



2020年第四季恆常食品市場檢測結果 及 2020年總結報告

市政署
食品安全廳



恆常食品市場檢測計劃

- 食品安全廳依據目前流通市場的食品種類和特點，制定各類型的食物調查抽樣計劃。
- 包括“常規食物調查”及“食肆食物調查”計劃。



2020年第四季恆常食品市場檢測

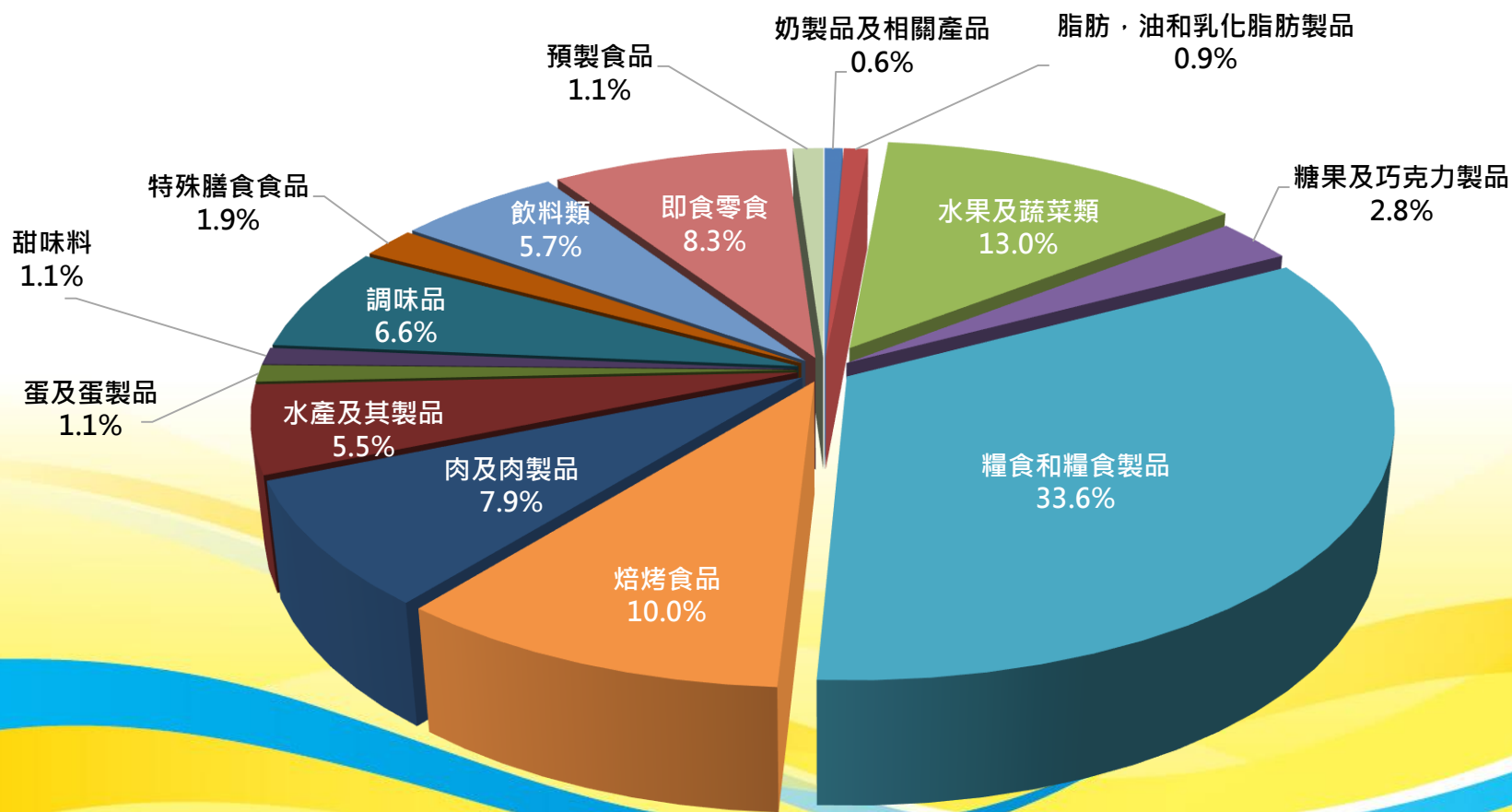
- 在2020年第四季抽取合共470個樣本進行檢測。
- 抽樣調查的範圍包括本澳各區之飲食場所、超級市場、零售店、外賣店、小販攤檔等。



2020年第四季恆常食品市場檢測

樣本類別

(抽取包括各類即食食品、飲品、糧油食品、零食等合共470個樣本)



樣本例子

樣本類別	樣本例子
奶製品及相關產品：	奶粉、鮮奶、芝士、芝士蛋糕等
脂肪，油和乳化脂肪製品：	豬油糕、芝士等
水果及蔬菜類：	沙律、涼拌蔬菜、切製水果、豆類製品等
糖果及巧克力製品：	軟糖、硬糖、朱古力等
糧食和糧食製品：	米飯、白米、糙米、米粉、河粉、麵類、意粉等
焙烤食品：	麵包、蛋糕、餅撻、酥餅等
肉及肉製品：	午餐肉、五香肉丁、火腿、牛肉丸、燒味、滷水豬耳、煎豬扒、豬肉乾等
水產及其製品：	魚生、刺身、海鮮沙律、蒸魚，魚球點心等
蛋及蛋製品：	炒蛋，奄列、燉蛋、蛋製甜品等
甜味料	白糖、紅糖、葡萄糖粉、蔗糖、糖漿等
調味品：	沙律醬、甜酸醬、沙爹醬、咖喱醬、甜酸醬、雞粉等
特殊膳食食品：	膠原蛋白飲料、滴雞精、肝油丸等
飲料類：	瓶裝水、樽裝飲料、預包裝飲料、即製飲料等
即食零食類：	芝士圈、薯片、蝦餅等
預製食品：	龜苓膏粉、微波食品等
其他類：	茶葉等

檢測項目

■ 微生物項目

沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、埃希氏大腸桿菌等。

■ 化學項目

苯甲酸、山梨酸、二氧化硫、展青霉素、蘇丹紅I~IV、對位紅、酸性橙II、鹼性嫩黃等。

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



檢測結果

- 整體樣本合格率为100%。
- 雖然檢測結果滿意，市民仍需謹慎選購及處理食品，以確保食品安全。



2020年食品檢測工作總結報告



2020年食品常規檢測工作包括

- 時令食品檢測



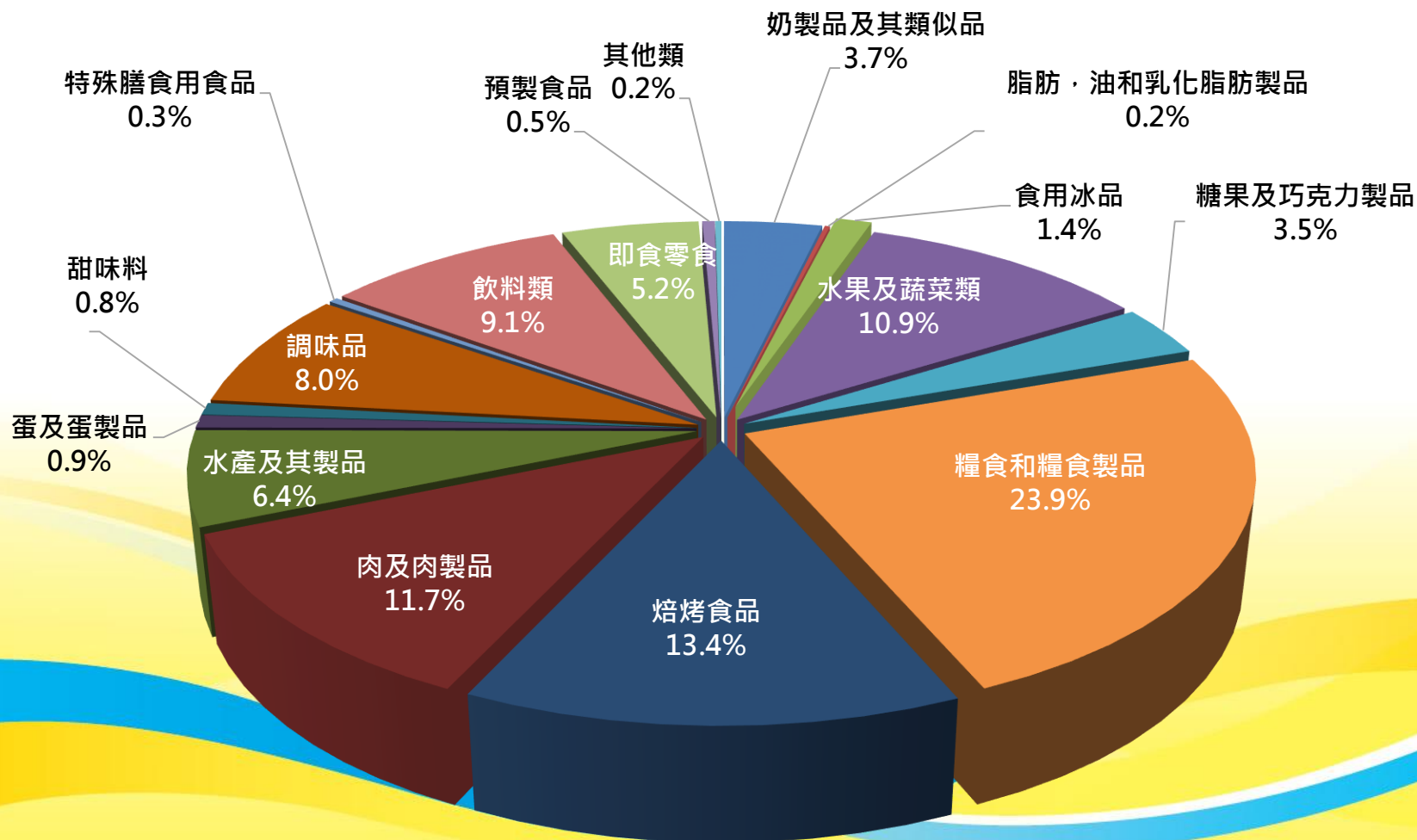
- 恆常食品檢測



2020年全年食品檢測

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2575個樣本)



時令食品調查

針對節慶的特別食品進行抽檢行動，包括賀年食品、端午粽、中秋月餅。

2020年已完成之檢測：

- 賀年食品：檢測結果未見異常
- 端午粽：檢測結果未見異常
- 中秋月餅：檢測結果未見異常

共抽取162件樣本，合格率為100%。



恆常食品調查

「常規食品調查」及「食肆食品調查」

- 樣本數量共2575件
- 合格率为99.8%

不合格食品樣本共4個

- 辣味芝麻炭燒金針魚(山梨酸)
- 風琴魷魚(山梨酸)
- SODA WATER(溴酸鹽)
- 奶油包(沙門氏菌)



恆常食品調查

- 市政署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，發布新聞稿，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鋪購買食品。
- 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。

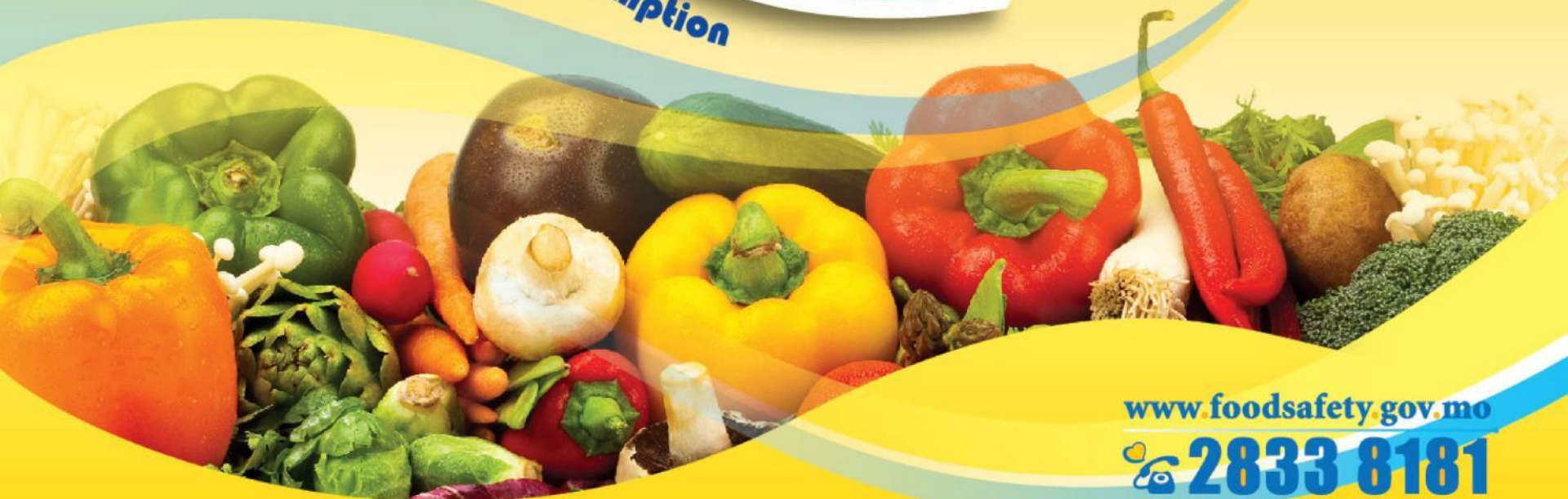


調查結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈調查結果及注意事項：

- 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) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**