

## 澳門特別行政區

## REGIÃO ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE MACAU

澳門特別行政區  
第 17/2015 號行政法規

REGIÃO ADMINISTRATIVA ESPECIAL  
DE MACAU

Regulamento Administrativo n.º 17/2015

### 修改《有關零售肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜場所 的發牌規章》

### Alteração ao Regulamento do licenciamento dos estabelecimentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais

行政長官根據《澳門特別行政區基本法》第五十條（五）項，  
經徵詢行政會的意見，制定本獨立行政法規。

O Chefe do Executivo, depois de ouvido o Conselho Executivo, decreta, nos termos da alínea 5) do artigo 50.º da Lei Básica da Região Administrativa Especial de Macau, para valer como regulamento administrativo independente, o seguinte:

#### 第一條

#### Artigo 1.º

修改《有關零售肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜場所的發牌規章》

#### Alteração ao Regulamento do licenciamento dos estabeleci- mentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais

公佈於一九九六年五月三十一日《澳門政府公報》第二十二  
期第二組副刊的《有關零售肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜場所的發牌  
規章》第三條修改如下：

O artigo 3.º do Regulamento do licenciamento dos estabelecimentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais, publicado no Suplemento ao *Boletim Oficial* de Macau n.º 22, II Série, de 31 de Maio de 1996, passa a ter a seguinte redacção:

#### “第三條

#### «Artigo 3.º

（物料、清潔衛生及售賣條件）

#### （Condições materiais, hígio-sanitárias e de comercialização）

一、.....

二、經營本規章規定的行業所須遵守的限制載於附件二第  
三欄。”

1. ....

2. As restrições a observar no exercício das actividades previstas no presente regulamento são as constantes da coluna 3 do Anexo II.»

#### 第二條

#### Artigo 2.º

取代《有關零售肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜場所的發牌規章》

#### 附件二

#### Substituição do anexo II ao Regulamento do licenciamento dos estabelecimentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais

公佈於一九九六年五月三十一日《澳門政府公報》第二十二  
期第二組副刊的《有關零售肉類、漁獲、禽鳥和蔬菜場所的發牌  
規章》附件二由本行政法規的附件取代。

O Anexo II ao Regulamento do licenciamento dos estabelecimentos para venda a retalho de carnes, pescado, aves e vegetais, publicado no Suplemento ao *Boletim Oficial* de Macau n.º 22, II Série, de 31 de Maio de 1996, é substituído pelo anexo ao presente regulamento administrativo.

#### 第三條

#### Artigo 3.º

生效

#### Entrada em vigor

本行政法規自公佈翌日起生效。

O presente regulamento administrativo entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

二零一五年十月三十日制定。

Aprovado em 30 de Outubro de 2015.

命令公佈。

Publique-se.

行政長官 崔世安

O Chefe do Executivo, *Chui Sai On*.

**附件**  
**第二條所指者**

**附件二**

**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**

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
<b>肉類</b>	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，並配備篩網和虹吸管。 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。	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。
<b>漁獲 (魚、甲殼類、軟體類動物)</b>	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，並配備篩網和虹吸管。 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。	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、菜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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - 地方的清潔衛生條件良好。</li> <li>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。</li> <li>3 - 具適當的照明設備。</li> <li>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。</li> <li>5 - 具防蟲鼠的設備。</li> <li>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。</li> <li>7 - 與其他產品或業務分隔的具間隔的獨立地方。</li> <li>8 - 平坦、防水及可清洗的地面。</li> <li>9 - 適當的下水道系統，並配備篩網和虹吸管。</li> <li>10 - 擁有與售賣或禽鳥加工地點分隔的衛生間。</li> <li>11 - 具適當及運作條件完善的冷藏設備。</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - 患病的動物或因病或異常原因致死的動物。</li> <li>2 - 沒有產地衛生證明書的入口禽鳥。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2 - 不得將排泄物積存超過十二小時。</li> <li>3 - 在場所外分發及交付禽鳥時應將之放入膠袋內，倘有需要時放入恆溫的容器內。</li> <li>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。</li> <li>5 - 不得將禽鳥擺放在門框旁或場所入口售賣。</li> <li>6 - 不得使用衛生間作為清洗設備及用具或禽鳥加工之用。</li> <li>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。</li> </ol>
蔬菜、豆莢類及水果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - 地方、設備及用具的清潔衛生條件良好。</li> <li>2 - 平坦、防水及可清洗的地面。</li> <li>3 - 適當的下水道系統，並配備篩網和虹吸管。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - 骯髒、變壞或保存惡劣的蔬果。</li> <li>2 - 未經妥善保存的去皮、切片的水果。</li> <li>3 - 被禁止、中止售賣或未經檢驗的蔬菜。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2 - 不得使用衛生間作為清洗設備及用具或蔬果加工之用。</li> <li>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。</li> <li>4 - 不得用水弄濕或淋濕蔬果，偽裝新鮮。</li> </ol>

## ANEXO

## A que se refere o artigo 2.º

## 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - Boas condições de higiene e sanidade do espaço e equipamento.</li> <li>2 - Ventilação e iluminação adequadas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - Carnes verdes, refrigeradas ou congeladas e vísceras de reses de qualquer espécie não abatidas no Matadouro ou não importadas ao abrigo da lei.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - A preparação e venda de carnes ou produtos cárneos devem ser feitas em boas condições de higiene e sanidade.</li> </ol>

<b>GÉNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO</b>	<b>VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO</b>
<b>Carnes</b>	3 - Defesa adequada contra insectos e roedores. 4 - Paredes revestidas a azulejos ou outro material lavável, até 1,8m, com pé-direito mínimo de 2,5m. 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 carnes. 9 - Equipamento frigorífico adequado e em perfeitas condições de funcionamento. 10 - Balcão e mesas de corte de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável. 11 - Ganchos ou varões de inox.	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 - O material de embrulho deve ser de papel vegetal, película ou plástico. 4 - Não é permitido completar o peso com carnes de qualidade inferior, ossos, intestinos ou outras miudezas. 5 - Não é permitido conservar ossos, gorduras e carnes, sem estarem nas devidas condições de frigidificação. 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 - As carnes ou produtos cárneos colocados nos ganchos ou varões não devem ficar em contacto com as paredes ou o chão. 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 - Os detritos devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos e postos em contentores. 10 - Não é permitido o contacto do dinheiro com as carnes ou produtos cárneos.
<b>Pescado (peixes, crustáceos e moluscos)</b>	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 1,8m. 5 - Espaço autónomo, com compartimento, independente de outros produtos ou actividades. 6 - Pavimento liso, com declive, impermeável e lavável.	1 - Pescado em más condições hígio-sanitárias e de frescura. 2 - Pescado não inspeccionado ou não importado ao abrigo da lei.	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.

<b>GÉNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO</b>	<b>VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO</b>
<b>Pescado (peixes, crustáceos e moluscos)</b>	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.		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.
<b>Aves</b>	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 1,8m, e pé-direito mínimo de 2,5m. 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.	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.
<b>Vegetais (hortaliças, legumes e fruta)</b>	1 - Boas condições de higiene e sanidade do espaço, equipamento e utensílios. 2 - Pavimento liso, impermeável e lavável.	1 - Vegetais sujos, deteriorados ou em más condições de conservação. 2 - Fruta descascada, cortada aos pedaços, não devidamente acondicionada.	1 - Os detritos e lixo resultantes da actividade devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos e colocados em recipientes apropriados ou contentores com tampa.

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO	VENDA PROIBIDA NO ESTABELECIMENTO	CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS E DE COMERCIALIZAÇÃO
<b>Vegetais (hortaliças, legumes e fruta)</b>	3 - Sistema de esgotos adequados, munidos de ralos e sifões.	3 - Vegetais cuja comercialização esteja proibida ou suspensa, ou que não tenham sido inspeccionados.	2 - Não é permitido o uso das instalações sanitárias para colocação, lavagem ou preparação de vegetais. 3 - Os vegetais devem ser colocados em expositores adequados, fora dos cestos ou embalagens de origem e com a devida arrumação. 4 - Não é permitido molhar ou borrifar com água os vegetais, falsificando o seu estado de frescura.

### 第 59/2015 號行政命令

行政長官行使《澳門特別行政區基本法》第五十條（四）項規定的職權，並根據六月三十日第27/97/M號法令第三條第一款以及三月十三日第3/95/M號法律《金融及保險機構的合併及分立》第十條和第十二條c項的規定，發佈本行政命令。

#### 第一條

##### 許可

許可在澳門特別行政區設立“昆士蘭保險（香港）有限公司”的分公司，葡文名為“QBE General Insurance (Hong Kong) Limited”的分公司，以便按照澳門金融管理局將核准之一般及特別條件在澳門特別行政區經營以下一般保險業務：

（一）僱員賠償保險；

（二）火險；

（三）汽車保險；

（四）海上貨運保險；

（五）其他：人身意外險、疾病保險、旅遊險、盜竊險、公共責任險、現金及現金運送險、忠誠保險、家主及戶主保險、機器損壞保險、營造險、全險、盈利損失險及信用（商業風險）。

#### 第二條

##### 免除資產轉移的稅項、費用及手續費

一、許可屬“澳洲昆士蘭保險（國際）有限公司”澳門分公司的一切資產轉移至“昆士蘭保險（香港）有限公司”澳門分公司。

### Ordem Executiva n.º 59/2015

Usando da faculdade conferida pela alínea 4) do artigo 50.º da Lei Básica da Região Administrativa Especial de Macau e nos termos do n.º 1 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 27/97/M, de 30 de Junho, e ainda do artigo 10.º e da alínea c) do artigo 12.º da Lei n.º 3/95/M (Fusão e cisão de instituições financeiras e seguradoras), de 13 de Março, o Chefe do Executivo manda publicar a presente ordem executiva:

#### Artigo 1.º

##### Autorização

É autorizado o estabelecimento na Região Administrativa Especial de Macau, adiante designada por RAEM, de uma sucursal da sociedade «QBE General Insurance (Hong Kong) Limited», em chinês «昆士蘭保險（香港）有限公司», para o exercício da actividade seguradora, em Macau, explorando os ramos gerais a seguir discriminados, nas condições gerais e especiais que vierem a ser aprovadas pela Autoridade Monetária de Macau:

1) Acidentes de trabalho;

2) Incêndio;

3) Automóvel;

4) Marítimo-carga;

5) Diversos: Acidentes pessoais; Doença; Viagens; Furto ou roubo; Responsabilidade civil geral; Valores em trânsito; Cauções e fianças; Multi-riscos (habitação); Avaria de máquinas; Construções; Jóias, peles e objectos de valor; Lucros cessantes e Seguro de crédito (riscos comerciais).

#### Artigo 2.º

##### Transmissão de património com isenção de impostos, taxas e emolumentos

1. É autorizada a transmissão da totalidade do património afecto à sucursal de Macau da «QBE Insurance (International) Limited», para a sucursal em Macau da «QBE General Insurance (Hong Kong) Limited».