



導賞服務：“食品資訊站”



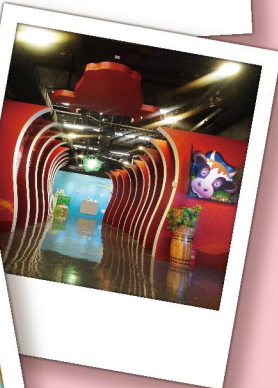
歡迎前來“食品資訊站”，一同體驗“由農場到餐桌”的食品安全之旅！

導賞時間約40分鐘，
每次人數為30人。

“食品資訊站”由展館和業界專區部分組成：

資訊館

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

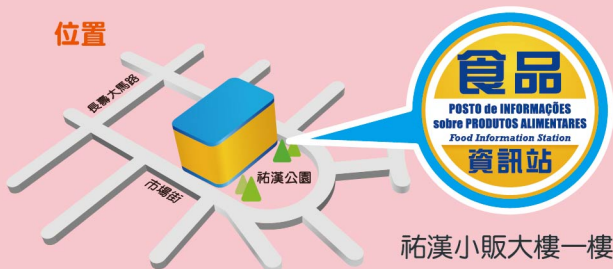


業界專區



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

位置



祐漢小販大樓一樓



查詢及預約

可掃描“食安講座及導賞服務”專頁二維碼 (QR Code) 了解預約詳情。



查詢：陳小姐 (8296 1231)

蕭先生 (8296 1239)

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



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



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全 講座及導賞服務

(歡迎預約報名)



www.iam.gov.mo



食品安全講座

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



(A) 食安風險預防班

編號 主題

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



(B) 食安風險認知班

編號 主題

- B1 食品中常見的細菌
- B2 食品中常見的病毒
- B3 食品中常見的寄生蟲
- B4 食品中常見的霉菌
- B5 食品中常見的天然毒素
- B6 食品添加劑
- B7 食品中的農藥及獸藥殘留

編號 主題

- B8 食品中常見的污染物
- B9 食品中常見的過敏原
- B10 食品中的反式脂肪
- B11 認清網購食品風險
- B12 防災教育－食水及食品安全
- B13 認識澳門食安標準及共同維護澳門食品安全



(C) 食品與營養班

編號 主題

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

