



五、如屬**零售非急凍類漁獲**的場所，經營者尚須：

- (一) 於場所內設置溫度在攝氏0度至4度的冷藏設備或鋪滿碎冰的器皿，並用以存放供零售的新鮮、冰鮮及經解凍的漁獲；
- (二) 具有效防止污水流出場所的設備或設施。



六、如屬**零售鮮活漁獲**的場所，經營者尚須於場所內設置配備流動水以及供氧、過濾及消毒裝置的水池或魚缸。



若違反《零售鮮活食品場所的登記制度》中第十三條的相關規定，可能構成行政違法行為，可被**科處澳門元一萬五千元至三萬五千元罰款**。



《零售鮮活食品活動場所的登記制度》  
專頁



《零售鮮活食品活動場所的登記制度》  
申請手續



《零售鮮活食品活動場所的登記制度》  
綜合指南



查詢已領有登記證明的  
零售鮮活食品場所

零售鮮活  
食品場所的  
登記制度



營運  
條件



一、經營者須確保**零售鮮活食品場所**符合以下條件，並保持有關設備及設施的良好運作：

- (一) 具通風及照明設備；
- (二) 具防止昆蟲及齧齒類動物滋生的設備；
- (三) 具收集垃圾的設備；
- (四) 使用由公共供水網絡供應的自來水；
- (五) 具配備篩網及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；
- (六) 零售及加工區域的牆壁及地面須鋪設堅硬、防水、防腐蝕、不積水、不易積垢、容易有效清洗和消毒的物料；
- (七) 如場所零售不同種類的鮮活食品，須為每一種類鮮活食品設置明顯分開或間隔的獨立區域；
- (八) 如場所兼營零售鮮活食品以外的業務，須設有與其他業務分開的獨立區域；
- (九) 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；
- (十) 用於存放、展示和處理食品的工具及器皿須足夠且適當，並須以易清洗、防水、耐用和不易腐蝕的物料製造；
- (十一) 禁止在衛生間處理或放置任何鮮活食品及相關產品，且衛生間須與零售或加工區域適當分隔；
- (十二) 以國際單位制度，即“十進制”的計量單位進行計價標示；
- (十三) 設有通道供顧客站立選購貨品；
- (十四) 禁止改變鮮活食品的原有狀態以延長保質期；
- (十五) 鮮活食品須在場所內作展示及售賣。



二、如屬**零售蔬菜**的場所，經營者尚須在場所設置展示架及易清洗的器皿。



三、如屬**零售非急凍類肉類**的場所，經營者尚須：

- (一) 於場所內設置溫度在攝氏0度至4度之間的冷藏設備，並用以存放供零售的肉類；
- (二) 適當標示肉類狀況屬新鮮、冰鮮或經解凍；
- (三) 在具有溫度控制的獨立工作間內處理及切割肉類，且同一時間只可處理同一物種的肉類；
- (四) 將新鮮、冰鮮與經解凍的肉類分開處理或切割，且同一工作間在同一時間只可處理一種狀況的肉類；
- (五) 保留進口的新鮮或冰鮮禽肉的原有包裝作零售；
- (六) 將未能於屠宰當天出售的新鮮肉類存放在（一）項所指的冷藏設備內，並作適當標示。



四、如屬**零售急凍類肉類或漁獲**的場所，經營者尚須：

- (一) 於場所內設置溫度在攝氏負18度或以下的冷藏設備，並用以存放供零售的肉類或漁獲；
- (二) 在具有溫度控制的獨立工作間內處理及切割肉類或漁獲。

