

供膳學校食品安全衛生管理指引

目的：

本指引旨在提醒供膳學校注意食品安全衛生管理，以減低校內發生食物中毒或其他食源性疾病的風險，保障師生員工健康。

適用範圍：

學校和托兒所等同類場所。

定義：

1. 飯堂：指向教職員工、學生提供膳食服務的固定場所。
2. 廚房：指具烹飪設施和進行食材驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為的固定場所或移動設施。
3. 食品處理人員：指廚房內參與食品製作，或與食品直接接觸的工作人員（如教職人員）。

內容：

1. 校內飯堂、廚房等場所之食品安全衛生管理項目應包括：
 - 1) 食品衛生和營養之規劃、教育及宣導；
 - 2) 食品衛生安全之維護；
 - 3) 飲食場所之衛生管理；
 - 4) 食品處理人員之培訓及進修；
 - 5) 其他有關餐飲的衛生安全管理。
2. 學校應於每學年開學前兩週內，填寫“學校供膳服務狀況調查表”（附件一），並傳真至市政署食品安全廳（FAX: 28453012）。
3. 避免具有特定病徵的人員參與處理食品的工作對食品安全有著特別的意義，因此，學校負責人有責任了解食品處理人員的健康狀況，而相關人

員亦有責任向學校負責人報告其自身的健康情況（須作出報告的健康情況見附件二）。

4. 學校應建立食品安全衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。學校負責人或其指派的巡查人員每週應至少檢查廚房、飯堂等供餐場所一次，並予以記錄，而相關的紀錄應保存不少於一年，檢查項目可參考“自填檢查清單”（附件三）。
5. 學校食品安全衛生管理應根據不同的供膳方式，配合下列指引之規定：
 - “學校膳食衛生安全指引”（GL 006 DSA 2015）、“學校膳食外判指引”（GL 007 DSA 2015）及“食品衛生安全指引_團體膳食供應商”（GL 003 DSA 2014）。
6. 建議採用分膳形式，若教職員工須以合菜形式用膳，應使用公筷公匙。
7. 學校無論自製或採外判方式提供膳食，都應保留至少一份餐盒樣本。採用非餐盒供餐者，其每餐供應的菜式，應至少各保留一份作留樣之用，即取其可食用部分不少於 250 克 (g) 或 250 毫升 (mL)。保留之食品樣本應標示日期、餐別，並置於 5°C 以下，冷藏保存 48 小時，以備查證，具體操作可參閱“留置食品樣本操作指引”（GL 005 DSA 2014）（附件四）。
8. 學校負責人應定期安排食品處理人員接受相關的食品安全衛生培訓課程，加強相關人員對食品安全與衛生的認知，提升校園食品安全衛生管理水平¹。
9. 建議學校每年預留經費用作改善廚房、飯堂等供餐場所的設備，以保障和提升校園食品安全衛生水平。
10. 學校若發現有疑似群集性食源性疾病爆發跡象時，應立即將患者送醫檢查治療，並盡速通知其家屬或監護人，同時應聯絡市政署食品安全廳（電話：28338181），以便相關部門作出適當的跟進。

¹市政署持續舉辦各類型食安教育及培訓課程，有關培訓課程資訊的詳情，可瀏覽食品安全資訊網頁 <https://www.foodsafety.gov.mo/c/index>。



特殊膳食監管：

學校應制訂學生食品過敏監管機制，與家長或監護人及校內相關負責人定期溝通，建立對某類食品過敏和有特殊膳食需要的學生名單，確保所供應的膳食適合該等學生食用。

更新於 2021 年 4 月

附件一

學校供膳服務狀況調查表

學校名稱：_____
地址：_____
電話：_____ 傳真：_____
聯絡人：_____ 日期：_____

目的：

收集本澳學校供膳服務資料，以便加強食品安全衛生管理工作，從而保障師生員工的健康。

問卷內容：

1. 學校有提供供餐服務 是 否〈請跳到第9題作答〉

2. 供餐形式 學校自製
外判〈請填寫以下資料〉

公司名稱：_____

地址：_____

電話：_____ 聯絡人：_____

3. 供餐時段及餐數

- 早餐 _____份 ____：____ 至 ____：____
- 小息 _____份 ____：____ 至 ____：____ / ____：____ 至 ____：____
- 午餐 _____份 ____：____ 至 ____：____
- 其他 _____份 ____：____ 至 ____：____ / ____：____ 至 ____：____

4. 運送設備/ 盛載餐具

早餐 即棄 需清洗後再用 設備/餐具質料：_____

小息 即棄 需清洗後再用 設備/餐具質料：_____



- 午餐 即棄 需清洗後再用 設備/餐具質料：_____
- 其他 即棄 需清洗後再用 設備/餐具質料：_____
5. 保溫設備 有〈請指出設備名稱：_____〉
 無
6. 驗收制度 有
 無
 其他：_____
7. 廚房職工人數：_____人
8. 其他職工人數：_____人
- 是 否
9. 校內食品處理人員曾參與食品安全衛生的培訓課程或講座
10. 定期為相關員工安排有關食品安全衛生的培訓課程
- 若選擇是，請指出舉辦機構：_____
11. 校方有要求相關員工在入職前進行健康檢查
12. 入職後，校方有要求相關員工定期進行健康檢查
13. 日後若有相關食品安全衛生講座，是否願意安排相關員工參與

附件二

個人健康與疾病

- (a) 場所經營者或其授權負責人有責任要求食品處理人員及入職者對以下健康情況作出報告，而食品處理人員亦有責任對以下健康情況向場所經營者或其授權負責人作出報告：
- (i) 被醫學診斷出由傷寒沙門氏菌 (*Salmonella Typhi*) 引起的傷寒、非傷寒沙門氏菌 (*Nontyphoidal Salmonella*)、志賀氏桿菌 (*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌 (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*)、諾如病毒 (*Norovirus*)、甲型肝炎病毒 (*Hepatitis A virus*) 感染，以及被醫學診斷為活動性肺結核者；
 - (ii) 由於疾病或感染而出現腹瀉、發熱、嘔吐、黃疸或伴隨發熱之咽痛病徵者；
 - (iii) 身體外露部份有可見性感染皮膚損傷（如：燙傷、割傷，以至化膿傷口或瘡腫）；耳朵、眼睛及鼻子有流出物；
 - (iv) 出現受到或懷疑受到傳染病感染的病情或病徵；或
 - (v) 曾暴露於食物中毒事故。
- (b) 凡現患由傷寒沙門氏菌 (*Salmonella Typhi*) 引起的傷寒、非傷寒沙門氏菌 (*Nontyphoidal Salmonella*)、志賀氏桿菌 (*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌 (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*)、諾如病毒 (*Norovirus*)、甲型肝炎病毒 (*Hepatitis A virus*) 等消化道傳染病（包括病原攜帶者）、活動性肺結核、化膿性或滲出性皮膚病，以及其他有礙食品衛生疾病者，不得從事所有可能會直接或間接接觸直接入口食品的工作，包括接觸直接入口食品的用具或設備。
- (c) 現患發熱、腹瀉、咽部炎症等有礙食品衛生病症，又或耳眼鼻有流出

- 物的食品處理人員，應立即脫離從事接觸直接食品處理工作的崗位，待查明原因、排除有礙食品衛生的病症或治癒後，方可重新上崗。
- (d) 受到或懷疑受到傳染病感染的食品處理人員應立即暫停所有可能會直接或間接接觸直接入口食品的工作，包括接觸直接入口食品的用具或設備，並向醫生求診以排除有礙食品衛生的病症。
- (e) 食品處理人員身體外露部份如有可見皮膚損傷，須以防水敷料徹底妥善保護傷口。而損傷在雙手部位者，除應以防水敷料徹底妥善保護傷口外，更應戴上一次性防滲或防水手套，否則不得處理直接入口食品或接觸直接入口食品用具、設備或會與直接入口食品接觸的表面。
- (f) 食品處理人員當懷疑食品受到其身體狀況所污染時，應向場所負責人報告。
- (g) 場所宜建立食品處理人員健康檔案，並由專人管理。

補充說明：

1. 在食品安全管理上，工作人員的健康管理非常重要。但並非所有疾病均對食品安全構成影響，到目前為止，並未有確證指 HIV（人類免疫缺陷病毒）和 HBV（乙型肝炎病毒）經由食品傳播。
2. 由於傷寒沙門氏菌 (*Salmonella Typhi*)、非傷寒沙門氏菌 (*Nontyphoidal Salmonella*)、志賀氏桿菌 (*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌 (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*)、諾如病毒 (*Norovirus*)、甲型肝炎病毒 (*Hepatitis A virus*) 能輕易進入食品，造成健康上的危害。所以當食品處理人員感染其中一種致病微生物時，必須禁止參與調理加工食品或接觸清潔的設備、器具、布巾或未拆封的免洗用具。
3. 現時有多種傳染病可經由食品感染人類。食品處理人員應杜絕病原微生物經食品傳染給食用消費者的機會，因此，場所經營者或其授權負責人當有證據顯示食品處理人員受到或懷疑受到傳染病感染時，應將其調離與食品處理有關的崗位，以候醫學檢查的結果和專業意見。
4. 目前並無充分的實踐和證據，確證定期的健康體格檢查制度可有效預防包括食物中毒在內的食源性疾病事件的發生，但禁止具有特定病徵的人員參與處理食品的工作顯然對食品安全有著特別的意義。從若干科學資料提示，廚師患上肺癌的風險較其他職業類別者高。因而從職安健的角度著眼，衛生部門仍鼓勵食品生產經營場所之工作人員

進行職前及定期健康體格檢查。

5. 人體皮膚表面存在著細菌，傷口往往是細菌最好的增殖絕佳場所，所以必須妥善包紮，並定期更換繃帶、膠布和一次性手套等，以免增加污染食品的機會。而選用並非肉色的繃帶或膠布進行包紮，有助脫落時容易察覺。
6. 根據第 2/2004 號法律《傳染病防治法》第十四條第一款第二項指出：‘對感染、懷疑感染傳染病的人或有受到傳染病感染危險的人，衛生當局可採取限制其進行某種活動或從事某種職業，又或為進行某種活動或從事某種職業設定條件的措施，以防止傳染病的傳播’。

摘錄自：澳門市政署 食品安全廳

《食品衛生技術指引》第二版

第五章 食品處理人員衛生及培訓

5.1 個人健康與疾病

附件三

自填檢查清單

請用心查看實際狀況是否符合清單中檢查內容之表述，並在適當的方格內打“✓”。若於檢查時段內剛好出現部份檢查內容不適用的情況時，則在“不適用”的方格內填上“✓”號。

檢查人員：_____ 填寫日期及時間：_____

食品衛生方面：

檢查內容	是	否	不適用	即時修正
收貨				
向信譽良好的供應商購貨，並保留來貨單據或紀錄	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
確保所收檢之貨物在正確溫度下且質量良好（例如：外觀正常及沒有超逾品質保存期）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
檢查後，迅速把所有食材或物料送往適當的地方貯存	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
貯存				
採用「先入先出」的食品貯存原則	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
所有食材及食品必須妥善存放，以免發生交叉污染（例如：經煮熟或即食食品與生的食品分開雪櫃存放；否則同一雪櫃內經煮熟或即食食品應存放在上層，未經處理或生的食品應存放在下層）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
雪櫃內食品（或食材）沒有堆積及擠壓存放情況（應至少保留 20% 空間，以利冷空氣流通），並定期清洗雪櫃	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
食品於適當的溫度中存放（例如：冷藏溫度必須為 5°C 以下）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
處理				
使用清潔乾淨的用具及設備處理食品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
使用不同的刀具、砧板等器具分別處理生和熟的食品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
前處理完成備用的物料妥善放置，避免交叉污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
需要熟製的食品應加熱至將其徹底煮熟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
展示				
展示食品的用具及設備必須清潔乾淨，不放置在易受污染的地方	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

供客人自行選用的生熟展示食品及其所使用之用具，應小心分開擺放，以防交叉污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
所有展示的食品妥善保護免受污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
熱存食品之展示存放溫度在 60°C 以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
冷藏食品（例如：生蠔、刺身）之展示存放溫度在 5°C 以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
展示在室溫的即食食品，在製備後之擺放時間不超過 4 小時	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

個人衛生方面：

檢查內容	是	否	不適用	即時修正
員工有穿著清潔整齊的工作服	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
員工不在食品製作區間內吸煙、吐痰或飲食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
處理食品人員的手部及指甲潔淨整齊、沒有配戴飾物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
員工雙手部位的傷口以膠布完全覆蓋，並戴上一次性手套	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
供員工洗手的地方備有足夠的皂液、抹手紙或乾手機	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
員工操作及處理食品前、接觸不潔物品後有徹底洗手	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
員工健康情況良好，沒有出現腹痛及腹瀉等症狀	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

環境衛生方面：

檢查內容	是	否	不適用	即時修正
所有接觸食品的用具（包括製冰機等），在使用前後均已清潔乾淨	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
妥善存放已清潔的餐具和食具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
垃圾桶有蓋好；在每段工作完畢前（例如：落場），有進行清倒垃圾、清洗及消毒工作地方	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
排污設備／隔油井和水管系統狀況良好，操作順暢	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
沒有發現蟲鼠的痕跡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

保安方面：

檢查內容	是	否	不適用	即時修正
場所內所有工作人員的身份均可識別	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
化學品、清潔品及其他有毒物品有清楚標示，並分類妥善存放	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

備註：

負責人簽署核實：_____ 日期：_____

主要內容摘錄自：澳門市政署 食品安全廳
《食品衛生技術指引》第二版
附件 IV 自填檢查清單

附件四

留置食品樣本操作指引
(GL 005 DSA 2014--更新於 2019 年 1 月)

目的：

本指引旨在提醒食品生產經營者在進行食品樣本留樣和留樣過程的相關操作衛生要求及注意事項。

適用範圍：

本澳食品生產經營者。

內容：**1. 應切實進行留樣操作之情況**

- 團體用餐；
- 自助餐；
- 本地重要接待活動之餐項。

2. 應進行留樣操作之食品類別

應以“**有潛在危害的食品**”為首選，尤其是食用前不經再加熱的食品，例如：

- 放涼的熟肉、燻肉、切肉、燒味滷味、手捏熟食，以及放涼的飯麵粥品等穀類主食；
- 生食和凍食海產（魚生、刺身、生蠔、凍蝦、凍蟹、海蜇、螺貝類等）；
- 涼拌菜式、三文治、沙律；
- 冷製甜品、調製飲品、鮮榨果汁；
- 切開的生果；
- 自製油浸品、特調醬料；
- 其他可能容易受到污染的食品。

3. 留樣操作程序及注意事項

- 在食品調製妥當之後（即最終成品），配送或食用之前，應即進行「留樣」；
- 「留樣」分量要足夠，以可食用部分計算，每個樣本應不少於 250 克 (g) 或 250 毫升 (mL)，即約七兩；
- 不同餐次、不同食品要有獨立包裝，使用清潔和已消毒之容器（註 a），並妥善封存；
- 每一個樣本應清晰標明樣本名稱、「留樣」的日期、時間、餐次及留樣人員（註 b）；
- 所有樣本分餐次妥善置於專用冷藏櫃（<math><5^{\circ}\text{C}</math>）最少 48 小時，並避免受到污染或丟失；48 小時後如無接獲食品安全廳通知，即可棄掉。

註 a. 容器範例：



註 b. 標籤範例：

日期：___ 月 ___ 日
時間：___ 點 ___ 分
樣本名稱：_____
食用餐次：早 / 午 / 晚餐
留樣人員：_____