



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

澳門市售預製菜專項食品研究調查

澳門市政署 食品安全廳



內容大綱

一. 工作背景

二. 「預製菜」的定義和範圍

三. 本澳市售預製菜專項食品研究調查

四. 《業界使用、製作預製菜指引》

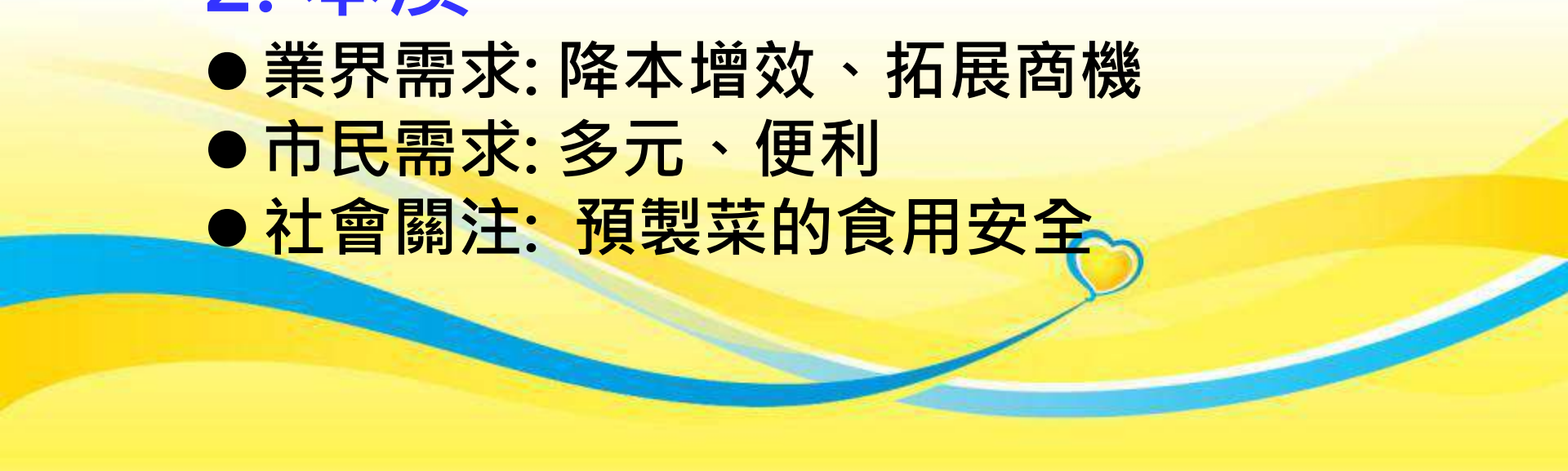


一、工作背景

1. 國內

- 國家政策加持
- 餐飲業降本增效需求強烈
- 居民消費習慣變化

2. 本澳

- 業界需求: 降本增效、拓展商機
 - 市民需求: 多元、便利
 - 社會關注: 預製菜的食用安全
- 


二、「預製菜」的定義和範圍

亦稱「預製菜肴」，是以一種或多種食用農產品及其製品為原料，使用或不使用調味料等輔料；**不添加防腐劑**；配以或不配以調味料包；**經工業化預加工**（如攪拌、醃製、滾揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）製成；**加熱或熟製後方可食用**；符合產品標籤標明的貯存、運輸及銷售條件的**預包裝菜肴**，**不包括主食類食品**，如速凍面米食品、方便食品、盒飯、蓋澆飯、饅頭、糕點、肉夾饃、麵包、漢堡、三明治、披薩等。

《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高品質發展的通知》國市監食生發〔2024〕27號，2024年3月18日

二、「預製菜」的定義和範圍

以下四個類別食品不納入預製菜

1. 中央廚房製作的菜餚;
 2. 僅經清洗、去皮、分切等簡單加工未經烹製的淨菜類食品;
 3. 不經加熱或者熟製就可食用的即食食品，以及可直接食用的蔬菜（水果）沙律等涼拌菜;
 4. 速凍面米食品、方便食品、盒飯、蓋澆飯、饅頭、糕點、肉夾饃、麵包、漢堡、三文治、披薩等主食類產品。
- 

三、本澳市售預製菜專項食品研究調查

- 在澳門零售層面合共抽取共90個預製菜食品樣本檢測。

抽樣地點

本澳超級市場、凍肉店、百貨公司等。

來源地

中國、香港、澳門、葡國、台灣地區、日本、加拿大、美國等。

食品種類

禽畜製品、水產製品、蔬菜製品等。

三、本澳市售預製菜專項食品研究調查

- **重金屬**：總砷、無機砷、鎘、鉛、總汞、甲基汞
- **食品添加劑**：亞硝酸鹽、硝酸鹽、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫、沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、二丁基羥基甲苯
- **塑化劑**：鄰苯二甲酸二(2-乙基己酯) (DEHP)、鄰苯二甲酸二正丁酯 (DBP)、鄰苯二甲酸二異壬酯 (DINP)、鄰苯二甲酸二異癸酯 (DIDP)、鄰苯二甲酸丁基苈基酯 (BBP)、鄰苯二甲酸二正辛酯 (DNOP)、鄰苯二甲酸二乙酯 (DEP)

三、本澳市售預製菜專項食品研究調查

- 禁用/非食用色素 (金湯、奧爾良、咖喱、烤醬、紅燒、鹵水等類別食品)：

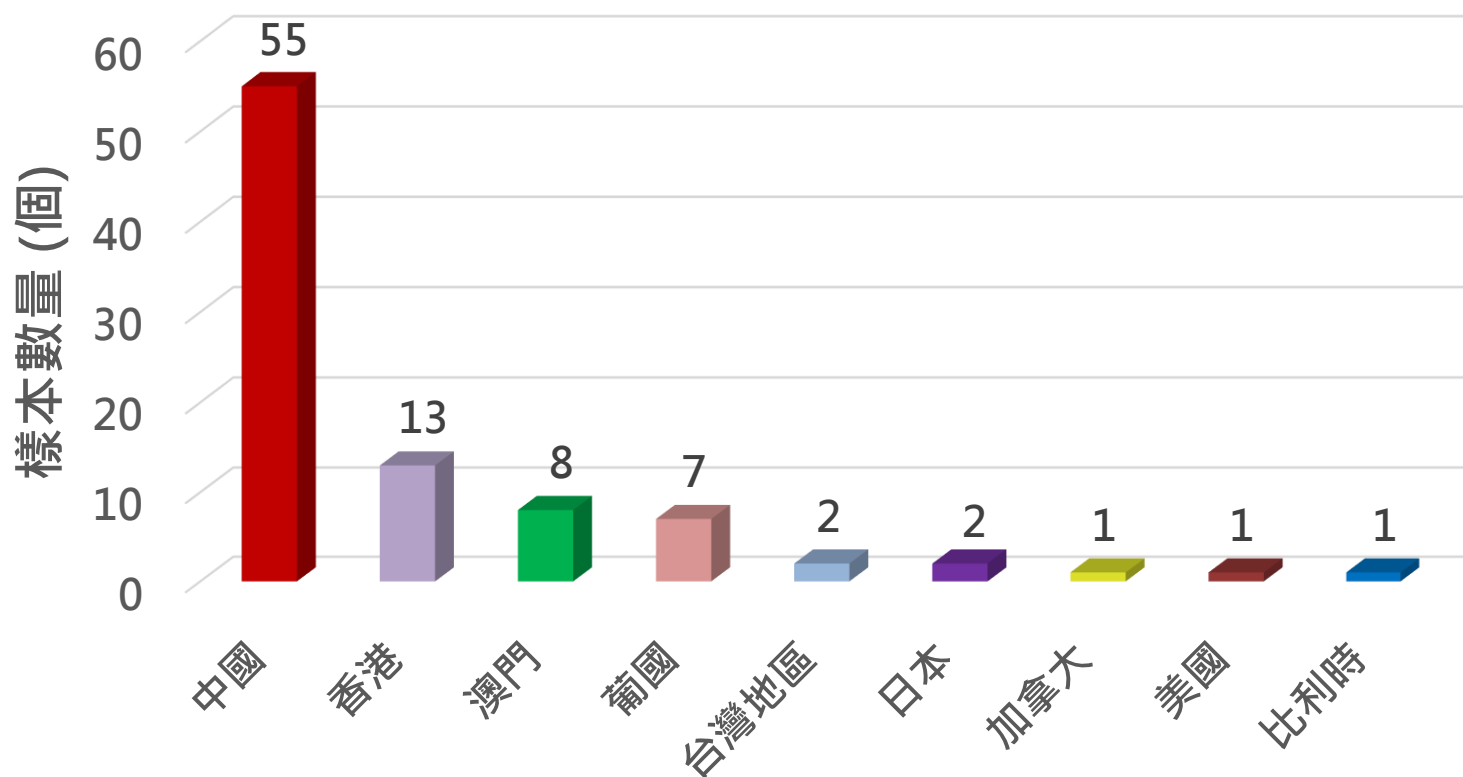
蘇丹紅I、蘇丹紅II、蘇丹紅III、蘇丹紅IV、羅丹明B、紅2G、酸性橙II、鹼性橙II、鹼性橙21、鹼性橙22、鹼性嫩黃、鹼性黃、二甲基黃

- 禁用物質：硼砂或硼酸



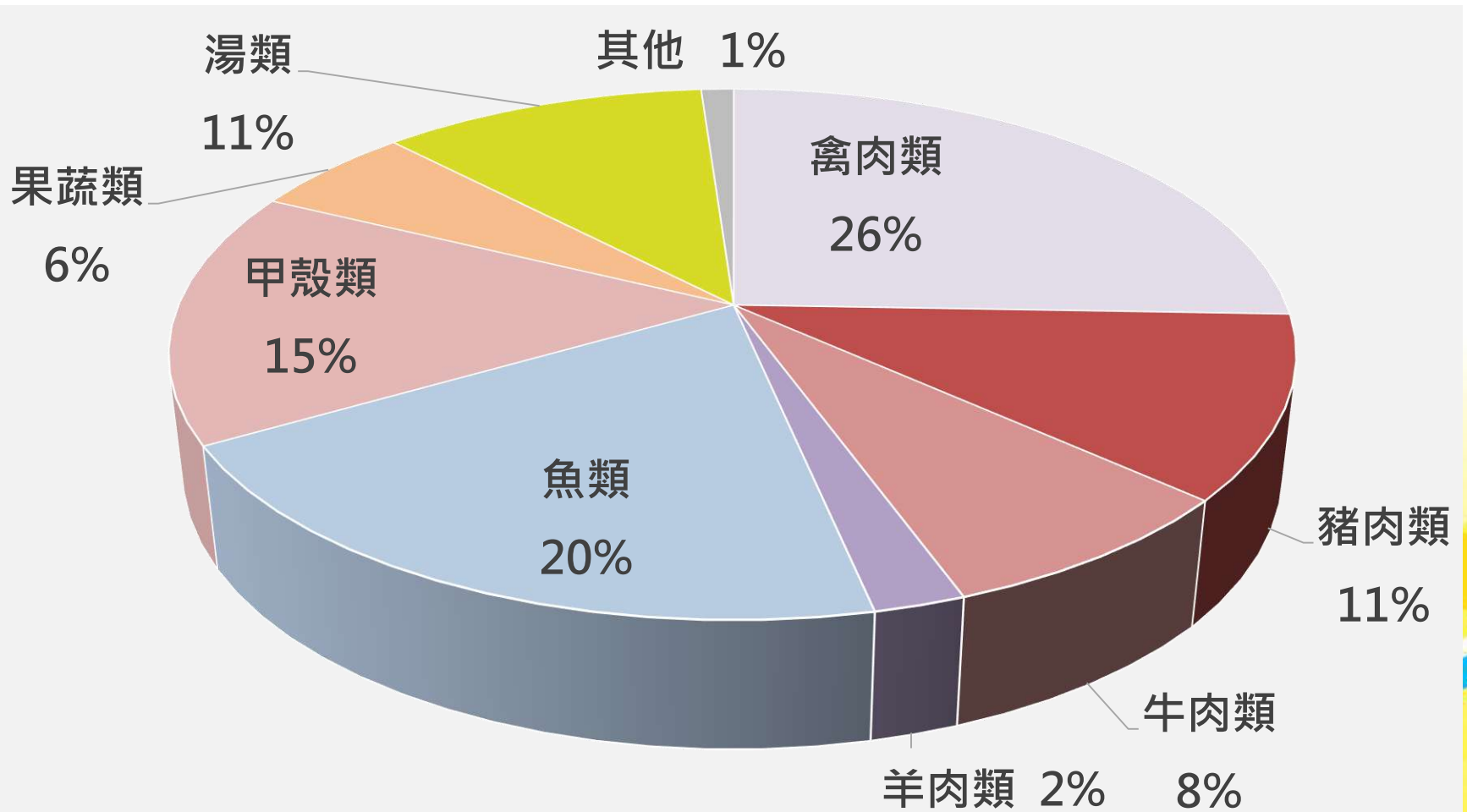
三、本澳市售預製菜專項食品研究調查

圖1. 預製菜來源地情況



三、本澳市售預製菜專項食品研究調查

圖2. 食品類別的分布情況



紙盒包裝



塑料袋包裝



塑料盒包裝



三、本澳市售預製菜專項食品研究調查

預製菜衛生質量評價標準:

- 第5/2024號行政法規《食品中食品添加劑使用標準》
- 第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》
- 第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》

是次研究調查的90個市售預製菜食品
檢測結果均符合本澳食安標準。

食用指示(清晰)



焖炒小龙虾

不拆袋常温解冻，解冻后将小龙虾连同汤汁倒入锅中，加热翻炒至汤汁沸腾，并保持3-5分钟，也可根据个人口味加入葱段、蒜瓣、调味料、青椒等，关火出锅，热食小心烫口。



微波小龙虾

不拆袋常温解冻，解冻后打开产品的真空包装，微波炉中高火加热透，即可食用，热食小心烫口，未拆袋不可直接微波。

注：本产品需充分加热后食用

1、推荐不拆袋解冻，切勿用热水解冻；2、虾钳、壳坚硬，儿童、老人需要在监护下食用；3、虾腮、肠、壳请勿食用。

食用指示(不夠清晰)



四、《業界使用、製作預製菜指引》

■ 編製目的

提醒本澳業界在使用或製作預製菜時應注意的食品安全衛生事項，以減低食源性疾病暴發的風險。

■ 適用範圍

- 本指引針對本澳有使用預製菜產品的食品加工場或各類餐飲場所，包括提供外賣或堂食的店舖；
- 本指引亦適用於在本澳生產、包裝預製菜，並供應予本地零售市場的的食品加工場或各類餐飲場所。



四、《業界使用、製作預製菜指引》

指引主要內容:

場所設施設備的
設計與配置要求

建立食品
安全計劃

食材選購
與接收

輔料/配料貯藏
和使用

生產加工環節
的要求

產品標籤和
包裝要求

貯存與運輸
要求

追溯要求

安全指標

四、《業界使用、製作預製菜指引》

延伸閱讀:

• 食品安全標準

- [第5/2013號法律《食品安全法》](#)
- [經第3/2016號行政法規修改的第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》](#)
- [第5/2024號行政法規《食品中食品添加劑使用標準》](#)

• 食品衛生指引

- [GL 002 DSA 2013《進口食品衛生指引》](#)
- [GL 006 DSA 2013《保存食品紀錄指引》](#)
- [GL 012 DSA 2015《運送食品的衛生指引》](#)
- [GL 003 DSA 2016《解凍食品指引》](#)
- [GL 001 DSA 2017《冷卻和翻熱食品指引》](#)
- [GL 004 DSA 2018《食品添加劑食品分類系統指引》](#)
- [《食品衛生技術指引》（2019年12月第二版）](#)

四、《業界使用、製作預製菜指引》

參考資料

1. 《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高品質發展的通知》(中國中央人民政府)。(2024年3月18日)

https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm

2. 市場監管總局就《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高品質發展的通知》答記者問(新華網)。(2024年3月25日)

<http://www.xinhuanet.com/20240325/114222eacaca49219158a729e12cc32d/c.html>

3. 團體標準《預製菜 質量安全通用要求》(T/GDIFST 006.2-2022)(廣東省食品學會於2022年8月30日發布，並於2022年10月20日實施)

<http://www.gdifst.org/ArticleShow.aspx?id=5e1c1af6-c811-45b7-951a-963a04d4a24a>

4. 《食物安全重點控制系統》(香港食物安全中心)。(2017年8月16日)

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/popup_fs_pbooklet2002.html

指引下載

<https://www.foodsafety.gov.mo/c/tradeguidelines/listwithtab>



The screenshot shows the website interface for the Macau Government's industry guidelines. At the top left is the Macau Government logo and the text "澳門特別行政區政府" and "Governo da Região Administrativa Especial de Macau". At the top right, there is a font size adjustment tool with "A A A" and a Chinese character. Below this is a navigation bar with links: "主頁", "最新公布", "風險管理", "風險評估", "風險傳達", "檢驗檢疫", and "業界資訊". A breadcrumb trail below the navigation bar reads "主頁 / 業界資訊 / 業界指引". A large blue button labeled "業界指引" is centered. Below this is a horizontal menu with tabs: "基礎管理", "食品類別", "技術數值", "集體供餐及用餐", and "時令食品". A red arrow points from the "時令食品" tab to a specific guideline entry below: "業界使用、製作預製菜指引" with a "新" (New) badge.

字型大小轉換 A A A 繁

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau

主頁 最新公布 ▾ 風險管理 ▾ 風險評估 ▾ 風險傳達 ▾ 檢驗檢疫 ▾ 業界資訊 ▾

主頁 / 業界資訊 / 業界指引

業界指引

基礎管理 食品類別 技術數值 集體供餐及用餐 時令食品

業界使用、製作預製菜指引 **新**

專項研究調查結果 公佈及查詢

- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果
- 上載於食品安全資訊網 (www.foodsafety.gov.mo)

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar · Food Safety Hotline

 **2833 8181**

www.foodsafety.gov.mo

謝謝！

