



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

2025年專項食品研究調查

燒味、滷味及冷盤

專項食品研究調查結果

市政署
食品安全廳



主要內容

- 
- 一. 背景及目的
 - 二. 食品類別及檢測項目
 - 三. 調查結果
 - 四. 食安標準
 - 五. 給業界及市民的建議

一. 背景及目的

- 燒味、滷味及冷盤為澳門特色食品，主要通過燒味店、外賣店、茶餐廳等地點銷售，既可搭配主食亦可以拼盤形式供應。
- 然而，**燒味、滷味及冷盤需經過醃制、烹煮、調味等多道工序，任一環節管控不當均可能引發安全隱患**，如微生物污染及非食用色素添加等問題。



一. 背景及目的

□ 致病性微生物風險

來源	例子
原料選購	使用受污染及不新鮮原材料如肉類、水產及蔬菜等。
生產加工	設備及用具（如未清潔的刀具、砧板等）等微生物污染。
溫度控制	烹煮溫度不足、貯存溫度與時間控制不當等。
人員操作	衛生習慣不良或操作不規範，如貯存不當、交叉污染等。

□ 非食用色素風險

- 過往曾發生業界為改善色澤添加非食用色素，或經由使用不合規格色素或劣質調味料帶入污染物。

□ 夏季食安風險防範(食品衛生狀況及外賣配送安全)

食品中使用食用色素

- 食用色素是指增加或恢復食品色澤的食品添加劑，又稱着色劑。
- 主要作用：改善食品的感官性狀，增加食品的色澤，促進食欲。
- 食用色素可分為天然色素和合成色素。

一. 背景及目的

- 是次調查目的有助了解燒味、鹵味及冷盤污染來源與成因，及早識別潛在危害，從而為業界提供針對性的預防控制及改善建議，強化監管科學依據及公眾教育，確保公眾的飲食健康。

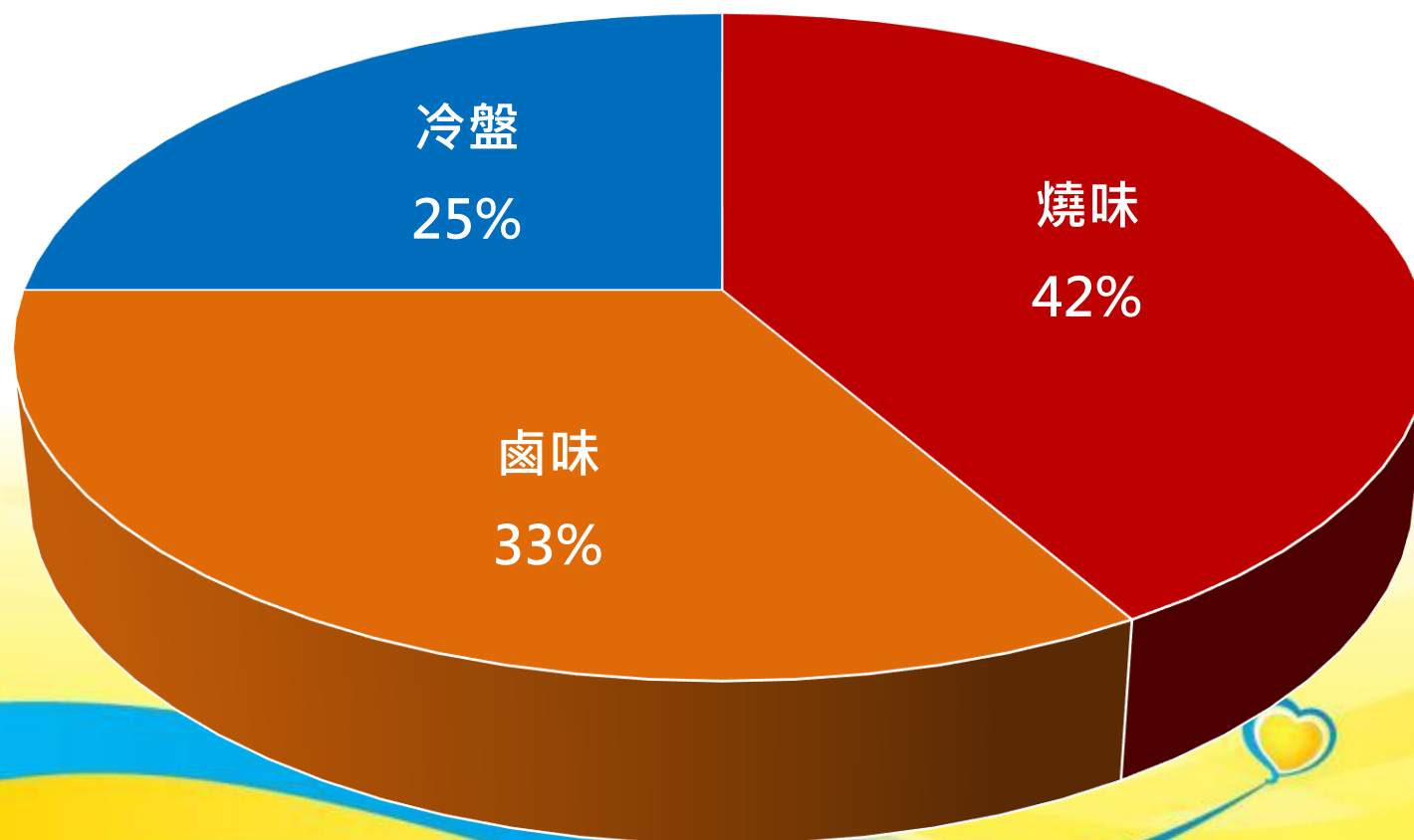


二. 食品類別及檢測項目

□ 抽查**120個樣本**，並進行**致病性微生物**及**非食用色素**檢測。

食品類別	數量 (個)	例子
燒味	50	叉燒、燒肉、燒鴨、燒鵝、燒雞翼、燒排骨、燒雞等。
滷味	40	白切雞、豉油雞、滷水豬大腸、滷水雞腳、滷鴨舌、滷水豆乾、素牛肚等。
冷盤	30	手撕雞、口水雞、醉雞、腌雞腳、五香牛肉、涼拌青瓜、涼拌皮蛋、白雲鳳爪、海蜇等。

二. 食品類別及檢測項目



地點

燒味店

外賣店

茶餐廳

滷味店

超級市場

其他

二. 食品類別及檢測項目

類別	檢測項目
致病性微生物	沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌、彎曲菌屬（耐熱）、單核細胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌及產氣莢膜梭狀芽孢桿菌
非食用色素	蘇丹紅I、蘇丹紅II、蘇丹紅III、蘇丹紅VI、羅丹明B及酸性橙II



夏季

食安風險防範



食品衛生狀況評估

如何確保食品在生產過程中的衛生狀況符合食品安全要求。

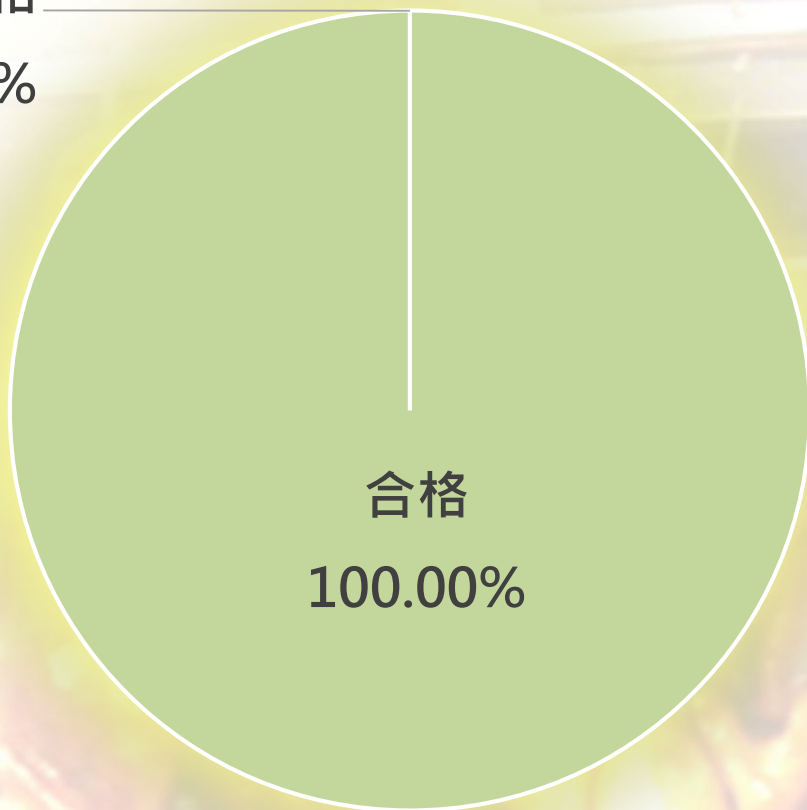
外賣配送食品安全

業界、第三方平台及騎手應重視外賣配送的風險。

三. 調查結果

致病性微生物

不合格
0.00%



合格
100.00%

120個樣本
均通過檢測
合格率 100.00%

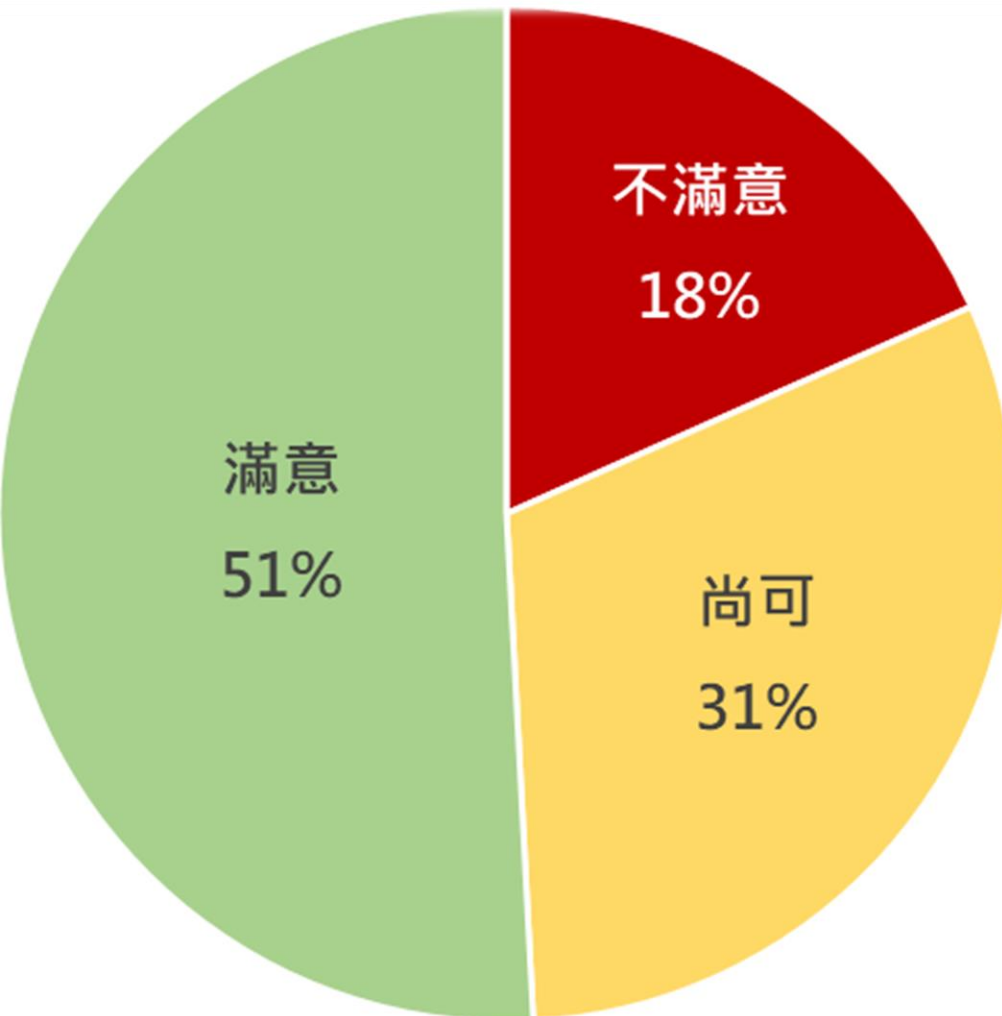
三. 調查結果

非食用色素

- 一叉燒樣本檢出微量“酸性橙II”。綜合調查及分析，其主要來源為製作過程中使用了可用於肉製品的食用色素日落黃，當中含微量副染料“酸性橙II”，已協助業界改用更高純度色素或天然色素替代。
- 市政署會持續留意業界使用食用色素狀況，建議業界應從源頭把關，選擇質量及衛生狀況良好的原料，或選擇天然色素作為替代。

三. 調查結果

食品衛生狀況評估

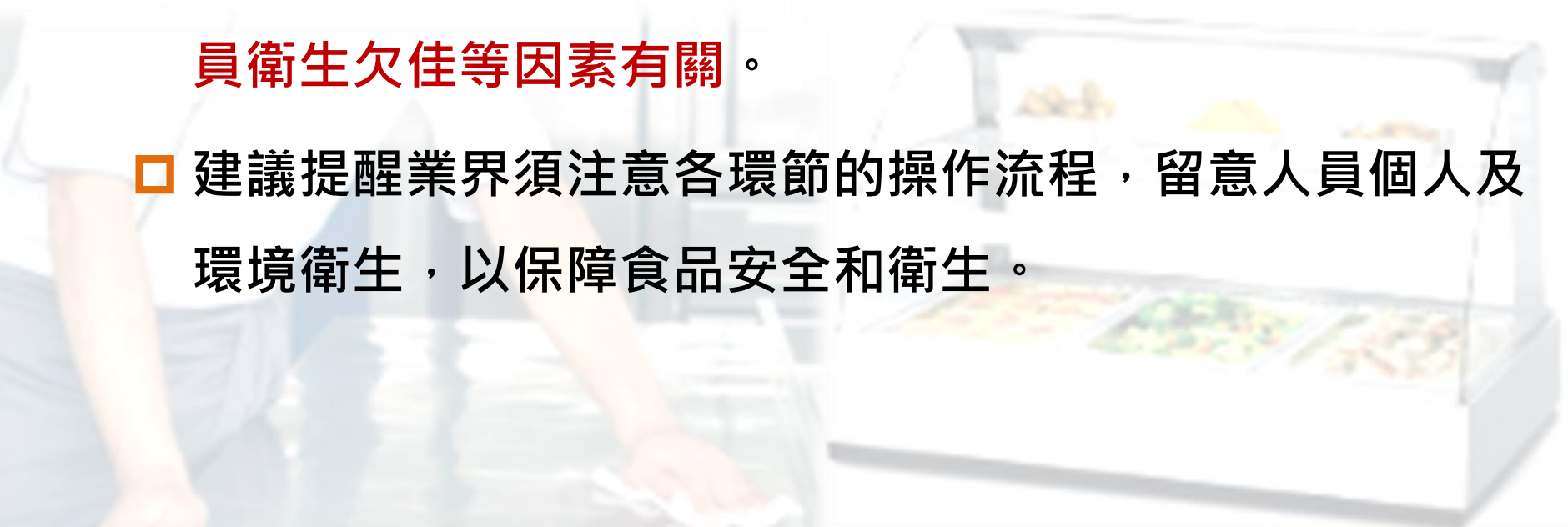


- 需氧菌落計數偏高的樣本以**燒味**及**滷味**為主。
- 需氧菌落計數是**評估食品在生產過程中的衛生狀況的重要指標**，並非安全指標。

三. 調查結果

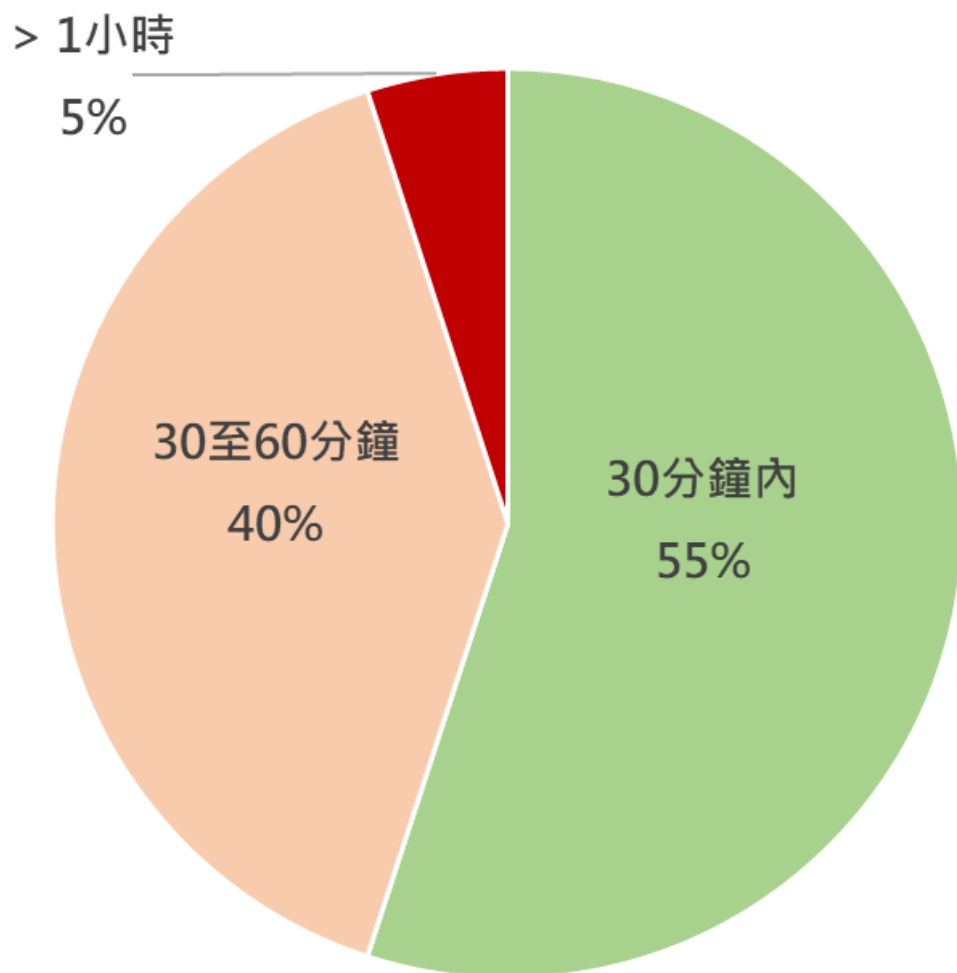
食品衛生狀況評估

- ❑ 需氧菌落計數偏高原因可能與設備及場所衛生問題（如砧板、刀具等）、溫度與時間控制不當（如食品在貯存、配製、運送、展示等過程中未有嚴格控制溫度和時間）、人員衛生欠佳等因素有關。
- ❑ 建議提醒業界須注意各環節的操作流程，留意人員個人及環境衛生，以保障食品安全和衛生。



三. 調查結果

外賣配送食品安全



- 38個外賣樣本由出貨到送達所需時間均少於1小時，2個外賣樣本由出貨到送達所需時間為1小時20分。



三. 調查結果

外賣配送食品安全



- 經分析，2個外賣樣本由出貨到送達所需時間為1小時20分，主要原因為商家出貨到騎手取貨時間過長(約53分鐘)。
- 雖然是次抽檢未見異常，業界應重視外賣配送的風險，建議業界注意與第三方平台及騎手協調出貨、取貨以至送達的時間及將外賣存放於合適的地方等。

食品由製作完成至送達消費者的時間不應超過1小時



四.食安標準



- 本澳食品生產商在食品中使用食用色素，須遵守**第5/2024號**行政法規《**食品中食品添加劑使用標準**》的規定及其附件的標準。
- 上述標準中**允許使用的食用色素約有80種**。
- 一般情況下，按照良好生產規範在食品中正確使用已通過安全性評估的食用色素不會損害人體健康。

四.食安標準 (澳門食安標準數據庫)

電話：2833 8181 電郵：foodsafety@iam.gov.mo



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau

字型大小轉換 [A](#) [A](#) [A](#) | [繁體中文](#) | [簡體中文](#) | [Português](#) | [English](#)



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全資訊

<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/c/index>

主頁 | 最新公布 | 風險管理 | 風險評估 | 風險傳達 | 檢驗檢疫 | 業界資訊

查詢

主頁 / 業界資訊 / 澳門食安標準數據庫 / 食品添加劑

澳門食安標準數據庫 — 食品添加劑

此數據庫之內容僅包含第5/2024號行政法規《食品中食品添加劑使用標準》附件三之內容，使用者利用此數據庫查找食品添加劑之規範時，仍須與相關法規一併細閱。若此數據庫資料與上述行政法規之內容有異，應以行政法規公布之內容為準。(本行政法規自二零二四年五月一日起生效)

食品分類系統採用分層結構。若某個食品分類允許使用某種食品添加劑，在這個分類下的所有子分類亦允許使用該食品添加劑。同樣，若某個子分類允許使用某種食品添加劑，即在該子分類下的再細分類或子分類提述的個別食品均允許使用該食品添加劑。

↓	↓		↓		
食品添加劑名稱	國際編碼 ¹	功能分類 ²	食品類別號 ³ 及食品類別	最大使用量 ^{4,5,6,7} (單位)	備註
				重設	

-  相關法例
-  食品安全標準
-  澳門食安標準數據庫
-  業界指引
-  食品衛生指南
-  國際資訊

五.給業界的建議

- **原料選購**：嚴格篩選供應商，確保肉類、調味料、食品添加劑等符合食用安全要求。
- **生產加工**：加強生產環境清潔，定期消毒和清潔設備、工具（如砧板、刀具等）、工作枱等，生熟食品分開處理。
- **溫度控制**：燒味、滷味等需避開危險溫度帶貯存，並定時檢查溫度變化。
- **人員操作**：加強食品處理人員衛生操作意識，包括注意手部清潔、穿戴清潔工作服等關鍵環節。

五.給業界的建議(外賣配送)

- **配送前準備**，確認訂單資訊（如食品名稱、配送地點等）、包裝密封度、食品溫度等。
- **溫度控制**，若條件許可，建議配備專業保溫設備（保溫箱/冷藏箱）、使用冰袋、保溫包裝等。
- **時間管理**，業界、第三方平台及騎手應協調出貨、取貨以至送達的時間及將外賣存放於合適的地方等，注意從食品製作完成到送達收貨地點盡可能不超過1小時或全程保溫貯存。

五.給市民的建議

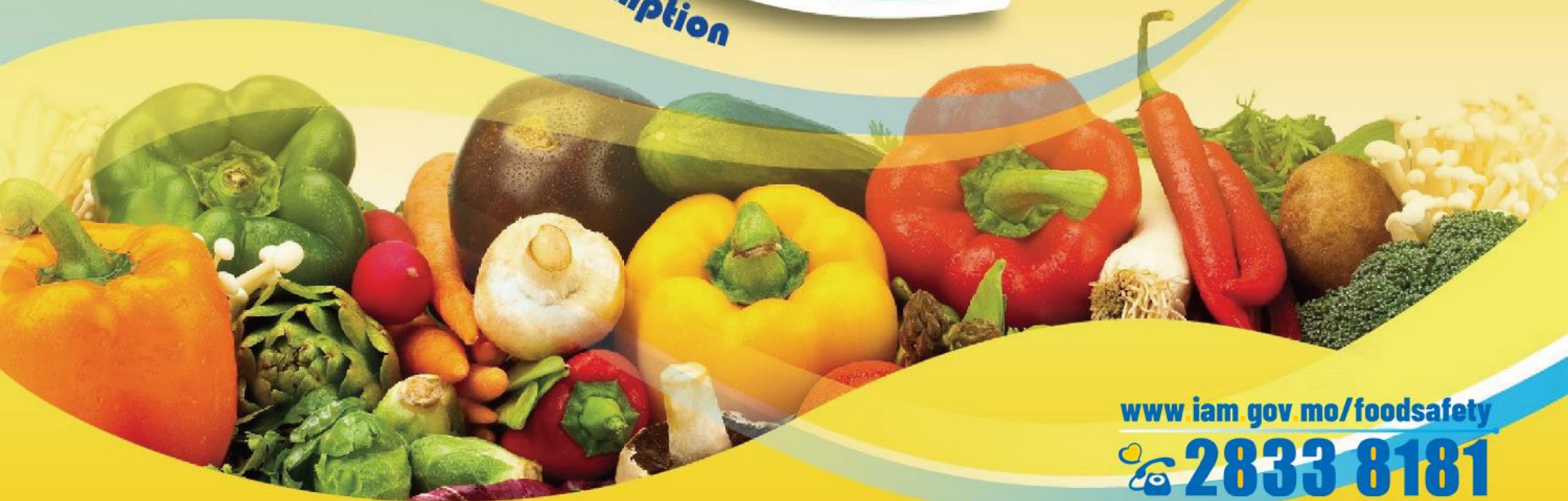
- **留意店舖衛生**，選擇環境整潔、員工穿戴整齊的店舖，避免選購長時間暴露在室溫下的熟食、冷盤等食品。
- **檢查食品狀態**，留意肉類、水產等食品是否無異味及色澤自然，有標籤的包裝食品應檢查生產日期或保存期限。
- **購買或外賣到貨後**，應儘快食用，若非即時食用，應按食品性質貯存於雪櫃內或熱存保溫，並避免反覆加熱。
- **高風險人士的飲食建議**，老年人、兒童、孕婦及免疫力較弱的人群，應避免食用未經徹底加熱的食品，如冷盤等。

調查結果公佈

- 是次燒味、滷味及冷盤專項食品調查分析報告，將上載至食品安全資訊網，供業界及市民查閱調查結果及注意事項

www.iam.gov.mo/foodsafety

 **2833 8181**



www.iam.gov.mo/foodsafety

 **2833 8181**