



2024年第三季恆常食品檢測結果 及 大閘蟹食安工作

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年第三季合共抽檢了**677**個樣本，其中「一般市售食品」有399個樣本，「餐飲食品」有278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年第三季「一般市售食品」合共抽檢了**399**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。

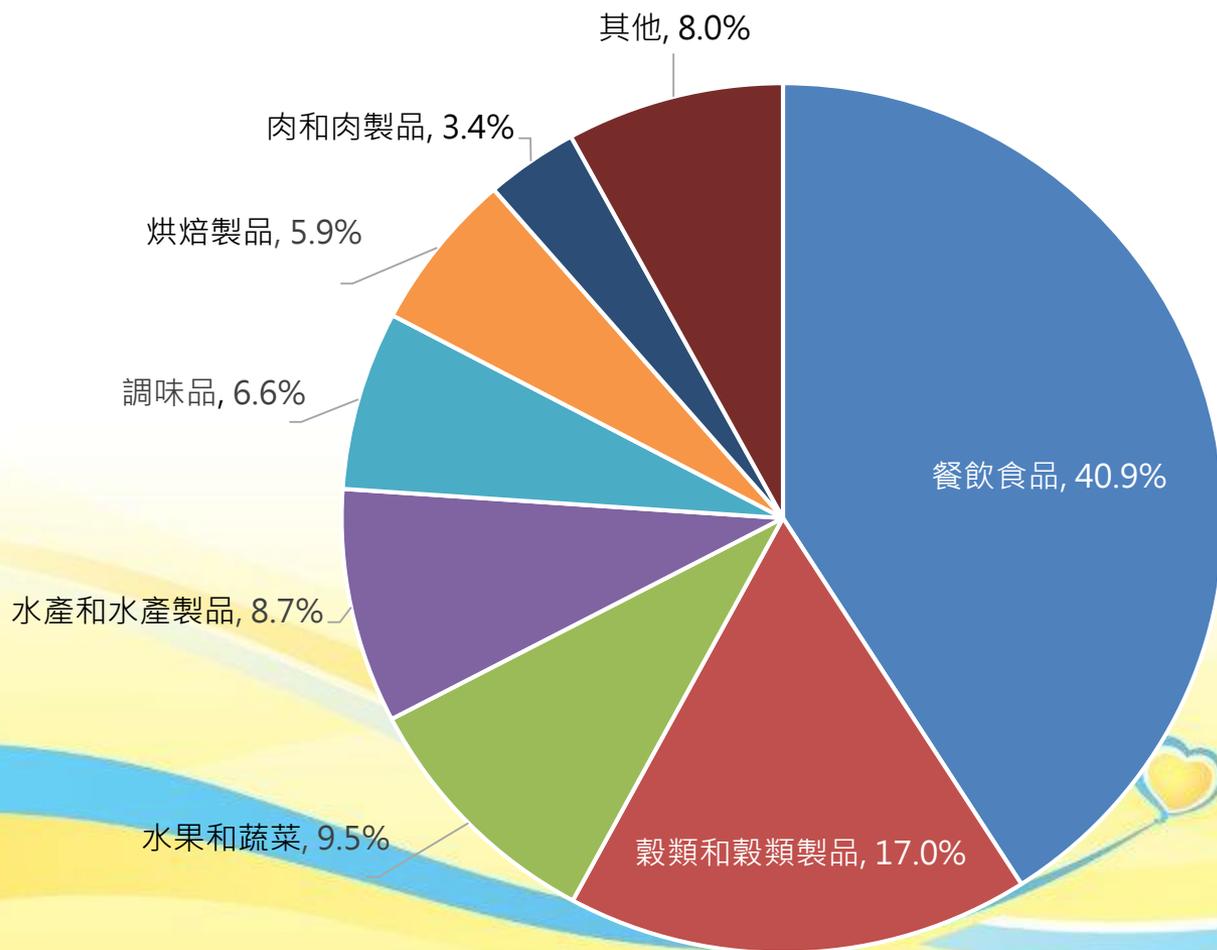


餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2024年第三季「餐飲食品」合共抽檢了**278**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳餐廳、酒樓、食肆、外賣店等。



2024年第三季常規抽檢 各類食品之構成比



2024年第三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	三文魚刺身、泰式奶茶芝士蛋糕、低脂雞胸肉沙律、滷水豬大腸等
一般市售食品餐飲	穀類和穀類製品	日式烏冬麵、茉莉香米、即沖燕麥片等
	水產和水產製品	花膠、乾螺片、港式鮮蝦滑、豆豉鯪魚等
	水果和蔬菜	去核西梅、腌漬牛蒡、辣白菜等
	調味品	日曬天然海鹽、蒸魚頭抽、添丁甜醋等
	烘焙製品	豬仔包、紙包蛋糕、鳳凰卷等
	肉和肉製品	新鮮豬扒肉、新鮮梅頭肉、雞脾肉等
	其他	糖果，甜味料，飲料，奶製品，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、副溶血性弧菌等。

■ 化學檢測項目

重金屬污染物：總砷、無機砷、鉛、總汞、甲基汞、鎘、錫等；

禁用物質/禁用色素：硼酸、孔雀石綠、蘇丹紅、二甲基黃、鹼性嫩黃等；

添加劑：二氧化硫、山梨酸、苯甲酸、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、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、阿力甜、紐甜等；

真菌毒素：黃曲霉毒素M1、赭曲霉毒素A等。

檢測結果

- 「一般市售食品」當中有2款樣本未能通過檢測：

樣本名稱	檢測項目	相關行政法規或指引
Seedless Dried Sour-Sweet UME	阿斯巴甜	第5/2024號行政法規 《食品中食品添加劑使用標準》
干梅	阿斯巴甜	第5/2024號行政法規 《食品中食品添加劑使用標準》



檢測結果

- 「餐飲食品」當中有涉及2個場所之樣本未能通過檢測：

場所組別	樣本名稱	檢測項目	相關行政法規或指引
飲食場所	腌生蝦	副溶血性弧菌	GL 009 DSA 2015 《即食食品微生物含量指引》
外賣場所	法式鹹派 (沙律)	單核細胞增生李斯特氏菌	GL 009 DSA 2015 《即食食品微生物含量指引》



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，並保存好來貨單據及銷售記錄；
- 應注意環境和個人衛生，做好器材和用具的清潔消毒，避免交叉污染；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。

大閘蟹食安工作

- 中秋過後，又是大閘蟹當造的季節！要如何確保食安呢？



大閘蟹食安工作

- 本署恆常對零售鮮活食品場所進行巡查，對環境衛生及食品安全等方面作出監管；
- 同時亦會留意網上及各種廣告宣傳渠道，如發現有場所或產品存有違規情況，會適時介入跟進和採取相關措施，以保障市民的食用安全及健康。



給業界的建議

- 請務必謹慎選擇貨源，所出售的大閘蟹必須通過市政署強制衛生檢驗檢疫；若屬首次供澳大閘蟹養殖場，進口前必須通過本署預檢備案；
 - 保存好來貨單據及銷售記錄；
 - 業界售賣大閘蟹前須已完成“零售鮮活食品場所的登記”，若使用網上或其他渠道作宣傳時，亦須同時遵照場所登記要求，顯示已登記的場所資料（場所登記編號），以便消費者溯源。
- 

給業界的建議



食品業界請注意

根據第1/2024號行政法規《零售鮮活食品場所的登記制度》規定，零售鮮活大閘蟹的場所必須依法作出相關登記。

如使用互聯網、手機應用程式或網絡食品交易第三方平台作為經營或傳播媒介，則須顯示已登記的場所資料(場所登記編號等)。



食品業界請注意



不論以任何形式
零售或供應之大閘蟹，

**都必須接受
強制衛生檢驗檢疫**

(首次供澳大閘蟹養殖場，進口前必須通過市政署預檢備案，詳情可致電2833-8181查詢)

給消費者的建議

- 購買時務必謹慎選擇貨源，確認場所出售的大閘蟹已通過市政署強制衛生檢驗檢疫，同時場所亦已完成“零售鮮活食品場所的登記”；
- 挑選生猛、無異味，外殼完整有光澤的活蟹；
- 要徹底煮熟方可食用；
- 外遊回澳時切勿私自攜大閘蟹進入本澳。

給消費者的建議



市民選購要注意

- ✓ 向信譽良好、衛生可靠的店舖購買
- ✓ 瞭解貨源
- ✓ 揀選生猛、無異味，外殼完整有光澤的蟹隻

我好新鮮㗎！



食用安全提示



死蟹唔好食

生蟹煮熟食

靚蟹適量食

- 市民若有發現懷疑違規情況，亦可透過電話、親臨、信函、電郵、傳真或市政在線等方式向本署提供相關資料，本署會及時投入跟進調查和採取相關措施。

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar · Food Safety Hotline



2833 8181

www.foodsafety.gov.mo



排除食安風險 共同監管 共同合作 共同做好食品安全工作

市政在線
IAM
EM CONTACTO
I A M C O N N E C T
手機應用程式 • Aplicação de telemóvel • Mobile application

即時反映意見
Apresentar opiniões de imediato
Give opinion immediately

接收推廣訊息
Recepção de mensagens promocionais
Receive promotional messages

多元化市政電子服務平台
Plataforma diversificada de serviços eletrónicos municipais
Platform for diversified electronic municipal services

Download on the App Store | Get it on Google Play | APK

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)

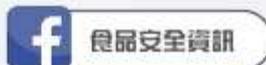




市政署
INSTITUTO PARA OS
ALIMENTOS E NUTRIÇÃO



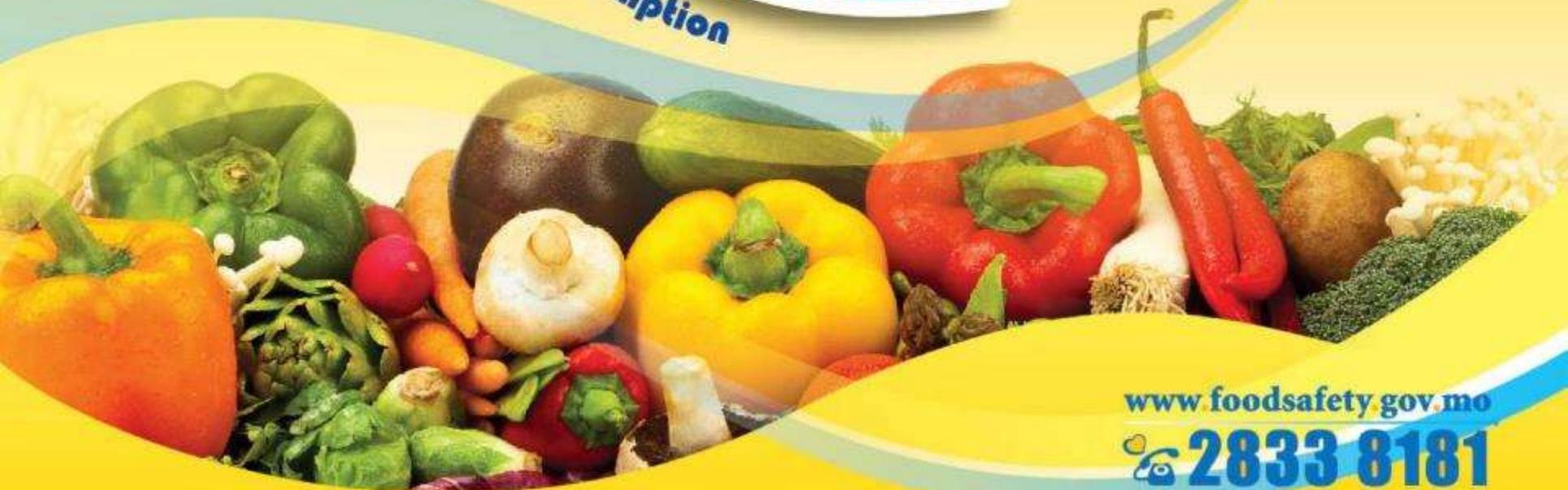
食安 WeChat · IG 及 FB 已經開通咗啦！



關注

瞭解更多食安
科普及資訊





www.foodsafety.gov.mo

2833 8181