

2024年專項食品研究調查

市售預製菜專項食品研究調查

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

市售預製菜專項食品研究調查

預製菜定義

- 預製菜亦稱預製菜餚，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，經工業化預加工（如炒、炸、烤、煮、蒸等）製成，配以或不配以調味料包，符合產品標籤標明的貯存、運輸及銷售條件，加熱或熟製後方可食用的預包裝菜餚。
- 預製菜不包括主食類食品，如速凍麵米食品、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。

參考資料：《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》

市售預製菜專項食品研究調查

背景

- 隨著預製菜在國內外及鄰近地區市場規模逐漸普及，而本澳的食品業界亦順勢推出本地生產的特色預製菜，因應本澳市民的消费模式，本處於去年底開展本澳市售預製菜市場調查工作。
- 預製菜的衛生和食用安全一直是社會關注的焦點，包括食品添加劑、重金屬、塑化劑、禁用/非食用物質等，為此，開展“市售預製菜專項食品研究調查”，以瞭解市售預製菜的實際情況。

市售預製菜專項食品研究調查

簡介

- 是次專項食品研究調查於市面抽查了90個市售預製菜樣本，包括禽畜製品、水產製品、蔬菜製品等，並進行食品添加剂、重金屬、塑化劑、禁用/非食用物質等檢測。



市售預製菜專項食品研究調查

市場調查

食品種類

涵蓋市售多個類別的市售預製菜，包括禽畜製品、水產製品、蔬菜製品等。

來源地

中國、香港、澳門、葡國、台灣地區、日本、加拿大、美國等。

抽樣地點

本澳超級市場、凍肉店等。

市售預製菜專項食品研究調查

檢測參數

- **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、叔丁基對羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯；
- **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)、鄰苯二甲酸丁基苄基酯 (BBP)、鄰苯二甲酸二正辛酯 (DNOP)、鄰苯二甲酸二乙酯 (DEP)；

市售預製菜專項食品研究調查

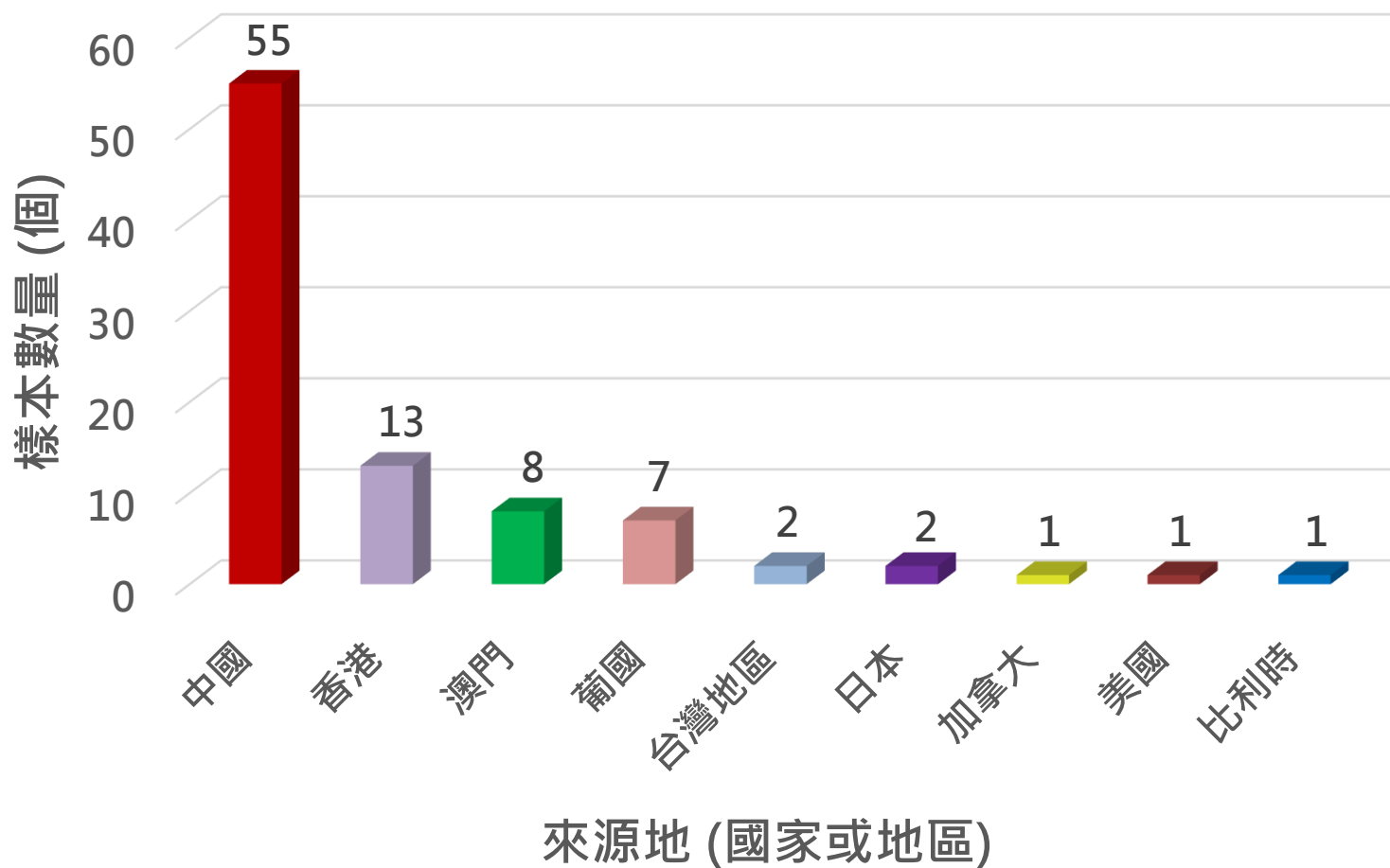
檢測參數

- **禁用/非食用色素**：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。



市售預製菜專項食品研究調查

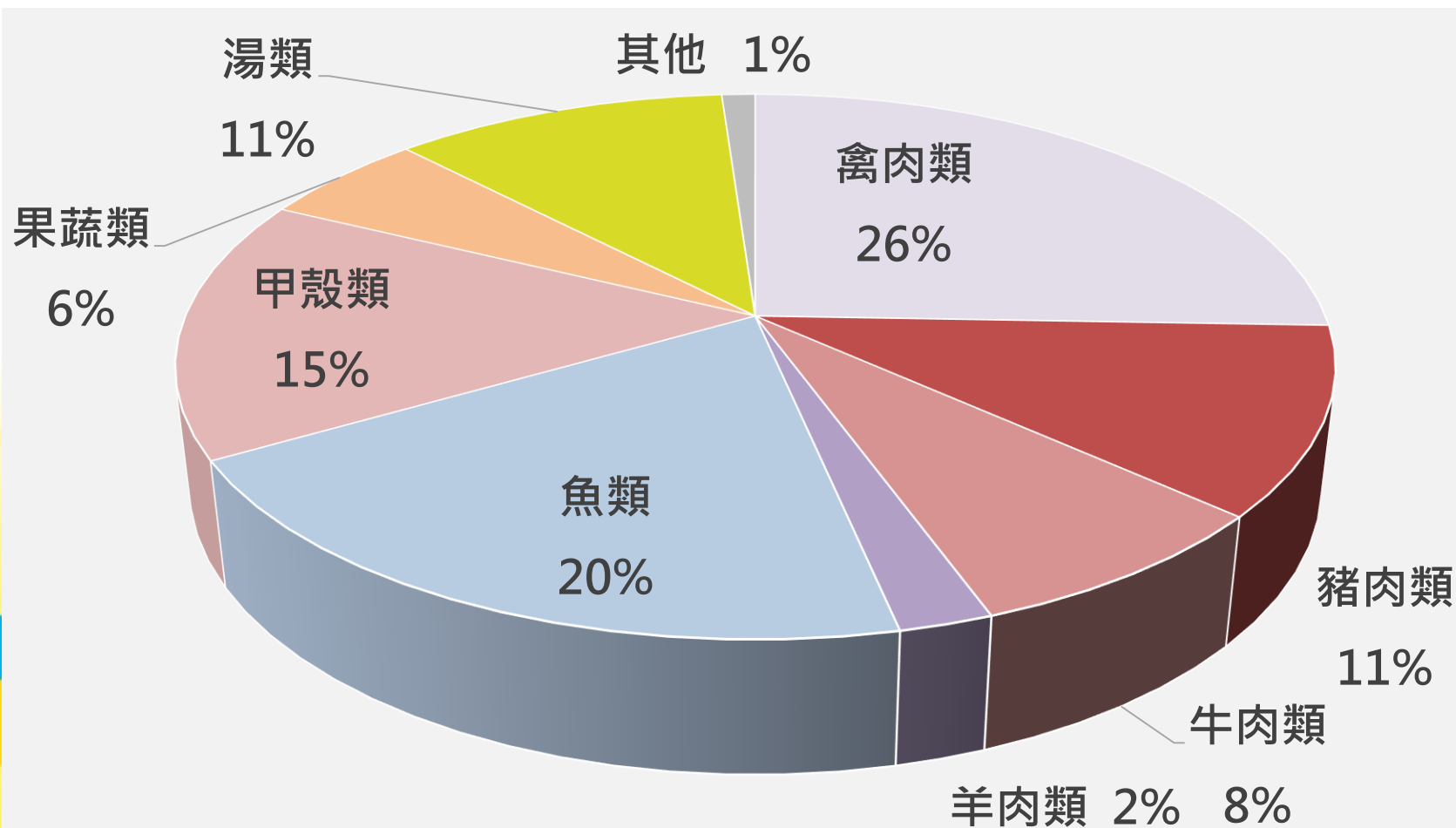
來源地(國家或地區)



市售預製菜專項食品研究調查

樣本類別

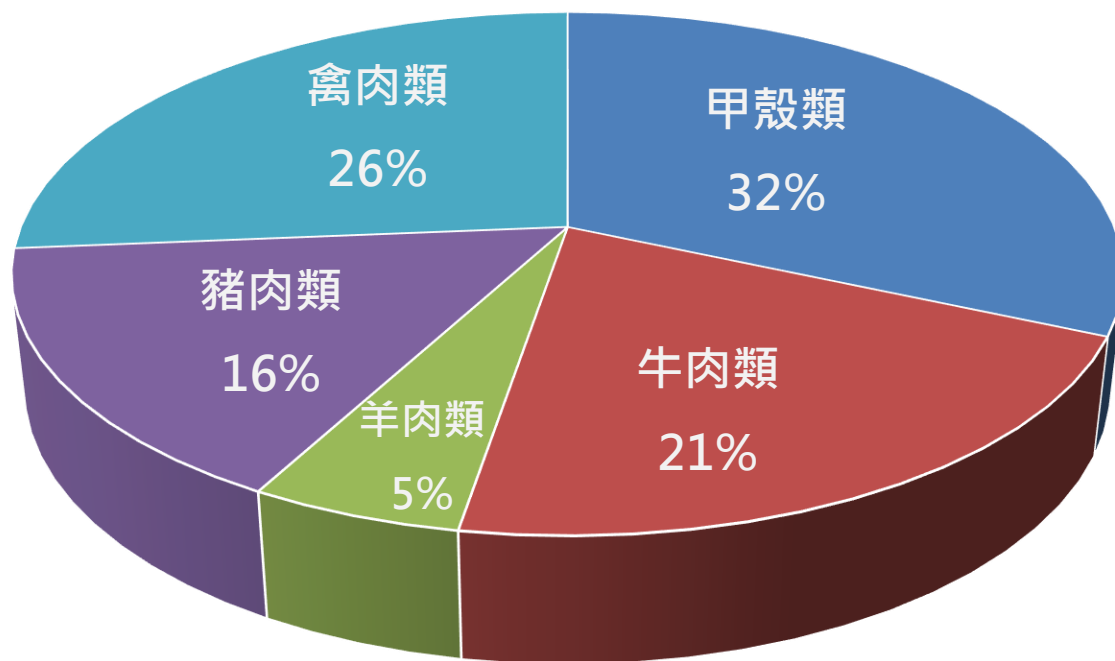
■ 市售預製菜樣本共90個，包括：



市售預製菜專項食品研究調查

禁用/非食用物質檢測

■針對其中25個樣本進行禁用/非食用物質檢測，包括：



烹調方式/
口味

金湯

奧爾良

咖喱

烤醬

麻辣

紅燒

鹵水等

市售預製菜專項食品研究調查

檢測結果

- 是次所有市售預製菜的**檢測結果均未見異常**。

表1.市售預製菜專項食品研究調查(部分樣本例子)

樣本名稱	檢測結果
鹽焗雞	合格
枝竹羊腩煲	合格
豬腳薑	合格
葡式青菜湯	合格
金湯酸菜魚	合格
麻辣味小龍蝦	合格

參考標準：

本澳第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》及第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》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；
- 應注意個人及環境衛生，並**按照包裝上標示徹底煮熟食材**；
- 如發現食品已變壞、發出異味或發霉，便不應購買和食用；
- 另外，由於部分市售預製菜的鈉、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。



給市民的建議

- 另外，部分預製菜使用耐高溫的真空塑料包裝，且不用去除塑料包裝便可直接放入加熱設備中進行加熱，以保留食品的原汁原味及營養成分，但需注意應**按照標籤上指示進行加熱（如注意加熱溫度、時間等）**，並將包裝上不適合加熱的材料去除，避免因不當操作而增加塑化劑污染的風險。



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）；
- 注意預製菜在生產、貯存、運輸、銷售過程中之環境、溫度、濕度、光照等要求，嚴格遵守個人及環境衛生，定期監測冷凍或冷藏食品的溫度；

給業界的建議

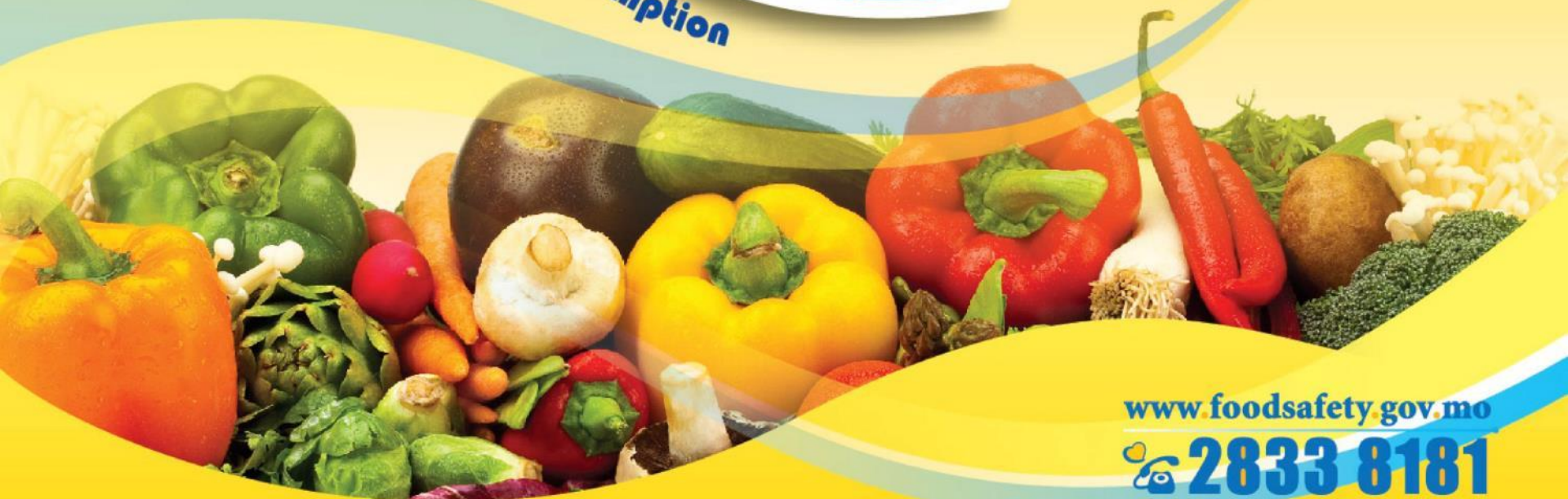
- 如對食品的來源、衛生狀況及質量存疑，則不應購買、出售或供應；
- 業界亦有義務保存食品進出貨紀錄或相關單據，以便有需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。
- 另外，對於本地生產經營預製菜的業界，可參閱市政署推出《業界使用、製作預製菜指引》及其他相關食品安全指引，詳情可於食品安全資訊網的“業界指引”專頁中查閱。

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；
- 推出專項食品調查分析報告；
- 上載於食品安全資訊網 (www.foodsafety.gov.mo)。





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**