

零售新鮮肉類的衛生指引

一、設施設備要求

1. 一般營運條件（適用於所有種類的零售鮮活食品）

1.1 具通風設備：

場所內須有足夠的天然通風或機械通風設施可供應足量新鮮空氣，並確保上述的通風設施良好運作。

1.2 具照明設備：

- 場所須具充足的天然光線或照明設備，以便員工處理食品、清潔場所、及讓市民查看食品資訊及品質；而光線不可用作誤導或改變食品的自身顏色；
- 照明裝置建議以不碎罩保護，以防破損時玻璃碎片掉進食品、食具或食品設備；
- 須確保上述的照明設施良好運作。

1.3 具防止昆蟲及齧齒類動物滋生的設備：

場所與外界直接相通的窗戶、排水溝出口和排氣口應設有屏障阻止昆蟲及齧齒類動物的進入及繁殖，可考慮加裝防鼠金屬隔柵和濾網，而天花板、牆壁及地面的洞穴和裂縫須用水泥或金屬片修補。場所內亦應設置有效的滅蟲及滅鼠設施，例如滅蚊燈，亦建議定期聘請專業人士進行防蟲及防鼠檢查。

1.4 具收集垃圾設備：

- 場所應設置足夠的有蓋垃圾桶，垃圾桶以堅固及不透水的物料製造，同時需使用膠袋承載垃圾，確保不會出現滲漏或搬移時散漏垃圾的情況；
- 根據第 28/2004 號行政法規《公共地方總規章》有關規定，零售鮮活場所產生的垃圾屬商業廢料，有關垃圾需自行或聘請清潔公司運往氹仔焚化中心處理，不可棄置在公共垃圾收集設施內。

1.5 場所須使用由公共供水網絡供應的自來水，其水質應符合第 46/96/M 號法令核准之《澳門供排水規章》「供人耗用水之品質標準及規則」之相關規定，用以清洗工具、器皿和食品等。

1.6 具配備篩網和虹吸管的下水道系統，以防止固體廢棄物及油脂進入下水道系統：

- 場所可因應營運需要設置洗滌槽，所有排泄廢水的設備均應配備篩網及適當地裝上虹吸彎管隔氣設備，並連接至公共污水網絡；
- 安裝污水管道時，應避免出現外露的管道附近及下方是食品處理區、食品存放區及涉及食品的區域；否則，管道應該具備保護裝置，以預防管道漏水滴落至食品中導致污染；
- 如場所涉及處理肉類及漁獲，建議於洗滌槽下設置隔油井/箱以防止油脂直接流入公共污水網絡。

1.7 零售及加工鮮活食品區域的牆壁及地面：

- 牆壁和地面的設計和建造，以容易保持清潔，並且不會讓蟲鼠匿藏為原則。牆壁和地面應鋪以堅硬、防水、防腐蝕、不易積垢及容易有效清洗和消毒的物料；
- 為有效清潔及去水，建議場所工作間鋪設平坦且傾斜的地面。

1.8 零售區域的分隔：

- 如場所同時零售蔬菜、肉類及漁獲，不同鮮活食品種類的零售區域之間應明顯分開或具間隔的獨立區域；
- 如場所內兼營鮮活食品以外的業務（如外賣、藥品、觀賞植物等），須具有與食品業務分開的獨立區域。原則上各零售鮮活食品區域應獨立於其他業務，並且必須與其他非食品的業務活動設有明顯的分隔。

1.9 處理鮮活食品的工作枱面：

處理鮮活食品的工作枱面須使用平滑、防水、防撞、不易腐爛和可清洗的物料。同時須確保工作枱面狀況良好、平滑、沒有裂縫和罅隙；以及應在使用前後及適時進行有效清洗和消毒，以保持表面清潔衛生。

1.10 食品工具及器皿：

場所須具足夠及適當的食品工具及器皿以儲存、展示及處理食品，且以可清洗、防水、耐用和不易腐蝕的物料製造，以及應在使用前後及適時進行有效清潔和消毒，以保持食品工具及器皿表面清潔衛生。

1.11 如場所內設置衛生間，衛生間須與零售或加工區域適當分隔，亦不得在衛生間內處理或放置任何食品、用具及設備，同時應確保衛生間清潔衛生，門戶運作良好並保持關閉。

- 1.12 零售鮮活食品須在場所內作展示及售賣，不得將貨品放置於場所外任何公共地方、公共通道、騎樓底等進行展示、儲存及售賣，亦不得在場所外進行食品處理；場所內須設置適當距離的通道以供顧客站立選購食品。
- 1.13 場所須以國際單位制度，即“十進制”計量單位 - 如“公斤”(kg)、“克”(g) 對零售的鮮活食品的價格進行清晰標示及計價。
- 1.14 禁止改變鮮活食品的原有狀態以延長保質期，例子一：商戶將食用期限較短的冰鮮三文魚頭，自行變更為急凍狀態作儲存、展示及售賣，並延長其食用期限。例子二：不當地將冰鮮雞放在急凍設備內，變更為急凍狀態作儲存、展示及售賣，並延長其食用期限。
- 1.15 場所應該向信譽良好的供應商採購食品，新鮮畜肉須以場所名義向澳門屠宰場購入，並須保留近三個月的來貨單據。同時，新鮮肉類只供售予最終消費者，不得轉售或拆貨予第三方。
- 1.16 不可在場所內飼養寵物。
- 1.17 場所必須遵守本澳《食品安全法》、食安標準及相關指引的規定，不論任何目的或原因均不得在食物中添加任何危害人體健康的物質。
2. 除一般營運條件，售賣新鮮肉類的場所應設置以下設施設備：
- 2.1 冷藏設備
- 場所內設置足夠的攝氏 0 度至 4 度冷藏設備，用以儲存、展示及售賣肉類，不同種類食品應適當分區分隔，避免交叉污染。冷藏設備應設有正確顯示的溫度計，為方便商戶的日常管理，可考慮增加“數字顯示”的溫度計；所有設備均須定期進行維護，以確保冷藏設備良好運作。
- 2.2 獨立工作間
- 在處理及切割肉類須在具有溫度控制的獨立工作間進行，工作間的溫度建議維持於攝氏 18 度或以下；
 - 如涉及處理不同物種的肉類（如豬、牛），建議在場所設立專用工作間，若只有一個獨立工作間的情況下須分開時段進行處理或切割，處理不同物種肉類前後應進行有效清洗及消毒，以防止交叉污染；
 - 如涉及處理不同類別的肉類(如新鮮、冰鮮與經解凍的肉類)應分開處理或切割，且同一工作間在同一時間只可處理一種狀況的肉類，處理不同狀況的肉

類前後應進行有效清洗及消毒，以防止交叉污染；

- 工作間不得在同一時段處理或切割新鮮肉類及其內臟，處理前後應進行有效清洗及消毒，以防止交叉污染；
- 如場所設置多於一個獨立工作間，場所可同時進行多於一種肉類處理或切割，惟留意每一獨立工作間內之處理及切割須遵守以上要求；
- 如工作間須設置窗口以方便接收或遞出食品，有關窗口應以固定的窗口模式較為合適，且以堅硬、防水、防滑、防腐蝕、不易積垢及容易有效清洗和消毒的物料鋪設，且應平整及無裂縫；
- 工作間須具有有效防止污水流出零售區的設備或設施。

2.3 刀具及砧板

- 處理或切割不同物種及類別的新鮮肉類及內臟應分開不同用具、刀具及砧板等設備，建議以不同顏色作識別，以防止交叉污染；切肉與劈骨亦有專用刀具及砧板，不當操作會對砧板造成破損，容易藏污納垢及滋生細菌；
- 所有刀具及砧板應保持清潔，使用前後應進行有效清洗及消毒，以防止交叉污染。

二、新鮮肉類的購入與處理

1. 新鮮肉類的購入

- 新鮮肉類(豬、牛等)須向澳門屠宰場購入，並須保留近三個月的來貨單據。同時，新鮮肉類只供售予最終消費者，不得轉售或拆貨予第三方。

2. 新鮮肉類的處理

- 新鮮肉類在完成驗收後應盡快移至具有溫度控制的獨立工作間進行屠體的初步分割，再用托盤盛載、包好保鮮膜及標識後，暫存於攝氏 0 度至 4 度冷藏設備內待其後處理，不應將大量屠體閒置在工作枱上。因應需要分批對新鮮肉類進行切割、包裝及貼上標籤，或按市民要求進行切割、包裝及售賣；
- 如場所涉及處理新鮮肉類及其內臟，應遵守“先肉類、後內臟”的衛生原則，同一時段應完成全部肉類的切割及包裝再進行內臟處理；

3. 零售新鮮肉類的注意事項

- 在零售新鮮肉類時，食品標籤須明確標示肉類的狀況，建議使用不同顏色標籤、不同展示區域，以便市民識別及選購。新鮮肉類須清晰標示屠宰日期，在良好儲存條件下食用限期不超過 2-3 天，新鮮肉類的內臟則建議只於屠宰當日出售；
- 未能於屠宰當天出售之剩餘新鮮肉類，須適當標示及保存於攝氏 0 度至 4 度冷藏設備內。
食品標籤亦須明確標示“屠宰日期”(非分割日期)，且食用限期作相應扣減，以保障消費者權益及食品安全。例如：2024 年 2 月 1 日屠宰的新鮮豬肉，因未能當天分割出售，應適當標示及存放在雪櫃內，在 2 月 2 日分割及包裝時，食品標籤應顯示“屠宰日期 2024/2/1”及“食用期限 2024/2/2”(即維持食用限期為 2 天)。

4. 運送新鮮肉類的注意事項

- 運送新鮮肉類，須使用具溫度控制的車輛，車內須具有溫度記錄儀，以監測車廂內溫度變化及確保車廂內溫度持續符合衛生要求；
- 整個運輸過程應以“帶蓋不鏽鋼箱”妥善儲存屠體，內臟包好及放在獨立帶蓋膠箱內，並以整箱形式運至場所的新鮮肉類切割房內；
- 車輛及相關器皿不得同時盛載及運送急凍及非急凍肉類或其他食品，每次使用前後均須徹底清洗及消毒，以防止交叉污染；
- 嚴禁在場所外、車廂內、街道上等不當地點分割屠體、過箱等行為。