



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



食材管理知多啲

！業界有責任建立良好的食材管理制度！



食材須貯存於適當
溫度及環境



遵循「先入先出」
使用原則



定期檢查庫存食材
的食用期限及品質



對過期食材應清楚
標示並報廢處理，
以免誤用

*鮮活食品及動物源性食品須已接受市政署檢驗檢疫

*保留來貨單據和銷售紀錄，以便有需要時供權限部門追查



切勿使用或供應過期食品，包括以過期食材
生產食品、或重新包裝過期的食品出售

否則將觸犯《食品安全法》
可被罰款最高60萬澳門元 或 最高監禁五年



食安資訊網
www.foodsafety.gov.mo



食安專線
2833 8181