



2023年 第三季 食品安全監督之常規抽檢情況

市政署
食品安全廳



常規抽檢計劃

- 食品安全廳依據流通本澳市場的食品種類及其風險特點，制定各類食品的常規抽檢計劃。
- 按食品來源，將之分為「一般市售食品」及「餐飲食品」。
- 2023年第三季合共抽檢了657個樣本，其中「一般市售食品」有380個樣本，「餐飲食品」有277個樣本。



一般市售食品

- 主要指由外地入口本澳的預包裝或散裝食品，例如調味品、飲料、奶製品、水產和水產製品、穀類和穀類製品等等。
- 在2023年第三季，「一般市售食品」合共抽檢了**380**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳各區之超級市場、雜貨店、藥妝店、參茸海味店等。

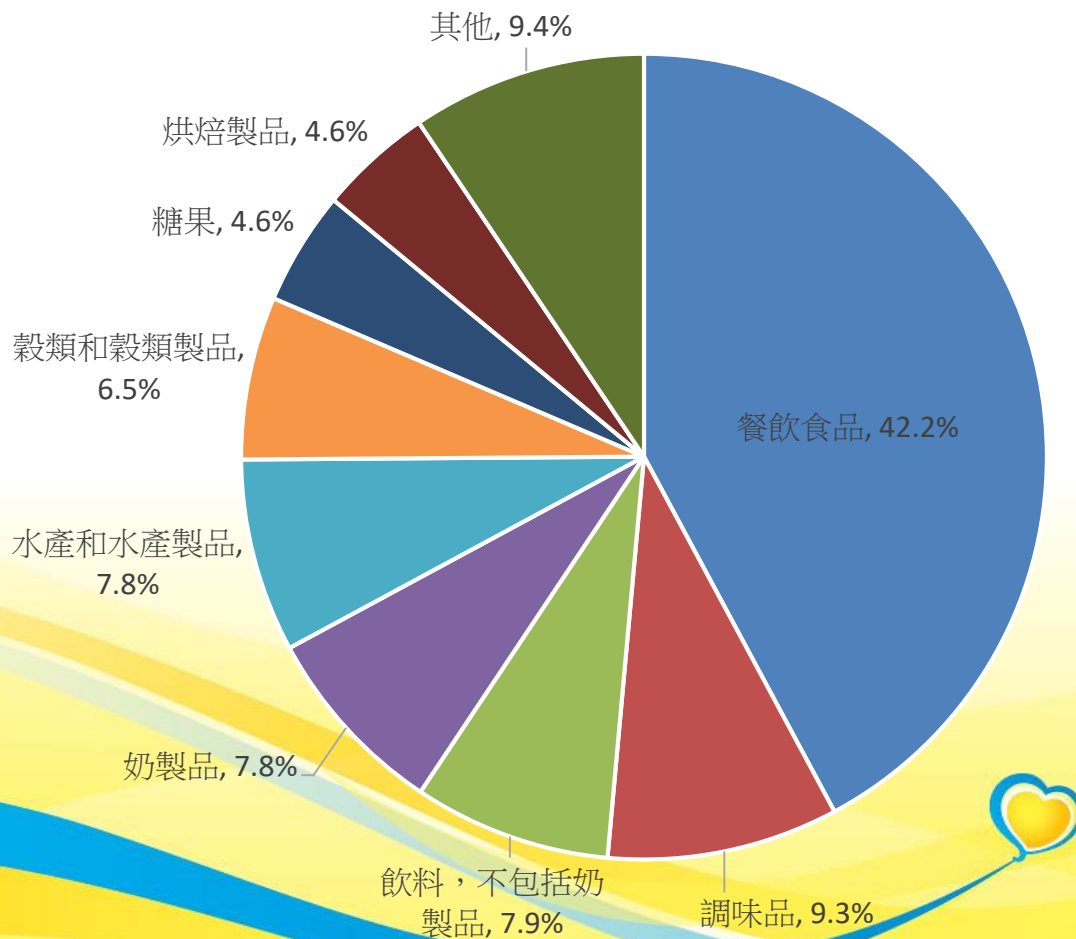


餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2023年第三季，「餐飲食品」合共抽檢了277個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳食肆、外賣店等。



2023年第三季常規抽檢 各類食品之構成比



*因四捨五入，各細項加總可能不為100%

2023年第三季常規抽檢的各類食品

食品大類	食品小類	食品例子
餐飲食品	涼拌菜、肉類食品、日式即食食品、飲料等	口水雞、手撕雞、藍莓芝士撻、拖羅刺身、水果茶、紫菜包飯等
一般市售食品	調味品	蛋黃醬、咖喱膏、魚露、蠔油等
	飲料，不包括奶製品	檸檬茶、桃味果汁、紅酒、咖啡豆等
	奶製品	忌廉、乳酪、淡奶、煉奶等
	水產和水產製品	章魚乾、螺肉、元貝、魷魚絲等
	穀類和穀類製品	燕麥片、穀物早餐、糯米粉、香米等
	糖果	黑巧克力、牛奶朱古力、朱古力粉等
	烘焙製品	薄餅預拌粉、蛋糕粉、方包、曲奇等
	其他	特殊營養食品、蔬果和蔬果製品、脂肪乳化物、食用冰品、肉和肉製品等

實驗室檢測項目

■ 微生物檢測項目

致病菌: 沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、單核細胞增生李斯特氏菌、蠟樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、副溶血性弧菌、O157型大腸桿菌等。

■ 化學檢測項目

重金屬污染物：總砷、無機砷、鉛、鎘、總汞、甲基汞等；

禁用物質：硼酸、蘇丹紅、己烯雌酚、氯黴素、孔雀石綠、硝基呋喃類等；

防腐劑：二氧化硫、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、苯甲酸、山梨酸、亞硝酸鹽等；

甜味劑：阿斯巴甜、乙酰磺胺酸鉀、環己基氨基磺酸鹽、糖精、阿力甜、紐甜、甜菊糖苷、蔗糖素等；

真菌毒素：黃曲霉毒素M1、黃曲霉毒素B1、赭曲霉毒素等。

■ 放射性物質檢測項目

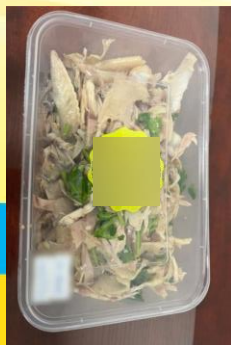
碘-131、銫-134、銫-137。



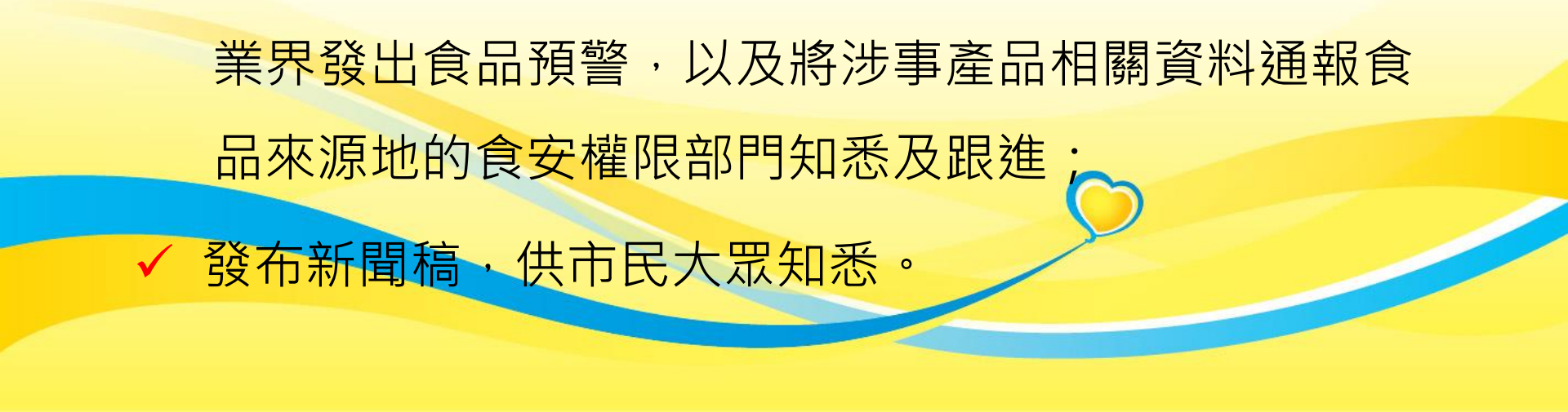
檢測結果

- 當中有7個樣本未能通過檢測：

樣本名稱	檢測項目
手撕雞	單核細胞增生李斯特氏菌
章魚乾	二氧化硫
螺肉	二氧化硫
涼拌青瓜手剝皮蛋	單核細胞增生性李斯特氏菌
秘製口水雞	單核細胞增生性李斯特氏菌
風味無骨雞腳	單核細胞增生性李斯特氏菌
蛋黃醬	山梨酸



檢測異常食品的跟進措施

- ✓ 通知涉事店舖即時停售相關食品，阻截風險蔓延；
 - ✓ 瞭解食品製備流程，協助確定可能的風險環節，並因應實際情況採取相應的預防控制措施，如勒令場所進行衛生整改等；
 - ✓ 追溯問題產品的來源及銷售流向，必要時向本澳食品業界發出食品預警，以及將涉事產品相關資料通報食品來源地的食安權限部門知悉及跟進；
 - ✓ 發布新聞稿，供市民大眾知悉。
- 

給業界的建議

- 向信譽可靠的供應商採購食品及原材料，拒絕購買來歷不明的食品。
- 製作食品時，應注意個人衛生，並妥善控制食品各個流程的時間與溫度，特別包括：解凍、烹調、冷卻、貯存等。
- 已製備食品的存放應遵「熱食熱存，凍食凍存」，避免食品長時間置於危險溫度下，因為致病菌大多在5°C至60°C之間迅速孳生及繁殖。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應採購及出售予公眾。

給消費者的建議

- 光顧衛生可靠、信譽良好，以及持有牌照的食品店鋪。
- 購買即食食品時，須注意食品的展示與貯存環境的衛生狀況，並留意食品售賣/食品處理人員的個人衛生情況。
- 購買預包裝食品時要留意其外包裝是否完整，並仔細閱讀產品包裝上載有的資訊，如配料表、營養標籤、保質期及貯存要求等。
- 如對食品的衛生及質量狀況有存疑，均不應購買或食用。



抽檢結果的公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果和注意事項：

- 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(www.foodsafety.gov.mo)

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline



2833 8181

www.foodsafety.gov.mo

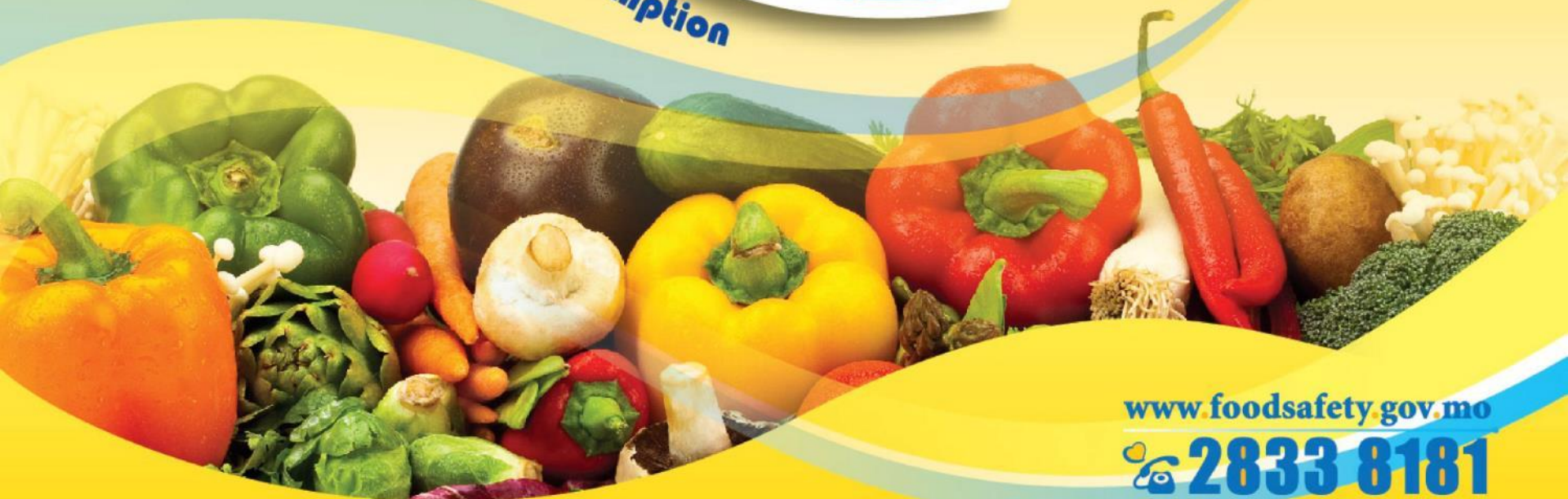
食安 WeChat, IG 及 FB 已經開通咗啦！



關注

瞭解更多食安
科普及資訊





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**