

專項食品調查 一

# 即食甜點食品調查

民政總署

食品安全中心

2016年5月



# 專項食品調查

- **目的：**主動查找特定食品中可能存有的食品安全風險，以監測本澳市面銷售食品的安全和衛生，評估市民經常食用的食品之安全情況。



# 專項食品調查

- 針對特定類別食品中的相關檢測項目進行調查，優先考慮本澳居民消費較多的食品。

考慮的因素

風險程度

社會關注度

市民飲食習慣

曾發生的食品事故



# 即食甜點食品調查

- 即食甜點種類繁多，包括蛋糕、糖果等在本澳市面隨處可見，是廣受市民歡迎的食品類別；
- 考慮到業界為使即食甜點的保存期限更長及賣相更佳，會添加一定量的食品添加劑，如加入防腐劑及色素等；
- 另外，即食甜點無須加熱便可直接食用，若在採購、加工及貯存等過程中處理不當，均有機會增加其受致病性微生物污染的風險；
- 為了解市售即食甜點之食用安全情況，民署食安中心開展有關食品之專項食品調查。

# 市場調查

## 普及性

市售即食甜點，涵蓋多個品牌的糖果、蛋糕等。

## 產地

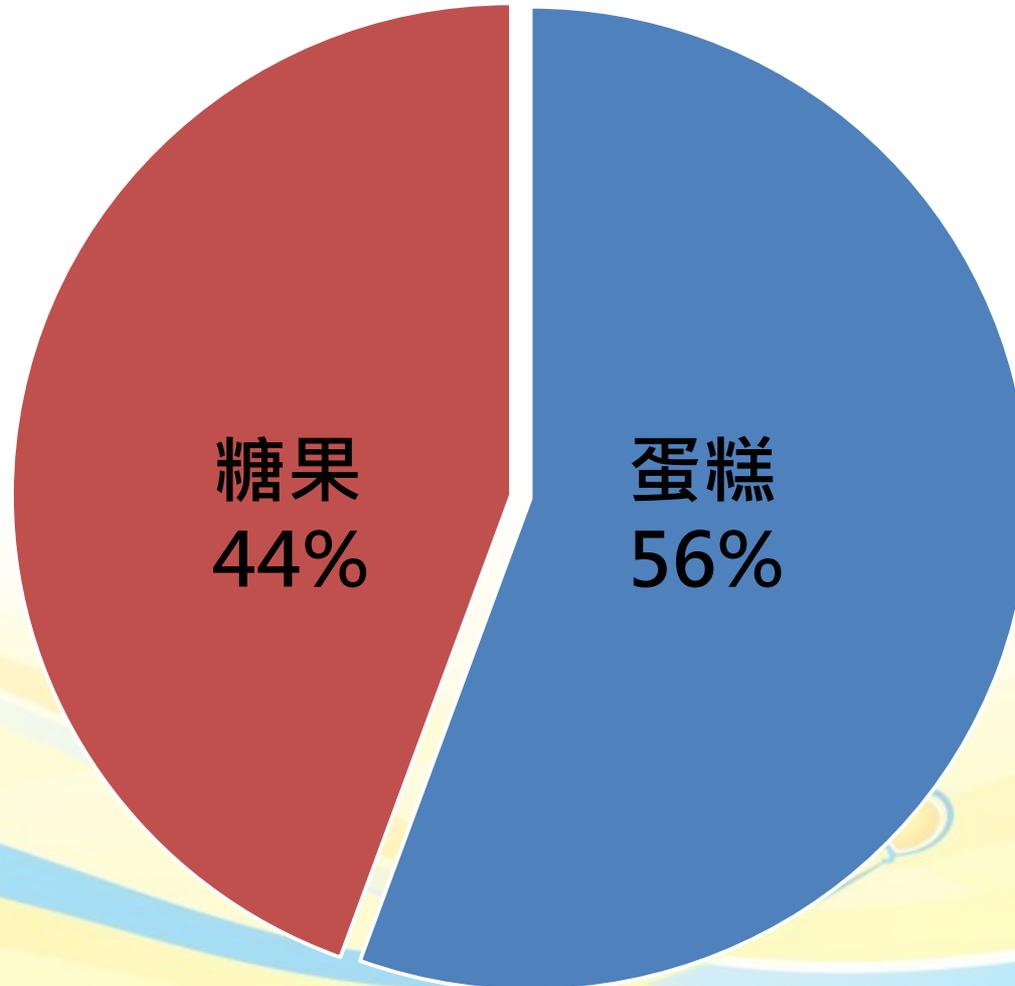
糖果：美國、泰國、德國、印度尼西亞、澳大利亞、馬來西亞、中國內地、台灣及香港等  
蛋糕：澳門

## 地點

超級市場、百貨公司、麵包店、咖啡店、甜品店等

# 檢測樣本

■ 即食甜點樣本共90個，包括：



# 檢測項目

## ■ 致病性微生物項目

沙門氏菌屬、金黃色葡萄球、蠟樣芽胞桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌，共4項。

## ■ 食品添加劑項目

防腐劑項目：苯甲酸、山梨酸，共2項；

色素項目：亮藍、靛藍、檸檬黃、日落黃、胭脂紅、誘惑紅、酸性紅、赤蘚紅、苜菜紅，共9項。



# 糖果樣本檢測資料(部份)

樣本名稱	包裝狀況	產地	色素檢測項目	檢驗結果
菠蘿味軟糖	預包裝	中國	檸檬黃、日落黃	合格
糖衣花生朱古力	預包裝	中國	胭脂紅、誘惑紅、酸性紅、檸檬黃、日落黃、亮藍、靛藍	合格
雜果味糖衣硬糖	預包裝	中國	胭脂紅、誘惑紅、酸性紅、檸檬黃、日落黃、亮藍、靛藍	合格
黑加倫子味硬糖	預包裝	香港	亮藍、苜菜紅	合格
雜果味軟糖	預包裝	馬來西亞	誘惑紅、檸檬黃、日落黃、亮藍	合格
薄荷夾心朱古力	預包裝	美國	檸檬黃、亮藍	合格
薄荷橡皮糖	散裝	德國	檸檬黃、日落黃、亮藍	合格
橡皮糖	散裝	德國	檸檬黃、日落黃、亮藍	合格
.....				

# 蛋糕樣本檢測資料(部份)

樣本名稱	包裝狀況	抽樣點	檢測項目	檢驗結果
木糠切餅	散裝	麵包店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup>	合格
栗子蛋糕	散裝	麵包店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup>	合格
黑森林蛋糕	散裝	麵包店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup>	合格
抹茶慕絲	散裝	麵包店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup> 、色素(檸檬黃、日落黃、亮藍)	合格
綠茶紅豆卷	散裝	甜品店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup>	合格
士多啤梨手袋蛋糕	散裝	甜品店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup> 、色素(胭脂紅、亮藍、誘惑紅、赤蘚紅、酸性紅、苋菜紅)	合格
綠茶義大利芝士	散裝	咖啡店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup> 、色素(檸檬黃、日落黃、亮藍)	合格
法式士多啤梨慕絲蛋糕	散裝	咖啡店	致病性微生物 <sup>1</sup> 、防腐劑 <sup>2</sup> 、色素(胭脂紅、誘惑紅、赤蘚紅、苋菜紅)	合格
.....				

<sup>1</sup>致病性微生物：沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌

<sup>2</sup>防腐劑：山梨酸、苯甲酸

# 檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率為100 %；
- 雖然檢測結果滿意，但民署建議市民需注意均衡飲食，由於即食甜點含有較高的糖份，因此不宜過量食用。

## 參考標準：

- 致病性微生物：本澳《即食食品微生物含量指引》(GL 009 CSA 2015)
- 食品添加劑：食品法典委員會CODEX STAN 192-1995《食品添加劑通用標準》、中國國標GB 2760-2014《食品添加劑使用標準》、香港《食物內染色料規例》及《食物內防腐劑規例》

# 給市民的建議

## 選購即食甜點時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
  - 留意店舖的環境衛生情況及即食甜點的存放條件及溫度，購買後應妥善貯存並盡快食用；
  - 對於預包裝即食甜點，應留意包裝是否完整和注意食用期限；
  - 由於網上買賣食品難以核實其貯存和運送等過程是否符合食品安全，市民應特別留意在網上所購買的食品性質和潛在風險；
  - 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，如出現發霉、變色等異常現象，均不應購買或食用。
- 

# 給業界的建議

- 業界應向信譽良好的供應商進口食品，運送及存放等各個過程均須符合衛生安全，並適當貯存及展示；
- 業界有義務保存進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。
- 如對食品的衛生狀況及質量存疑，則不應出售。



## 保存食品紀錄指引

### 目的：

根據《食品安全法》，食品生產經營者有義務在指定期間內保存進出貨紀錄或相關單據，本指引旨在使食品生產經營者了解保存食品紀錄的要件及如何妥善進行相關的保存工作，以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行及時有效的食品溯源及跟進工作，共同攜手保障本澳的食品安全。

### 適用範圍：

- 適用於所有擬供人食用的食品。根據《食品安全法》，「食品」指任何供人食用的經處理或未經處理的物質，包括飲料及香口膠類產品，以及在生產、配製及處理食品過程中使用的所有成分。
- 本指引旨在為食品生產經營者提供原則性的保留食品紀錄建議，但受現行其他指引規範者，則可沿用既有的規定。

### 保存紀錄的內容：

為有效追查食品的來源和流向，保存紀錄的內容應清晰並涵蓋以下資料：

1. 食品日期(獲取食品的日期；以批發方式供應食品的日期)；
2. 食品的來源資料(公司或個人的名稱、地址及電話)；
3. 食品的数量；
4. 食品的描述(應為特徵性描述，讓人可清楚辨識，如食品名稱、批號及產地來源等)。

### 食品生產經營者一般須備存的紀錄

	進口紀錄	獲取紀錄	供應紀錄
食品進口商	√		√
食品分銷商		√	√
食品零售商 (直接供應給消費者)		√	
飲食業界		√	
本地食品製造商		√	√

# 調查結果公布及查詢

食安中心透過以下渠道向業界及市民發布調查結果及注意事項：

- 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及食安資訊手機應用程式。



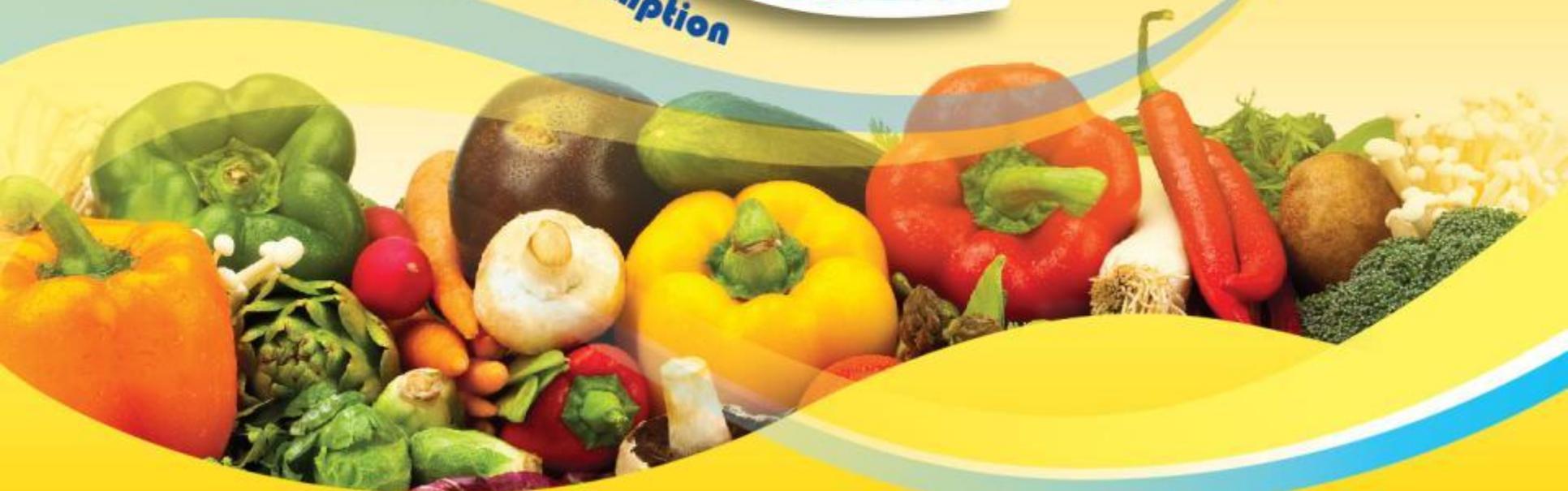


民安總署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS CÍVICOS  
E MUNDO-PAIS

Safe food. Safe Consumption

Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全  
食得安心



## 2016年專項食品調查 — 即食甜點食品 (蛋糕及糖果) 調查合格清單

民政總署食品安全中心於市面抽查了糖果及蛋糕共90個即食甜點樣本，進行了致病性微生物及食品添加劑含量調查。

致病性微生物項目：

沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌，共4項。

食品添加劑項目：

防腐劑項目：苯甲酸、山梨酸，共2項；

色素項目：亮藍、靛藍、檸檬黃、日落黃、胭脂紅、誘惑紅、酸性紅、赤蘚紅、苋菜紅，共9項。

### 蛋糕類

序號	樣本名稱	包裝狀況	產品出售狀態	抽樣場所	檢測項目
1	香芒慕斯	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
2	藍莓芝士餅	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
3	黑森林蛋糕	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
4	布丁	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
5	木糠切餅	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
6	栗子蛋糕	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
7	紅莓忌廉卷	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
8	芒果馬卡龍	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
9	草莓馬卡龍	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑、色素
10	芥末馬卡龍	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑、色素
11	莓馬卡龍	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑、色素
12	芒果熱情果芝士	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
13	綠茶蛋撻	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
14	千層蛋糕	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
15	芒果拿破崙	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
16	紅莓朱古力蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
17	綠茶義大利芝士1	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑、色素
18	紅莓蘋果芝士蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
19	柑桔馬卡龍	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
20	野草莓馬卡龍	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
21	藍莓馬卡龍	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
22	綠茶義大利芝士2	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
23	綠茶紅豆卷	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
24	夏日雜果麼士蛋糕	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑、色素
25	水果安娜	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
26	歐培拉	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
27	愛密思	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
28	抹茶慕思	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑、色素
29	低脂乳酪蛋	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
30	美式紐約起司	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
31	藍莓起司	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
32	白天使藍莓	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
33	核桃馬卡龍	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑、色素
34	士多啤梨手袋蛋糕	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑、色素
35	黑芝麻香杏蛋糕	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
36	紅梅劇院蛋糕	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
37	法式黑加化泡芙	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑

38	新禧芒果芝士	散裝	冷藏	甜品店	致病性微生物、防腐劑
39	桑子荔枝玫瑰蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
40	車厘菓子蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
41	劇院餅	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
42	熱情果榛子朱古力慕斯蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
43	法式士多啤梨慕絲蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑、色素
44	雜莓慕絲蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
45	芒果&香橙撻	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
46	義大利芝士餅	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
47	暖心朱古力蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
48	朱古力蛋糕	散裝	冷藏	咖啡店	致病性微生物、防腐劑
49	香甜雜果卷	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑
50	斑蘭旋轉樂	散裝	冷藏	麵包店	致病性微生物、防腐劑、色素

### 糖果類

序號	樣本名稱	包裝狀況	產地	抽樣場所	檢測項目
1	葡萄味軟糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
2	草莓味軟糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
3	蘋果味朱古力橡皮糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
4	菠蘿味軟糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
5	水蜜桃乳酪味朱古力橡皮糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
6	蜂蜜檸檬糖	預包裝	泰國	超級市場	色素
7	牛奶榴槿糖	預包裝	泰國	超級市場	色素
8	鮮奶蜜瓜味糖	預包裝	香港	超級市場	色素
9	利是糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
10	吉利糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
11	雜果味軟糖	預包裝	馬來西亞	超級市場	色素
12	黑加倫子味硬糖	預包裝	香港	超級市場	色素
13	橙味硬糖	預包裝	台灣	超級市場	色素
14	覆盆子味硬糖	預包裝	泰國	超級市場	色素
15	水族館形橡皮糖	預包裝	印度尼西亞	超級市場	色素
16	水果形橡皮糖	預包裝	印度尼西亞	超級市場	色素
17	藍莓味軟糖	預包裝	中國內地	超級市場	色素
18	薄荷夾心朱古力	預包裝	美國	超級市場	色素
19	青蘋果味糖果	預包裝	中國內地	超級市場	色素
20	藍莓味糖果	預包裝	中國內地	超級市場	色素
21	芒果味軟糖	預包裝	馬來西亞	超級市場	色素
22	青蘋果味硬糖	預包裝	澳大利亞	超級市場	色素
23	橡皮糖	散裝	德國	超級市場	色素
24	軟糖	散裝	德國	超級市場	色素
25	香芒橡皮糖	散裝	德國	超級市場	色素
26	薄荷橡皮糖	散裝	德國	超級市場	色素
27	雜果橡皮糖	散裝	德國	超級市場	色素
28	酸味軟糖	散裝	德國	超級市場	色素
29	草菇形橡皮糖	散裝	德國	超級市場	色素
30	雜果味糖衣硬糖1	預包裝	中國內地	超級市場	色素
31	雜果味糖衣硬糖2	預包裝	中國內地	超級市場	色素

32	雜果味糖衣硬糖3	預包裝	中國內地	超級市場	色素
33	糖衣花生朱古力1	預包裝	中國內地	超級市場	色素
34	糖衣花生朱古力2	預包裝	中國內地	超級市場	色素
35	糖衣花生朱古力3	預包裝	中國內地	超級市場	色素
36	糖衣朱古力1	預包裝	澳大利亞	百貨公司	色素
37	糖衣朱古力2	預包裝	澳大利亞	百貨公司	色素
38	糖衣牛奶朱古力1	預包裝	中國內地	超級市場	色素
39	糖衣牛奶朱古力2	預包裝	中國內地	超級市場	色素
40	糖衣牛奶朱古力3	預包裝	中國內地	超級市場	色素