



外賣配送服務
食安講座

食品衛生
督導課程

食品安全
與環境衛生
基礎班

食品安全
與環境衛生
進階班

校園膳食
安全講座

食品業界支援配套工作 在職培訓項目



“

市政署持續為本澳食品業界提供系統化的食安教育培訓，針對不同行業、職位的食物從業員提供具針對性的食安教育講座，以提升食物從業員的食安知識、協助企業優化業務內部管理，藉以理順本澳食品安全的監察及管理工作。

”

【一】 食品安全 與環境衛生 基礎班



時間：
每月最後一個星期四
下午3時至5時
完成課程者
可獲發出席證明書

對象



外賣店、咖啡室、小型食肆等
餐飲場所的食品從業員

課時



2小時

內容



《食品安全法》、食安標準、
食品安全操作指引及預防和控制鼠患等

地點



祐漢小販大樓一樓食品業界專區

培
內

日期及時間：
留意食安網公佈



對象



已修讀基礎班並考試合格的食物從業員

課時



5小時

內容



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

地點



祐漢小販大樓一樓食品業界專區

【二】 食品安全 與環境衛生 進階班

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

【三】 食品衛生 督導課程



對象



本澳現職餐飲業及食品相關工作的員工
(並須獲僱主推薦)

課時



9 小時

內容



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

地點



生產力暨科技轉移中心

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

對象



在教育機構從事食品採購、驗收、處理、
分餐供應及監管食物外判商的教職員

課時



40分鐘

內容



慎選貨源、仔細驗收、正確貯存、
處理食品的方法等衛生及安全措施

地點



派員到校提供培訓

【四】 校園膳食 安全講座



【五】 外賣配送服務 食安講座



對象



從事網絡食品配送平台的配送服務從業員

課時



1小時

內容



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

地點



派員到機構提供講解



食品安全 食得安心
政府、業界、市民齊盡心

查詢及報名

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

★ 培訓課程的安排及取錄名單以市政署之最終決定為準



更多培訓課程資訊：
www.foodsafety.gov.mo

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