

2023年專項食品研究調查

葡語國家食品調查

市政署
食品安全廳



專項食品研究調查

■ 目的

- 主動**查找特定食品中可能存有的食品安全風險**，優先考慮本澳居民消費較多的食品，以監測本澳市面銷售之食品的安全和衛生狀況，保障市民的飲食健康。

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

葡語國家食品專項食品研究調查

- “葡語國家”是指以葡萄牙語作為官方語言，包括葡萄牙、巴西、安哥拉、佛得角、幾內亞比紹、莫桑比克、聖多美和普林西比及東帝汶等國家。



葡語國家食品專項食品研究調查

■ 背景

- 澳門與葡語系國家有著長久又緊密的歷史淵源和關係，
一直發揮著澳門在中國與葡語國家之間的橋樑作用。
- 近年來，澳門政府積極推廣葡語國家食品，市面上越來越
多不同種類的葡語國家食品可供市民及遊客選購。



葡語國家食品專項食品研究調查

- 肉製品、蔬菜製品、穀物及其製品、調味品、咖啡等是本澳市面常見的葡語國家食品，為防止食品腐壞，延長食用期限或使其加工後色澤更佳，業界可能在加工製作過程中，添加少量的食品添加劑。而肉製品在生產及銷售過程中，倘若未有妥善處理和貯存，容易受到致病性微生物污染。
- 另外，蔬菜、穀物、咖啡等農作物及其製品容易受到鉛或真菌毒素污染，考慮到鉛及真菌毒素容易透過環境污染、原料種植、處理或加工過程等途徑污染食品，故不容忽視此類食品中鉛及真菌毒素的食用風險。

葡語國家食品調查

■ 簡介

- 是次專項食品研究調查於市面抽查了**150個葡語國家食品樣本**，包括肉製品、蔬菜製品、穀物及其製品、調味品、咖啡等，並**進行致病性微生物、食品添加劑、重金屬及真菌毒素檢測**。



市場調查

食品種類

涵蓋市售多個類別的葡語國家食品，包括肉製品、蔬菜製品、穀物及其製品、調味品、咖啡等。

抽樣地點

本澳葡語國家產品特色店、超級市場等。

檢測參數

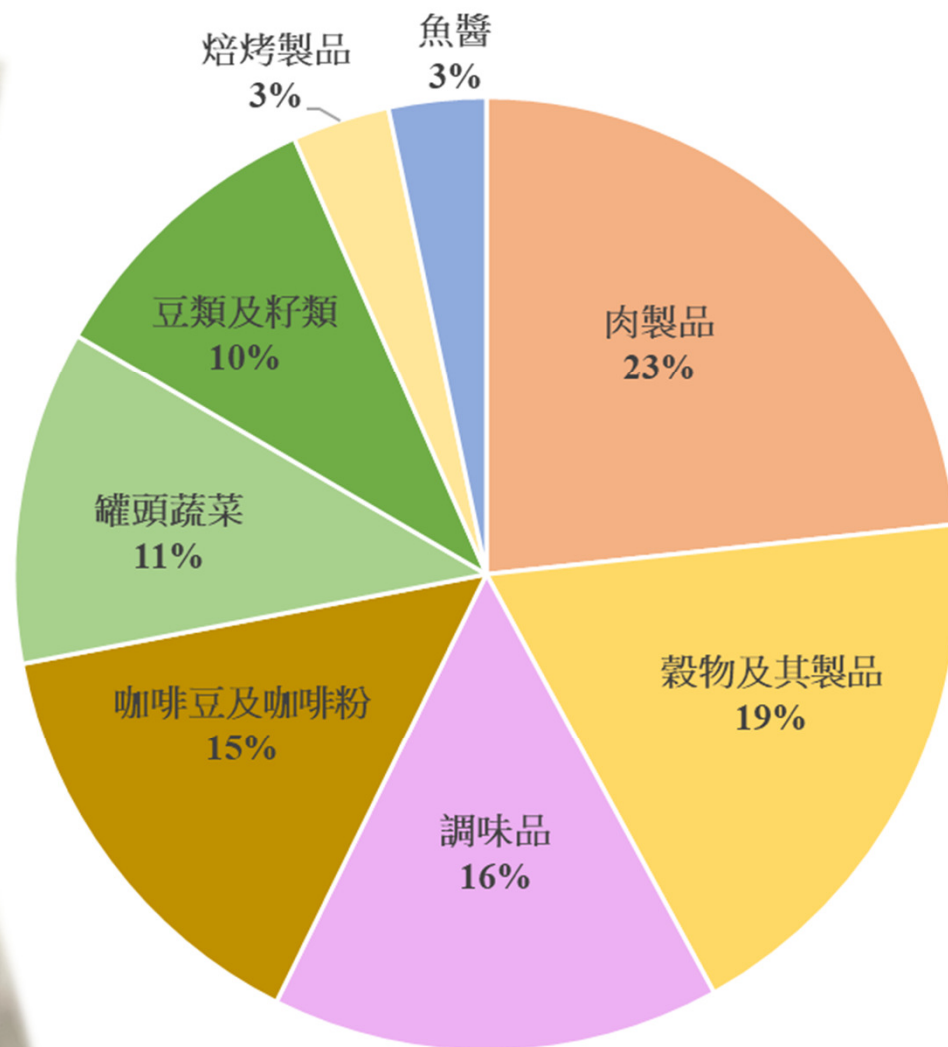
檢測參數		性質
沙門氏菌屬	<i>Salmonella</i> spp.	微生物污染
金黃色葡萄球菌	<i>Staphylococcus aureus</i>	微生物污染
單核細胞增生李斯特氏菌	<i>Listeria monocytogenes</i>	微生物污染
山梨酸	Sorbic acid	食品添加劑
硝酸鹽	Nitrate	食品添加劑
亞硝酸鹽	Nitrite	食品添加劑
鉛	Pb	重金屬污染
黃曲霉毒素B1	Alfatoxin B1	真菌毒素污染
赭曲霉毒素A	Ochratoxin A	真菌毒素污染

葡語國家食品類別

葡語國家食品	樣本數量 (個)	總樣本數量 (個)
肉製品	35	150
穀物及其製品	28	
調味品	23	
咖啡豆及咖啡粉	22	
罐頭蔬菜	17	
豆類及籽類	15	
焙烤製品	5	
魚醬	5	

葡語國家食品專項食品研究調查

■ 葡語國家食品樣本共150個，包括：



檢測結果

■是次所有葡語國家食品的**檢測結果均符合本澳食安標準**。

表1.葡語國家食品專項食品研究調查(部分樣本例子)

樣本名稱	檢測項目	檢測結果
葡國臘腸	山梨酸、硝酸鹽、亞硝酸鹽、單核細胞增生李斯特氏菌、金黃色葡萄球菌及沙門氏菌屬	合格
培根		合格
風乾火腿		合格
魚醬	山梨酸及鉛	合格
紅腰豆		合格
咖啡	黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A	合格

參考標準：

本澳《即食食品微生物含量指引》(GL 009 DSA 2015)、第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》、第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》及第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》等要求。

給市民的建議

- 應光顧信譽良好及清潔衛生的店舖；
- 選購時，應留意食品包裝是否完整和注意食用期限，購買後應按照包裝上標示的方法妥善貯存；
- 食品開封後，應使用清潔的保鮮袋或容器密封好，並盡快食用；如發現食品已變壞、發出異味或發霉，便不應購買和食用；
- 對食品添加劑過敏的人士，選購前應細閱包裝上的成份標籤。另外，由於部分葡語國家食品的鈉、脂肪等含量稍高，建議市民應適量食用，並保持均衡飲食，如有需要，應仔細閱讀包裝上的營養標示再進行選購。

給業界的建議

- 應向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食材，切勿選購來路不明或依法須受檢疫而未經檢疫的食材；
- 應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存食材，常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，易腐壞的食材應妥善貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下）；
- 切割及包裝肉製品時，接觸食品之用具、容器、包裝袋等應妥善存放，並定期進行清潔和消毒；
- 食品處理人員必須嚴格遵守個人及環境衛生。

給業界的建議

- 如對食品的來源、衛生狀況及質量存疑，則不應購買、出售或供應；
- 業界亦有義務保存食品進出貨紀錄或相關單據，以便有需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。



調查結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈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 (www.foodsafety.gov.mo)。





www.foodsafety.gov.mo

2833 8181