



衛生操作指南

肉乾手信篇



目的

本澳手信食品作為本澳建設「世界旅遊休閒中心」，推廣澳門文化的重要元素之一。為使本澳手信食品業界在食品安全及衛生管理上更為規範，協助業界善盡義務，保障食品安全。



適用範圍

本澳手信食品生產經營場所之所有經營者。

常見問題及建議做法

1

展示及出售



- 展示的食物欠適當保護。
- 雜物隨處擺放，容易污染食物。



- 以直立式可密封的展示櫃展示及暫存食品。
- 做好食品安全防護，清晰標示產品資訊。

2

環境及個人衛生



- 食品加工環境欠衛生。
- 醬汁、食材、半製成品欠妥善保存。



- 接觸食品之用具、剪刀及包裝袋等器具應妥善放好。
- 定時清潔器具及展示櫃以保衛生。



法律認知

【食品安全法】

根據第5/2013號法律《食品安全法》當存有食品安全風險時，政府可視乎風險程度和範圍，採取不同的預防及控制措施：

- (一) 清潔、消毒或改善有關地點、場所、設施、設備或工具；
- (二) 召回食品或食品添加劑；
- (三) 暫時禁止或限制生產經營及使用；
- (四) 暫時停止場所運作；
- (五) 封存；
- (六) 保全性扣押；
- (七) 銷毀，但以採取其他措施不能消除食品安全風險者為限；
- (八) 作出其他消除或減低食品安全風險的特別處理。



從業人員的責任

- 食品處理人員必須嚴格遵守個人及環境衛生。
- 時刻保持展示櫃蓋好，切勿讓散裝食品長時間暴露於環境中。
- 注意職安健，避免被尖銳鋒利的器具所傷。

