

SUPLEMENTO

副刊

SUMÁRIO

GOVERNO DE MACAU

Do Leal Senado de Macau, sobre a aprovação do regulamento do licenciamento dos estabelecimentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais. 2376

目錄

澳門政府

澳門市政廳佈告 核准對零售肉類、魚類，鳥類及蔬菜之場所發出執照之規章 2376

LEAL SENADO**Postura municipal**

Nos termos do Código das Posturas Municipais, a venda de carnes, pescado, aves e vegetais só pode ter lugar nos mercados municipais, excepto em casos específicos e atendíveis, mediante autorização da Câmara Municipal.

Constatando-se que existem diversos estabelecimentos que vendem aqueles géneros alimentícios sem que, para o efeito, estejam devidamente licenciados pelo Leal Senado;

Considerando que não se encontram definidos os requisitos de licenciamento para situações dessa natureza;

A Câmara Municipal, de acordo com o disposto no § único do artigo 17.º do Código das Posturas Municipais, em sessão de 10 de Maio de 1996, delibera aprovar a seguinte postura:

REGULAMENTO DO LICENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS PARA VENDA A RETALHO DE CARNES, PESCADO, AVES E VEGETAIS

Artigo 1.º

(Requisitos)

1. Os estabelecimentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais, com excepção dos produtos congelados, só podem ser licenciados quando, cumulativamente:

- a) Se encontrem fora do perímetro da área de cobertura fixada para cada mercado municipal;
- b) Satisfazam as condições materiais, hígio-sanitárias e de comercialização exigidas por lei ou regulamento municipal;
- c) Não causem ou sofram impacto ambiental negativo, face ao local onde se pretendem instalar.

2. A Câmara pode fixar, ainda, um limite para o número de estabelecimentos em cada zona situada fora das áreas de cobertura definidas no presente Regulamento, além do qual não será possível o licenciamento, mesmo que se encontrem reunidos os requisitos indicados no número anterior.

Artigo 2.º

(Área de cobertura)

1. Cada mercado municipal tem uma área de cobertura própria, em função da respectiva dimensão e capacidade de abastecimento da população, cujo raio é medido em metros.

2. As áreas de cobertura, constantes do Anexo I, são as seguintes:

- a) Mercados de Tamagnini Barbosa, Horta e Mitra e Mercado Provisório do Largo do Pagode — 300 m de raio;
- b) Mercado de S. Lourenço e Mercado Provisório de Ponta e Horta — 400 m de raio;
- c) Mercados do Almirante Lacerda (Mercado Vermelho), do Patane e de S. Domingos (em reconstrução) — 500 m de raio;
- d) Mercado de Iao Hon — 600 m de raio.

Artigo 3.º

(Condições materiais hígio-sanitárias e de comercialização)

1. As condições materiais, hígio-sanitárias e de comercialização a observar são as constantes das colunas 2 e 4 do Anexo II, de acordo com o tipo de actividade a exercer.

市 政 廳**市政條例**

根據市政條例法典規定，肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜只可在市政街市內出售，但經市政執委會許可的特殊和可接受的情況除外；

因發現有許多場所未獲澳門市政廳發牌而出售須有該類牌照方可販賣的食品；

鑒於目前尚未對該等情況訂出發牌的要件；

根據市政條例法典第十七條第一款規定，市政執委會於一九九六年五月十日會議上議決通過以下市政條例：

**有關零售肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜
場所的發牌規章**

第一條

(要件)

一、除急凍產品外，零售肉類、漁獲、禽鳥及蔬菜的場所須具下列所有要件，方可獲發牌照：

- a) 處於為每個市政街市訂定的覆蓋範圍以外；
- b) 符合法律或市政規章所要求的物料、清潔衛生及售賣條件；
- c) 對擬開設場所的地點的環境不構成或不致受到負面的影響。

二、市政廳還可對本規章所定覆蓋範圍以外的每一區域的場所數目定出限額，超出限額時，儘管有關場所具備前款所指的要件，亦不可能獲發牌照。

第二條

(覆蓋範圍)

一、每個市政街市按其面積及提供市民食物的供應量，各有其覆蓋範圍，其半徑以米為單位量度。

二、各覆蓋範圍載於附件一內，分別如下：

- a) 台山街市、雀仔園街市及康公廟臨時街市——300米半徑範圍；
- b) 下環街市及司打口臨時街市——400米半徑範圍；
- c) 提督市場（紅街市）、沙梨頭街市及營地街市（重建中）——500米半徑範圍；
- d) 祐漢街市——600米半徑範圍。

第三條

(物料、清潔衛生及售賣條件)

一、應遵守的物料、清潔衛生及售賣條件按經營的行業類別分別載附件二的第二欄及第四欄內。

2. Não é permitida a venda em simultâneo de todos os géneros alimentícios objecto do presente Regulamento, tendo de observar-se as restrições resultantes da coluna 3 do referido Anexo II.

Artigo 4.º

(Impacto ambiental)

1. O impacto ambiental é aferido, caso a caso, tendo em atenção o local onde se pretende instalar o estabelecimento, designadamente, quanto à proximidade de instalações cujos utentes ou funcionamento possam, de alguma forma, ser afectados, bem como o risco de contaminação dos géneros alimentícios expostos à venda, devido às condições do meio envolvente.

2. São, designadamente, causas de impacto ambiental negativo a emissão de ruído, fumos, gases e líquidos para a atmosfera ou para a via pública, bem como quaisquer consequências que afectem o bem-estar dos cidadãos ou a qualidade dos géneros alimentícios.

3. O não licenciamento por causas que se enquadrem no impacto ambiental deve ser objecto de despacho fundamentado.

Artigo 5.º

(Pedidos pendentes)

1. Os estabelecimentos que se encontrem em funcionamento dentro das áreas de cobertura dos mercados municipais poderão ser objecto de licenciamento, desde que, cumulativamente:

a) Reúnam os requisitos previstos nas alíneas b) e c) do n.º 1 do artigo 1.º;

b) Sejam comprovados o exercício da actividade em data anterior a 1 de Agosto de 1993 e o respectivo pagamento da contribuição industrial.

2. Os estabelecimentos que se encontrem em actividade fora das áreas de cobertura dos mercados municipais poderão ser objecto de licenciamento, desde que, cumulativamente, reúnam os requisitos previstos nas alíneas b) e c) do n.º 1 do artigo 1.º, mas sempre sem prejuízo do número limite fixado para cada zona.

3. Aos estabelecimentos que se enquadrem no disposto nos números anteriores, mas não detenham as condições, a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º, será fixado o prazo máximo de 90 dias para a conclusão das respectivas obras de adaptação.

4. Nos casos em que não seja possível provar a entrada em funcionamento em data anterior a 1 de Agosto de 1993 e o respectivo pagamento da contribuição industrial, e desde que se encontrem reunidos os restantes requisitos na data do pedido da licença, os estabelecimentos poderão, a título excepcional, manter-se em actividade até 31 de Dezembro de 1996.

5. Na situação prevista no número anterior, aos proprietários dos estabelecimentos em causa será concedida preferência no arrendamento de espaços, vagos ou a vagar, nos mercados municipais, até ao final de 1996.

6. Os estabelecimentos, a que se refere o presente artigo, são encerrados, sob pena dos procedimentos previstos na lei:

a) Quando não reúnam os requisitos e condições fixados, no prazo indicado pelo Leal Senado;

b) No dia 1 de Janeiro de 1997 ou na data da assinatura do termo de arrendamento, nas situações previstas nos n.ºs 4 ou 5 do presente artigo, ou, ainda, esgotado o prazo a que se refere o n.º 3, sendo o encerramento, nestes casos, definitivo.

二、不得同時出售本規章所指的全部食品，且應遵守上述附件二第三欄的限制。

第四條

(環境的影響)

一、對環境的影響是按擬開設場所的地點而逐一衡量的，尤其是與各種設施接近而令彼等的使用者或運作受到一定的影響，以及所擺賣的食品因周圍環境的條件而存在污染的危險。

二、對環境造成負面影響的原因主要是向周圍環境或公共街道發出噪音、煙、氣體和液體，以及任何影響市民身心健康或食品質素的後果。

三、基於對環境造成影響的理由而不發牌時，對此應作出有依據的批示。

第五條

(待決的申請)

一、在市政街市的覆蓋範圍內營業的場所可獲發牌照，但須具備以下所有條件：

a) 具第一條第一款 b) 及 c) 項規定的要件；

b) 證明在一九九三年八月一日前已經營業，並已繳交有關的營業稅。

二、在市政街市的覆蓋範圍外營業的場所，只要具備第一條第一款 b) 項及 c) 項規定的要件，可獲發牌照，但不影響每區定出的限額。

三、對屬於上述各款所指但未具備第三條第一款所述的條件的場所，將定出最多九十天的期限，以便完成有關改裝工程。

四、倘不能證明在一九九三年八月一日前已經營業及已繳交有關營業稅的場所，只要在申請牌照之日具備其餘要件，得例外地繼續營業至一九九六年十二月三十一日止。

五、在上款所指的情況下，有關場所的擁有人，直至一九九六年底為止，將獲優先租賃市政街市空置或將空置的攤檔。

六、本條所指的場所必須關閉，否則按法律規定的程序處罰：

a) 倘在市政廳指定的期限內，未具備所規定的要件及條件；

b) 屬本條第四款或第五款所指情況者，在一九九七年一月一日或在簽訂租約之日，或第三款所指期限屆滿，必須關閉。

Artigo 6.º

(Estabelecimentos licenciados e autorizados)

1. Os estabelecimentos já licenciados que não reúnam todas as condições, a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º, terão de ser reconicionados até ao termo da respectiva licença ou no prazo máximo de 90 dias se a licença caducar antes deste período de tempo, sob pena de não renovação.

2. Os estabelecimentos autorizados a funcionar pelo Leal Senado terão de requerer o licenciamento nos termos do presente Regulamento, no prazo máximo de 15 dias contados da data da sua entrada em vigor.

3. Os estabelecimentos que se enquadrem no número anterior que não reúnam todas as condições, a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º, terão de ser reconicionados no prazo máximo de 90 dias, sob pena de encerramento definitivo.

Artigo 7.º

(Determinação da zona)

1. Os estabelecimentos que se encontram sobre a linha do perímetro definido para cada mercado municipal consideram-se, para efeitos do presente Regulamento, nas zonas fora das áreas de cobertura a que se refere o artigo 2.º

2. Em caso de dúvida ou quando o estabelecimento se encontrar dentro da área de cobertura mas muito próximo da linha de perímetro, o Leal Senado procederá à análise das situações, caso a caso, para efeitos de determinação da zona em que o estabelecimento deve ser inserido.

Artigo 8.º

(Horário de funcionamento)

1. O horário de funcionamento dos estabelecimentos abrangidos pelo presente Regulamento será o que for fixado pelo Leal Senado, sem prejuízo do disposto no número seguinte.

2. Os estabelecimentos que se encontrem na zona dentro da área de cobertura, definida pelo artigo 2.º, não poderão, em regra, ter horário de funcionamento superior ao do respectivo mercado municipal, salvo autorização expressa da Câmara.

Artigo 9.º

(Licença)

1. O período de validade da licença é de um ano, contado da data da sua emissão, salvo se for decidido pela Câmara que o prazo de validade corresponda ao ano civil em que as licenças são emitidas.

2. A renovação da licença concedida nos termos do número anterior, por igual período de tempo, depende de vistoria com parecer favorável sobre o estabelecimento.

3. Caso o parecer referido no número anterior não seja favorável, será concedido um prazo para o requerente corrigir as deficiências, sob pena de, decorrido esse prazo, a licença não ser renovada.

4. Por razões de interesse público, a Câmara poderá fixar prazo de validade inferior ao estabelecido no n.º 1 deste artigo.

Artigo 10.º

(Entrada em vigor)

O presente Regulamento entra em vigor no dia 1 de Junho de 1996.

Aprovado, em sessão da Câmara Municipal, de 10 de Maio de 1996.

第六條

(獲發牌照及獲許可的場所)

一、已獲發牌但不具備第三條第一款所指的條件的場所，必須直至有關牌照到期日止或當其牌照在九十天的期限前已經到期，則最多在九十天內，使場所重新符合條件，否則不予續期。

二、獲市政廳許可運作的場所，必須由本規章生效之日起計最多十五天內，根據本規章規定申請牌照。

三、屬上款所指但未具備第三條第一款所述的條件的場所，必須在最多九十天內使其重新符合條件，否則必須關閉。

第七條

(區域的確定)

一、處於每一市政街市所定範圍邊緣的場所，於本規章而言，視作處於第二條所指的覆蓋範圍以外的區域。

二、倘有疑問或當場所處於覆蓋範圍內但十分接近邊緣，市政廳將逐一分析各種情況，以便確定該場所應屬的區域。

第八條

(運作時間)

一、屬於本規章所指場所的運作時間將由市政廳所定，但不影響下款的規定。

二、處於第二條所定覆蓋範圍內區域的場所，運作時間一般不得超越有關的市政街市的運作時間，但獲市政廳明確許可的則除外。

第九條

(牌照)

一、牌照有效期由發出之日起計為期一年，但由市政廳決定該有效期與發出牌照的有關民用年一致者則除外。

二、根據上款規定而發給的牌照是否以相同的時間續期，取決於對場所檢驗時所給予的有利意見。

三、倘上款所指的意見並非有利，將給予申請人一段期限，以糾正各項缺點，否則於期限屆滿後，該牌照不獲續期。

四、因公眾利益理由，市政廳得訂定為期少於本條第一款所定的有效期。

第十條

(生效)

本規章於一九九六年六月一日起生效。

一九九六年五月十日於市政執委會會議通過。

ANEXO II
ESTABELECIMENTOS DE VENDA DE CARNES, PESCADO, AVES E VEGETAIS
CONDIÇÕES MATERIAIS, HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO	VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO	CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO
Carnes	1 - Boas condições de higiene e sanidade do espaço e equipamento.	1 - Carnes verdes, refrigeradas ou congeladas e vísceras de reses de qualquer espécie não abatidas no Matadouro ou não importadas ao abrigo da lei.	1 - A preparação e venda de carnes ou produtos cárneos devem ser feitas em boas condições de higiene e sanidade.
	2 - Ventilação e iluminação adequadas.	2 - Carnes ou produtos cárneos não inspeccionados ou que não tenham marca oficial comprovativa de aprovação para consumo público.	2 - Não é permitido ter carnes expostas na parte reservada ao público, nas ombreiras das portas e à entrada dos locais de venda, salvo para os produtos cárneos, desde que estes tenham a devida protecção contra os insectos e as poeiras.
	3 - Dejeza adequada contra insectos e roedores.	3 - Hortaliças, legumes e fruta.	3 - O material de embrulho deve ser de papel vegetal, película ou plástico.
	4 - Paredes revestidas a azulejos ou outro material lavável, até 1,8 m, com pé-direito mínimo de 2,5 m.	4 - Aves.	4 - Não é permitido completar o peso com carnes de qualidade inferior, ossos, intestinos ou outras mindezas.
	5 - Espaço autónomo, com compartimento, independente de outros produtos ou actividades.	5 - Pescado.	5 - Não é permitido conservar ossos, gorduras e carnes, sem estarem nas devidas condições de frigorificação.
	6 - Pavimento liso, com declive, impermeável e lavável.	6 - Animais, salvo se expressamente autorizados.	6 - Não é permitido adicionar substâncias biológicas ou químicas, naturais ou de síntese, com a finalidade de manter, conferir ou intensificar as suas características ou estado físico geral.
	7 - Sistema de esgotos adequados, munidos de ralos e sifões.		7 - As carnes ou produtos cárneos colocados nos ganchos ou varões não devem ficar em contacto com as paredes ou o chão.
	8 - Instalações sanitárias isoladas do recinto de venda ou manuseamento de carnes.		8 - Não é permitido o manuseamento ou a colocação nas instalações sanitárias de carnes ou produtos cárneos, bem como dos respectivos utensílios e equipamento.
	9 - Equipamento frigorífico adequado e em perfectas condições de funcionamento.		9 - Os detritos devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos e postos em contentores.
	10 - Balcão e mexas de corte de material liso, impermeável, resistente ao choque, impitrescível e lavável.		10 - Não é permitido o contacto do dinheiro com as carnes ou produtos cárneos.
	11 - Ganchos ou varões de inox.		

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO	VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO	CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO
Pescado (peixes, crustáceos e moluscos)	1 - Boas condições de higiene e sanidade do espaço, equipamento e utensílios. 2 - Ventilação e iluminação adequadas. 3 - Defesa contra insectos, roedores e acção dos raios solares. 4 - Paredes revestidas a azulejos ou outro material lavável, até 1,8 m. 5 - Espaço autónomo, com compartimento, independente de outros produtos ou actividades. 6 - Pavimento liso, com declive, impermeável e lavável. 7 - Sistema de esgotos adequados, munidos de ralos e sifões. 8 - Instalações sanitárias isoladas do recinto de venda ou manuseamento de pescado. 9 - Equipamento frigorífico adequado e em perfeitas condições de funcionamento. 10 - Bancada de corte de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável, com lavatório acoplado.	1 - Pescado em más condições hígio-sanitárias e de frescura. 2 - Pescado não inspecionado ou não importado ao abrigo da lei. 3 - Carnes e produtos cárneos. 4 - Hortaliças, legumes e fruta. 5 - Aves. 6 - Animais.	1 - Não é permitido adicionar corantes, conservantes ou quaisquer outros produtos que alterem a cor normal do pescado ou falsifiquem o estado de frescura. 2 - A conservação de pescado vivo deve ser em tanques apropriados, com água corrente e convenientemente oxigenada. 3 - O pescado exposto para venda deve ser devidamente arrumado nos locais autorizados para o efeito, fora da área reservada para o público. 4 - A exposição para venda de pescado refrigerado ou congelado deve ser feita em tabuleiros sobre gelo moído. 5 - O material de embrulho deve ser de papel vegetal, película ou plástico. 6 - Os cepos, facas, cutelos e bancadas devem ser diariamente lavados e higienizados e não estar deteriorados. 7 - Os detritos, designadamente escamas, tripas, cascas de camarão e de outros crustáceos, devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos e postos em contentores.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO	VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO	CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO
Aves	1 - Boas condições de higiene e sanidade do espaço. 2 - Gaiolas, comedouros, bebedouros e outros utensílios e equipamento para abate e depena em boas condições de higiene e sanidade. 3 - Iluminação adequada. 4 - Ventilação ou exaustores apropriados, munidos de filtros, sem drenagem ao nível da via pública, para eliminação de maus cheiros. 5 - Defesa contra insectos e roedores. 6 - Paredes revestidas a azulejos ou outro material lavável, até 1,8 m, e pé-direito mínimo de 2,5 m. 7 - Espaço autónomo, em compartimento, independente de outros produtos ou actividades. 8 - Pavimento liso, impermeável e lavável. 9 - Sistema de esgotos adequados, munidos de ralos e sifões. 10 - Instalações sanitárias isoladas do recinto de venda ou manuseamento de aves. 11 - Equipamento frigorífico adequado e em perfeitas condições de funcionamento. 12 - Balcão e mesas de corte de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável.	1 - Aves doentes ou mortas por doença ou outra causa anormal. 2 - Aves importadas sem certificado de sanidade de origem. 3 - Animais, salvo se expressamente autorizados. 4 - Carnes e produtos cárneos. 5 - Pescado. 6 - Hortaliças, legumes e fruta.	1 - Não é permitido adicionar substâncias biológicas ou químicas, naturais ou de síntese, com a finalidade de manter, conferir ou intensificar as suas características ou estado físico geral. 2 - Não é permitido acumular excrementos por período superior a 12 horas. 3 - A distribuição e entrega de aves fora do estabelecimento devem ser feitas em sacos plásticos ou em contentores isotérmicos, quando estes se justificarem. 4 - Os detritos devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos e colocados em contentores ou recipientes apropriados com tampa. 5 - Não é permitida a exposição das aves para venda junto às ombreiras das portas ou à entrada do estabelecimento. 6 - Não é permitido o uso dos sanitários para quaisquer acções de lavagem de equipamento e utensílios ou de preparação de aves. 7 - O abate e depena de aves não podem ser realizados no mesmo local onde decorrem a evisceração, embalagem e expedição.

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO	VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO	CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO
Vegetais (hortaliças, legumes e fruta)	1 - Boas condições de higiene e sanidade do espaço, equipamento e utensílios.	1 - Vegetais sujos, deteriorados ou em más condições de conservação.	1 - Os detritos e lixo resultantes da actividade devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos e colocados em recipientes apropriados ou contentores com tampa.
	2 - Pavimento liso, impermeável e lavável.	2 - Fruta descascada, cortada aos pedaços, não devidamente acondicionada.	2 - Não é permitido o uso das instalações sanitárias para colocação, lavagem ou preparação de vegetais.
	3 - Sistema de esgotos adequados, munidos de ralos e sifões.	3 - Vegetais cuja comercialização esteja proibida ou suspensa, ou que não tenham sido inspeccionados.	3 - Os vegetais devem ser colocados em expositores adequados, fora dos cestos ou embalagens de origem e com a devida arrumação.
		4 - Carnes e produtos cárneos. 5 - Aves. 6 - Pescado. 7 - Animais.	4 - Não é permitido molhar ou borrifar com água os vegetais, falsificando o seu estado de frescura.

出售肉類、漁獲、禽鳥及蔬果場所的物料、清潔衛生及售賣條件

附件二

食 品	設施及設備的要件	在場所禁止出售者	清潔衛生及售賣條件
肉 類	1 - 地方及設備的清潔衛生條件良好。 2 - 具適當的通風及照明設備。 3 - 具適當的防蟲鼠的設備。 4 - 牆壁鋪上瓷磚或其他可清洗的物料至1.8米高以及樓底高度至少具2.5米。 5 - 與其他產品或業務分開的具間隔的獨立地方。 6 - 平坦而傾斜、防水及可清洗的地面。 7 - 適當的下水道系統，並配備節網和虹吸管。 8 - 擁有與售賣或肉類加工地點分隔的衛生間。 9 - 具適當及運作條件完善的冷藏設備。 10 - 切割肉類的長枱及枱子用平滑、防水、防撞、不易腐爛和可清洗的物料造成。 11 - 掛鉤或橫桿應為不銹鋼的。	1 - 非在澳門屠宰場屠宰或不依法進口的任何種類的牲畜的內臟和新鮮、冷藏或急凍的肉類。 2 - 未經檢驗或未蓋上證明獲核准供大眾食用的官方印記的肉類或肉類產品。 3 - 蔬菜、豆莢類和水果。 4 - 禽鳥。 5 - 漁獲。 6 - 動物，獲明確許可者除外。	1 - 肉類或肉類產品應在良好的清潔衛生條件下加工或售賣。 2 - 不得將肉類擺放在公眾專用區、門框旁及售賣地點的入口，但適當防蟲及防塵埃的肉類產品除外。 3 - 包裹的物料應為白雞皮紙、保鮮紙或塑膠紙。 4 - 不得將劣質的肉類、骨、腸或其他內臟來補足重量。 5 - 沒有適當的冷藏條件，不得保存骨頭、脂肪和肉類。 6 - 不得加上天然或合成的生物或化學物質來防止肉類變質、維持、加強或使之符合其特徵或一般的外形。 7 - 放置在鉤或桿上的肉類或肉類產品不應觸及牆壁或地面。 8 - 不得在衛生間加工或放置肉類或肉類產品，以及有關用具和設備。 9 - 廢物應以膠袋裝好並放置在垃圾桶內。 10 - 錢幣不得與肉類接觸。
漁獲 (魚、甲殼類、軟體類動物)	1 - 地方、設備及器具的清潔衛生條件良好。 2 - 具適當的通風及照明設備。 3 - 具防蟲鼠和陽光照射的設備。 4 - 牆壁鋪上瓷磚或其他可清洗的物料至1.8米高。 5 - 與其他產品或業務分開的具間隔的獨立地方。 6 - 平坦而傾斜、防水及可清洗的地面。 7 - 適當的下水道系統，並配備節網和虹吸管。 8 - 擁有與售賣或加工漁獲地點分隔的衛生間。 9 - 具適當及運作條件完善的冷藏設備。 10 - 切割用的枱應以平滑、防水、防撞、不易腐爛和可清洗的物料造成，並附有清洗盆。	1 - 清潔衛生條件差劣和不新鮮的漁獲。 2 - 未經檢驗或不依法進口的漁獲。 3 - 肉類和肉類產品。 4 - 蔬菜、水果和豆莢類。 5 - 禽鳥。 6 - 動物。	1 - 不得加上色素、防腐劑或其他改變漁獲正常顏色或將漁獲偽裝為新鮮的任何產品。 2 - 鮮活漁獲應保存在適當的具流動的水及氧氣的水池內。 3 - 擺賣的漁獲應整齊放置在獲准擺賣且離開公眾專用區域的地點。 4 - 冷藏或急凍的漁獲應放在鋪滿碎冰的淺盤上擺賣。 5 - 包裹的物料應為白雞皮紙、保鮮紙及塑膠紙。 6 - 砧板、刀子、柴刀及長枱應每天清洗及保持衛生，以及不得有所損壞。 7 - 廢物尤其是魚鱗、內臟、蝦及其他甲殼類的殼應以膠袋裝好放入垃圾桶內。

食 品	設施及設備的要件	在場所禁止出售者	清潔衛生及售賣條件
禽 鳥	1 - 地方的清潔衛生條件良好。 2 - 籠、食槽、飲水槽和用作屠宰和去毛的設備及器具的清潔衛生條件良好。 3 - 具適當的照明設備。 4 - 具適當的通風系統或具隔濾器的抽氣扇，且不向公共街道排放，以免溢散臭味。 5 - 具防蟲鼠的設備。 6 - 牆壁鋪上瓷磚或其他可清洗的物料至1.8米高以及樓底高度至少具2.5米。 7 - 與其他產品或業務分隔的具間隔的獨立地方。 8 - 平坦、防水及可清洗的地面。 9 - 適當的下水道系統，並配備篩網和虹吸管。 10 - 擁有與售賣或禽鳥加工地點分隔的衛生間。 11 - 具適當及運作條件完善的冷藏設備。 12 - 切割用的長枱及枱子用平滑、防水、防撞、不易腐爛和可清洗的物料造成。	1 - 患病的動物或因病或異常原因致死的動物。 2 - 沒有產地衛生證明書的入口禽鳥。 3 - 動物，獲明確許可的除外。 4 - 肉類和肉類產品。 5 - 漁獲。 6 - 蔬菜、水果和豆莢類。	1 - 不得加上生物或化學物質、天然或合成物質來防止禽鳥變質、或維持、加強或使之符合其特徵或一般的外形。 2 - 不得將排泄物積存超過十二小時。 3 - 在場所外分發及交付禽鳥時應將之放入膠袋內，倘有需要時放入恒溫的容器內。 4 - 廢物應以膠袋裝好放入垃圾桶或有蓋的桶或適當的容器內。 5 - 不得將禽鳥擺放在門框旁或場所入口售賣。 6 - 不得使用衛生間作為清洗設備及用具或禽鳥加工之用。 7 - 禽鳥的屠宰及去毛工作不得在去除內臟、包裝及發送貨物的相同地點進行。
蔬 菜、豆 莢 類 及 水 果	1 - 地方、設備及用具的清潔衛生條件良好。 2 - 平坦、防水及可清洗的地面。 3 - 適當的下水道系統，並配備篩網和虹吸管。	1 - 骯髒、變壞或保存惡劣的蔬果。 2 - 未經妥善保存的去皮、切片的水果。 3 - 被禁止、中止售賣或未經檢驗的蔬菜。 4 - 肉類和肉類產品。 5 - 禽鳥。 6 - 漁獲。 7 - 動物。	1 - 該活動產生的廢物應以膠袋裝妥，放入垃圾桶或有蓋的適當的筒或容器內。 2 - 不得使用衛生間作為清洗設備及用具或蔬果加工之用。 3 - 蔬果應整齊放置在適當的陳列處，遠離原來的籃子或包裝盒。 4 - 不得用水弄濕或淋濕蔬果，偽裝新鮮。



Imprensa Oficial de Macau

澳門政府印刷署

PREÇO DESTES NÚMEROS \$ 12,00

每份價銀十二元正