



市政署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全廳

Departamento de Segurança Alimentar

## 專項食品研究調查

# 食用油脂調查

市政署

食品安全廳



# 專項食品研究調查

## ■ 目的

- 主動**查找特定食品中可能存有的食品安全風險**，優先考慮本澳居民消費較多的食品，以監測本澳市面銷售之食品的安全和衛生狀況，保障市民的飲食健康。

## 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

# 食用油脂專項食品研究調查

## ■ 背景

- 食用油脂為市民烹調常用的食品，其食用安全性也是社會關注的焦點，倘若食用油脂在原料採收、加工、包裝、運輸或貯存等流程未有嚴格把關，可能會受到重金屬及黃曲霉毒素B1污染，或含有過量的食品添加劑等食安風險。
- 為此，市政署開展了食用油脂專項食品研究調查。

# 食用油脂調查

## ■ 簡介

- 是次專項食品研究調查於市面抽查了**150個食用油脂樣本**，包括橄欖油、粟米油、花生油、牛油等，並**進行黃曲霉毒素B1、重金屬及食品添加劑檢測**。



# 市場調查

## 普及性

涵蓋市售多個類別的食用植物、動物油脂，包括橄欖油、粟米油、花生油、芝麻油、植物牛油、牛油等。

## 抽樣地點

本澳超級市場、百貨公司等銷售場所。

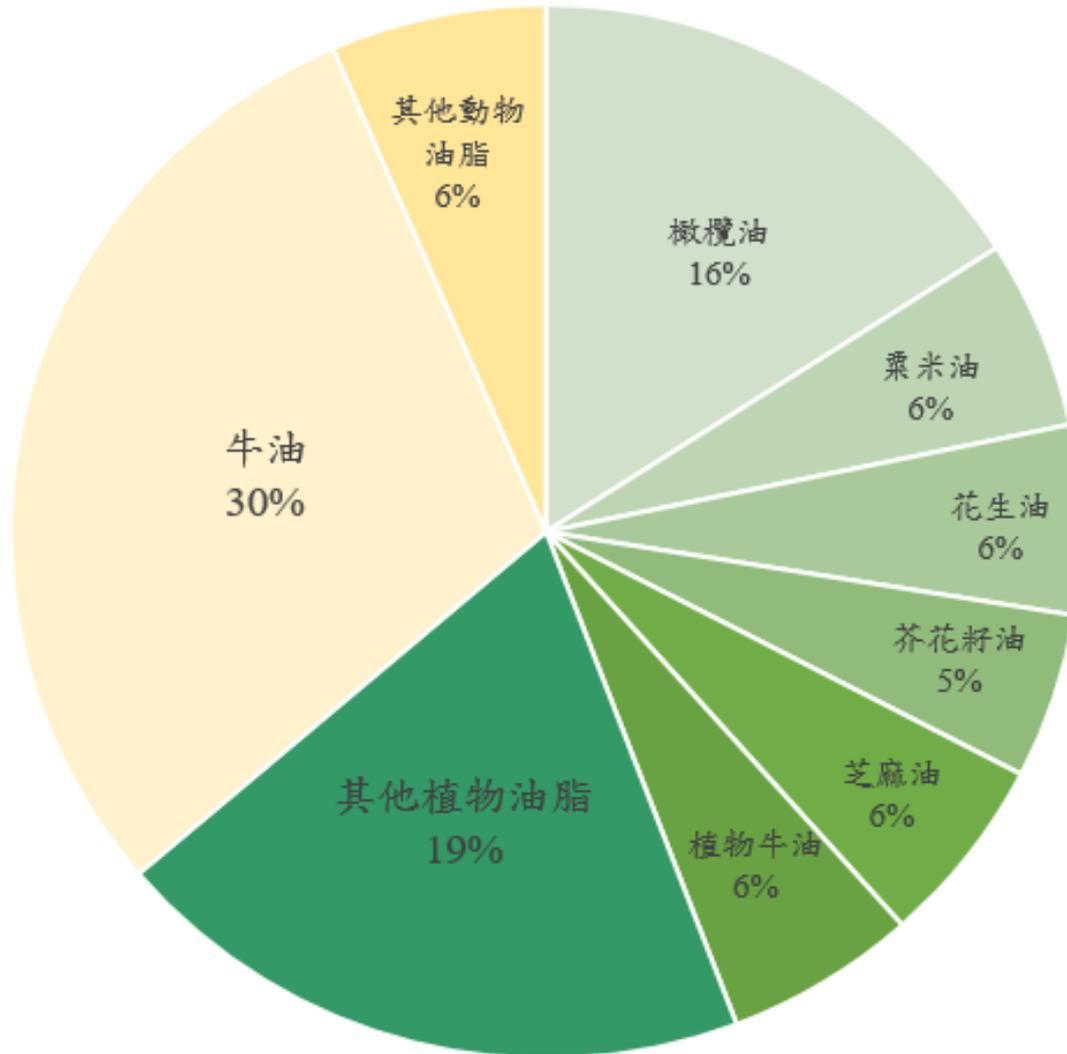
## 產地

中國內地、香港、日本、意大利、葡萄牙、法國、紐西蘭、丹麥等國家及地區。

# 檢測參數

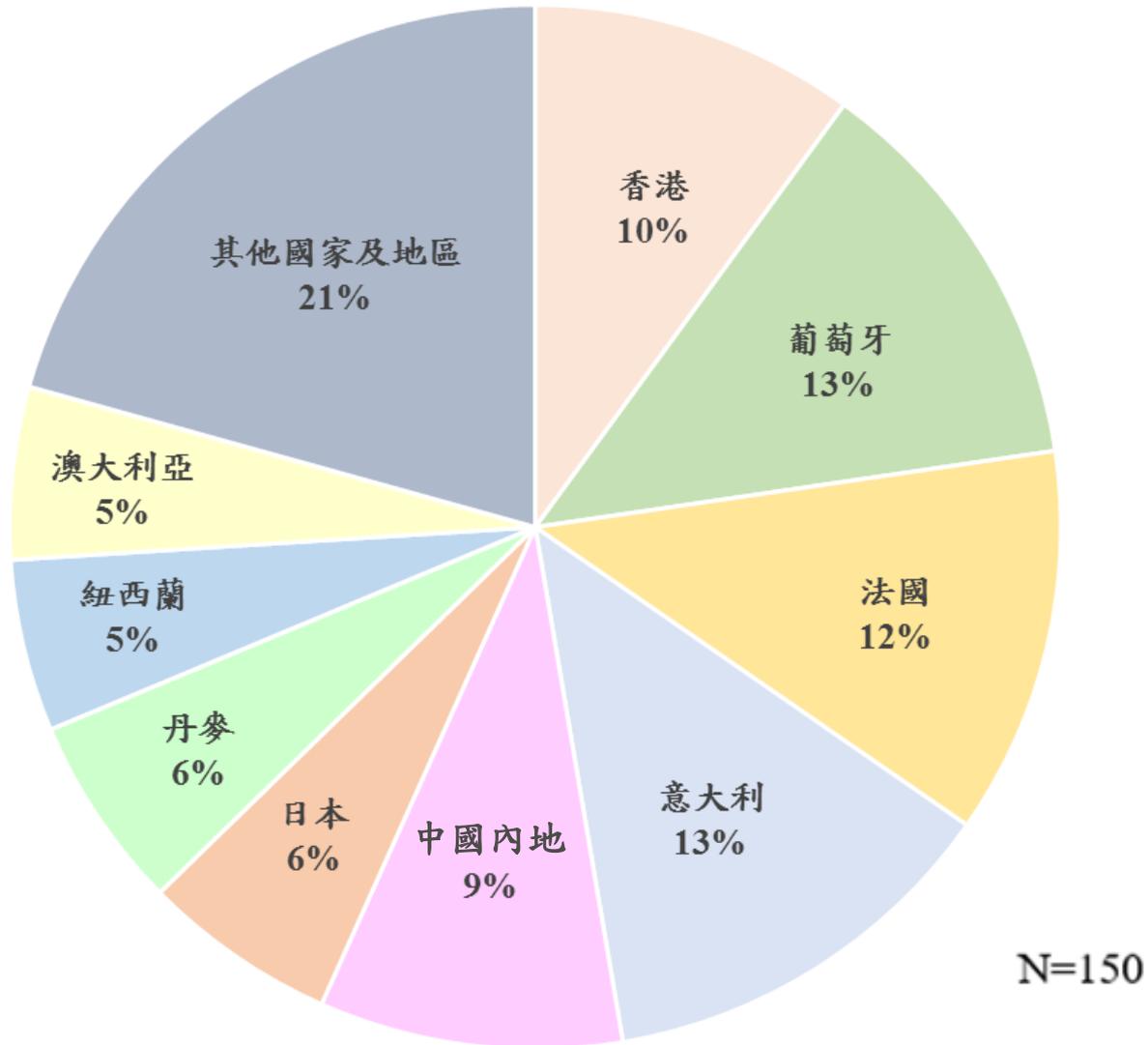
檢測參數		性質
黃曲霉毒素B1 (僅針對植物油脂)	Alfatoxin B1	生物污染
總砷	As	重金屬污染
鉛	Pb	重金屬污染
叔丁基對羥基茴香醚	BHA	抗氧化、防腐添加劑
二丁基羥基甲苯	BHT	抗氧化、防腐添加劑
沒食子酸丙酯	PG	抗氧化、防腐添加劑
特丁基對苯二酚	TBHQ	抗氧化、防腐添加劑

# 食用油脂類別



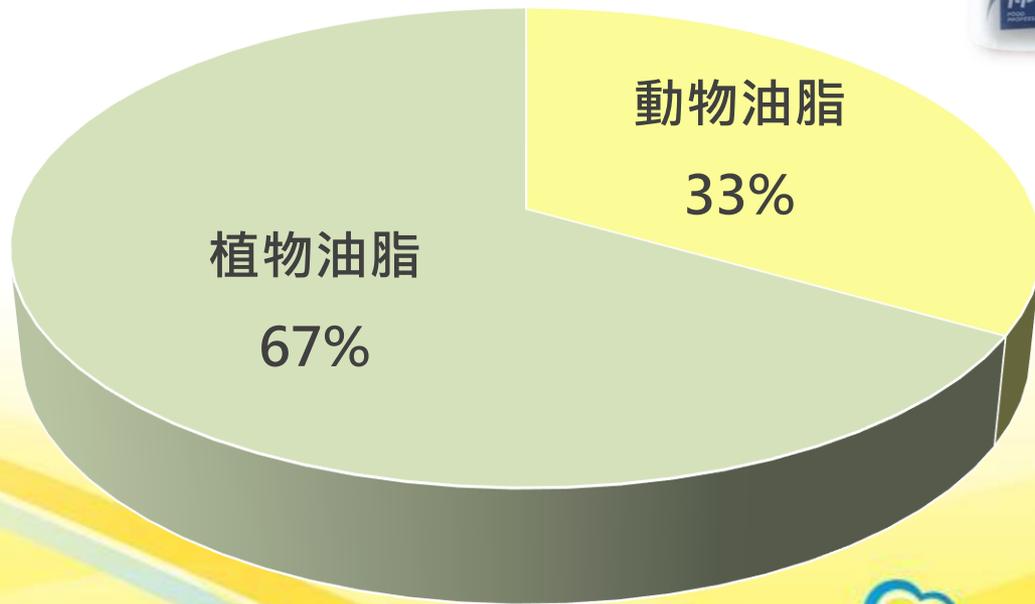
N=150

# 食用油脂產地來源分佈



# 檢測樣本

- 食用油脂樣本共150個，包括：



# 檢測結果

■是次所有食用油脂的**檢測結果均未見異常**，**整體合格率100%**。

表1.食用油脂專項食品研究調查(部分樣本例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢測結果
粟米油	香港	黃曲霉毒素B1、鉛、總砷、沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚及二丁基羥基甲苯	合格
橄欖油	意大利		合格
芝麻油	中國內地		合格
植物油	葡萄牙		合格
牛油	丹麥	鉛、總砷、沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚及二丁基羥基甲苯	合格
有鹽牛油	紐西蘭		合格

**參考標準：**

本澳第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》、第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》及第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》。

# 給市民的建議

- 應光顧信譽良好及清潔衛生的店舖；
- 選購時應仔細閱讀包裝上的標示，不要購買來源不明或標示不清的食用油脂；
- 盡量按照日常所需份量進行購買，如購買小包裝以確保食用油脂的新鮮度，大包裝則可分裝到小瓶中，並盡快使用，避免開封後放置過久而氧化變質；
- 購買食用油脂後，應貯存於陰涼通風處，避免因光照或煮食爐等高溫加速油脂氧化變質；如發現食用油脂已變色或發出異味（油耗味或臭油味），便不應購買和食用；

# 給市民的建議

- 每一種食用油脂的煙點、用途等都不盡相同，建議依據烹調方式來選擇合適的食用油脂。
- 由於食用油脂的脂肪、熱量較高，建議市民應適量使用或食用，保持均衡飲食，並仔細閱讀包裝上的營養標示進行選購。
- 此外，市民亦可透過登入食品安全資訊網（[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)）之“風險簡訊”專頁中瞭解更多有關“食用油脂中黃曲霉毒素”之食用安全資訊。

# 給業界的建議

- 應向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食用油脂；
- 常溫貯存的食用油脂應存放於陰涼通風處，易腐壞的食用油脂應妥善貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下）；
- 如對食品的來源、衛生狀況及質量存疑，則不應購買、出售或供應。
- 此外，業界有義務保存食品進出貨紀錄或相關單據，以便有需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益；

# 給業界的建議

- 另外，需冷藏貯存的牛油、植物牛油等食用油脂，應留意貯存、運輸及展示等過程的溫度控制，本署已推出《冷藏冷凍設備的使用指引》（GL 001 DSA 2022）及《運送食品的衛生指引》（GL 012 DSA 2015），提醒業界在使用冷藏冷凍設備及使用車輛運送食品時應注意的食品衛生與安全事項，詳情可登入食品安全資訊網之“業界指引”專頁中參閱。

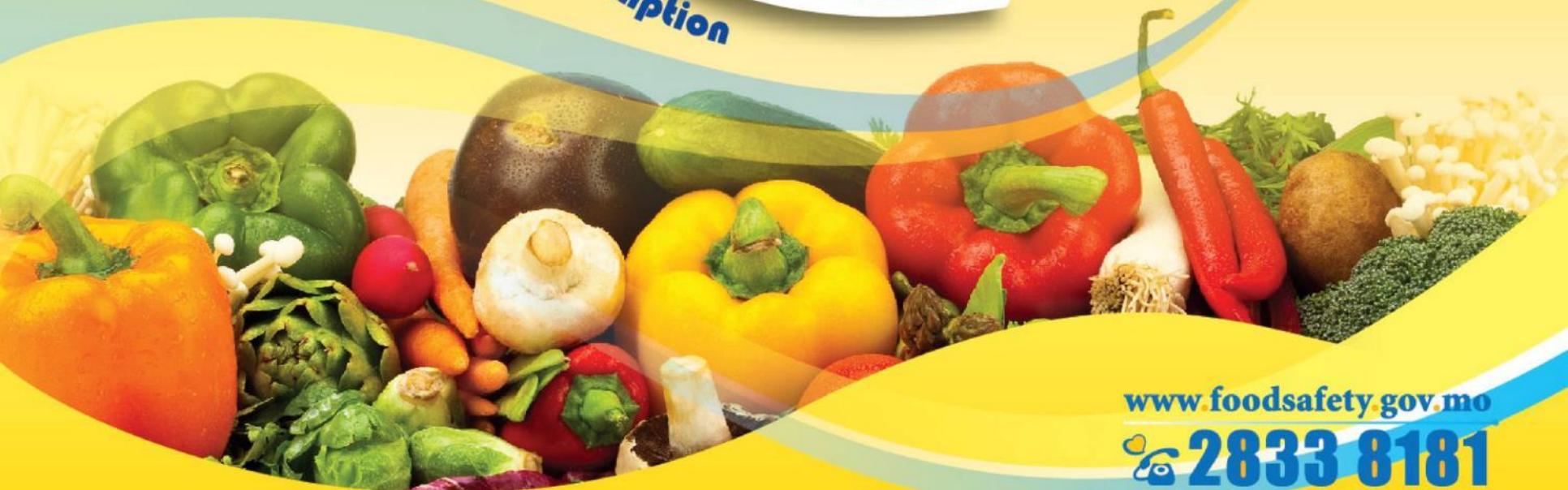


# 調查結果公佈及查詢

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](http://www.foodsafety.gov.mo))。





[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

 **2833 8181**