



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 供膳學校食品安全衛生管理指引

GL AL 027 – 2004

(2004 年 6 月 28 日)

- I. 目的：** 為防止學校食物中毒或其他食源性疾病事故發生，保障師生員工身體健康，而制定本指引。
- II. 適用範圍：** 學校，幼稚園以及托兒所等同類場所。
- III. 定義：**  
飯堂：指提共食品供教職員工、學生進食之固定場所。  
廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。  
飲食從業人員：指廚房內參與食品製作，或與食品直接接觸之人員。
- IV. 內容：**
- A. 學校飯堂、廚房之飲食衛生管理項目如下：**
- 一、食物衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。
  - 二、食物衛生安全之維護事項。
  - 三、飲食場所之衛生管理事項。
  - 四、飲食從業人員及督導人員之訓練進修事項。
  - 五、其他有關餐飲衛生管理事項。
- B. 學校在辦理食物衛生業務時，應指定專人擔任督導人員。前項督導人員，建議具下列資格之一：**
- 一、大學本科畢業之營養師。
  - 二、大專院校餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業、並曾修習食物衛生相關課程至少二學分者。
  - 三、大專院校畢業，曾接受食物安全衛生課程達四十小時以上，並持有相關證明者。



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

- C. 學校應於每學年開學前兩週內，填寫學校膳食供應調查表（見附件），並以傳真或郵寄方式交到疾病預防控制中心，以便跟進。
- D. 學校飲食從業人員應於每學年開學前四週內或新聘用前接受健康檢查。檢測項目建議參照〈餐飲及同類行業從業員健康檢查指引〉（CDCGL AL 03-2002）（見附件），合格者始得從事餐飲工作；且負責人應為每位飲食從業人員安排參加食物衛生課程不少於十六小時。
- E. 學校應建立食物衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存不少於一年，檢查項目可參考附表。（見附件）
- F. 學校食物衛生管理，應符合〈酒店業同類場所設施及運作衛生指引〉中之規範。並根據不同的供膳方式而遵守：學校膳食衛生安全指引（GL AL 020-2003）（見附件）、學校膳食外判指引（GL AL 021-2003）（見附件）、食物衛生安全指引－團體膳食供應商（GL AL 022-2003）（見附件）中之規定。
- G. 衛生局並不主張集體飲堂內採用合菜供膳形式；學生及教職員工之用膳建議採用分膳形式。如教職員工需合菜用膳應使用公筷公匙。
- H. 學校採外判方式，應保留餐盒樣本至少一份，並不少於 250g；採非餐盒供餐者，每餐供應之菜式，應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，並置於攝氏零至四度，冷藏保存四十八小時，以備查証。
- I. 建議學校每年應預留部份經費用作推動食物衛生安全教育以及改善廚房、飯堂等供餐設施。
- J. 學校若發現有疑似食品中毒跡象時，應將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或監護人。同時應聯繫疾病預防控制中心，電話：533525。



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 附件

- |                        |       |
|------------------------|-------|
| 1. 學校供膳服務狀況調查表         | 共 2 頁 |
| 2. 餐飲及同類行業從業員健康檢查指引    | 共 2 頁 |
| 3. 學校食物安全管理 – 管理人員檢查清單 | 共 2 頁 |
| 4. 學校膳食衛生安全指引          | 共 2 頁 |
| 5. 學校膳食外判指引            | 共 1 頁 |
| 6. 食物衛生安全指引 – 團體膳食供應商  | 共 2 頁 |
| 7. 收貨部品質檢查報告           | 共 1 頁 |
| 8. 膳食運抵檢查報告            | 共 1 頁 |



## 學校供膳服務狀況調查表

學校名稱：_____		
地址：_____	日期：_____年_____月_____日	
電話號碼：_____	傳真號碼：_____	聯絡人：_____

**壹、目的：** 收集本澳學校供膳服務資料，以便加強食物安全衛生管理工作，進而保障食用者的健康。

### 貳、問卷內容：

1. 學校有提供供餐服務 {

<input type="checkbox"/> 是
<input type="checkbox"/> 否

(請跳到第 9 題作答)
  
2. 供餐形式 {

<input type="checkbox"/> 校方自製
<input type="checkbox"/> 外判

公司名稱：\_\_\_\_\_  
地址：\_\_\_\_\_  
電話：\_\_\_\_\_ 聯絡人：\_\_\_\_\_
  
3. 供餐時段及餐數 {

<input type="checkbox"/> 早餐	_____份	_____至_____
<input type="checkbox"/> 小息	_____份	_____至_____ / _____至_____ / _____至_____
<input type="checkbox"/> 午飯	_____份	_____至_____
<input type="checkbox"/> 其他	_____份	_____至_____ / _____至_____
  
4. 運送設備/盛載餐具 {

早餐	<input type="checkbox"/> 即棄	<input type="checkbox"/> 需清洗後再用	設備/餐具質料:_____
小息	<input type="checkbox"/> 即棄	<input type="checkbox"/> 需清洗後再用	設備/餐具質料:_____
午飯	<input type="checkbox"/> 即棄	<input type="checkbox"/> 需清洗後再用	設備/餐具質料:_____
其他	<input type="checkbox"/> 即棄	<input type="checkbox"/> 需清洗後再用	設備/餐具質料:_____
  
5. 保溫設備 {

<input type="checkbox"/> 有
<input type="checkbox"/> 無

請指出設備名稱:\_\_\_\_\_



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

6. 驗收制度

- 步驟 { 有  
無  
其他 \_\_\_\_\_

7. 廚房職工人數：\_\_\_\_\_人

8. 其他職工人數：\_\_\_\_\_人

- |                         | 是                        | 否                        |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 9. 員工曾參與食物衛生的培訓課程或講座    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. 定期為員工安排有關食物衛生的培訓課程  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 若選擇是，請指出舉辦機構：_____      |                          |                          |
| 11. 在入職前校方有要求員工進行健康檢查   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. 在入職後校方有定期要求員工進行健康檢查 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. 是否願意安排職工參與食物衛生講座    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

參、其他事項：

如對上述內容有任何疑問，歡迎致電 5041563 / 5041564 環境及食物衛生部 - 陳小姐填寫後，  
可傳真至 533524 或郵寄方送到疾病預防控制中心環境及食物衛生部收  
地址：澳門嘉思欄馬路 5 號



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 餐飲及同類行業從業員健康檢查指引

### I. 目的

- 1.1. 為減少人傳食物源性疾病的發生，並為保障餐飲及同類行業從業員和消費者健康出發，特制定本指引。

### II. 適用範圍：

- 2.1. 本指引適用於餐飲業、食品製造業及食品加工業之從業員。
- 2.2. 本指引適用於入職前和定期性健康檢查。
- 2.3. 本指引中之健康檢查項目為必需基本內容。
- 2.4. 本指引並不妨礙建基於個別從業員之目的或利益，而增加檢查項目。
- 2.5. 本指引並不適用於餐飲及同類行業從業員之職業病診斷。

### III. 定義：

本指引採用以下定義：

- 3.1 餐飲及同類行業從業員 於餐飲業、食品製造業及食品加工業，從事於接觸直接入口食品的工作者，特別是在食品製作車間工作者。
- 3.2 健康檢查 為了保證餐飲及同類行業從業員的健康狀況，預防人傳食物源性疾病的發生，在入職前或定期（一般每年一次）進行個人化的醫學檢查活動。亦稱為體格檢查，簡稱‘體檢’。
- 3.3 不符合體檢要求 凡患有或臨床可疑患有妨礙食物衛生的疾病，為不符合體檢要求。有關人士需暫時或永久不得參加接觸直接入口食品工作。
- 3.4 治癒 一般而言，指臨床症狀和體徵的消失。但因大便培養得沙門氏菌屬(*Salmonella*)和志賀菌屬(*Shigella*)而被評為不符合體檢要求者，需在停藥後二周內大便培養三次均為陰性，方得視為治癒。



#### IV. 健康檢查的基本內容及結果之判定<sup>a</sup>:

檢查項目	被視為不符合體檢要求，直至治癒為止	可視為符合體檢要求 <sup>b</sup>
病史		
癲癇	-----	不論是否用藥中，最近一年沒有發作
哮喘	-----	不論是否用藥中，最近一年沒有發作
非傳染性慢性病預防破傷風疫苗 <sup>c</sup> 。	任何末期慢性疾病 最近 10 年未曾進行加強注射者	高血壓、糖尿病等 -----
物理檢查		
皮膚	臨床黃疸 化膿性皮膚病：化膿性癬瘡等 滲出性皮膚病：濕疹、疥瘡等	----- ----- -----
呼吸系統檢查	流行性感冒、化膿性扁桃體炎等	-----
循環系統檢查	-----	任何陽性發現
輔助檢查		
胸部影片 <sup>d</sup>	活動性肺結核	纖維性肺結核
大便常規 <sup>e</sup>	任何可經糞-口途徑傳播之腸道寄生蟲(如：蛔蟲、鞭蟲、蟯蟲及原蟲)之陽性發現	除右列情況的陽性發現
大便培養	沙門氏菌屬(Salmonella)和志賀菌屬(Shigella)之陽性培養結果	-----

- 任何附加檢查項目之陽性發現，均應被視為符合體檢要求。
- 雖符合健康檢查之要求，但仍需進一步跟個案。
- 最近 10 年未曾進行加強注射者，需即時進行加強注射，方被視為符合體檢要求。
- 僅需進行胸部後前位照片；胸部微縮影片結果應考慮接受。
- 建議非連續三次。



澳門特別行政區政府  
 Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
 衛生局  
 Serviços de Saúde

學校食物安全管理－管理人員檢查清單

負責檢查人員 \_\_\_\_\_ 日期 \_\_\_\_\_

個人衛生

準則	是	否	備註
員工穿著正確服裝			
處理食物人員戴上髮罩以及口罩			
指甲短、沒有塗指甲油及保持清潔			
在適當時候更換手套			
在處理食物前，已完全覆蓋手上的潰瘍及繃帶			
設有足夠的洗手和乾手設施			
按照正確的洗手程序經常洗手			
員工只在工作範圍以外的指定地方吸煙、飲食或嚼食香口膠			
員工咳嗽或打噴嚏時，有採取適當行動，避免飛沫四濺			
嚴禁受感染人士接觸食物，並記錄員工的患病情況			

食具和用具

準則	是	否	備註
所有用具及食具，不論大小(例如:湯匙、砧板)在每次使用前後均已清潔乾淨及風乾			
接觸食物的用具表面在使用前後均已清潔和消毒			
溫度計在使用前後均已清潔和消毒			
開罐頭器是清潔的			
抽屜和架子是清潔的			
存放細小用具時，將用具倒轉、蓋好或用其他保護方法，以免受塵封或污染			

清潔和消毒

準則	是	否	備註
妥當安排三步洗滌槽作清洗，沖洗和消毒用具之用			
訂定清潔廚房用具和地方的程序			
如用熱力消毒，應把用具放在水溫達 82°C 的熱水內 30 秒			
如使用化學品消毒，須確保稀釋度正確			
清潔用的化學品和工具須妥善存放			
讓食具自然風乾或放於乾碗機內烘乾			
抹布在使用期間，須存放在消毒溶液內			
妥善存放已清潔的餐具和食具			

廢物處理

準則	是	否	備註
有足夠的垃圾桶			
每天工作完畢應把垃圾桶清洗及消毒			
把箱盒、廢紙等雜物移離工作地點			
垃圾存放地點已採取防治蟲鼠措施			
在食物製造以外的地方另設適當的位置存放掃帚、拖把及其它清潔用具			

防治蟲鼠

準則	是	否	備註
在需打開的門窗上安裝隔網，且應保持隔網清潔及維修妥善			
已推行防治蟲鼠計劃			
沒有蟲鼠的痕跡			





澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

步驟	準則	是	否	備註
收貨	立即檢查送來的食物及物料			
	迅速把所有食物及物料送往適當的貯存範圍			
	收貨範圍清潔，沒有食物碎屑、箱子或其他垃圾			
	冷凍及冷藏食品運來時溫度是正確的			
	食品由信譽良好供應商供應			
貯存乾貨	貯存範圍乾爽及空氣流通			
	所有食物及其原材料貯存時均遠離地面			
	所有食物標明名稱及(食用/收貨)日期			
	採用先入先出的方法			
	並無貯存凸出或爆列的罐頭貨品			
	已開箱的散裝食物貯存在有密封蓋子的容器內			
	保護食物不受污染			
	所有表面及地面是清潔的			
化學品及清潔物料的存放處均遠離食物及其它與食物有關的物料				
冷貯存	溫度計在適當位置及準確無誤			
	保持適當的溫度:水箱(4°C 或以下)及冷藏庫(-18°C 或以下)			
	所有食物遠離地面貯存			
	設備清潔			
	妥善擺放食物，讓冷空氣流通			
	熟的食物存放在生的食物之上			
	遵行適當的冷卻程序			
	所有食物均適當地包裹，附加標籤和標明日期			
	採用先入先出的方法			
處理食物	在冰箱中或在流動的冷自來水中解凍冷藏食物			
	食物沒有在 4°C 至 63°C 間擺放超過 2 小時			
	採用適當的方法試味			
	保護食物免受污染(例如:交叉污染)			
保溫	可再用的毛巾只用於消毒用具表面，並非用於抹乾雙手、食具、地面			
	設備清潔			
	食物在保溫前加熱至 75°C 或以上			
	食物保溫的溫度為 63°C 或以上			
運送	保護食物免受污染			
	運送的容器及手推車有定期清潔和消毒			
	運送時保持適當的溫度:冷凍食物 4°C 或以下及熱的食物 63°C 以上			
	在運送食物過程中，要做好保護，以避免受到污染			
	運送車輛清潔			



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 學校膳食衛生安全指引

GL AL 020-2003

(2003 年 6 月)

### 環境衛生

#### 廚房

- 一) 應時常保持地方整潔。
- 二) 應有足夠數量垃圾桶並須經常蓋好，且要定期清洗及消毒。
- 三) 每天工作完畢必須徹底清潔。
- 四) 廚房及儲物區要有防蟲鼠之保護設施。
- 五) 經常保持雪櫃運作正常，並勤加清潔以及定期溶雪。
- 六) 所有用具在使用前後必須清潔乾淨，並有足夠地方(例如:碗櫃)存放。
- 七) 抽氣、隔濾系統、排污系統以及電線等設備須定期清潔及保養。
- 八) 應為危險的化學品(例如: 消毒劑、殺蟲水及石油氣等)加上特別標籤以及遠離食物儲存區。

#### 用餐區

- 一) 應時常保持地方整潔。
- 二) 應有足夠數量垃圾桶並須經常蓋好，且要定期清洗及消毒。
- 三) 每天用膳完畢必須徹底清潔。
- 四) 要有防蟲鼠之保護設施。

### 食物衛生

#### 一) 貨源控制

- 從信譽良好的供應商選購來源可靠的原料來配製食物；
- 建立來貨檢查制度並記錄所有來貨資料(表一)；
- 留意預先包裝食物上的標籤說明，並遵從先入先出原則。



## 二) 貯存條件

- 食物應放置離地最少 40cm 的食物架上；
- 生食和熟食要分開貯存；
- 生肉和容易變壞的食物存放在 4°C 以下；
- 雪櫃不要存放過多的食物；
- 食物應用保鮮紙封好或保鮮盒蓋好才能放入雪櫃。

## 三) 處理及烹調

- 應清洗乾淨所有材料，才可煮用；
- 急凍食物必需徹底解凍後才可烹調；
- 避免過早預備食物；
- 必須徹底煮熟食物，並留意食物的中心部分最少達致 75°C 以上，有需要時可使用溫度計量度；
- 翻煮食物時，亦須令食物至少達到上述的溫度(即 75°C)。

## 四) 展示或分餐

- 食品在烹調後至食用前一般不超過 2 小時，若需存放超過 2 小時，冷盤要保持 4°C 以下，熱盤要保持 63°C 以上；
- 盡量縮短展示及分餐所需的時間；
- 分餐時要保持良好個人衛生習慣；
- 避免用手直接接觸食物；
- 所有的餐具、碗筷等必須清潔消毒乾淨。

## 個人衛生

### 員工

- 一) 工作時不應配戴戒指、手鏈等飾物。
- 二) 工作時須穿上清潔工作服。
- 三) 分餐時必需配帶帽及帶上口罩。
- 四) 切勿用手直接接觸熟食。
- 五) 經常洗手保持手部清潔，特別接觸食物前或如廁後。
- 六) 打噴嚏或咳嗽時要避開食物，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後要洗手。
- 七) 在廚房內切勿吸煙及避免進食。
- 八) 若有咽喉痛或腸胃不適病徵(如腹瀉、嘔吐等)應就診並離開工作崗位。
- 九) 手部的傷口特別是膿瘡者，要用防水膠布等敷裹。



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 學生

- 一) 經常洗手保持手部清潔，特別是進食前或如廁後。
- 二) 打噴嚏或咳嗽時要避開食物，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後要洗手。
- 三) 經常保持地方整潔。

## 校方及管理層的責任

- 制定安全衛生政策、實踐衛生措施及監察成效，以確實履行食物安全衛生的責任;
- 認識有關食物安全衛生規例，並執行有關要求;
- 設立一旦發生食物中毒及其他食品危害的處理方法及即時應變措施;
- 向員工提供有關食物衛生、個人衛生及環境衛生的訓練，定期安排更新培訓課程，並不時向員工提供指引及支援。

疾病預防控制中心(技術單位)

環境及食物衛生部



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 學校膳食外判指引

GL AL 021-2003

(2003 年 6 月)

### 一) 挑選衛生可靠的膳食供應商

1. 供應商必須持有由民政總署、旅遊局或經濟局所發出的有效牌照。
2. 在選定供應商前校方必須親自到其廠房或廚房進行實地視察，以確定該公司是否具備下列之條件：
  - 所用之食物材料必須新鮮或處於良好狀況；
  - 有足夠的冷凍設備，例如雪櫃、雪房等貯放食物；
  - 食物製造的地方，例如廚房、貯物室以至雪櫃及洗手間等必須整齊清潔，而場所內應沒有蟲鼠滋生的痕跡；
  - 所有用具及器皿必須清潔消毒乾淨，並有足夠的地方存放；
  - 運送午膳的車輛必須清潔乾淨。
3. 此外，校方還須評估其設備條件是否符合供餐數量之要求。

### 二) 午膳運抵時校方須注意的事項

1. 制定來貨驗收制度
  - 學校應指派專人負責檢查每次由供應商送到學校的午膳；
  - 檢查項目應包括：
    - i) 運送車輛的衛生狀況及運送人員的衛生(表二)；
    - ii) 保溫箱的狀態是否良好及清潔；
    - iii) 量度食物的溫度，有需要時可用溫度計探測。
2. 規定每次送抵之時間，不應過早將午膳送到學校；建議一般在用膳前 30 分鐘內送抵，有保溫設備者可在 1 小時內送抵。整個運送以至分派等過程應盡量縮短所需時間，以及盡快食用。
3. 如對食品質量有任何懷疑，應予以棄用。

### 三) 餐單的選配方面

求學時期是身體發育成長一個重要階段，良好的飲食習慣，應由小養成。在餐單的選配方面應按照飲食金字塔來選擇食物的份量，以便學生能攝取均衡的營養。盡量避免過多的熱量、脂肪、膽固醇，並切忌過甜或過鹹。在設計餐單時應請教營養師或尋求專業人士的指導。

疾病預防控制中心(技術單位)

環境及食物衛生部



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 食物衛生安全指引

### - 團體膳食供應商 -

GL AL 022-2003  
(2003 年 6 月)

#### 環境衛生

- 一) 應時常保持地方整潔。
- 二) 應有足夠數量垃圾桶並須經常蓋好，且要定期清洗及消毒。
- 三) 每天工作完畢必須徹底清潔。
- 四) 廚房及儲物區要有防蟲鼠之保護設施。
- 五) 應有足夠數量的冷凍設施。
- 六) 經常保持雪櫃運作正常，並勤加清潔以及定期溶雪。
- 七) 所有用具在使用前後必須清潔乾淨，並有足夠地方(例如:碗櫃)存放。
- 八) 抽氣、隔濾系統、排污系統以及電線等設備須定期清潔及保養。
- 九) 應為危險的化學品(例如: 消毒劑、殺蟲水及石油氣等)加上特別標籤以及遠離食物儲存區。

#### 食物衛生

##### 一) 貨源控制

- 從信譽良好的供應商選購來源可靠的原料來配製食物；
- 建立來貨檢查制度並記錄所有來貨資料(表一)；
- 留意預先包裝食物上的標籤說明，並遵從先入先出原則。

##### 二) 貯存條件

- 食物應放置離地最少 40cm 的食物架上；
- 生食和熟食要分開貯存；
- 生肉和容易變壞的食物存放在 4°C 以下；
- 雪櫃不要存放過多的食物；
- 食物應用保鮮紙封好或保鮮盒蓋好才能放入雪櫃。

##### 三) 處理及烹調

- 應清洗乾淨所有材料，才可煮用；
- 急凍食物必需徹底解凍後才可烹調；
- 避免過早預備食物；
- 必須徹底煮熟食物，並留意食物的中心部分最少達致 75°C 以上，有需要時可使用溫度計量度；
- 翻煮食物時，亦須令食物至少達到上述的溫度(即 75°C)。

通告(四)之附件 1

Circular 4 – Anexo 1



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

#### 四) 分餐

- 盡量縮短分餐所需的時間；
- 分餐時要保持良好個人衛生習慣；
- 避免用手直接接觸食物；
- 所有的餐具、碗筷等必須清潔消毒乾淨。

#### 五) 運送

- 必須將食物放在合適及蓋密的容器內；
- 檢查貯存溫度，確保在運送過程中，熱盤保持在 63°C 以上，冷盤保持在 4°C 以下；
- 盡量縮短運送所需的時間；
- 運送膳食的車輛，在每次使用前必須清潔消毒乾淨；
- 車輛在運送膳食時，不可作其他用途，尤其是運載生的食物。

#### 員工個人衛生

- 一) 工作時不應配戴戒指、手鏈等飾物。
- 二) 工作時須穿上清潔工作服。
- 三) 分餐時必需配帶帽及帶上口罩。
- 四) 切勿用手直接接觸熟食。
- 五) 經常洗手保持手部清潔，特別接觸食物前或如廁後。
- 六) 打噴嚏或咳嗽時要避開食物，並應用紙巾遮蓋口鼻，事後要洗手。
- 七) 在廚房內切勿吸煙及避免進食。
- 八) 若有咽喉痛或腸胃不適病徵(如腹瀉、嘔吐等)應就診並離開工作崗位。
- 九) 手部的傷口特別是膿瘡者，要用防水膠布等敷裹。

#### 供應商及管理層的責任

- 制定安全衛生政策、實踐衛生措施及監察成效，以確實履行食物安全衛生的責任；
- 認識有關食物安全衛生規例，並執行有關要求；
- 設立一旦發生食物中毒及其他食品危害的處理方法及即時應變措施；
- 向員工提供有關食物衛生、個人衛生及環境衛生的訓練，定期安排更新培訓課程，並不時向員工提供指引及支援。

疾病預防控制中心(技術單位)

環境及食物衛生部



澳門特別行政區政府  
 Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
 衛生局  
 Serviços de Saúde

Receiving Quality Control Report

收貨品質檢查報告

Item 貨品 \_\_\_\_\_ PO#定單編號 \_\_\_\_\_

Please tick as appropriate 請在適當方格內加剔號

Criteria	標準	☺	☹	☹	n/a 不適用	Remarks 備註
Appearance	外觀					
Temperature	適當溫度					°C
Touch	手感(軟硬度)					
Smell	氣味					
Cut open Condition	切開後觀感					
Weight	重量					
Consistency	平均程度					
Date of prod/expiry	生產及有效日期					Dates 日期:
Meeting specification	規格符合要求					
Satisfaction level	滿意程度					
Other (please specify)	其他(請註明)					

收貨日期

Date received \_\_\_\_\_

收貨人

Received by \_\_\_\_\_

Legend:

- ☺ Acceptable 滿意
- ☹ Not Acceptable 不滿意
- ☹ Rejected 退貨

表一





## 膳食運抵檢查報告

校方負責人 / 填表人: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_

標準		☺	☹	☹	不適用	備註
個人衛生	穿上乾淨整齊服飾					
	保持手部清潔					
食物衛生	食物放在合適及蓋密的容器內					
	熱盤保持在 63°C 以上，冷盤保持在 4°C 以下					
運送車輛	必須清潔乾淨					
	不可作其他用途 尤其運載生的食物					

表二