

【食安透視】食安巡查工作篇



為保障市民的健康及食品安全，市政署食品安全廳在本澳市面流通環節上設有衛生巡查及抽樣檢測等機制，對本澳 6,000 多間食肆，包括飲食場所、食品工場、超市零售、外賣店、醫院、機場、學校等進行食安衛生監管。本透視篇將以問答形式向大家詳盡介紹巡查同事的日常工作。

問：食品安全廳的巡查人員須具備甚麼資格？

答：所有監察人員於正式執行巡查職務前，均須接受職前培訓，當中包括理論及實踐課程，讓人員具備所須的專業知識、技能和工作態度，包括食品安全理論、法律知識、食品抽樣方法、處理突發事件技巧，並且新員工會由較資深監察人員帶隊實習等，讓不同階段入職的人員亦能得到經驗傳承，且對執勤區域之商戶狀況有持續性的了解並作出跟進，更有效地執行前線的食安監察工作。

食品安全廳亦訂定了規範性的巡查表格及內部工作指引，讓工作人員按巡查工作指引，對場所及其食品的衛生情況進行監察評定。



圖一：食安巡查人員接受職前培訓

生產經營食品場所地點衛生巡查筆錄

地點地點資料
名稱： _____ 電話： _____ 員工數目： _____
地址： _____
負責人： _____ (職位： _____)
日期： 檢閱 (日期： _____) 編號： _____ 不適用 (註： _____)
條記： 日期： _____ 警務處： _____

食品來源
01 食品由零售商的供應與採購食品及妥善保存食品筆錄
02 食品由零售商的供應與採購食品及妥善保存食品筆錄
03 食品由零售商的供應與採購食品及妥善保存食品筆錄
04 包裝、處理食品應與食品分層獨立區取。
05 食品應與食品分開儲存，嚴禁交叉污染。
06 食品及食品有關食品應與食品分開。
07 為時色氣味、溫度等類中食品的影響氣味。(如日期)。

食品處理 - 製作
08 食品應在適當溫度下製作。
09 必須徹底煮熟或加熱食品，且不得將食品多次加熱。
10 應使用不同之器具、器具或容器處理生、熟食。
11 取水之器具(如水龍)不應置於製冰機或冰櫃內。
12 應注意食具消毒。

清潔、設備、用具
13 設置定期清潔計劃。
14 設置消毒設備。
15 供水管應定期清潔。
16 應設有有效的防鼠、防蟲、防蚊設施。
17 應設有有效的防鼠、防蟲、防蚊設施。
18 應設有有效的防鼠、防蟲、防蚊設施。
19 應設有有效的防鼠、防蟲、防蚊設施。
20 應設有有效的防鼠、防蟲、防蚊設施。

備註： _____

巡查人員姓名： _____ 巡查日期： _____

備註： 本表格適用於所有生產經營食品場所。巡查人員應根據本表格所列之項目，對生產經營食品場所進行巡查。巡查人員應將巡查結果填入本表格內。本表格由巡查人員填寫，並由巡查人員簽名。本表格由巡查人員填寫，並由巡查人員簽名。

圖二：規範性的巡查表格

問：食肆的巡查頻次以甚麼因素來釐訂？

答：每間場所的巡查頻次會因應其風險程度、過往之巡查紀錄而有所不同。食品安全廳亦會基於最近之食品事故、食物中毒事件、食安投訴、時令食品等考慮要素，增加對相關場所的巡查頻次。



圖三：因應中秋節加強監管月餅及相關場所

問：食肆巡查的時間通常都在辦公時間嗎？有沒有其他例外情況？

答：一般而言，巡查時間皆按照各食肆之營業時間作出編排；此外，亦會透過跨部門合作打擊食品違規及不法行為，例如與海關聯合打擊須依法接受檢驗檢疫而未經檢驗檢疫食品流入市面，而相關執法行動及安排會根據情報及實際需要，以突擊方式在**不同時段**巡查可疑食肆、收集或販賣食材地點，以打擊不法活動。



圖四：透過跨部門合作打擊食品違規及不法行為

問：食肆的主要巡查內容是什麼？

答：食品安全廳對巡視工作依據已訂定的工作指引執行，主要針對場所及其食品的衛生情況進行監察評定，包括檢查場所的整體食安水平，例如食品製作、貯存區域的衛生安全條件；食品處理的衛生操作；食品展示的環境及溫度；與食品接觸設備設施的清潔狀況；保存食品單據等。此外，在調查過程當中，食品安全廳會因應需要，抽取食品及環境衛生樣本進行檢測，了解食品的衛生情況是否符合相關規範。



圖五：抽取食品樣本進行檢測

問：如果在巡查當中發現食肆有地方需要改正，一般會怎樣處理？

答：若發現場所存有有可能影響食品安全衛生問題時，包括食品處理區域環境未如理想、未設立良好防蟲鼠措施、儲存或冷藏的環境及溫度條件不符等，巡查人員會給予改善機會及時間，並安排複查。若複查時發現仍有不足之處，如屬輕微事宜，會安排數日內再次複查，所以偶爾會出現三數日內再巡查的情況，以確認有關情況已獲處理為止。



圖六：檢查儲存或冷藏的環境及溫度

問：在巡視食品單據上食品業界有甚麼地方需要特別注意？

答：保存食品紀錄旨在使食品生產經營者善盡法律規定的業界義務，且更有利於保障商戶的商譽及自身權益，以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行及時有效的食品溯源及跟進工作。

食品業界可參考由食品安全廳製定的 [《保存食品紀錄指引》](#)，指引內已清楚列明保存紀錄的內容、方式、期限、注意事項等；同時，考慮到不同業界（包括食品進口商、分銷商、零售商、飲食業界以及本地製造商）本身已有一套既定的保存食品紀錄方式，因此，指引亦透過提供“保存食品進出紀錄表範本”讓業界了解紀錄表須涵蓋之主要項目及內容，保障自身權益。

指引除建議業界可因應自身需要而制訂適合的保存方式，如保留單據或發票，或保存手寫或電子化的交易紀錄等，食品業界亦可參考指引內提供之保存紀錄範本。



圖七：可參考由食品安全廳提供的指引及範本，妥善保存食品單據

012/DIR/DSA/2017