



2024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」。
- 2024年第二季合共抽檢了537個樣本，
「一般市售食品」有308個樣本
「餐飲食品」有229個樣本



一般市售食品

- 主要指由外地入口本澳或本地生產的預包裝或散裝食品，例如飲料、奶製品、特殊膳食用食品、水果和蔬菜、肉和肉製品等。
- 在2024年第二季，「一般市售食品」合共抽檢了**308**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳各區之超級市場、凍肉店、雜貨店、藥妝店等。

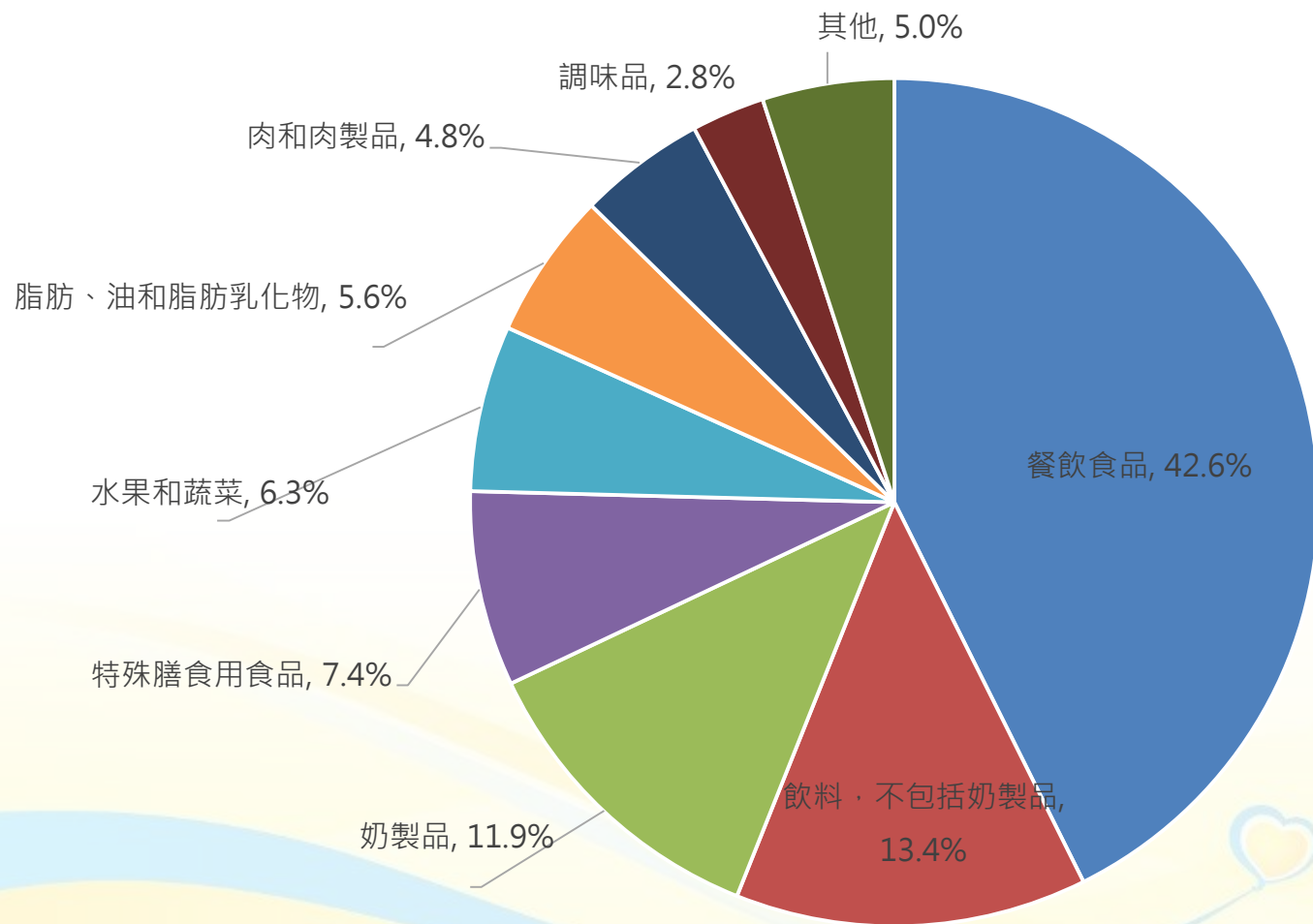


餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2024年第二季，「餐飲食品」合共抽檢了**229**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳餐廳、酒樓、食肆、外賣店等。



2024年第二季常規抽檢 檢測結果及各類食品之構成比



*因四捨五入，各細項加總可能不為100%

2024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	日式即食食品、甜品、涼拌菜、肉類食品等	池魚王刺身、海南椰汁糕、涼拌青瓜木耳海蜇手撕雞等
一般市售食品餐飲	飲料，不包括奶製品	瓶裝水、香水檸檬茶、紅酒等
	奶製品	特濃牛乳、即溶全脂奶粉、雪糕三文治等
	特殊膳食用食品	嬰兒配方奶粉、有機嬰兒純米糊等
	水果和蔬菜	玉米筍、蘑菇、糖水菠蘿片等
	脂肪、油和脂肪乳化物	濃香花生油、芥花籽油、無鹽牛油等
	肉和肉製品	梅肉豬扒、鮮瘦肉、雞全脾等
	調味品	鮮醬油、高級老抽、釀製頭抽等
	其他	穀類和穀類製品、水產和水產製品、食用冰品等

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、銅綠假單胞菌等。

■ 化學檢測項目

重金屬污染物：總砷、鉛、總汞、鉻、鎘、硒等；

禁用物質：硼酸、三聚氰胺等；

添加劑：二氧化硫、山梨酸、苯甲酸、乙酰磺胺酸鉀、阿斯巴甜、環己基氨基磺酸鹽、糖精、蔗糖素、甜菊糖苷等；

真菌毒素：黃曲霉毒素B1、黃曲霉毒素M1、展青霉素等。

檢測結果

- 當中有1個樣本未能通過檢測：

樣本名稱	檢測項目	相關指引
純天然飲用水	銅綠假單胞菌	GL 001 DSA 2018 《瓶裝飲用水之一般衛生質量指引》



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；
- ✓ 發佈新聞稿，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。
- 應注意環境和個人衛生，做好器材和用具的清潔消毒；製作食品時，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舖。
- 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 WeChat, IG 及 FB 已經開通咗啦！



市政署食品安全資訊



foodsafetymo



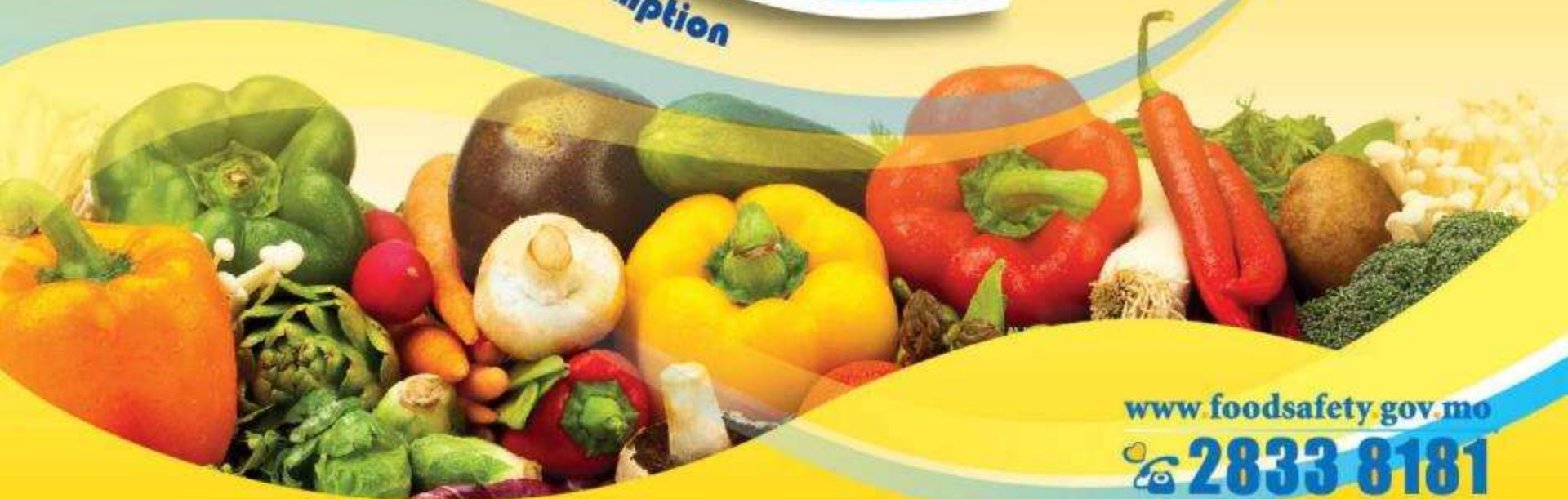
食品安全資訊



關注

瞭解更多食安
科普及資訊





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**