

2024年第四季 食品安全監督常規抽檢情況 及 2024年總結報告

市政署
食品安全廳



2024年第四季 食品安全監督常規抽檢情況

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年第四季合共抽檢了**532**個樣本，其中「一般市售食品」有**278**個樣本，「餐飲食品」有**254**個樣本。



一般市售食品

- 主要指由外地入口本澳的預包裝或散裝食品，例如調味品、飲料、奶製品、水產和水產製品、穀類和穀類製品等等。
- 在2024年第四季，「一般市售食品」合共抽檢了**278**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳各區之超級市場、雜貨店、藥妝店、參茸海味店等。

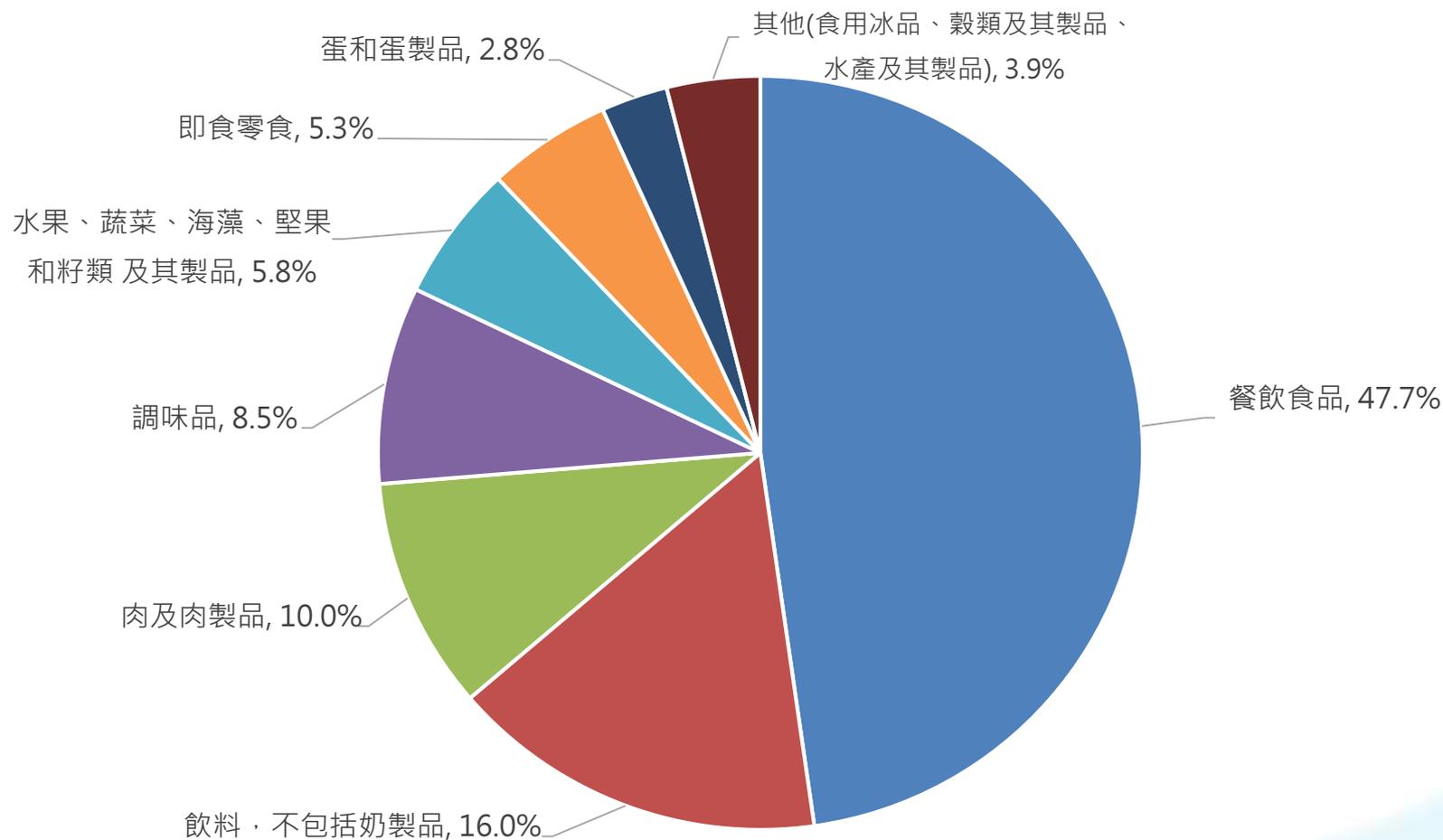


餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2024年第四季，「餐飲食品」合共抽檢了**254**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳食肆、外賣店等。



2024年第四季常規抽檢 各類食品之構成比



*因四捨五入，各細項加總可能不為100%

2024年第四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	沙律、肉類食品、日式即食食品等	泰式粉絲沙律、紅油鹵牛肉、玻璃蝦火炙壽司、馬刀貝刺身等
一般市售食品	飲料，不包括奶製品	碳酸飲料、運動飲料、咖啡等
	肉及肉製品	雞肉香腸、鹹牛肉、午餐肉等
	調味品	魚露、叉燒醬、蠔油等
	水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類 及其製品	金針菜、杞子、雪耳等
	即食零食	柚子胡椒米果、薯片、雜錦果仁等
	蛋和蛋製品	鮮雞蛋、鵪鶉蛋、鹹蛋、皮蛋等
	其他	食用冰品、穀類及其製品、水產及其製品等

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、鎘、總汞、錫等；

禁用物質：硼酸、己烯雌酚、硝基呋喃類等；

防腐劑：二氧化硫、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、苯甲酸、山梨酸、亞硝酸鹽等；

甜味劑：阿斯巴甜、乙酰磺胺酸鉀、環己基氨基磺酸鹽、糖精、阿力甜、紐甜、甜菊糖苷、蔗糖素等；

真菌毒素：赭曲霉毒素A、黃曲霉毒素B1、黃曲霉毒素M1等；

色素：鹼性嫩黃、二甲基黃、橙黃II（酸性橙II）、對位紅、紅2G等。

檢測結果

- 當中有2個樣本未能通過檢測

樣本名稱	檢測項目
金針菜	二氧化硫
PATIS (魚露)	鎘



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。
- 製作食品時，應注意個人衛生，並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。

2024年食品安全監督 常規抽檢工作總結報告



2024年食品安全監督常規抽檢工作包括

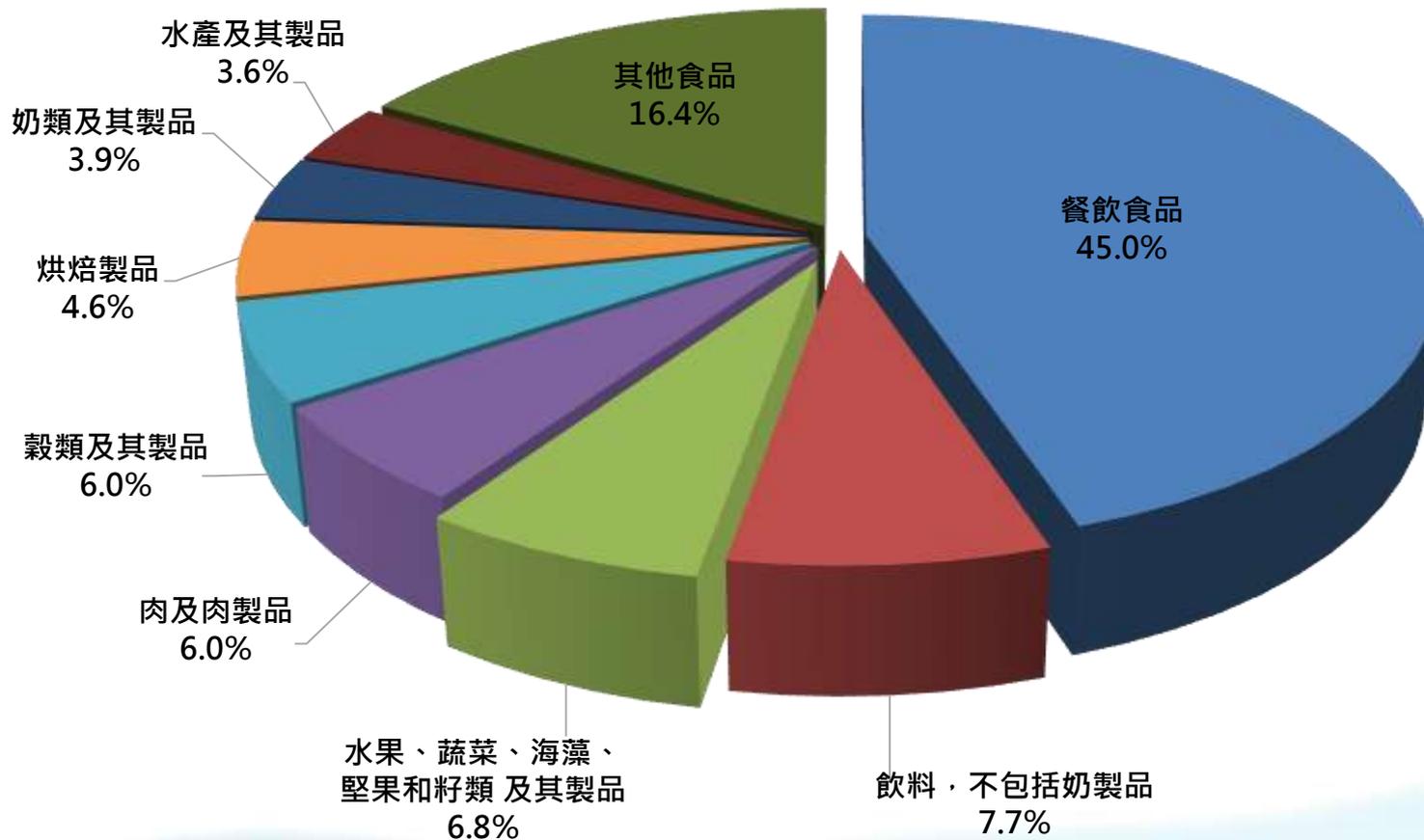
- 時令食品抽檢計劃
- 市售食品抽檢計劃
- 餐飲食品抽檢計劃



2024年全年常規食品檢測

樣本類別

(抽取包括時令食品及各類即食食品、飲品、糧油食品、零食等合共2384個樣本)



時令食品抽檢計劃

- 時令節日食品共抽取170個樣本，合格率為98.2%
- 包括賀年食品、端午粽、中秋月餅。

2024年已完成之檢測：

- 賀年食品：檢測結果中有3個未能通過檢測
- 端午粽：檢測結果未見異常
- 中秋月餅：檢測結果未見異常

市售食品抽檢計劃

- 樣本數量共1141個，合格率為99.6%

不合格食品樣本共5個

- 純天然飲用水(銅綠假單胞菌)
- Seedless Dried Sour-Sweet UME(阿斯巴甜)
- 干梅(阿斯巴甜)
- 金針菜(二氧化硫)
- PATIS(魚露) (鎘)

餐飲食品抽檢計劃

- 樣本數量共1073個
 - 涉及檢出不合格食品之場所共2間
 - 泰式醃生蝦(副溶血性弧菌)
 - 法式鹹派(單核細胞增生李斯特氏菌)

不合格食品的跟進措施

- ✓ 即時進行跟進及處理；
- ✓ 要求有關商號停售及銷毀有問題產品；
- ✓ 協助追查有關食品的來源及製備流程；
- ✓ 發佈新聞稿；
- ✓ 持續監察及跟進事件，以確保食品安全。

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。
- 有義務保存進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。
- 提高食品作業人員的食品安全衛生意識，確保食材和食品的儲存及製作過程安全；生熟食品應妥善處理，避免交叉污染。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應購買及出售。

給消費者的建議

- 向可靠、信譽良好以及衛生的店舖購買食品。
- 購買預包裝的食品時，留意包裝是否完好和食用期限。
- 購買即食食品時，須注意食品的展示及貯存環境，場所及食品的衛生情況。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，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)

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline



2833 8181

www.foodsafety.gov.mo



「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo



 [foodsafetymo](https://www.instagram.com/foodsafetymo)



 食品安全資訊



 市政署食品安全資訊