



第30/2021號行政法規《外賣食品活動場所的登記制度》經已生效，外賣食品業界必須留意登記期限，依法按時登記。而完成登記的場所，必須向公眾展示有關的登記資料（例如登記證明或編號），以供消費者識別。此外，法規亦對場所之衛生、設施設備等訂定條件，經營者須確保場所符合以下營運要求。

營運條件要求

- 1 具通風及照明的設備；
- 2 具防止昆蟲及齧齒類動物滋生的設備；
- 3 具收集垃圾的設備；
- 4 使用由公共供水網絡供應的自來水；
- 5 具洗滌槽；
- 6 具配備篩網及虹吸管的下水道系統；
- 7 配製食品區域的牆壁及地面鋪設堅硬、防水、防腐蝕、不易積垢、容易有效清洗和消毒的物料；
- 8 配製食品的工作枱面使用平滑、防水、防撞、不易腐爛和可清洗的物料；
- 9 如場所保存須溫度控制的食物，具冷藏及熱存設備且附有溫度顯示；
- 10 如場所在室溫下陳列食品，具可妥善保存食品免受污染的展示櫃；
- 11 如配製壽司、刺身或生食海產品，具有與其他食品業務分開的獨立區域；
- 12 如場所兼營外賣食品活動以外的業務，具有與其他業務分開的獨立區域。



若違反《外賣食品活動場所的登記制》的相關規定，均可能構成行政違法，可被**科處澳門元五千元至三萬五千元罰款**。



《外賣食品活動場所的登記制度》
專頁二維碼 (QR Code)
Código QR da página temática
"Regime de registo de estabelecimentos
de actividades de takeaway"

熱線查詢
Linha Aberta para Consulta

2833 8181