

www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**

專項食品調查 一

預先切開水果及水果飲料調查

市政署

食品安全廳



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。

考慮的因素

風險程度

社會關注度

市民飲食習慣

曾發生的食品事故



預先切開水果及水果飲料

- 隨著手搖飲料的興起，本澳的手搖飲料外賣店越開越多，大街小巷隨處可見各式各樣的手搖飲料外賣店，如採用新鮮水果現切現榨果汁、以預先切開水果製成的特色茶飲、以冷凍果汁或濃縮果汁混合調配而成的水果飲料等。
- 現時市售的手搖水果飲料，以及百貨公司、超級市場等店舖銷售的水果拼盤及新鮮果汁等，均會使用預先切開水果作為食材。



預先切開水果及水果飲料

- 然而，預先切開水果、水果飲料等製作過程涉及多重人手處理，倘若在處理過程中使用了受污染的水果、處理或貯存溫度控制不當等，便有機會增加致病性微生物污染的風險。
- 為此，開展有關專項食品調查，以瞭解本澳市售預先切開水果及水果飲料的衛生安全情況，保障本澳市民的飲食健康。



市場調查

普及性

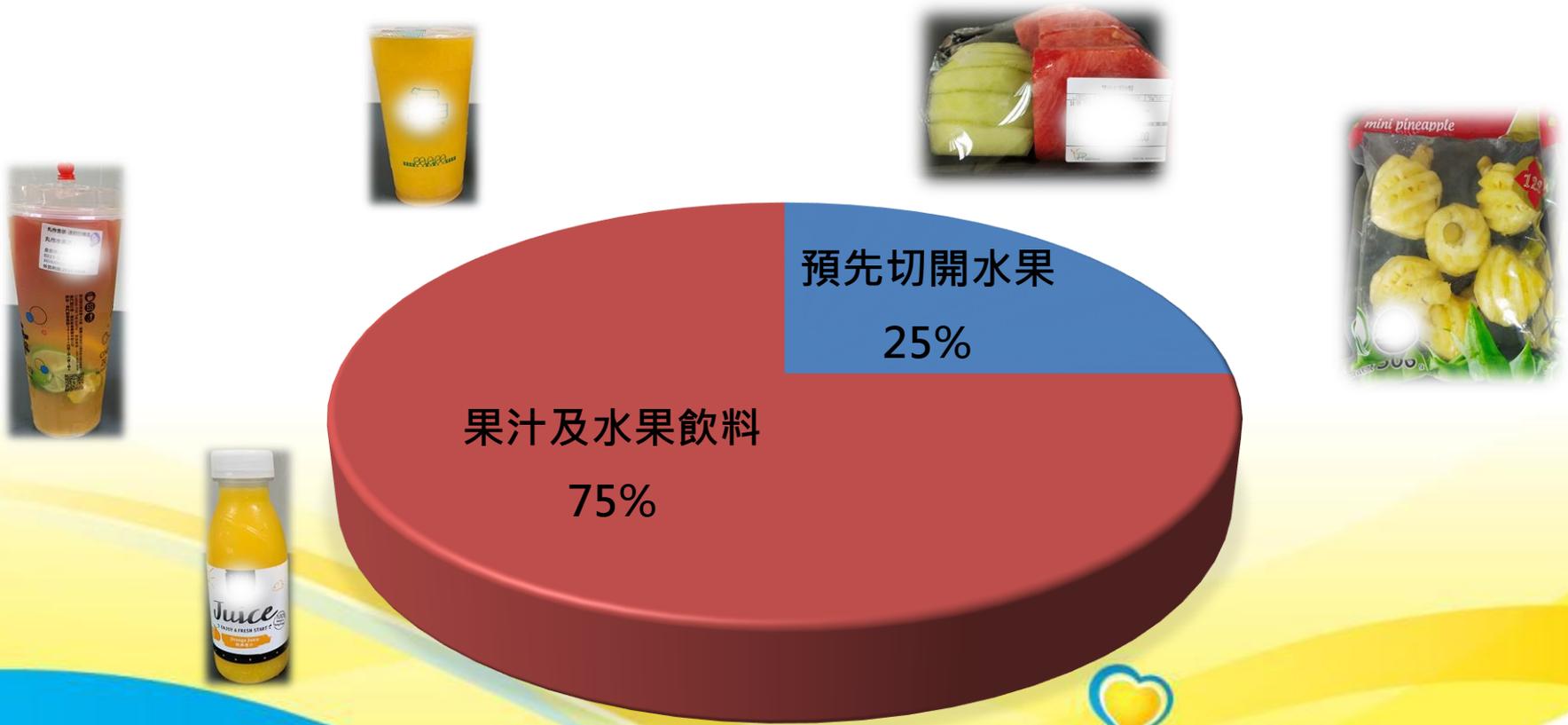
涵蓋市售多種預先切開水果、水果飲料等食品。

地點

本澳手搖飲料外賣店、百貨公司、超級市場等。

檢測樣本

- 預先切開水果及水果飲料樣本共40個，包括：



檢測項目

■ 致病性微生物

沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌，共4項。



預先切開水果及水果飲料(部分例子)

樣本名稱	包裝狀況	檢測項目	檢驗結果
水果拼盤 (預先切開水果)	包裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
菠蘿 (預先切開水果)	包裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
金桔檸檬 (手搖飲料)	杯裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
水果茶 (手搖飲料)	杯裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
橙汁 (瓶裝飲料)	瓶裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	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，但部分水果飲料的糖分含量較高，建議市民須注意均衡飲食，適量飲用水果飲料。

參考標準：

本澳《即食食品微生物含量指引》（GL 009 DSA 2015）。

給市民的建議

選購食品時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 購買後應盡快食用或飲用；
- 若非即時食用或飲用，應將水果拼盤、水果飲料等食品貯存於5°C以下；
- 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；
 - 處理和貯存等各個程序均須符合衛生安全，如徹底清洗所有食材，並注意食品的貯存溫度和時間，避免過量配製預先切開水果及水果飲料；
 - 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，如出現變質、腐敗等情況，則不應購買或出售。
- 

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)。



「食安資訊」手機應用程式



Android 手機版本
Google play

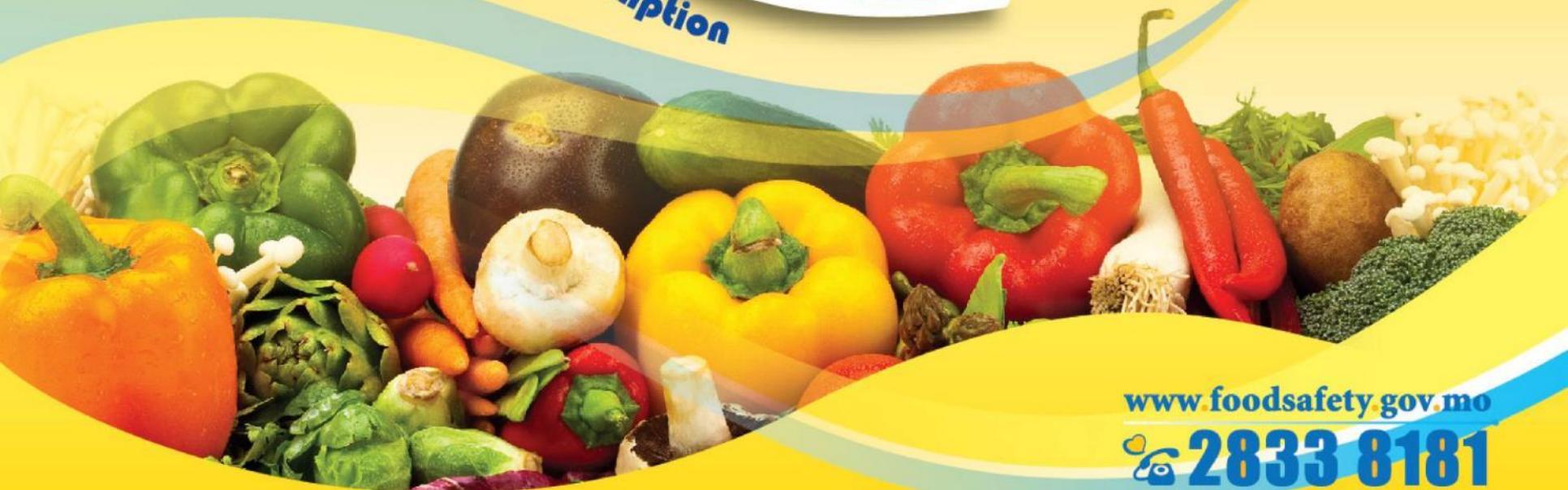


iOS 手機版本
Apple App Store

Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

Safe food. Safe Consumption



www.foodsafety.gov.mo

2833 8181