



2022年第二季 食品安全監督之常規抽檢情況

市政署
食品安全廳



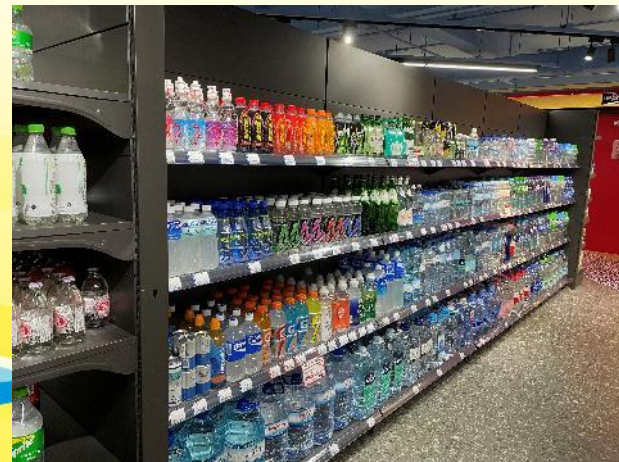
常規抽檢計劃

- 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」。
- 2022年第二季合共抽檢了553個樣本，其中「一般市售食品」有340個樣本，「餐飲食品」有213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，例如食用農產品、調味品、特殊膳食用食品、飲料等。
- 在2022年第二季，「一般市售食品」合共抽檢了**340**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、母嬰用品店等。

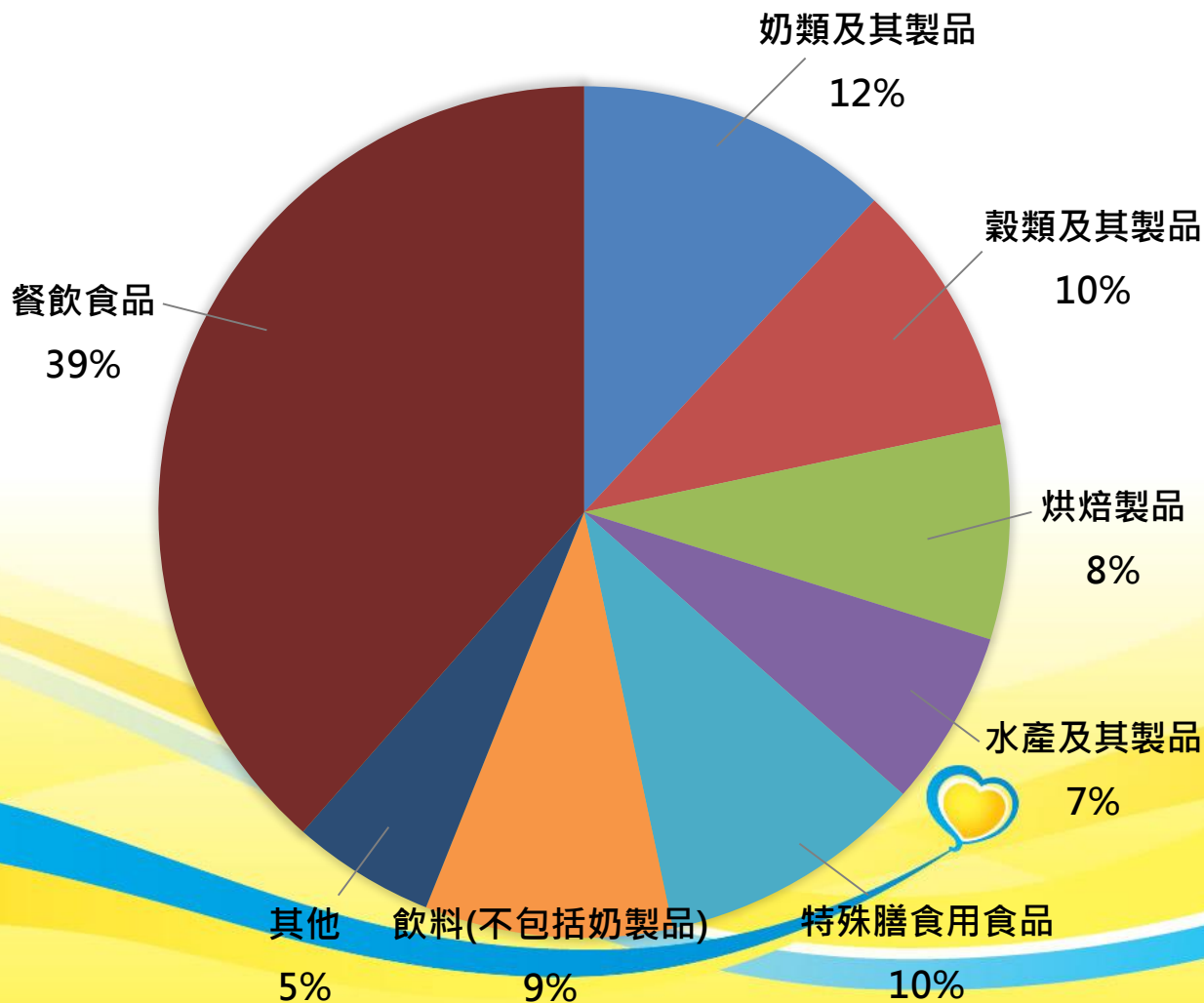


餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2022年第二季，「餐飲食品」合共抽檢了**213**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳食肆、外賣店、食品加工場等。



2022年第二季常規抽檢 各類食品之構成比



2022年第二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	中西式蛋糕/甜品、肉類食品、日式即食食品、涼拌菜等	海南雞、檸檬手撕雞、芋泥奶凍卷、抹茶奶凍千層蛋糕等
一般市售食品	穀類及其製品	茉莉鮮米、水磨糯米粉、滑豆腐、麻油辣腐乳等
	烘焙食品	粒粒杏仁餅、白方包、核桃酥、朱古力提子燕麥曲奇等
	肉類及其製品	瘦肉、西冷、竹絲雞、雞肉腸等
	水產及其製品	鮮蝦雲吞、魷魚絲、蝦餃、辣欖油沙甸魚、象拔蚌乾等
	奶類及其製品	芝士、酸奶、雪糕、忌廉等
	飲料(不包括奶製品)	天然礦泉水、運動飲料、冬瓜茶、雞尾酒等
	特殊膳食用食品	嬰兒配方奶粉、成人高鈣奶粉、美肌飲料、草本清熱沖劑等
	其他(食用冰品、調味品等)	紅豆冰條、辣椒粉、咖喱磚、香口珠等

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、彎曲菌屬、副溶血性弧菌等。

■ 化學檢測項目

重金屬污染物：鎘、鉛、總汞、總砷等；

禁用物質：硼酸、三聚氰胺、孔雀石綠等；

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；

甜味劑：乙酰磺胺酸鉀、阿斯巴甜、環己基氨基磺酸鹽、糖精、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

- 2022年第二季食品總抽檢量為553個樣本，其中551個樣本的檢測結果均未見異常，合格率為99.6%。
- 有2個樣本未能通過檢測，一個豆漿樣本檢出過量的蠟樣芽孢桿菌，一個象拔蚌乾檢出過量的二氧化硫。



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之間迅速滋生及繁殖。
- 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。

食品抽檢結果的發佈

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈食品抽檢結果：

- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 有關抽檢結果會上載於食品安全資訊網

(www.foodsafety.gov.mo)及「食安資訊」流動應用程式(App)。



「食安資訊」手機應用程式



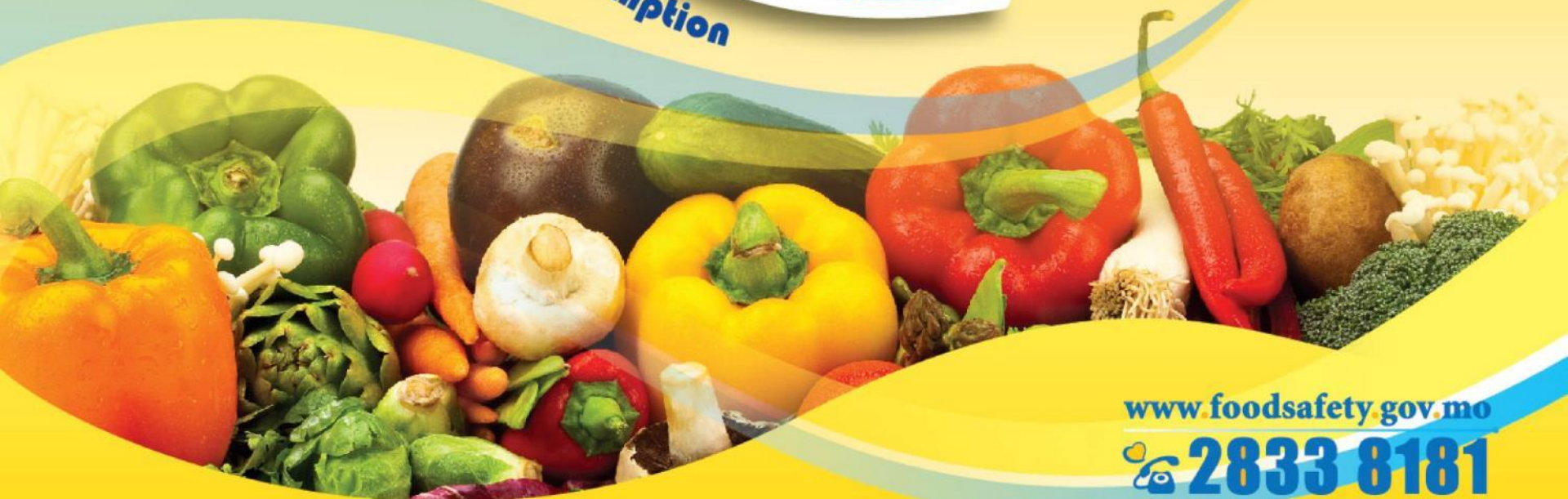
食安 WeChat, IG 及 FB 已經開通咗啦！



關注

瞭解更多食安
科普及資訊





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**