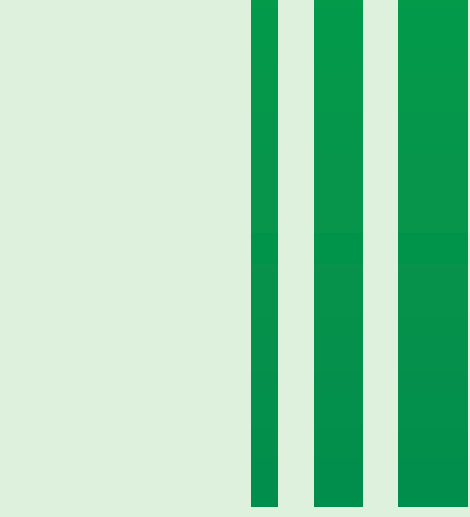
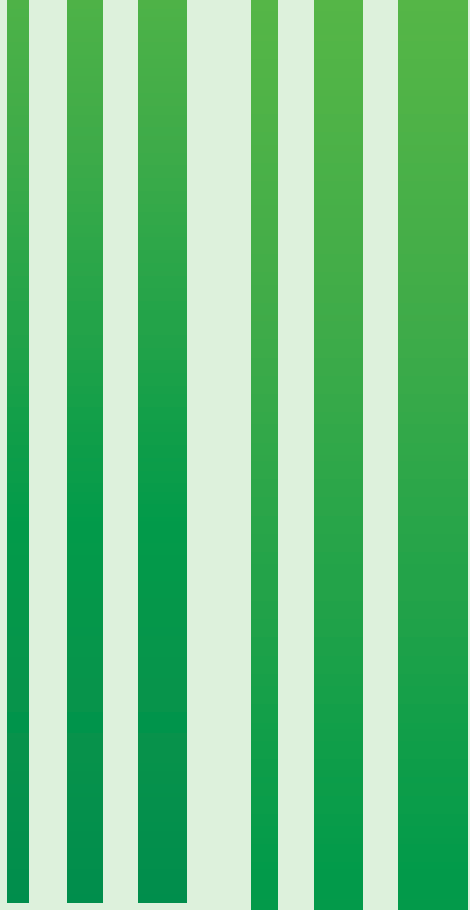
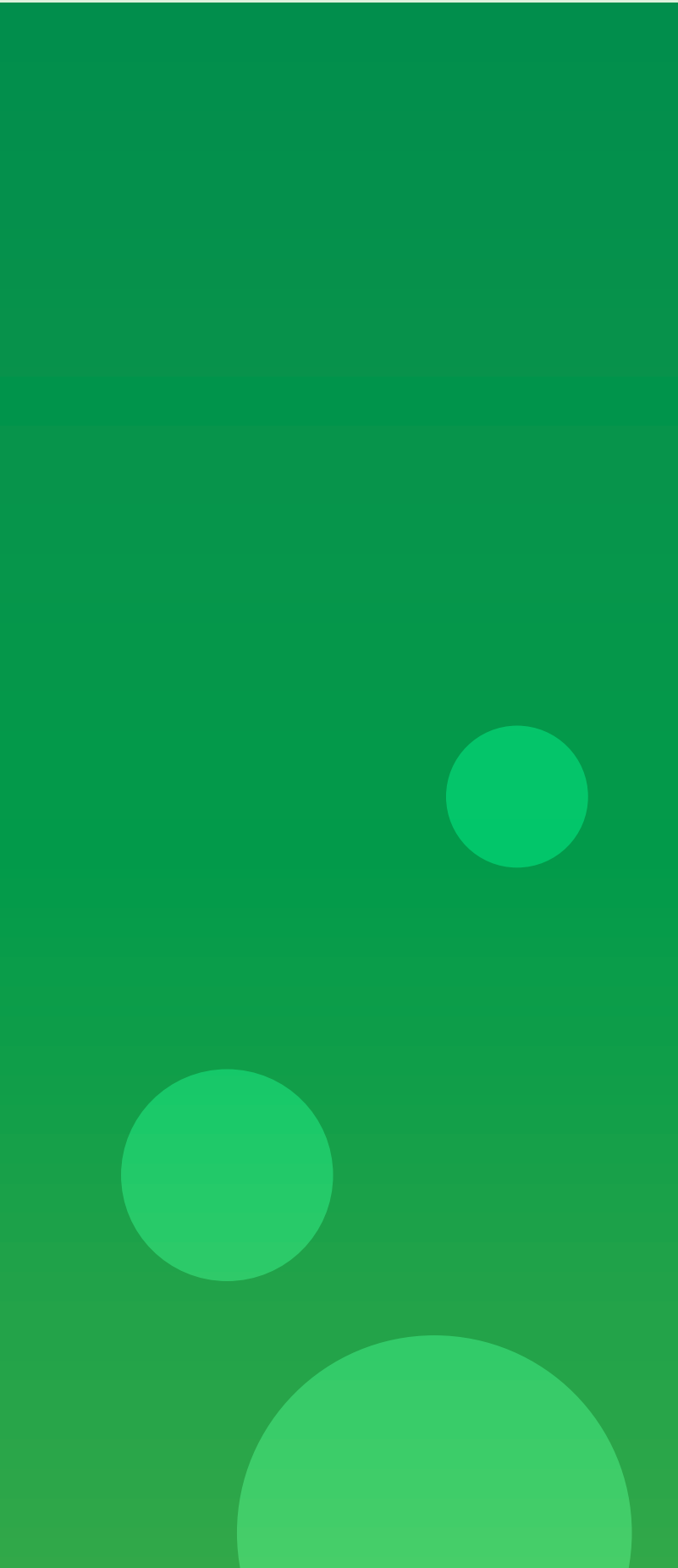




教育暨青年局
Direcção dos Serviços de
Educação e Juventude

校園食品安全 管理工具書





營運模式一
校內廚房

營運模式二
校外廚房 [承包商管理]



營運模式三
小賣部：零售

營運模式四
小賣部：小食製作



附錄、參考資料、策劃團隊

校園食品安全管理工具書

1 前言

食品安全對澳門特別行政區的可持續發展極為重要。由於食品安全的覆蓋面相當廣泛，如能落實至學校的餐飲設施與供應商，將可增進特區社會未來主人翁的福祉。長久以來，教育暨青年局積極推動學校與師生發展，“健康校園計劃”行之有年，效果顯著。為進一步提升學界對膳食安全和健康飲食的關注，加強並維護校園食品衛生與安全，現推出《校園食品安全管理工具書》，協助學校建立管理機制，減少食品安全風險。

《校園食品安全管理工具書》內容涵蓋了整個食品安全管理體系的要求，透過建立衛生環境，滿足從採購食材、烹煮到送餐和清潔各個過程的不同要求，為確保持續地提供安全的食品而制定體系的框架，包括訂立目標，委派任務，監測過程和產品結果，並由最高管理層評審和持續改進體系。

按校園餐飲的情況，我們考慮了下列數點：

- 針對學校不同的膳食營運模式，我們匯編了共四個食品安全管理方式，校方可以按其營運情況，單獨使用。
- 工具書是以表格為主體的膳食安全和健康飲食管理。使用者只需要把表格填好，手冊便會成為學校實施膳食安全和健康飲食的依據。
- 一份簡單靈活和易用的自評檢查表以協助使用者評估滿足有關要求的程度。表格內容亦考慮了澳門對膳食的相關法例或法規，協助學校通過衛生局的定期巡查。
- 為協助學校建立一個健康的飲食環境和校園文化，以促進健康飲食行為，在附件內包括一份學校食物營養指引，以供參考。
- 學校可以結合實際現況而有系統地逐步滿足有關手冊的要求。建立鞏固的基礎比盡快實施更為重要。
- 除了一些比較重要的文件和記錄外，各份手冊沒有其他文件化的要求。

2 使用指南

使用對象

校內飯堂及食品供應者，為學校教職員和學生提供膳食；
學校的小賣部提供食物服務。

本工具書由四個獨立使用的模式所組成

- 營運模式一 校內廚房
- 營運模式二 校外廚房〔承包商管理〕
- 營運模式三 小賣部：零售〔已包裝食品飲品〕
- 營運模式四 小賣部：小食製作〔如茶葉蛋和炒粉麵等〕

每項營運模式均由兩部份和附件所組成

第一部份 膳食安全健康管理手冊

本手冊包括主要的膳食安全健康內容，使用者只需要把〔負責人〕和〔次數〕的空格填好，手冊便成為使用者推行膳食安全健康的依據。

第二部份 自評檢查表

使用者可以在任何時候以自評檢查表瞭解推行膳食安全健康的進度。在推行之前，亦可用作膳食安全度的一個基準參考。

附件

由於大部分的使用者現已存在一些表格，本附件僅提供文件和記錄的清單和部分記錄表格式樣供參考。

3 附錄

- 附錄一 學校食物營養指引
- 附錄二 食物安全危害 (food safety hazards) 小知識

4 參考資料

5 策劃團隊

