## 專項食品調查 一

# 預包裝水產製品調查

民政總署

食品安全中心

# 預包裝水產品

### ■水產

包括魚類(如沙甸魚、三文魚等)、貝類(如扇貝等)、甲殼類(如蝦、蟹等)及棘皮類動物(如海參等)等。

### ■ 預包裝水產製品

以食品級包裝或容器等密封包裝的經烹煮、乾製、鹽醃或切碎等加工處理的水產品,如罐頭魚、預包裝魷魚絲等。

# 專項食品調查

■ **目的**:主動查找特定食品中可能存有的食品安全風險,以監測本澳市面銷售食品的安全和衛生,評估市民經常食用的食品之安全情況。

## 專項食品調查

■ 針對特定類別食品中的相關檢測項目進行調查,優先考慮本 澳居民消費較多的食品。

考慮 社會關注度 市民飲食習慣 壽發生的食品事故



# 預包裝水產製品調查

- 罐頭魚、魷魚絲等預包裝水產製品是市面常見的食品,而重金屬容易累積於魚、貝類等水產。此外,一般的加工工藝亦無法完全去除水產中的重金屬,市民若食用受污染的水產製品,重金屬便會透過食物鏈進入人體。
- 長期過量攝入受重金屬污染的食品,可能會對腎臟、肝臟、中 樞神經等器官造成損害,尤其對幼童、懷孕或授乳的婦女等人 群危害更大。

# 預包裝水產製品調查(續)

- 亦考慮到業界為保留預包裝水產製品的風味和延長保存期限, 會添加一定量的食品添加劑,如加入甜味劑增加甜味、加入防 腐劑延長保存期限等。
- 而長期食用含過量食品添加劑的食品,可能會對人體健康構成 不良影響。
- 為了解市售預包裝水產製品之食用安全情況,民署食安中心開 展有關食品之專項食品調查。

## 市場調查

## 普及性

涵蓋市售多個品牌的 預包裝冷凍水產、水 產罐頭、乾製水產等。

## 產地

## 地點

本澳多家超級市場及 百貨公司。

# 檢測樣本

■預包裝水產製品樣本共50個,包括:



其他 水產製品 16%

急凍水產 及其製品 24%





乾製 水產製品 24%

水產罐頭 36%



# 檢測項目

### ■重金屬

鉛、鎘、砷、汞及錫,共5項

### ■食品添加劑

甜味劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖精、甜菊糖苷及紐甜,共5項。

防腐劑:山梨酸,共1項。

# 急凍水產及其製品檢測結果 (部份例子)

樣本名稱	包裝狀況	產地	檢測項目	檢驗結 果
日本帆立貝	預包裝	日本	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
急凍挪威天然鮭魚柳	預包裝	挪威	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
天婦羅魚柳	預包裝	馬來西亞	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
熟炸魚丸	預包裝	香港	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
百花蝦球	預包裝	越南	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格

# 水產罐頭檢測結果 (部份例子)

樣本名稱	包裝狀 況	產地	檢測項目	檢驗結 果
吞拿魚	預包裝	韓國	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
茄汁沙丁魚	預包裝	葡國	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
青胡椒三文魚柳	預包裝	泰國	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
茄汁鯖魚	預包裝	台灣	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格
醬皇鮑魚	預包裝	澳洲	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜	合格

# 乾製水產製品檢測結果 (部份例子)

樣本名稱	包裝狀況	產地	檢測項目	檢驗結 果
北海道魷魚絲	預包裝	中國	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
魷魚絲	預包裝	馬來西亞	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
日本磯燒元貝	預包裝	日本	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
北海道燒八爪魚	預包裝	日本	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
泰國銀針魚	預包裝	泰國	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格

# 其他水產製品檢測結果 (部份例子)

樣本名稱	包裝狀況	產地	檢測項目	檢驗結 果
鱈魚香絲	預包裝	馬來西亞	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
活龍魚肉腸	預包裝	中國	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
魚肉腸	預包裝	日本	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
吞拿魚粒	預包裝	日本	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格
旗魚鬆	預包裝	台灣	重金屬:鉛、鎘、汞、砷及錫 食品添加劑:安賽蜜、阿斯巴甜、糖 精、甜菊糖苷、紐甜及山梨酸	合格

# 檢測結果

- 所有結果均未見異常,整體合格率為100%;
- 雖然檢測結果滿意,但民署建議市民需注意均衡飲食,適量食用預包裝水產製品;
- 另外,苯丙酮酸尿症病人或對甜味劑等食品添加劑敏感的人士 在選購預包裝水產製品時,應細閱包裝上的食品標籤。如有需 要,購買和食用前可先諮詢醫生意見。

#### 參考標準:

食品法典委員會CODEX STAN 193-1995《食品和飼料中污染物和毒素通用標準》、CODEX STAN 192-1995《食品添加劑通用標準》、中國國標GB 2762-2012《食品中污染物限量》、香港《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》、《食物內防腐劑規例》或《食物內甜味劑規例》等。

## 給市民的建議

#### 選購預包裝水產製品時:

- 應光顧信譽良好的店舖;
- 購買預包裝食品時,留意包裝是否完整及注意食用期限,購買後 應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存;
- 開封後應盡快食用,切勿存放過久;
- 由於網上買賣食品難以核實其貯存和運送等過程是否符合食品安全,市民應特別留意在網上所購買的食品性質和潛在風險;
- 如對食品的質量存疑,便不應購買和食用。

## 給業界的建議

- 業界應向信譽良好的供應商進口食品,運送及存放等各個過程均須符合衛生安全,並適當貯存及展示;
- 業界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;
- 若對食品的衛生狀況及質量存疑,如包裝破損、罐身發脹等情況,則不應購買或出售。





#### 保存食品紀錄指引

#### 目的:

根據(食品安全法),食品生產經營者有義務在指定期間內保存進出賃紀錄或 相關單據·本指引百在使食品生產經營者了解保存食品紀錄的要件及如何妥善 進行相關的保存工作,以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行及時有 效的食品溯源及跟進工作,共同攤手保障本濃的食品安全。

#### **適田節**面・

- 適用於所有擬供人食用的食品・根據(食品安全法),「食品」指任何供人食用的經處理或未經處理的物質,包括飲料及香口膠類產品,以及在生產。配製及處理食品過程中所使用的所有成分。
- 本指引冒在為食品生產經營者提供原則性的保留食品紀錄建議,但受現行 其他指引規範者,則可沿用既有的規定。

#### 保存紀錄的內容:

為有效追查食品的來源和流向,保存紀錄的內容應清晰並涵蓋以下資料:

- 1. 食品的日期(獲取食品的日期;以批發方式供應食品的日期);
- 食品的來源資料(公司或個人的名稱·地址及電話);
- 3 食品的數量 ·
- 食品的描述(應為特徵性描述,讓人可清楚辨識,如食品名稱-批號及產 並來源等)。

#### 食品生產經營者一般須備存的紀錄

	進口紀錄	獲取紀錄	供應紀錄
食品進口商	<b>√</b>		<b>V</b>
食品分銷商		√	4
食品零售商		<b>V</b>	
(直接供應給消費者)			
飲食業界		<b>V</b>	
本地食品製造商		<b>√</b>	<b>V</b>

## 調查結果公布及查詢

### 食安中心透過以下渠道向業界及市民發布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及食安資訊手機應用程式。