegure-se de que os géneros importados foram sujeitos à inspecção sanitária obrigatória. Segundo o Despacho do Chefe do Executivo n.º 255/2016, relativo à importação de géneros alimentares, os seus importadores são obrigados a requerer marcação prévia de inspecção sanitária junto do IAM;
4. Mantenha-se em contacto directo com os fornecedores do local da exportação. Em caso de necessidade, exija aos fornecedores a apresentação de documentação comprovativa, como informação sobre a unidade de fabrico, documentos comprovativos de exportação autenticados pelo governo local da exportação, certificados sanitários dos produtos, certificados de origem e relatórios de testes laboratoriais;
5. Mantenha em lugar seguro todos os documentos comprovativos, como registo de importação, recibos, entre outros, para facilitar a tarefa dos departamentos competentes na identificação da origem dos produtos e respectiva gestão em caso de necessidade;
6. Verifique se os géneros importados estiveram sujeitos a condições adequadas de transporte e armazenamento, de forma a salvaguardar a qualidade e a segurança da higiene alimentar;
7. Mantenha-se informado sobre questões de segurança alimentar. No caso de descobrir ou suspeitar que produtos importados podem constituir um perigo potencial para a segurança alimentar, não os deve importar ou vender;
8. No caso de constatar ou suspeitar que os produtos entregues podem causar quaisquer problemas de segurança alimentar, tome a iniciativa de informar de imediato o respectivo departamento governamental.

**Para mais informações:**

No caso de persistirem dúvidas sobre quais os tipos de documentos necessários para requerer a importação de bens alimentares ou quais os trâmites a observar, queira por favor contactar o Centro de Serviços do IAM através dos telefones 8795 2643 ou 8795 2646 ou visitar a seguinte hiperligação do IAM:

[Formalidades para tratamento da Licença/ Declaração de importação e marcação prévia de inspecção sanitária]

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

Agosto de 2016

## **Anexo IV:**

### **Orientações para Guardar, em Segurança, Registos de Transacções Alimentares**

#### **Objectivo:**

De acordo com a Lei de Segurança Alimentar, as entidades que produzem e comercializam géneros alimentícios têm a obrigação de conservar os registos de recepção e entrega de produtos alimentares ou as respectivas facturas. Estas orientações destinam-se a sensibilizar os produtores e comerciantes de géneros alimentícios para o tipo de registos necessários e também como arquivá-los devidamente, para que os competentes serviços do governo os possam consultar eficazmente em caso de qualquer anormalidade alimentar e assim identificar rapidamente a origem do alimento problemático e tomar de imediato as medidas adequadas. A segurança alimentar em Macau é uma tarefa de todos.

#### **Âmbito de aplicação:**

- Aplicável a todos os produtos alimentares destinados a consumo humano. De acordo com a Lei de Segurança Alimentar, "Género Alimentício" refere-se a qualquer substância, tratada ou não, destinada à alimentação humana, incluindo as bebidas e os produtos do tipo pastilhas elásticas, bem como todos os ingredientes utilizados na produção, preparação e tratamento de géneros alimentícios.
- As orientações pretendem transmitir aos produtores e comerciantes de géneros alimentícios, os princípios adequados para guardar em segurança os registos de transacções alimentares, exceptuando-se aqueles que dependem de outros regulamentos já em vigor.

#### **Conteúdo dos registos para arquivar:**

Para uma rápida e eficaz identificação da origem e cadeia de distribuição dos géneros alimentares, os registos devem incluir a seguinte informação, em termos claros:

1. Datas relativas aos géneros alimentares (data da recepção; data da entrega ao grossista);

2. Informação sobre a origem dos alimentos (nome, endereço e n.º de telefone da empresa ou pessoa que forneceu os alimentos);
3. Quantidade de produtos alimentares;
4. Descrição das características dos produtos alimentares (para a sua clara identificação, como designação, número do lote e local de origem dos produtos alimentares).

### **Tipos de registos que produtores e comerciantes de géneros alimentícios devem arquivar**

|                                                | Registo de importação | Registo de aquisição | Registo de fornecimento |
|------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------|
| Importadores                                   | ✓                     |                      | ✓                       |
| Distribuidores                                 |                       | ✓                    | ✓                       |
| Retalhistas<br>(entrega directa ao consumidor) |                       | ✓                    |                         |
| Sector de restauração                          |                       | ✓                    |                         |
| Produtores locais                              |                       | ✓                    | ✓                       |

### **Maneiras de arquivar registos em segurança:**

O sector alimentar pode decidir as formas a utilizar para arquivo ou adoptar uma das que são aqui sugeridas:

1. Guardar as respectivas facturas ou recibos;
2. Guardar os registos manuscritos ou electrónicos das transacções;
3. Utilizar o modelo padrão de registo sugerido por estas Orientações.

### **Prazo de manutenção dos registos em arquivo:**

Para se detectar eficazmente a origem dos alimentos, há que respeitar os diversos prazos de validade dos diferentes produtos.

| Prazo de validade do alimento<br>(prazo para consumo)    | Prazo de arquivo do registo                                               |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Alimento com um prazo de validade de 3 meses ou inferior | Pelo menos 3 meses, a contar do dia da aquisição ou entrega dos produtos  |
| Alimento com um prazo de validade superior a 3 meses     | Pelo menos 24 meses, a contar do dia da aquisição ou entrega dos produtos |

**Notas sobre o arquivo de registos:**

Os registos alimentares devem ser feitos em tempo útil, preenchidos e guardados de forma adequada, para que os competentes serviços do governo os possam consultar rápida e eficazmente em caso de necessidade.

Setembro de 2013

## Mapa de Registo para Aquisição/ Entrega de Produtos Alimentares (Modelo)\*

Registos de Aquisição/Entrega de Produtos Alimentares em  
\_\_\_\_\_ (mês) \_\_\_\_\_ (ano)

☐ Produtos alimentares entregues    ☐ Produtos alimentares recebidos

| Data                                                                                     |                              |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Dados sobre o<br>fornecedor/<br>receptor                                                 | • Nome da empresa            |                  |
|                                                                                          | • Endereço                   |                  |
|                                                                                          | • N.º de contacto telefónico |                  |
|                                                                                          | • N.º de fax                 |                  |
|                                                                                          | • Outros                     |                  |
| Descrição dos produtos alimentares<br>(p. ex. nome, número do lote e forma de embalagem) |                              | Quantidade total |
|                                                                                          |                              |                  |
|                                                                                          |                              |                  |
|                                                                                          |                              |                  |
|                                                                                          |                              |                  |
|                                                                                          |                              |                  |

*\*Este modelo serve apenas de referência.*

## **Anexo V:**

# **Orientações para a Retirada de Alimentos do Mercado**

### **Objectivo:**

Estas Orientações para a Retirada de Alimentos do Mercado destinam-se às entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios envolvidas no processo de retirada de produtos suspeitos, com o objectivo de reforçar a eficácia destas acções e bem assim minimizar os possíveis danos causados por estes produtos àquelas entidades e ao público consumidor em geral.

### **Âmbito de aplicação:**

Em cumprimento do Artigo 5.º e Artigo 9.º da Lei n.º 5/2013 – Lei de Segurança Alimentar, no caso de ocorrência ou na ocorrência potencial de riscos para a segurança alimentar, as entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios têm o dever de notificar o IAM e retirar do mercado, em tempo útil, todos os alimentos em questão. Por sua vez, o IAM, com base no grau e dimensão de risco para a segurança alimentar, pode ordenar às respectivas entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios que retirem os produtos suspeitos do mercado. As Orientações não impedem a obtenção de provas por parte das autoridades competentes e o respectivo acompanhamento dos casos.

### **Definição:**

Retirada de Alimentos do Mercado: é a acção de retirar produtos alimentares que causaram ou podem vir a causar riscos para a segurança alimentar dos cidadãos, da posse dos grossistas, retalhistas e dos próprios consumidores. Produção e comercialização de géneros alimentícios: as actividades de produção, transformação, preparação, embalagem, transporte, importação, exportação, trânsito, armazenagem, venda, fornecimento, detenção ou exposição para venda, ou transacção por qualquer forma, de géneros alimentícios, tendo por fim o consumo público.

## **Conteúdo:**

### Início de retirada de alimentos:

As Retiradas de Alimentos são sobretudo levadas a efeito, voluntariamente ou por ordens do IAM, pelas entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios. Quando estas entidades sabem, directa ou indirectamente, que há produtos alimentares suspeitos e possuem as devidas informações sobre eles, devem pensar em dar início a uma retirada dos alimentos suspeitos do mercado.

### Responsabilidade governamental:

- O Centro de Segurança Alimentar do IAM monitoriza as entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios nas suas acções de retirada de alimentos e no seu desenrolar, avaliando igualmente a eficácia das acções tomadas pelas entidades em causa;
- Uma vez concluída a retirada, o CSA procura garantir que todos os produtos suspeitos foram recolhidos, para serem sujeitos a posterior tratamento.

### Responsabilidade das entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios:

- Realizar a retirada do mercado, de forma rápida e eficiente, dos alimentos que causaram ou podem vir a causar riscos para a segurança alimentar dos cidadãos;
- Notificar o Centro de Segurança Alimentar sobre as acções de retirada empreendidas e trabalhar em coordenação com a monitorização da retirada realizada pelo Centro;
- Durante o processo de retirada de produtos, tomar a iniciativa de enviar ao Centro de Segurança Alimentar relatórios periódicos sobre o progresso da retirada;
- Apoiar e coordenar as acções em consonância com o disposto nas Orientações.

### Notificação do Centro de Segurança Alimentar:

As entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios têm de notificar de imediato o Centro de Segurança Alimentar quando decidem retirar produtos do mercado. As entidades

em causa são obrigadas a preencher um "Formulário de Notificação de Retirada Alimentar" (Anexo I) e enviá-lo por fax para o Centro de Segurança Alimentar (durante o horário de expediente: 8296 9930 e fora dele: 8395 0482). Caso seja necessário, poderão pedir conselhos ao Centro de Segurança Alimentar sobre a estratégia de retirada a adoptar para a operação ser bem sucedida.

#### Retirada de produtos alimentares:

Para efeitos da retirada, as entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios devem ter em conta os registos de recepção e entrega de produtos suspeitos ou das respectivas facturas. Uma vez iniciada a retirada, terão de informar todos os comerciantes e consumidores envolvidos sobre as disposições de recolha e facultar-lhes uma linha aberta para pedidos de informação. Os produtos retirados devem ser guardados em local separado de outros produtos alimentares. A quantidade e códigos de lote dos produtos retirados deverão ser anotados correctamente para facilitar os subsequentes acompanhamentos.

#### Entrega de relatório sobre retirada de produtos:

As entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios devem enviar ao Centro de Segurança Alimentar relatórios periódicos sobre os progressos da retirada. Uma vez concluída a operação de retirada, terão de apresentar um "Relatório de Retirada de Produtos Alimentares" (Anexo II) ao Centro de Segurança Alimentar, no prazo de 3 dias, no qual, para além dos detalhes da operação de retirada e suas consequências, deve constar a seguinte informação:

- Motivos que ditaram a retirada dos produtos;
- Acções empreendidas pelas entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios;
- Âmbito de distribuição e quantidade do lote de produtos suspeitos em causa, em Macau e no estrangeiro;
- Resultado da retirada (quantidade dos produtos recolhidos, quantidade restante e quantidade já consumida);
- Método utilizado para a destruição dos produtos recolhidos e sua quantidade, acompanhado dos respectivos comprovativos;

- Sugestão de medidas a tomar para se evitarem ocorrências semelhantes.

O relatório irá facilitar ao Centro de Segurança Alimentar a avaliação da eficácia da operação de retirada. As entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios devem arquivar, em segurança, uma cópia do relatório completo da retirada para efeitos de inspecção.

## Anexo I: Formulário de Notificação de Retirada Alimentar (Modelo)

|                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Para: Centro de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais                                    |  |
| Número de fax: 8296 9930 (horário de expediente)<br>8395 0482 (fora do horário de expediente)                             |  |
| Data de recepção da informação sobre produtos suspeitos: ____ (ano) ____ (mês) ____ (dia)                                 |  |
| Data da notificação ao Centro de Segurança Alimentar: ____ (ano) ____ (mês) ____ (dia)                                    |  |
| <b>I. Detalhes sobre a empresa donde foram retirados os produtos</b>                                                      |  |
| Designação                                                                                                                |  |
| Endereço                                                                                                                  |  |
| Telefone                                                                                                                  |  |
| Fax                                                                                                                       |  |
| Pessoa a contactar                                                                                                        |  |
| Linha aberta                                                                                                              |  |
| Outras                                                                                                                    |  |
| <b>II. Informação sobre a operação de retirada de produtos alimentares</b>                                                |  |
| (1) Descrição do produto alimentar                                                                                        |  |
| Tipo de alimento                                                                                                          |  |
| Marca                                                                                                                     |  |
| Tamanho do produto/<br>embalagem                                                                                          |  |
| Prazo de validade ou<br>data de produção                                                                                  |  |
| Lote/número de código                                                                                                     |  |
| Designação, endereço<br>e no. de telefone<br>do fabricante local/<br>exterior/país de origem                              |  |
| (2) Motivo para a retirada                                                                                                |  |
| (3) Acções empreendidas                                                                                                   |  |
| (4) Âmbito de distribuição do lote de produtos suspeitos em causa, em Macau e no estrangeiro<br>e respectivas quantidades |  |
| <b>III. Outras informações</b>                                                                                            |  |

Carimbo da Companhia : \_\_\_\_\_

Assinatura : \_\_\_\_\_

Data : \_\_\_\_\_

## Anexo II: Relatório sobre Retirada de Produtos Alimentares (Modelo)

|                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Para: Centro de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais                                 |  |
| Número de fax: 8296 9930 (horário de expediente)<br>8395 0482 (fora do horário de expediente)                          |  |
| Data de recepção da informação sobre produtos suspeitos: ____ (ano) ____ (mês) ____ (dia)                              |  |
| Data da notificação ao Centro de Segurança Alimentar: ____ (ano) ____ (mês) ____ (dia)                                 |  |
| <b>I. Detalhes sobre a empresa donde foram retirados os produtos</b>                                                   |  |
| Designação                                                                                                             |  |
| Endereço                                                                                                               |  |
| Telefone                                                                                                               |  |
| Fax                                                                                                                    |  |
| Pessoa a contactar                                                                                                     |  |
| Linha aberta                                                                                                           |  |
| Outras                                                                                                                 |  |
| <b>II. Informação sobre a operação de retirada de produtos alimentares</b>                                             |  |
| (1) Descrição do produto alimentar                                                                                     |  |
| Tipo de alimento                                                                                                       |  |
| Marca                                                                                                                  |  |
| Tamanho do produto/<br>embalagem                                                                                       |  |
| Prazo de validade ou<br>data de produção                                                                               |  |
| Lote/número de código                                                                                                  |  |
| Designação, endereço<br>e no. de telefone<br>do fabricante local/<br>exterior/país de origem                           |  |
| (2) Motivo para a retirada                                                                                             |  |
| (3) Acções empreendidas                                                                                                |  |
| (4) Âmbito de distribuição do lote de produtos suspeitos em causa, em Macau e no estrangeiro e respectivas quantidades |  |

|                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (5)Resultado da retirada (quantidade dos produtos recolhidos, quantidade restante e quantidade já consumida)              |
| (6)Método utilizado para a destruição dos produtos recolhidos e sua quantidade, acompanhado dos respectivos comprovativos |
| (7)Sugestão de medidas a tomar no futuro                                                                                  |
| <b>III. Outras informações</b>                                                                                            |

Carimbo da Companhia : \_\_\_\_\_

Assinatura : \_\_\_\_\_

Data : \_\_\_\_\_

## **Anexo VI:**

# **Orientações Higiénicas para a Preparação de Comidas de Rua**

### **Objectivo:**

A fim de reduzir os riscos associados às comidas de rua, sugerem-se as seguintes Orientações, baseadas nos "5 Pontos-Chave para uma Alimentação Segura", defendidos pela OMS, Organização Mundial de Saúde.

### **Âmbito de aplicação:**

Comidas de rua - são alimentos prontos-a-servir, preparados ou servidos por tendinhas fixas ou vendedores ambulantes nas ruas ou outros espaços públicos.

### **Conteúdo:**

#### **1. Água e matérias-primas seguras**

Como as matérias-primas (incluindo água e gelo) estão sujeitas a graves e perigosas contaminações químicas e microbianas, é necessário:

- Assegurar que a fonte dos ingredientes seja segura e fiável;
- Escolher produtos alimentares frescos e em boas condições de higiene, evitando os que apresentem sinais de deterioração;
- As frutas e vegetais devem ser muito bem lavados e limpos. No caso do seu consumo cru, ou levemente cozido, deve retirar-se-lhes a casca;
- Assegurar um suprimento de água potável. Nunca utilizar água de origem duvidosa. A água utilizada para fazer gelo deve ser previamente fervida e deixar-se arrefecer antes de colocá-la nas formas para levar ao congelador;
- Utilizar apenas óleo de qualidade e de marca. Após a sua utilização, filtrar sempre os resíduos e nunca o reutilizar muitas vezes;
- Verificar sempre a validade dos produtos alimentares;
- Utilizar quantidades mínimas de aditivos alimentares para o efeito desejado.

## 2. Manter a limpeza

As mãos, utensílios de cozinha e caixotes de lixo podem conter microrganismos nocivos; os animais, poeiras e água contaminada podem também estar infestados de bactérias. Por isso:

- As tendinhas de rua nunca devem estar próximas de caixotes (contentores) de lixo, casas de banho públicas, esgotos a céu aberto ou animais;
- As tendinhas devem estar equipadas com instalações sanitárias básicas como lavatórios, suprimento de água potável e escoamento de detritos;
- Para manter uma boa limpeza, a zona de venda de alimentos deve ser limpa e desinfectada, pelo menos, uma vez por dia;
- Devem utilizar-se sempre caixotes de lixo com tampa, que devem ser despejar e desinfectar regularmente;
- A banca de trabalho, afastada do chão, deve ser de material impermeável e de fácil limpeza;
- Os géneros alimentares para venda ou consumo no local devem estar devidamente protegidos da poeira e das pestes por dispositivos apropriados, afastados do solo e sem contacto com quaisquer materiais contaminantes. Também não devem estar expostos à luz directa do sol;
- Recomenda-se a utilização de loiça descartável, pois, de contrário, terá de ser muito bem lavada, limpa e seca antes de sua utilização;
- As tendinhas devem dotar-se de equipamentos adequados e suficientes para limpar ou lavar os ingredientes e utensílios.

## 3. Cozimento e (re)aquecimento

Considerando que a maioria dos microrganismos nocivos e suas toxinas podem ser destruídas através do cozimento adequado, recomenda-se que:

- Carne, aves de criação, ovos e produtos do mar sejam completamente cozinhados;
- suco da carne cozinhada deve ser transparente e não avermelhado ou com sinais de sangue;
- As sopas e vegetais estufados devem ser cozinhados até levantar fervura contínua durante, pelos menos, um minuto;

- Antes de serem servidos, os alimentos cozinhados devem ser reaquecidos completamente, até que a temperatura no seu interior atinja os 75°C ou mais.

#### 4. Prevenção da proliferação microbiana nos alimentos

Considerando que a proliferação microbiana é muito rápida nos alimentos expostos à temperatura ambiente, o que pode conduzir a intoxicações alimentares, recomenda-se:

- A guarda dos alimentos crus (isto é, carne, aves e peixe crus) em local diferente dos alimentos já cozinhados;
- Utilização de conjuntos de utensílios diferentes para manusear alimentos crus e alimentos cozinhados;
- Na guarda de alimentos, seguir o princípio "Manter quentes os alimentos quentes e frios os alimentos frios". Ou seja, os alimentos servidos quentes devem manter-se a mais de 60°C e os alimentos frios a menos de 5°C ;
- Não manter os alimentos cozinhados à temperatura ambiente por mais de 2 horas;
- Se as instalações de refrigeração forem limitadas, preparar menos comida para reduzir as sobras;
- Manter os alimentos preparados com antecedência, sobras ou alimentos que sejam transportados de um lugar para outro, sempre fora da Zona de Temperatura de Perigo, ou seja, abaixo dos 5°C ou acima dos 60°C .

#### 5. Praticar sempre uma boa higiene pessoal

Considerando que microorganismos patogénicos podem estar presentes durante o manuseamento, preparação e armazenagem, para além da sua possível transmissão pelas pessoas aos alimentos, o pessoal que trabalha neste sector deve:

- Usar um avental limpo e de cor clara;
- Não usar anéis, braceletes, relógio ou outros acessórios;
- Utilizar tenazes, colheres de vários tamanhos e luvas descartáveis de plástico para manusear alimentos prontos-a-servir ou cubos de gelo para as bebidas;

- Usar as luvas descartáveis uma só vez e, de imediato, lançá-las ao lixo;
- Não fumar, cuspir, introduzir os dedos no nariz, tossir ou espirrar em frente dos alimentos, nem, durante a preparação e fornecimento de alimentos, utilizar a ponta dos dedos para os provar ;
- Nunca vender alimentos e manusear dinheiro ao mesmo tempo;
- As mãos devem estar sempre muito limpas. Nas situações a seguir descritas, lave sempre as mãos com sabão líquido e água corrente e limpe-as com toalhetes de papel e nunca a um trapo já húmido e cheio de bactérias:
  - >Antes de manusear alimentos, em especial cozinhados e prontos-a-servir;
  - >Depois de utilizar a casa de banho;
  - >Depois de tossir ou espirrar;
  - >Depois de manusear ingredientes crus ou frescos, tocar no cabelo, nariz ou outras partes do corpo;
  - >Depois de tocar em dinheiro, sobras de alimentos, lixo ou objectos contaminados.
- Quem opere com alimentos deve praticar sempre uma boa higiene pessoal, cortando as unhas regularmente, tomando, pelo menos, um banho diário, usar cabelo curto ou uma touca durante o trabalho. No caso de sofrerem de erupções cutâneas, furunculose ou feridas abertas, corrimento nasal, inflamações da vista ou dos ouvidos ou diarreia, não devem preparar nem manusear quaisquer alimentos, devendo ser dispensado do trabalho.

Além disso, os empregadores devem assegurar-se que os seus trabalhadores que manuseiam directamente alimentos, se encontram sempre em boas condições de saúde, têm um bom entendimento e cumprem as citadas regras de higiene pessoal e segurança alimentar.

Maio de 2014

## **Anexo VII:**

# **Orientações para a Utilização de Recipientes de Plástico Descartáveis**

### **Objectivo:**

Os alimentos que são comprados para levar (take-away) são muitas vezes colocados em recipientes de plástico descartáveis. No entanto, o seu uso indevido pode afectar a segurança alimentar, nomeadamente alimentos muito quentes em caixas de esferovite podem causar a danificação da embalagem, libertando substâncias nocivas que podem contaminar os alimentos no interior. Estas orientações servem para relembrar fabricantes e vendedores, de regras importantes a observar na utilização de recipientes de plástico descartáveis.

### **Âmbito de aplicação:**

Unidades de comercialização que utilizam recipientes para alimentos, incluindo refeitórios, lojas de comprar e levar (take-away), supermercados, etc.

### **Definição:**

Recipientes de plástico descartáveis para alimentos (adiante designados simplesmente por "recipientes" ); recipientes descartáveis feitos de derivados de plástico para guardar alimentos. Os tipos mais utilizados são politereftalato de etileno (PET), polipropileno (PP), poliestireno (PS) e poliestireno expandido (EPS) mais conhecido por esferovite.

### **Conteúdo:**

#### **1. Comprar de forma inteligente**

- Adquirir recipientes apenas de fornecedores idóneos;
- Escolher o tipo de recipiente a usar com base no tipo de alimento a guardar (ver apêndice);
- No acto da recepção, verifique se os recipientes estão em boas condições, limpos, sem danos nem contaminações.

## 2. Armazenar de forma inteligente

- Os recipientes devem estar devidamente cobertos e ser guardados num armário. Nunca colocá-los directamente no chão;
- Os alimentos e os recipientes devem ser mantidos em separado e nunca estar expostos directamente à luz solar ou perto de fontes de calor;
- Adoptar o princípio de "Primeiro a entrar, primeiro a sair" na gestão de estoques.

## 3. Utilizar de forma cuidadosa

- Verificar o estado do recipiente antes de o utilizar e descartá-lo de imediato se estiver danificado ou contaminado;
- Guardar alimentos apropriados para o tipo de recipiente utilizado (consultar o apêndice);
- Para guardar alimentos a temperaturas muito altas, deve usar recipientes de polipropileno (PP) que resistem melhor ao calor. Evitar utilizar recipientes de material pouco resistente ao calor como poliestireno (PS) e poliestireno expandido (EPS);
- Evitar colocar alimentos fritos a alta temperatura ou muito oleosos directamente no recipiente, de forma a evitar a libertação de substâncias nocivas. Pode colocar primeiro no recipiente um elemento de insulação (por exemplo papel de alumínio) ou papel absorvente;
- Evitar colocar alimentos no recipiente com demasiada antecedência, para reduzir o tempo de contacto;
- Se o recipiente se deformar ao colocar alimentos, descarte de imediato o recipiente e o seu conteúdo;
- Nunca reutilize recipientes de plástico descartáveis;
- Em caso de dúvida sobre a segurança do recipiente, é preferível não o utilizar.

## Apêndice: Propriedades e códigos de recipientes de plástico descartáveis para alimentos

| Tipos de Plástico                | Propriedades                                                                                                                                                                 | Código                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Politereftalato de etileno (PET) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Baixa resistência ao calor</li> <li>Não pode guardar alimentos a mais de 80°C</li> <li>Não se pode utilizar no microondas</li> </ul>  |  |
| Polipropileno (PP)               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Baixa resistência ao calor</li> <li>Não pode guardar alimentos entre 100°C e 140°C</li> <li>Pode-se utilizar no microondas</li> </ul> |  |
| Poliestireno (PS)                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Baixa resistência ao calor</li> <li>Não pode guardar alimentos a mais de 100°C</li> <li>Não se pode utilizar no microondas</li> </ul> |  |
| Poliestireno expandido (EPS)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Baixa resistência ao calor</li> <li>Não pode guardar alimentos a mais de 100°C</li> <li>Não se pode utilizar no microondas</li> </ul> |  |

O IAM lembra ao público e ao sector alimentar para proteger a Terra e estimar os recursos naturais!

- Evitar a utilização de recipientes, talheres e pratos descartáveis;
- Encorajar os clientes a trazerem os seus próprios recipientes, talheres e loiça;
- Evitar a utilização de sacos de plástico e encorajar os clientes a trazerem a sua própria saca ecológica para as compras.

Agosto de 2013

## **Anexo VIII:**

# **Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos**

### **Objectivo:**

Estas orientações destinam-se a relembrar ao sector alimentar as boas práticas de higiene e segurança a observar no transporte de alimentos em veículos.

### **Âmbito de aplicação:**

Fornecedores, retalhistas e quaisquer entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios que utilizem veículos no transporte de alimentos.

### **Práticas a observar durante o transporte de alimentos:**

#### **1. Protecção adequada dos alimentos**

- Acondicionar e transportar os alimentos separadamente, de acordo com os diferentes tipos. Alimentos crus e cozinhados devem ser sempre transportados em veículos diferentes, para se evitar a contaminação cruzada;
- Proteger adequadamente os alimentos pontos a comer não embalados, mantendo-os sempre em recipientes apropriados e com tampa;
- Durante o transporte, evitar a exposição dos alimentos à luz solar directa, ao vento e à chuva;
- Os veículos utilizados para o transporte de alimentos não deverão ser utilizados para outros fins, em particular transporte de químicos ou lixo.

#### **2. Controlar sempre a temperatura durante o transporte de alimentos**

- Utilizar veículos com controlo de temperatura: para alimentos refrigerados, abaixo de 5 °C ; para alimentos congelados, a 18 °C negativos ou abaixo; e para alimentos quentes, acima de 60°C ;
- Antes de carregar alimentos que requeiram refrigeração ou

congelação, assegurar-se de que o dispositivo de controlo de temperatura do veículo está a funcionar bem e de que o compartimento já está à temperatura correcta;

- Para alimentos que requeiram refrigeração ou congelação, reduzir ao mínimo o tempo de transporte e minimizar a frequência de abertura das portas e sua duração a fim de manter sempre a temperatura ideal;
- Antes do transporte de alimentos frios ou quentes, por veículos sem controlo de temperatura, devem guardá-los em recipientes ou caixas com isolamento térmico adequado . Por exemplo; no caso de frios, em caixas térmicas com gelo/gelo seco.

### 3. Limpeza e manutenção de veículos

- Assegurar que o seu interior está sempre limpo e asseado. Limpar e desinfetar regularmente os veículos e respectivo equipamento;
- Inspeccionar, fazer a manutenção e reparar regularmente os veículos e respectivo equipamento.

Novembro 2015

# Notas

# Notas

# Table of Contents

|                                                                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Foreword .....                                                                                                                                          | 76  |
| Declaration and Keeping the Records of Imported Food, such as<br>the Inspection and Quarantine Certificates and Receipts/Invoices/<br>Transaction ..... | 77  |
| Related Legislations, Regulations and Guidelines .....                                                                                                  | 79  |
| Important Notice to Organizers .....                                                                                                                    | 80  |
| Notice to Exhibitors: Activity Preparation, Storage and Logistics .....                                                                                 | 82  |
| Notice to Exhibitors: Onsite food Preparation, Cooking and Heating .....                                                                                | 83  |
| Notice to Exhibitors: Food Packaging and Display .....                                                                                                  | 84  |
| Notice to Exhibitors: Hygiene Requirements of Equipment,<br>Environment and Personal .....                                                              | 85  |
| Annex I: Guidelines on Proper Hand Washing for Food Handlers .....                                                                                      | 86  |
| Annex II: Notification Sheet for Food Shows and Expositions .....                                                                                       | 88  |
| Annex III: Hygiene Guidelines on Imported Food .....                                                                                                    | 90  |
| Annex IV: Guidelines on Keeping Records Relating to Food .....                                                                                          | 92  |
| Annex V: Food Recall Guidelines .....                                                                                                                   | 95  |
| Annex VI: Hygiene Guidelines on Street Food .....                                                                                                       | 101 |
| Annex VII: Guidelines on the Use of Disposable Plastic Food Containers<br>.....                                                                         | 105 |
| Annex VIII: Hygiene Guidelines on Food Transportation .....                                                                                             | 108 |

## Foreword

These guidelines serve to remind the organizers and participants in food shows and expositions whom must heed of food safety. Adopting these guidelines into practices can facilitate the meetings, incentives, conferences and events (aka MICE) as well as food industries whom are able to take appropriate hygiene countermeasures for handling their food provision in their exhibition activities as well as comply with the food safety and hygiene standards.

### **Scope of Application:**

All entities and stakeholders are involved of working on the food shows and expositions, inclusive of the exhibition organizers and collaborators, the heads of convention venues, official contractors, logistics providers and exhibitors.

## **Declaration and Keeping the Records of Imported Food, such as the Inspection and Quarantine Certificates and Receipts/Invoices/Transaction**

1. Any modes for selling the food items in the marketplaces of Macao, which are imported or produced locally, must comply with the provisions in Law No. 5/2013 "Food Safety Law" and other relevant statutory requirements in order to ensure the food items conforming to the food wholesome standards and suitable for human consumption. According to "Food Safety Law", a person sells any food items, which are smuggled or failure in a quarantine inspection, for that behavior is deemed as an administrative violation. The penalty fine is between MOP\$ 50,000 and MOP\$ 600,000. In addition, if the food items cause some hazards to physical integrity, for the sales behavior is deemed as a crime and involved of criminal liability. The maximum penalty is to imprison for 5 years or 600 days of fine.
2. The exhibitors and organizers must clearly understand each items of their imported foods whether it is a subject to be mandatory for inspection and sanitary quarantine. In accordance with the Directive of Chief Executive No. 255/2016, it specifies that any food items mandated to receive the sanitary and phytosanitary inspections, which are hand-carried by a person or imported by an official routine, must be required to make a quarantine appointment with the Civic and Municipal Affairs Bureau (aka IAM) prior to importation. (For more information refers to Annex III "Hygiene Guidelines on Imported Food").
3. As the stakeholders have any questions about the application procedures for food importation and relevant necessary documents as well as licenses, please inform the Integrated Service Centre of the IAM by phone (Tel: 8795 2643 or 8795 2646) or visiting the webpage of the "Procedures for Processing Import License/Declaration and Advance Booking for Sanitary Inspection" (<http://www.iam.gov.mo/e/food/adminDefault/22>).

4. All food sources should have a sanitary verification and be bought from the hygienic and reliable suppliers. Keeping all records include of the procurement, distribution, invoices, receipts and all supporting documents related to the food hygiene conditions. The competent authorities of food safety are empowered to check these records for tracing and tracking the origins of food. (The detail information refers to Annex IV "Guidelines on Keeping Records Relating to Food") .
5. The organizers and exhibitors must pay attention on the information about food safety and warning alerts released by the Food Safety Centre ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)) in order to take effective actions and coordinate the follow-up works for Macao government.

## **Related Legislations, Regulations and Guidelines**

### **1. Legislations and Regulations**

- Administrative Regulation No.16/2015 – The Limits Of Pathogenic Microorganisms In Infant Formula
- Administrative Regulation No.16/2014 – The Maximum Limits of Radionuclides In Foods
- Law No. 5/2013 – Food Safety Law
- Administrative Regulation No.13/2013 – The Maximum Residue Limits Of Veterinary Drugs In Foods
- Administrative Regulation No.6/2014 – The List Of Prohibited Substances For The Use In Foods
- Decree No. 50/92/M – Establishing The Conditions To Be Complied With The Foods Labelling Which Are Ready To Be Delivered To The Final Consumers
- Law No. 7/2003 "Foreign Trade Law" amended by Law No. 3/2016
- Administrative Regulation No. 40/2004 – Controls of the Sanitary and Phytosanitary
- The Writ of Instruction of the Chief Executive No. 255/2016 – The Updated Export and Import Table of "Foreign Trade Law"
- Law No. 12/88/M – Consumers' Protection

The legislations, regulations and guidelines are stated above that are accessible on the IAM Food Safety Information webpage ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)). Moreover, all exhibitors and organizers ought to check other relevant regulations and provisions enacted by other collaborative government entities so as to ensure no violations on additional related legal requirements.

- ### **2. All guidelines on the food safety and sanitary practices make references to other Annexes which are indicated at the last in this guideline and available on the IAM Food Safety Information webpage.**

## **Important Notice to Organizers**

1. The organizers should work with the well-reputable suppliers and exhibitors so that ensuring the foods provided are hygienic and fitting for human consumption.
2. The organizers should keep the contact list of all exhibitors as well as record the detailed information about the display food, such as the food manufacturer, the types of foods, the names of foods, the origins of foods, the batch number, etc., so as to facilitate the follow-up works on the food traceability.
3. The organizers should provide hygienically safe drinking water and the infrastructures required for food preparation and storage properly, e.g, freezer and heated display cabinets, to the exhibitors whom are able to perform on-site cooking. Moreover, the organizers ought to coordinate with the exhibitors for making sure that there is sufficient power supply throughout the event so that the functions of the equipment and facilities can work properly.
4. The organizers must ensure all exhibitors' chilled and frozen food products appropriately stored into a cold facility which is temperature adjustable and normally operated, such as refrigerators, freezers, cold display cabinets or others equipment.
5. In order to ensure the execution of the relevant laws and regulations, the organizers should be regularly conducting inspections of the exhibition venues and provide assistances for making sure the food which are sold by exhibitors to comply with the requirements of Macao Laws and regulations. Moreover, during the period of exhibits, the IAM deploys our inspectors for onsite surveillance. The organizers should offer appropriate assistance.

6. If there are doubts about the sources, hygiene and safety of the foods selling by the exhibitors, the organizers ought to notify and report to the relevant government departments voluntarily and immediately.
7. Before conducting the activities of food shows or expositions, the organizers should provide the information about the upcoming events to the IAM Food Safety Centre at least 30 days in advance. The written note is referred to Annex II ; then, it should be sent to the IAM Food Safety Center by a fax (Fax: 8296 9930 or 8296 9935), an e-mail (registercsa@iam.gov.mo), or a personal submission (Address: Rua Nova da Areia Preta, no. 52, Government Services Centre, Macao). For any enquiry, please contact Food Safety Hotline of the IAM Food Safety Centre (Tel: 2833 8181).
8. When the food shows or expositions take places where are managed by the IAM, the organizers must apply the upcoming events to the IAM prior to start. Please visit the IAM webpage for the application procedures: "Guidelines on Administrative Procedures" ([www.iam.gov.mo/e/main/adminDefault](http://www.iam.gov.mo/e/main/adminDefault)) or call the Civic Service Hotline (Tel: 2833 7676).

## **Notice to Exhibitors: Activity Preparation, Storage and Logistics**

1. The exhibitors should provide their information voluntarily to the organizers, such as contact persons, the types of selling foods, the names of foods, the origins of production, the batch of food products, so as to facilitate the traceability of foods.
2. The exhibitors should adopt appropriate protective measures so as to prevent the foods from contamination during the storage and transport.
3. During the transport of food products from the suppliers to the warehouse of Macao or to the event venues, they must be kept under the below mentioned temperatures and conditions correspondingly. Dry foods are kept in a cool and well-ventilated place, and avoid direct exposure to sunlight. Food products required for storing in low-temperature should be kept at below 5° C or frozen at -18° C or below. The hot food should be served at above 60° C.
4. When the exhibitors use the vehicles without equipped with temperature control device to deliver the cold or hot foods, these foods should be stored in a temperature maintained container, for examples, the food required for keeping in low temperature should be delivered in a cooler box with sufficient amount of ice or dry ice.
5. All exhibitors must ensure that foods are properly stored into a cold facility of having temperature control and normal operation, such as refrigerators, freezers or other appropriate equipment. They should coordinate with the organizers to make sure that there is sufficient electricity supply throughout the event for these infrastructures to work properly.

## **Notice to Exhibitors: Onsite food Preparation, Cooking and Heating**

1. The exhibitors must make sure the food preparation and handling environments to comply with wholesome requirements.
2. The exhibitors always use different sets of cutlery, chopping boards and utensils for handling the raw and cooked foods separately.
3. Thawing the foods and ingredients should be adopted the appropriate methods, including of placing them in the cooling compartment (below 5°C), deforesting in microwave then heating the food to fully cooked immediately, deforesting the foods under the running tap water. Thawed foods should be used or consumed promptly.
4. The processed foods should be examined stringently prior to cook or reheat. As there are any signs of spoilage, decay or other abnormal organoleptic property, the exhibitors must not use these inferior foods.
5. As the foods are cooked thoroughly in the heat-treatment, the internal temperature of foods must reach at 75° C or above lasting for at least 15 seconds or more.
6. Avoid cooking a large quantity of foods at one time. Exhibitors should assess the actual sales for food consumption before preparing adequate amounts of foods.

## **Notice to Exhibitors: Food Packaging and Display**

1. All foods and beverages which are available for free tasting must be well-wrapped or covered; additionally, these foods and beverages samples ought to divide into smaller portions and be distributed by an assigned employee who wears a mask, a pair of gloves, a clean outfit for ensuring the food hygiene.
2. The leftovers of free tasting and opened packaged foods must not be served in different time again.
3. Refrigerated foods (e.g. sashimi and cold dishes) should be displayed at below 5° C.
4. Ready-to-eat foods should be well-wrapped and covered. Do not display or keep it in the room temperature lasting more than two hours.
5. All foods intended for human consumption must comply with the provisions of the "Food Safety Law" whatever that are provided for the visitors to buy, taste testing and be a gift.
6. In order to notify the consumers for understanding the information of foods, such as the expiry date, ingredients and storage conditions, all foods which are displayed for sale or tasting in the booth should be labelled with the aforesaid information. In case of pre-packaged food products, whatever these are entirely or partially packed for sell or demonstration, it must be labelled in a compliance with relevant laws.
7. The exhibitors ought to check the hygiene quality of displayed foods frequently during the process of food demonstration. Do not sell or provide any foods with abnormal organoleptic property.

## **Notice to Exhibitors: Hygiene Requirements of Equipment, Environment and Personal**

1. All foods, beverages, tableware and utensils must be covered and stored properly.
2. Always keep the booths, tools and cooking equipment clean.
3. Be equipped a trash with lid for disposing the food remnants and packaging materials. The trash should be covered all the time and kept in an appropriate distance between the food handling and garbage areas.
4. Maintain a good personal hygiene and cleanliness. Wash hands thoroughly before and after handling the foods.
5. Do not handle the foods as the food handler has the symptoms of illness, such as coughing, running nose, diarrhea, vomiting or fever.
6. Never handle the food and money at the same time.

## **Annex I:**

# **Guidelines on Proper Hand Washing for Food Handlers**

### **Objective:**

Proper hand washing is an effective way to prevent foodborne disease. This guideline is intended to remind the food industry when and how to wash hands properly in order to minimise the risk of foodborne disease.

### **Scope:**

All food handlers engaged in premises for production and sale of food.

### **Content:**

#### **I. When to wash hands:**

Food handlers must wash their hands in the following situations:

- Before commencing or re-commencing handling of food;
- Before handling cooked food or ready-to-eat food and after handling raw food;
- After coughing or sneezing;
- After touching bare body parts such as hair and nose;
- After cleaning or handling garbage;
- After using the toilet;
- After eating or drinking;
- After smoking;
- After touching animals.

#### **II. Steps for hand washing:**

1. Wet hands with water;
2. Apply liquid soap and rub hands together to make a soapy lather;
3. Rub the palms, back of hands, fingers, finger tips, between fingers and wrists for at least 20 seconds. Do not rinse hands while rubbing;
4. Rinse hands thoroughly with water;

5. Dry hands thoroughly with a clean towel\* or a disposable paper towel, or a hand dryer.

\* Never share towels and store personal towels properly. Wash towels and disinfect them at least once daily, and preferably, prepare towels for frequent replacement.

March 2015

## Annex II: Notification Sheet For The Food Shows and Expositions

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| Thematic Name Of The Convention And Exhibition: _____ |            |
| _____                                                 |            |
| Exhibited Address: _____                              |            |
| Date: _____                                           |            |
| Telephone: _____                                      | Fax: _____ |
| Contact Person: _____                                 |            |
| _____ (Job Title: _____)                              |            |
| _____ )                                               |            |

### Objective :

Collecting the information about the food shows and expositions in Macao aims to reinforce the management of food safety and hygiene control as well as protect the public and consumers' health.

### Content of Notification (If the list is full, the organizers can submit an additional attachment) :

| Booth | Exhibitor Name | Foods for Sale or Display |
|-------|----------------|---------------------------|
|       |                |                           |
|       |                |                           |
|       |                |                           |
|       |                |                           |
|       |                |                           |

Organizers should submit this record sheet at least 30 days in advance of the activity start. Please fill up the information properly.

This sheet can be sent to the IAM Food Safety Center by a fax (Fax#: 8296 9930 or 8296 9935), an e-mail ([registercsa@iam.gov.mo](mailto:registercsa@iam.gov.mo)), or a personal submission (Address: Rua Nova da Areia Preta, no. 52, Government Services Centre, Macao).

For any enquiry, please contact Food Safety Hotline of the IAM Food Safety Centre (Tel: 2833 8181).

## **Annex III:**

# **Hygiene Guidelines on Imported Food**

### **Objective:**

This guideline is intended to remind "food importers" about the issues they should pay attention to during food import.

### **Scope:**

Those engaged in food importation business.

### **Definition:**

Food: any processed or unprocessed substances that are intended for human consumption, including drinks and chewing gum products, as well as any substances used in the production, preparation and processing of food.

### **Laws and regulations:**

All imported food products must satisfy:

1. Law No. 7/2003 "Foreign Trade Law" amended by Law No. 3/2016;
2. The Writ of Instruction of the Chief Executive No. 255/2016 - The export table and import table referred to in Clause 4 of Article 9 of Law No. 7/2003, which was amended by Law No. 3/2016;
3. Administrative Regulation No. 40/2004 – Regulations on sanitary and phytosanitary measures on goods.

\* Detailed provisions of the relevant laws and regulations can be found at the Food Safety Information website ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)) or the Government Printing Bureau's website ([www.io.gov.mo](http://www.io.gov.mo)).

### **Food importers should pay attention to the following issues during food import:**

1. Purchase from reputable suppliers to ensure the food provided is hygienic and suitable for human consumption;
2. Declare imported food in accordance with the relevant laws and regulations of Macao;

3. Check whether the imported food is subject to mandatory sanitary inspection and quarantine. According to the Writ of Instruction of the Chief Executive No. 255/2016, advance booking for sanitary inspection should be made with the IAM if the imported food is subject to mandatory sanitary inspection and quarantine;
4. Keep close contact with the suppliers of the exporting countries. If necessary, request the suppliers to provide relevant documents, such as information about the suppliers, export certificates issued by the government authorities of the exporting countries, as well as health certificates, certificates of origins and laboratory test reports of the food products, etc.;
5. Retain relevant import records and invoices for source tracing and management by the competent government authorities whenever necessary;
6. Pay attention to the storage and delivery conditions of imported food to ensure food hygiene and safety;
7. Be aware of food safety information. Do not import or sell any food products found or suspected of having potential food safety risk;
8. Contact the corresponding government authorities if there is any doubt about the hygiene and safety of any imported food.

**Enquiry:**

Should you have any enquiries about the documents required and application procedures for food import, please feel free to contact Integrated Services Centre of the IAM at 8795 2643 or 8795 2646 or visit the following webpage of the IAM:

《Procedures for Processing Import License/Declaration and Advance Booking for Sanitary Inspection》 <http://www.iam.gov.mo/e/food/adminDefault/22>

August 2016

## **Annex IV:**

# **Guidelines on Keeping Records Relating to Food**

### **Objective:**

As stipulated in the "Food Safety Law", food producers and traders are obliged to keep records or relevant invoices relating to acquisition and supply of food within a specified period. This guideline is intended to let the food producers and traders understand the requirements of food record keeping and how to carry it out properly, in order to assist the competent authorities to trace the source of food more effectively and take prompt action when dealing with food incidents, thus safeguarding food safety in Macao with combined effects.

### **Scope:**

- This guideline is applicable to all food that is intended for human consumption. As stipulated in the "Food Safety Law", "food" refers to any substances, processed or unprocessed, intended for human consumption, including beverages and chewing gums products, as well as all ingredients used in the production, preparation and processing of food.
- This guideline is intended to provide principle-based recommendations on food record keeping for food producers and traders. However, for those who are regulated by other existing guidelines, the current regulations are to be followed.

### **Information to be included in the records:**

For effective tracing of sources and distribution of food, the records kept should clearly cover the following information:

1. Date (the date the food was acquired; the date the food was supplied by wholesale);
2. Information about the source of food (name, address and telephone number of the company or individual);
3. Quantity of food;
4. Description of food (characteristic description which can be clearly identified, such as the name of food, batch number and place of origin, etc.).

### Records generally required to be kept by food producers and traders

|                                               | Import Record | Acquisition Record | Supply Record |
|-----------------------------------------------|---------------|--------------------|---------------|
| Food Importer                                 | ✓             |                    | ✓             |
| Food Distributor                              |               | ✓                  | ✓             |
| Food Retailer<br>(direct supply to consumers) |               | ✓                  |               |
| Catering Industry                             |               | ✓                  |               |
| Local Food Manufacturer                       |               | ✓                  | ✓             |

### Ways to keep records:

The industry may have their own ways of record keeping according to specific needs, or may refer to one of the following means:

1. Keep the receipts or invoices properly;
2. Keep written or electronic transaction records;
3. Use the template of record keeping provided in this guideline.

### Duration of record keeping:

To facilitate effective traceability of food, the duration of record keeping relating to food varies according to the shelf life of food which is as follows:

| Shelf life of food (expiry date)         | Duration of record keeping                                      |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Food with shelf life of 3 months or less | At least 3 months from the date the food was acquired/supplied  |
| Food with shelf life over 3 months       | At least 24 months from the date the food was acquired/supplied |

### Points to note during record keeping:

The relevant food records should be collated/filed timely and stored properly for immediate reference by competent authorities when necessary.

September 2013

### Record-keeping form relating to acquisition or supply of food (Template)

Record of food supplied/acquired for the month of \_\_\_\_\_ in 20 \_\_\_\_

☐ Food supplied   ☐ Food acquired

|                                                                          |                    |                |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Date                                                                     |                    |                |
| Particulars<br>of the trade<br>involved                                  | • Name of company  |                |
|                                                                          | • Address          |                |
|                                                                          | • Contact tel. no. |                |
|                                                                          | • Fax no.          |                |
|                                                                          | • Others           |                |
| Description of food<br>(e.g. name of food, batch no., type of packaging) |                    | Total quantity |
|                                                                          |                    |                |
|                                                                          |                    |                |
|                                                                          |                    |                |
|                                                                          |                    |                |
|                                                                          |                    |                |

*This template is for reference only.*

## **Annex V:**

### **Food Recall Guidelines**

#### **Objective:**

The Food Recall Guidelines set the criteria for food producers and traders when carrying out the procedures of recall of affected food products in a way to enhance efficiency in the recall of food products and to minimise the loss inflicted on the food producers and traders and the public concerned.

#### **Scope:**

As stipulated in Article 5 and 9 of Law No. 5/2013 "Food Safety Law", when a food safety risk has existed or may exist, the food producers and traders are obliged to inform the IAM about the risk and recall the food product concerned in a timely manner. In addition, the IAM can order the food producers and traders to recall the food product concerned according to the extent and range of risks.

These guidelines do not affect competent authorities to collect evidence and carry out follow-up actions in conformity with their specific food-related regulations.

#### **Definition:**

Food recall: is defined as an action to remove food, which has posed or may pose a safety hazard to consumers, from wholesalers, retailers and consumers.

Food Production and Trade: is defined as behaviour that involves food production, processing, preparation, packaging, transportation, import, export, transit, storage, sale or supply for public's consumption, possession or display of food for sale, or any food trading activities.

**Content:**Initiation of Recall:

Recall of food is carried out by the food producers and traders voluntarily or as ordered by the IAM. A food recall may be initiated when the food producers and traders are notified of and receive information about the respective problematic food directly or indirectly.

Responsibility of Government:

- The Food Safety Centre of the IAM is responsible to monitor the implementation and progress of the recall carried out by the food producers and traders and assess the adequacy of the action taken;
- After a recall is completed, the Centre will ensure that all the affected products are recalled in order to facilitate appropriate follow-up actions.

Responsibility of Food Producers and Traders:

- To be responsible for implementing the actual recall and to recall the food products which have posed or may pose food safety hazard efficiently from the market and in the shortest time practicable;
- To notify the Food Safety Centre about the recall and work closely with the Centre on the monitoring of the recall;
- During the recall process, the food producers and traders should keep the Food Safety Centre informed of the progress of the recall at regular intervals;
- Support and follow the procedures in these guidelines.

Notification to Food Safety Centre:

The food producers and traders should immediately notify the Food Safety Centre once they have decided to carry out the food recall procedures. The food producers and traders concerned should complete the "Food Recall Notification Form" (Appendix 1) and send it to the Centre by fax (Office hours: 8296 9930 or non-office hours: 8395 0482). If necessary, the food producers and traders may propose the recall strategy to be taken and consult the Centre in advance to ensure a complete and successful recall.

### Recall of Food:

Recall of food should be based on purchase and sales records or relevant invoices. Upon commencement of a recall, the food producers and traders should notify all food traders and consumers concerned of the recall arrangement and provide hotline service to deal with enquiries. The food producers and traders should store the recalled food in a separate area away from other foods and keep accurate records of the quantity and the batch of the recalled food, to ensure follow-up actions can be carried out smoothly.

### Submission of Recall Report:

The food producers and traders concerned should keep the Food Safety Centre informed of the progress of the recall at regular intervals and submit the "Food Recall Report" (Appendix 2) to the Food Safety Centre within 3 days from the date of completion of the recall. The report should include information about the processes and result of the recall and contain the following information:

- The reasons for the recall;
- The action taken by the food producers and traders;
- The extent of distribution of the relevant batch and the quantity distributed in Macao and overseas;
- The result of the recall (quantity of stock recalled, not yet recalled and sold);
- The quantity of recalled stock which has been handled and the method of handling (with attachment of relevant records);
- The action proposed to be implemented in the future to prevent a recurrence of similar incident.

The report helps the Food Safety Centre to assess the effectiveness of the recall. Moreover, the food producers and traders should keep a complete record of the entire food recall for checking.

## Appendix 1: Food Recall Notification Form (Template)

|                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| To: Food Safety Centre of the Civic and Municipal Affairs Bureau, Macao                         |  |
| Fax: (Office Hours) 8296 9930<br>(Non-office Hours) 8395 0482                                   |  |
| Date of Receipt of Information about Suspected Food by Company: ____ Day ____ Month ____ Year   |  |
| Date of Notification to Food Safety Centre: ____ Day ____ Month ____ Year                       |  |
| I. General Information about Recalling Company                                                  |  |
| Name                                                                                            |  |
| Address                                                                                         |  |
| Telephone                                                                                       |  |
| Fax                                                                                             |  |
| Contact Person                                                                                  |  |
| Enquiry Hotline                                                                                 |  |
| Others                                                                                          |  |
| II. Information about Recall of Food                                                            |  |
| (1) Description of Food                                                                         |  |
| Food Type                                                                                       |  |
| Brand Name                                                                                      |  |
| Product/Pack Size                                                                               |  |
| Expiry Date/Manufacturing Date                                                                  |  |
| Batch/Code Number                                                                               |  |
| Place of Origin/Name, Address and Telephone Number of Local/Overseas Manufacturer :             |  |
| (2) Reason for Recall                                                                           |  |
| (3) Action Proposed                                                                             |  |
| (4) Extent of Distribution of the Relevant Batch and Quantity Distributed in Macao and Overseas |  |
| III. Other Information                                                                          |  |
|                                                                                                 |  |

Company Chop : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

## Appendix 2: Food Recall Report (Template)

|                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| To: Food Safety Centre of the Civic and Municipal Affairs Bureau, Macao                         |  |
| Fax: (Office Hours) 8296 9930<br>(Non-office Hours) 8395 0482                                   |  |
| Date of Receipt of Information about Suspected Food by Company: ____ Day ____ Month ____ Year   |  |
| Date of Notification to Food Safety Centre: ____ Day ____ Month ____ Year                       |  |
| <b>I. General Information about Recalling Company</b>                                           |  |
| Name                                                                                            |  |
| Address                                                                                         |  |
| Telephone                                                                                       |  |
| Fax                                                                                             |  |
| Contact Person                                                                                  |  |
| Enquiry Hotline                                                                                 |  |
| Others                                                                                          |  |
| <b>II. Information about Recall of Food</b>                                                     |  |
| (1) Description of Food                                                                         |  |
| Food Type                                                                                       |  |
| Brand Name                                                                                      |  |
| Product/Pack Size                                                                               |  |
| Expiry Date/Manufacturing Date                                                                  |  |
| Batch/Code Number                                                                               |  |
| Place of Origin/Name, Address and Telephone Number of Local/Overseas Manufacturer :             |  |
| (2) Reason for Recall                                                                           |  |
| (3) Action Taken                                                                                |  |
| (4) Extent of Distribution of the Relevant Batch and Quantity Distributed in Macao and Overseas |  |
| (5) Result of Recall (Quantity of Stock Recalled, Not Yet Recalled and Sold)                    |  |

|                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (6) The Quantity of Recalled Stock Which Has Been Handled and Method of Handling (with Attachment of Relevant Records) |
| (7) Action Proposed to be Implemented in the Future                                                                    |
| <b>III. Other Information</b>                                                                                          |

Company Chop : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

## **Annex VI:**

# **Hygiene Guidelines on Street Food**

### **Objective:**

To reduce the health risks posed by street food, the following measures were developed with reference to the "Five Keys to Safer Food" of the World Health Organization.

### **Scope:**

Street food: refers to ready-to-eat food prepared and/or sold by stationary vendors or mobile hawkers in the streets or other public areas.

### **Content:**

#### **1. Safe Water and Food Ingredients**

As food ingredients (including water and ice) may be contaminated with dangerous microorganisms and chemicals, therefore:

- Make sure food supply comes from safe and reliable sources;
- Choose good and undamaged fresh food, and avoid to use mouldy food;
- Wash fruits and vegetables, and peel them (if applicable), especially if they are to be eaten raw or with little cooking;
- Make sure water comes from a safe source. Do not use if in doubt about the water supply. If there is the need to make ice for drinks, water should be boiled first, then cooled down and stored in a freezer;
- Choose cooking oil of stable quality; filter cooking oil frequently to remove oil particles and replace cooking oil regularly to maintain quality;
- Pay attention to the food expiry date;
- Make sure to use safe food additives and in proper amounts.

## 2. Keep Clean

As harmful microorganisms may be carried on hands, utensils and rubbish bins, while animals, dust and polluted water from the environment may also carry bacteria, therefore:

- Vending locations should be away from rubbish, toilets, open drains and animals;
- Basic sanitation infrastructures should be provided, such as hand washing facilities, safe water supplies and sewers, etc.;
- Keep vending location clean; clean and disinfect the vending areas at least once a day;
- Use covered rubbish bins; empty and disinfect them regularly;
- All work surfaces should be made of impermeable, easy to clean material and kept well above the ground;
- Use proper dust-proof and insect-proof equipment to protect food products that are ready for sale. They should not come into contact with dirty items, and should stay away from the ground and avoid exposure to direct sunlight;
- It is recommended that single-use cutlery should be supplied to customers. If using re-usable cutlery, it must be thoroughly cleaned and disinfected after each use;
- Sufficient cleaning facilities for food and utensils should be provided.

## 3. Cooking

As proper cooking kills almost all dangerous microorganisms and destroys certain toxins, therefore:

- Food ingredients, especially meat, poultry, eggs and seafood, should be cooked thoroughly;
- Juices from thoroughly cooked meat and poultry should be clear and not red;
- Soups or stews should bring to a boil and continue to boil for at least one minute;
- Reheat cooked food thoroughly until its core temperature reaches 75 °C or above.

#### 4. Prevent Microorganisms in Food from Growing

As microorganisms can multiply quickly and cause food poisoning when food is stored at room temperature, therefore:

- Keep raw food, especially raw meat, poultry and fish, separate from cooked food;
- Use different sets of knives and cutting boards to handle raw and cooked food separately;
- Hot food should be kept hot and cold dish should be kept cold. Place hot food at above 60 °C and cold dish at below 5 °C ;
- Cooked food should not be stored at room temperature for more than two hours;
- In situations where refrigeration facilities are limited, it is ideal to prepare food in small amount to reduce the amount of leftovers;
- If food must be prepared in advance, or if there are leftovers or if food needs to be transported from one location to another, make sure to store the food out of the temperature danger zone (i.e. 5°C to 60 °C ).

#### 5. Maintain Good Personal Hygiene Practices

As pathogens can be transferred from humans to other food during food handling, preparation and storage, therefore, food handlers should:

- Wear clean and light-coloured aprons;
- Avoid wearing accessories, such as rings, bracelets and watches, etc.;
- Use utensils such as scoops, tongs, etc. or wear clean and single-use gloves when handling ready-to-eat food or ice used in drinks;
- Never re-use single-use gloves, and discard contaminated single-use gloves immediately;
- Avoid smoking, spitting, nose picking, coughing or sneezing over food, tasting food with fingers, etc. during preparation and serving food;
- Avoid handling money while handling food;
- Keep hands clean. Wash hands with soap and water in the following situations, and not to use dirty wiping cloths to wipe hands:
  - > Before handling of food (especially cooked and ready-to-eat food);
  - > After using the toilet;
  - > After coughing or sneezing;

- > After handling raw ingredients, touching bare body parts such as hair and nose;
- > After touching contaminated items, such as money, leftovers and rubbish.
- Maintain good personal hygiene practices, such as short fingernails, taking a daily shower, keeping short hair or wearing a cap or a hair net at work; suspend from engaging in any food handling work when suffering from symptoms of illness such as skin rash, boils and cuts, running nose, eye and ear infections and diarrhoea, etc.

In addition, employers should ensure that all employees who handle food directly are in good health, and understand and comply with the above food safety and hygiene practices.

May 2014

## **Annex VII:**

# **Guidelines on the Use of Disposable Plastic Food Containers**

### **Objective:**

Disposable plastic food containers are commonly used for takeaway food. However, improper use of these containers may affect food safety. For example, high temperature may cause the foam boxes to dissolve, resulting in melting traces and migration of harmful substances to contaminate the food. This guideline is intended to remind the food industry about the issues they should pay attention to when using disposable plastic food containers.

### **Scope:**

Premises that use disposable plastic food containers for holding food, including dine-in or takeaway shops, supermarkets, etc.

### **Definition:**

Disposable plastic food containers (hereinafter referred to as "containers"): refer to containers that are made of plastic materials for holding food and disposed of after use. Commonly used plastic materials include polyethylene terephthalate (PET), polypropylene (PP), polystyrene (PS) and expanded polystyrene (EPS, commonly known as foam), etc.

### **Content:**

#### **1. Smart Purchase**

- Purchase containers from reputable suppliers;
- Take into account the characteristics of food to be contained in the selection of suitable containers (see Appendix);
- Upon receipt of goods, check whether the surface of the containers is intact and whether there are any signs of damages or contamination.

#### **2. Proper Storage**

- Containers should be properly wrapped and placed in storage cabinets or on shelves. Do not place containers directly on the ground;

- Containers should be stored separate from food. Avoid putting them under direct sunlight or near heat sources;
- Adopt the "First-in, first-out" principle in stock keeping.

### 3. Use with Caution

- Check whether the containers are in good conditions before use. Discard damaged or contaminated ones immediately;
- Select food to be contained in appropriate containers according to the properties of the plastic materials of containers (see Appendix);
- Use containers with good heat resistant property e.g. polypropylene (PP) for holding hot food. Avoid using those with poor heat resistant property, e.g. polystyrene (PS) and expanded polystyrene (EPS);
- For deep-fried food, use insulation paper (such as aluminum foil) or oil absorbing paper to separate food from the container. Avoid direct contact between deep-fried/high-fat food and the containers to prevent migration of harmful substances;
- Avoid packing food too early in advance in order to shorten the time during which the food is in contact with the containers;
- If the containers are deformed after holding food, stop using the containers and discard the food contained immediately;
- Do not re-use disposable plastic containers;
- If in doubt about the safety of the containers used, stop using them.

## Appendix : Properties and codes of disposable plastic food containers

| Type of Plastic                  | Properties                                                                                                                                                           | Code                                                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Polyethylene terephthalate (PET) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poor heat resistance</li> <li>• Not suitable for food at temperatures over 80°C</li> <li>• Not microwavable</li> </ul>      |  |
| Polypropylene (PP)               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Good heat resistance</li> <li>• Suitable for food at high temperatures (about 100-140°C)</li> <li>• Microwavable</li> </ul> |  |
| Polystyrene (PS)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poor heat resistance</li> <li>• Not suitable for food at temperatures over 100°C</li> <li>• Not microwavable</li> </ul>     |  |
| Expanded polystyrene (EPS)       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poor heat resistance</li> <li>• Not suitable for food at temperatures over 100°C</li> <li>• Not microwavable</li> </ul>     |                                                                                   |

The IAM reminds the food industry and the public to care for the earth and preserve natural resources!

- Avoid using disposable plastic tableware and containers;
- Encourage customers to bring their own tableware and containers;
- Avoid using plastic bags and encourage customers to bring their own reusable shopping bags.

August 2013

## **Annex VIII:**

# **Hygiene Guidelines on Food Transportation**

### **Objective:**

This guideline is intended to remind the food industry about the food hygiene and safety issues they should pay attention to when transporting food by vehicles.

### **Scope:**

Food producers and traders, such as food suppliers, retailers, etc., that use vehicles to transport food.

### **Points to Note during Food Transportation**

#### **1. Proper Protection of Food**

- Food should be stored and transported according to their categories, for example: transport raw food and cooked food separately to avoid cross-contamination;
- Non-packaged ready-to-eat food should be protected properly or stored in appropriate and lidded containers;
- Food should be protected from direct sunlight or rain during transportation;
- Food transportation vehicles should not be used for transporting other goods (especially chemicals and waste).

#### **2. Paying Attention to Transportation Temperature and Time**

- Food should be transported by vehicles fitted with temperature monitoring equipment, with chill temperature at below 5°C , freezing temperature at -18°C or below, and hot-holding temperature at above 60°C ;
- Before loading food which needs to be kept at low temperature (such as refrigerated or frozen food), the temperature monitoring equipment of the transportation vehicle should be checked to ensure that it functions effectively and the temperature in the compartment reaches the appropriate level;

- The transportation time should be kept as short as possible. For food that should be stored at low temperature, keep the compartment door closed as often as possible to maintain temperature of food;
- When transporting food in vehicles without temperature monitoring equipment, cold food or hot food should be kept in insulated containers, for example, place cold food in an insulated container with ice cubes or dry ice to keep food cold.

### 3. Vehicle Cleaning and Maintenance

- Ensure that the compartment is clean and in good hygienic condition. Vehicles and relevant equipment should be cleaned and disinfected regularly;
- Inspection, repair and maintenance of the vehicles and relevant equipment should be carried out regularly.

November 2015

# Notes

# Notes



「食品安全資訊」網頁  
Página electrónica da "Informação sobre Segurança Alimentar"  
<http://www.foodsafety.gov.mo>



食品安全資訊網 QR code  
O código QR da página electrónica da  
"Informação sobre Segurança Alimentar"

「食安資訊」手機應用程式  
Aplicação para telemóveis  
"Informação sobre Segurança Alimentar"



Android 手機版本  
Google play



iOS 手機版本  
Apple App Store



ISBN 978-99965-0-301-6



9 789996 503016