



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



衛生局
Serviços de Saúde

2024年專項食品研究調查

澳門生產短保質期飲料專項食品研究調查

市政署

食品安全廳

衛生局

疾病預防及控制中心



短保質期飲料專項食品研究調查

本署與衛生局合作於本澳市面抽取**100個澳門生產短保質期飲料**樣本進行**食品安全及營養成分**檢測。

第一部分 市政署 (食品安全檢測)

第二部分 衛生局 (營養成分檢測)





市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

第一部分 市政署 (食品安全檢測)



短保質期飲料專項食品研究調查

背景

- 隨著夏季到來，**本澳市面普遍可見售賣短保質期飲料**，加上飲用短保質期飲料已成為市民大眾的生活飲食習慣，如樽仔咖啡、奶茶、豆漿、冷泡茶、雞骨草等飲料。
- 然而，**大多數短保質期飲料具固有的風險特性，可能潛在食安風險。**

短保質期飲料專項食品研究調查

背景

- 考慮到製作和供應短保質期飲料的場所可能涉及以下因素，均有可能增加最終製成的飲料受污染的風險。
 - 多以小作坊形式自產自銷，場所環境設施設備有所局限
 - 製作過程中涉及多重人手操作的步驟
 - 製成後亦非即時供消費者飲用且食用保質期較短
 - 成品主要以螺旋蓋膠樽盛載及供應
- 為此，開展了是次澳門短保質期飲料專項食品研究調查。

短保質期飲料專項食品研究調查

簡介

- 是次專項食品研究調查於市面抽查了**100個本地生產且保質期為一至數天的短保質期飲料樣本**，包括樽仔咖啡、奶茶、豆漿、冷泡茶、雞骨草等，**並進行微生物、真菌毒素及塑化劑等檢測**。
- 購買地點包括茶餐廳、麵包店、早餐店、輕食店、小食店、糖水店等。

部分樣本圖片



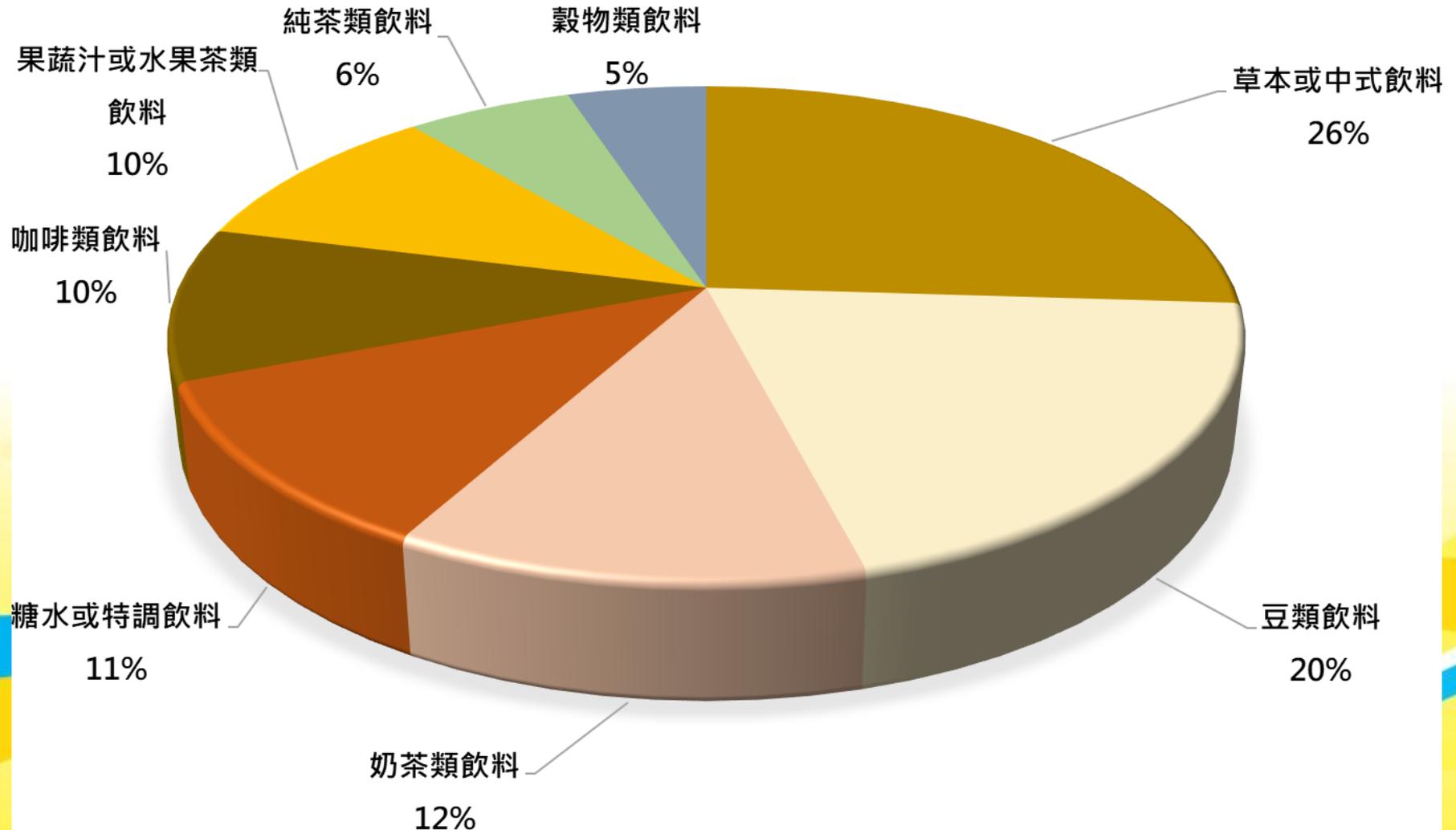
抽樣例子

- 樽仔奶茶 / 咖啡
- 樽仔豆奶
- 預包裝薏米水
- 預包裝冷泡茶
- 預包裝雞骨草等等...



短保質期飲料專項食品研究調查

各樣本類別之佔比



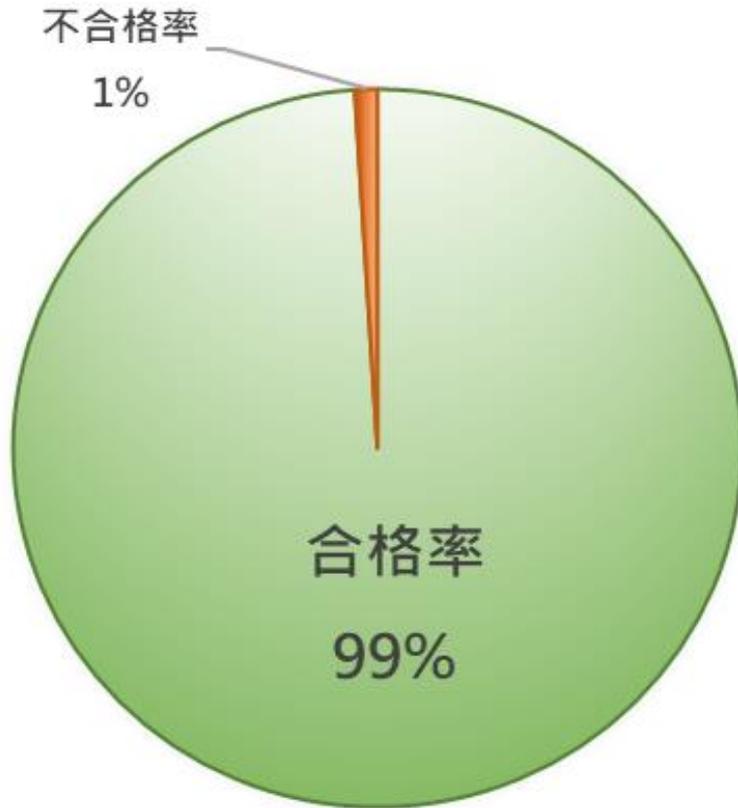
短保質期飲料專項食品研究調查

檢測參數

微生物	埃希氏大腸桿菌、沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌
真菌毒素	黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A
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) 及鄰苯二甲酸二乙酯 (DEP)

短保質期飲料專項食品研究調查

檢測結果



除1個豆奶樣本未能通過
微生物檢測，
其餘所有樣本均未見異常，
合格率为99%。

參考指引及標準：

本澳《即食食品微生物含量指引》（GL 009 DSA 2015）及第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》等要求。

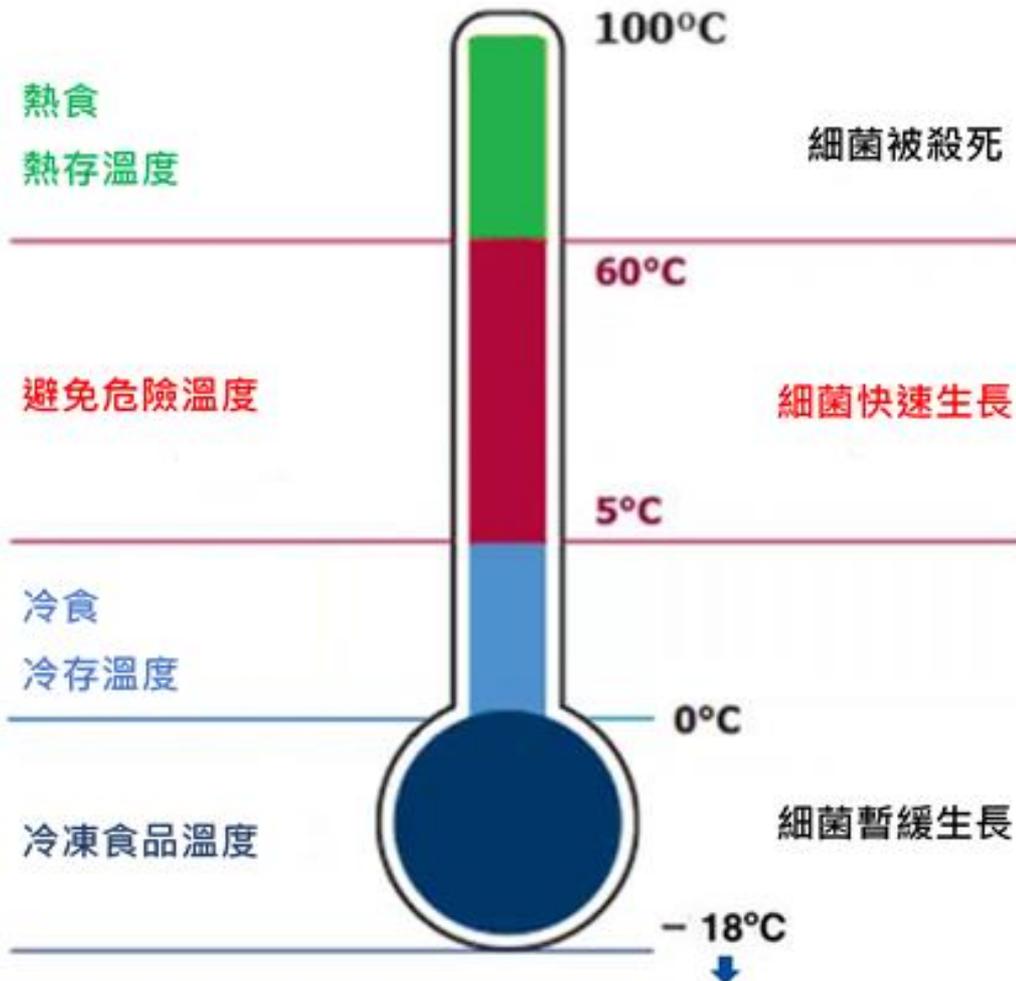
短保質期飲料專項食品研究調查

微生物結果分析

- 1個豆奶樣本中蠟樣芽孢桿菌含量不符合《即食食品微生物含量指引》（GL 009 DSA 2015）之相關要求，已即時作出跟進。
- 調查發現：
 - 豆奶在烹煮後貯存溫度不當（如長時間置於不當溫度下、冷卻處理過程操作不當等）。

短保質期飲料專項食品研究調查

貯存溫度要點



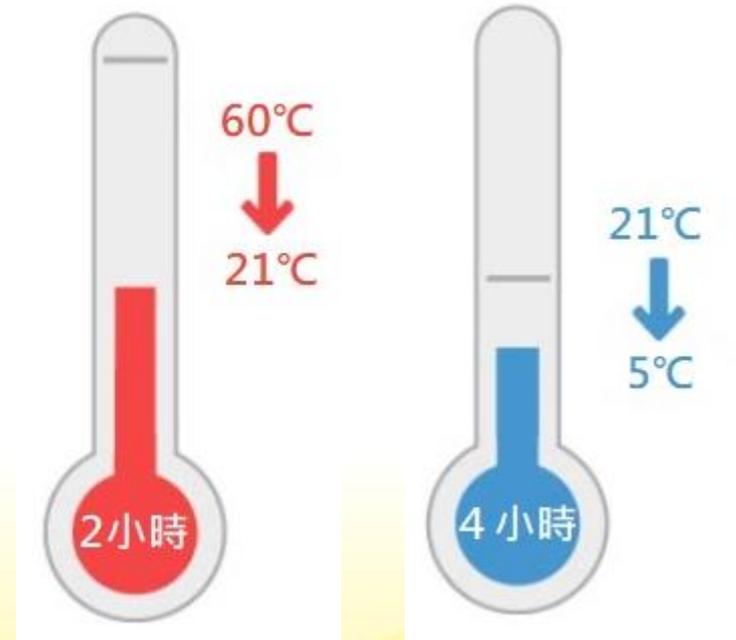
- 應盡量縮短在危險溫度 (5°C至60°C) 存放的時間
- 熱存保持於60°C以上
- 冷存則應保持於5°C或以下

可參考《溫度與時間控制的衛生指引》(GL 001 DSA 2019)

短保質期飲料專項食品研究調查

冷卻要點

- ❑ 整個冷卻過程不宜超過 6 小時；
- ❑ 在起初的 2 小時或更短時間內，將食品的溫度從 60°C 降至 21°C；
- ❑ 其後 4 小時或更短時間內，將食品的溫度從 21°C 降至 5°C 以下；
- ❑ 食品冷卻後，應盡快將其冷存



可參考《冷卻和翻熱食品指引》(GL
001 DSA 2017)

短保質期飲料專項食品研究調查

微生物結果分析

- 除了妥善控制製作飲料過程中的溫度和時間外，亦須保持良好的生產環境、設備及用具衛生（包括濾布、容器等）。
- 除上述豆奶樣本未能通過檢測，其餘所有樣本之微生物檢測結果均符合相關指引之要求。



短保質期飲料專項食品研究調查

真菌毒素結果分析

- 是次抽檢20個澳門生產短保質期飲料均未有檢出黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A，符合本澳第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》之相關要求。
- 選擇品質良好的原料（如花生、穀物、豆類、蘋果）及適當貯存（乾爽和清涼的環境及應採用先入先出的原則），有助降低食品中真菌毒素的污染。

短保質期飲料專項食品研究調查

塑化劑抽檢

- 是次抽檢30個塑料包裝的澳門生產短保質期飲料涵蓋塑料保特瓶、膠膜密封杯（手搖現製飲料常用）等不同塑料材質的包裝，所有樣本均未有檢出上述塑化劑。
- 使用塑料瓶/杯盛裝高脂肪或高溫的飲料，可能會增加塑化劑遷移到飲料中的風險，因此，**業界應選擇合適的容器及避免將高脂肪或高溫飲料放入塑料瓶/杯中**，有助減低塑化劑遷移的機會。

短保質期飲料專項食品研究調查

業界建議

- 應向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食材；
- 入貨後應將所有食材妥善存放，避免污染或出現霉變；
- 預先計劃好所需的食材份量，避免過早或過量準備食材或飲料；
- 配製時，使用清潔衛生的配製用具；
- 加強食品處理人員的衛生意識，避免交叉污染；
- 注意貯存、處理、供應或運送食品過程中溫度與時間的控制；

短保質期飲料專項食品研究調查

業界建議

- 已預製的飲料應按「先入先出」的原則盡快出售；
- 如對飲料衛生狀況及質量存疑，則不應出售或供應；
- 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。

短保質期飲料專項食品研究調查

業界資訊



The screenshot shows the 'Industry Information' (業界資訊) page on the Macao Government's Food Safety website. The page header includes the Macao Government logo and the text '澳門特別行政區政府' and 'Governo da Região Administrativa Especial de Macau'. The navigation menu includes '主頁', '最新公布', '風險管理', '風險評估', '風險傳達', '檢驗檢疫', and '業界資訊' (highlighted with a red box). The page content is divided into two main sections: '業界指引' (Industry Guidelines) and '電子預告' (Electronic Alerts). The '業界指引' section includes a list of guidelines such as '業界使用、製作預製菜指引' (marked with a '新' icon), '預防交叉污染的衛生指引', '冷藏冷凍設備的使用指引', '即棄手套的使用指引', '網絡訂餐配送服務的衛生指引', '進口食品衛生指引', '選購食品衛生指引', '運送食品的衛生指引', and '保存食品紀錄指引'. The '電子預告' section includes a heading '向食品業界提供更便捷的食安資訊' and a paragraph explaining the service. Below this is a form for '電郵地址' (Email Address) and a '提交' (Submit) button.

□ 指引

- 溫度與時間控制的衛生指引
- 冷卻和翻熱食品指引

□ 電子預告

- 適時掌握本澳及國際間之食安動態

短保質期飲料專項食品研究調查

給市民的建議

- 應光顧信譽良好及清潔衛生的店舖；
- 不論是現場選購時或外賣接收時，均應留意食品包裝是否完整，無污染之虞；
- 已選購的飲料，應妥善存於雪櫃內，並盡快飲用完畢；
- 如發現或懷疑飲料已變壞、發出異味或發霉迹象，便不應購買和飲用；
- 翻熱飲料時，盡量將飲料倒入可耐高溫的非塑膠容器中加熱，避免增加塑化劑污染的風險。

短保質期飲料專項食品研究調查

調查結果公佈及查詢

透過以下渠道向業界及市民發佈調查結果及注意事項：

- 向相關業界舉辦“澳門生產短保質期飲料專項食品研究調查結果分享會”；
- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 於市政署 [“食品安全資訊網”](#) 及衛生局 [“食得健康”](#) 專頁發佈專項食品調查分析報告。

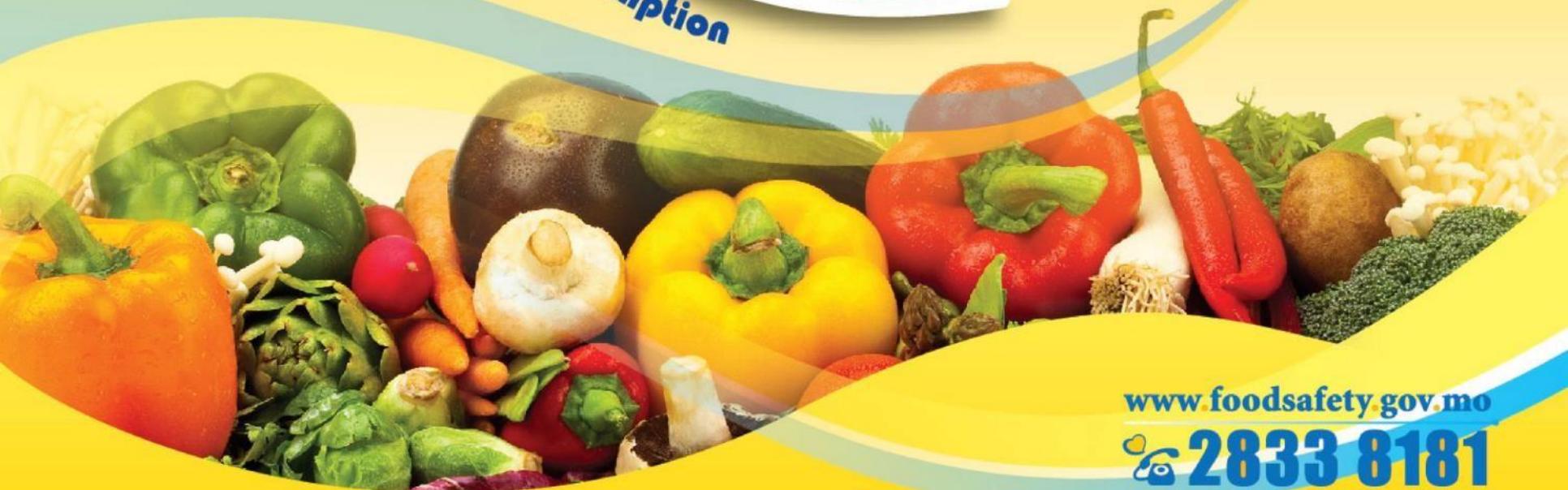
食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar - Food Safety Hotline

 **2833 8181**

www.foodsafety.gov.mo





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**