

2025年第一季 食品安全監督常規抽檢情況

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**」。
- 2025年第一季合共抽檢了**483**個樣本，其中「一般市售食品」有**229**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，例如餐飲食品、水果和蔬菜、肉和肉製品、即食零食、飲料、水產和水產製品、奶製品、穀類和穀類製品等等。
- 在2025年第一季，「一般市售食品」合共抽檢了**229**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳各區之超級市場、零售鮮活食品場所、雜貨店等。



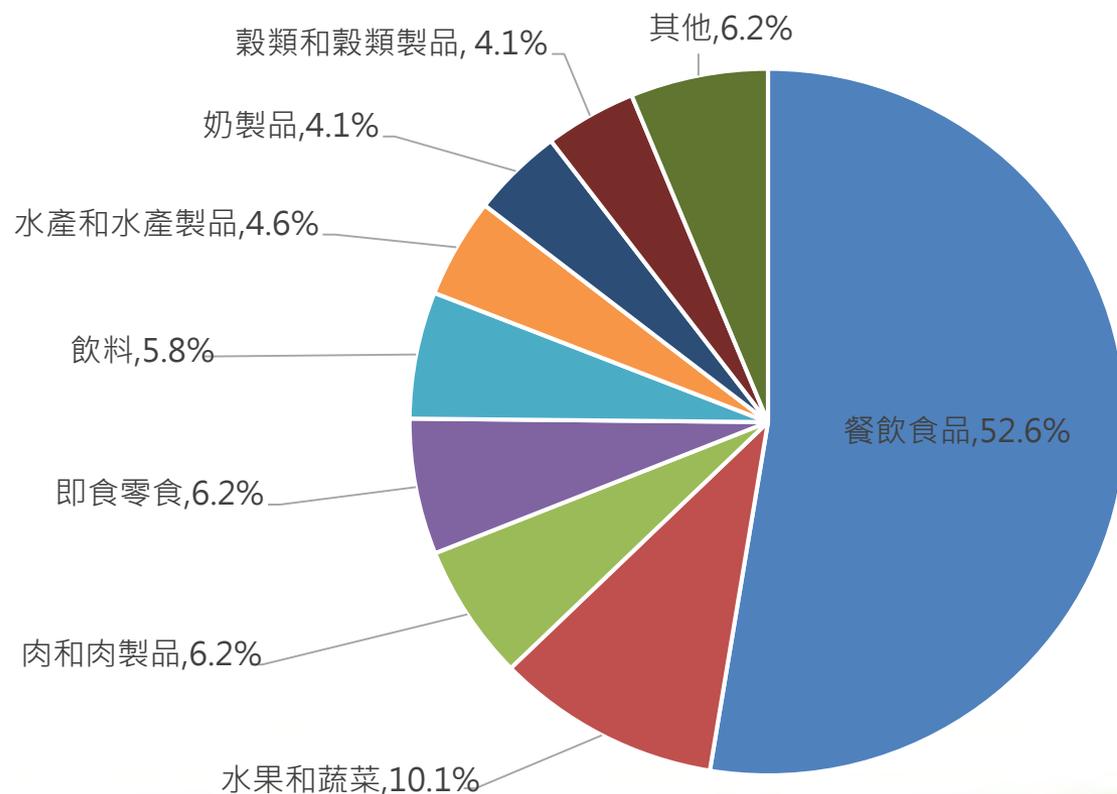
餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2025年第一季，「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、熟食中心等。



2025年第一季常規抽檢 檢測結果及各類食品之構成比

- 2025年第一季合共抽檢了483個樣本



*因四捨五入，各細項加總可能不為100%

2025年第一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	照燒雞扒飯糰、法式焦糖布蕾、桂花酒釀丸子冰粉、花雕醉蝦、沙薑雞等
一般市售食品	水果和蔬菜	菜心苗、波子青提、節瓜等
	肉和肉製品	西冷牛扒、清遠土麻雞、急凍豬腩條等
	即食零食	芝士玉米薯片、焦糖爆谷、蝦子花生等
	飲料	飲用純淨水、天然礦泉水等
	水產和水產製品	經解凍蝦仁、大生蠔、黃花魚等
	奶製品	鮮奶油乳酪、荷蘭紅波芝士等
	穀類和穀類製品	即沖燕麥片、綜合穀類粉等
	其他	脂肪、油和脂肪乳化物等

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；

衛生指示菌：大腸菌群、埃希氏大腸桿菌等。

■ 化學檢測項目

重金屬污染物：總砷、鉛、鎘、總汞等；

禁用物質：硼酸、氯黴素、孔雀石綠等；

防腐劑：山梨酸、苯甲酸、二氧化硫等；

真菌毒素：黃曲霉毒素B1、黃曲霉毒素M1等；

甜味劑：阿斯巴甜、安賽蜜(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。

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
桶裝水	大腸菌群
瓶裝天然礦泉水	汞



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，應注意個人及環境衛生，注意用具的清潔和消毒。
- 妥善控制食品各個流程的時間與溫度，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