



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICO
E MUNICIPAIS



2014年第四季恆常食品市場檢測結果

民政總署
食品安全中心



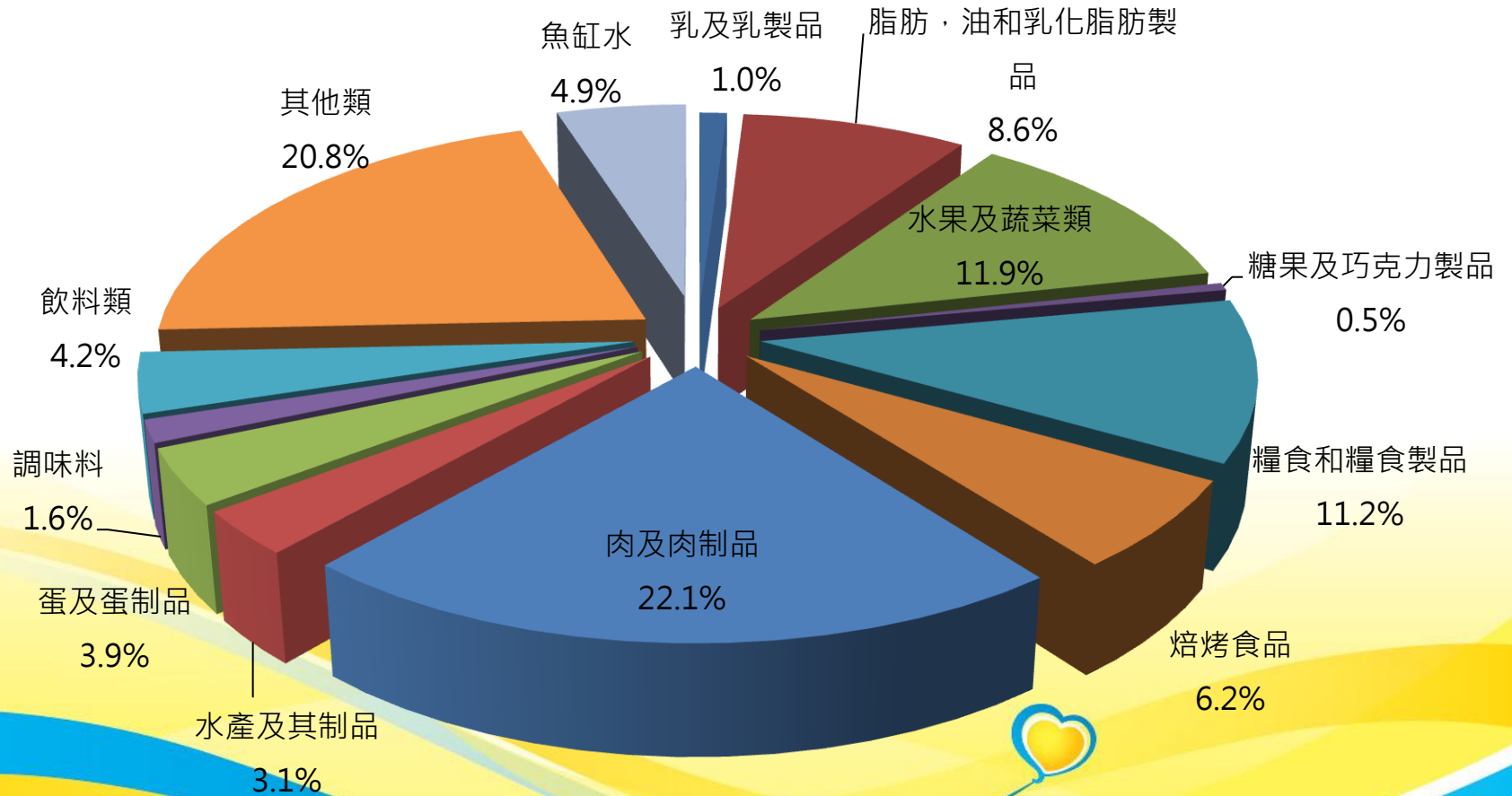
2014年第四季恆常食品市場檢測結果

- 食安中心依據目前流通市場的食品種類和特點，制定各類型的食品調查抽樣計劃
- 抽樣調查的範圍包括本澳各區之超級市場、雜貨店、百貨公司、飲食場所、外賣店等
- 抽取各類即食食品、飲品、糧油食品、零食等
- 在2014年第四季抽取合共385個樣本進行化學、微生物學及輻射水平等檢驗，整體合格率達100%



樣本類別

(總樣本數385個)



檢測項目

■ 微生物項目

致病菌：如金黃色葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌、沙門氏菌類、單核細胞增多性李斯特菌等

■ 化學項目

重金屬：如總砷、鉛、鎘、總汞等

防腐劑：如二氧化硫、苯甲酸、山梨酸等

殘餘農藥：如乙酰甲胺磷、氯氰菊酯、滴滴涕

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



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，市民仍需謹慎選購及處理食品，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
- 食品必須徹底煮熟；並須將食品及食材妥善包好貯存於適當溫度，遵守上熟下生的原則
- 處理生、熟食品應使用不同的用具，以防止交叉污染
- 保存食品銷售紀錄，以便在有需要時追查貨源
- 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

- 向可靠及衛生的店鋪購買食品
- 購買即食食品（如燒味等食品）時，要注意處理食品的用具及容器是否清潔，以及店鋪員工的個人衛生情況
- 避免食用含有生或未經徹底煮熟的肉類、家禽、雞蛋及蛋類製品
- 購買預先包裝的食品時，要留意包裝是否完好和食用期限
- 食用前再次留意食品是否有異味或發霉，若有問題應停止進食並棄掉





民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS

Safe food. Safe Consumption

