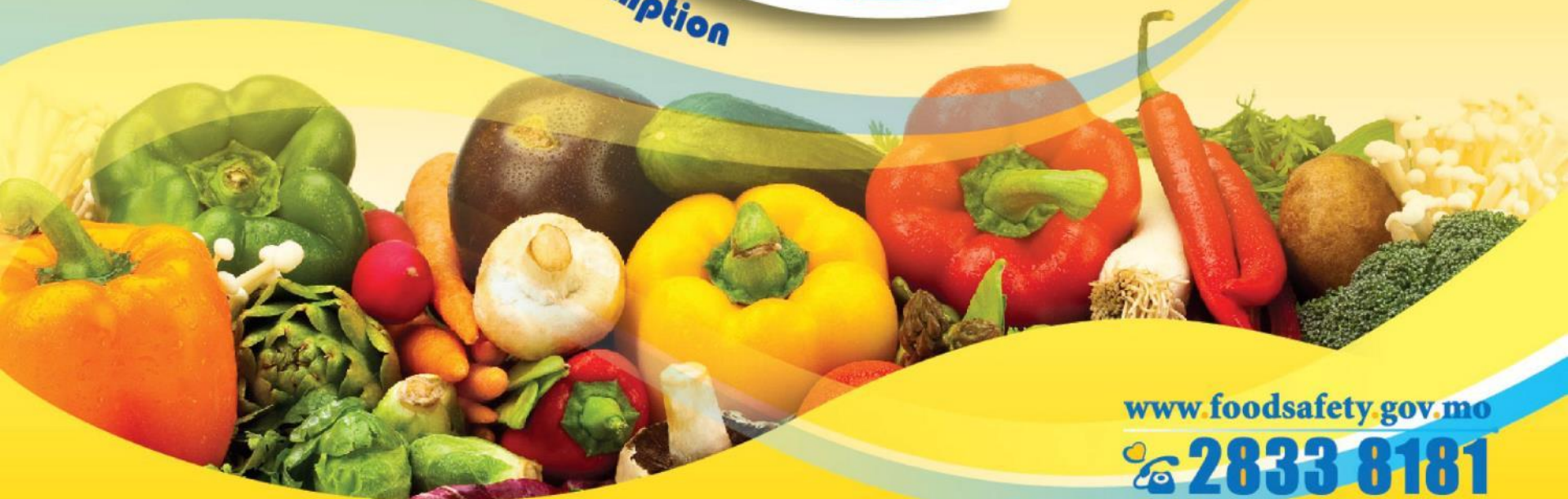




www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**

2020年專項食品調查

市售燒味、滷味及中式冷盤調查

市政署

食品安全廳



專項食品調查

- 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，評估市民經常食用的食品之安全情況。

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

市售燒味、滷味及中式冷盤調查

- 燒味：指經過高溫燒烤而成的肉類和家禽產品，如叉燒、燒肉、燒鴨等。
- 滷味：指使用中式調味醬汁炆製和浸醃一段時間烹煮而成的食品，如豉油雞、滷水雞腿等。
- 中式冷盤食品：製作過程可以使用不同的方法配製，如加熱烹調、只用生的食材配製或混合生和經烹調的食材，如手撕雞、夫妻肺片等。



市售燒味、滷味及中式冷盤調查

■ 背景

- 燒味、滷味及中式冷盤是本澳市民經常食用的食品。考慮到此類食品的製作過程大多是預先烹煮或配製，再經人手處理，不需翻熱就可以即時食用，倘若以上各個處理過程及貯存條件稍有不當，便有機會增加致病性微生物污染的風險。
- 因此，開展有關專項食品調查，以瞭解本澳市售燒味、滷味及中式冷盤的衛生安全情況，保障本澳市民的飲食健康。

市售燒味、滷味及中式冷盤調查

- 是次專項食品調查於市面抽查了40個燒味、滷味及中式冷盤樣本，包括叉燒、燒肉、滷水雞腿、手撕雞等，並進行致病性微生物檢測。



市場調查

食品種類

涵蓋市售常見的燒味、滷味及中式冷盤，包括叉燒、燒肉、滷水雞腿、手撕雞、夫妻肺片等。

抽樣地點

本澳超級市場、燒味及滷味店、小販檔、酒樓等店舖。

檢測項目

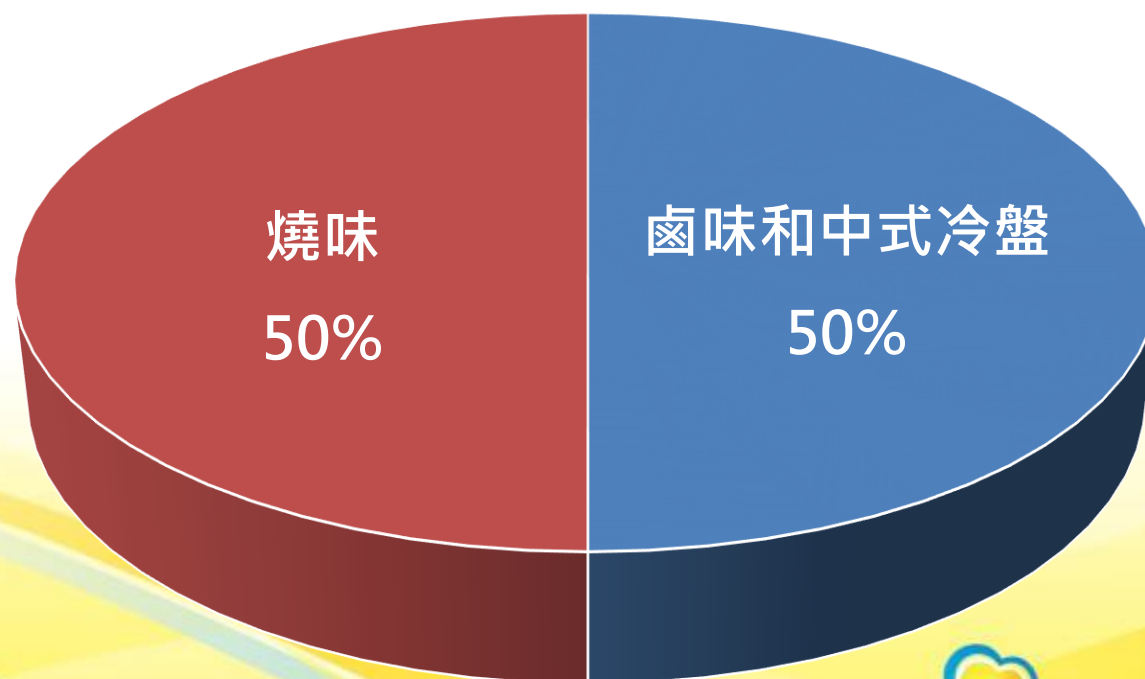
■ 致病性微生物

沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽孢桿菌及副溶血性弧菌(僅針對禽類製品)，共5項。



檢測樣本

- 市售燒味、滷味及中式冷盤樣本共40個，包括：



檢測結果

■是次所有燒味、滷味及中式冷盤的**檢測結果均未見異常**。

表1. 市售燒味、滷味及中式冷盤專項食品調查(部分樣本例子)

樣本名稱	檢測項目	檢驗結果
叉燒	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及蠟樣芽胞桿菌	合格
燒肉	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及蠟樣芽胞桿菌	合格
滷水雞腿	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽胞桿菌及副溶血性弧菌	合格
手撕雞	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽胞桿菌及副溶血性弧菌	合格
夫妻肺片	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及蠟樣芽胞桿菌	合格

參考指引：

本澳《即食食品微生物含量指引》（GL 009 DSA 2015）。

給市民的建議

選購燒味、滷味及中式冷盤時：

- 應光顧清潔衛生的店舖；
- 購買前，應留意燒味及滷味是否蓋好或貯存於展示櫃內；
- 購買包裝的燒味、滷味及中式冷盤時，應留意包裝是否完整和注意食用期限，並按照包裝上標示的保存方法妥善貯存；



給市民的建議

- 購買後應盡快食用，如非即時食用，應妥善包好，並放入雪櫃貯存；
- 如對食品的質量存疑，便不應購買和食用；
- 另外，部分燒味、滷味及中式冷盤的鈉、脂肪等含量較高，建議市民保持均衡和多元化的飲食，適量食用有關食品，並盡量避免或少量添加醬汁，以減低鈉和脂肪的攝取量。



給業界的建議

- 業界應謹慎選擇可靠的貨源及供應商，不應使用未經檢驗檢疫或來源不明的肉類等食材；
- 預先計劃所需烹煮或配製的食材分量，以免過量或過早配製食品；
- 燒味和鹵味應存放在清潔衛生的展示櫃內，櫃內不應貯存其他食品（如未經烹煮的食品）；



給業界的建議

- 用作處理燒味和鹵味的托盤、砧板及刀具等器具應定期清洗或更換；
- 中式冷盤應冷藏貯存，並定期檢查雪櫃的溫度；
- 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；
- 詳情可參閱上載於食品安全資訊網 (www.foodsafety.gov.mo) 及食安資訊手機應用程式 (App) 的
《[製作及售賣燒味、鹵味食品的衛生指引](#)》
《[製作中式冷盤食品的衛生指引](#)》及
《[衛生操作指南 - 燒味和鹵味食品篇](#)》；



給業界的建議

- 另外，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。

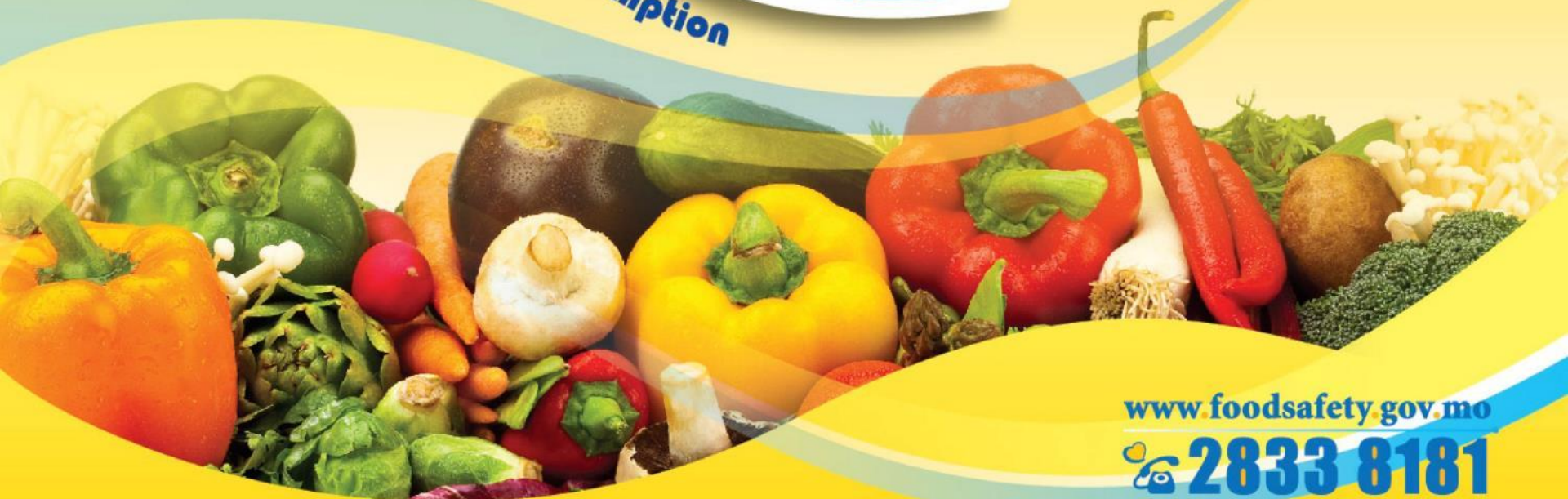


調查結果公佈及查詢

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**