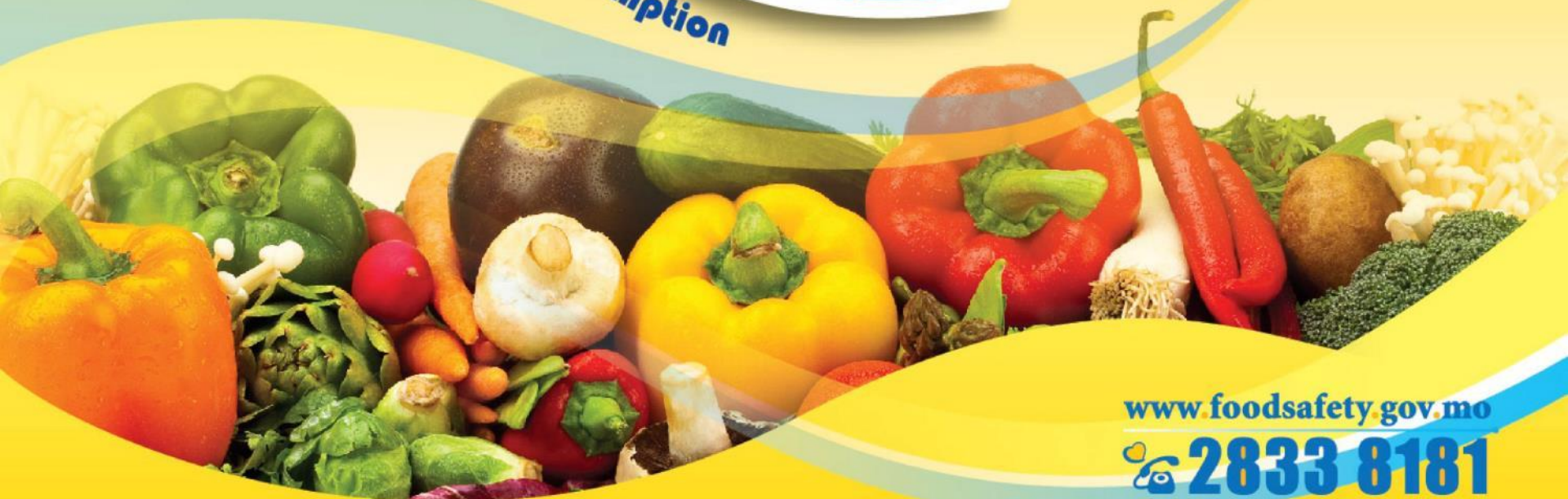




www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**

專項食品調查 一

市售火鍋食品調查

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。

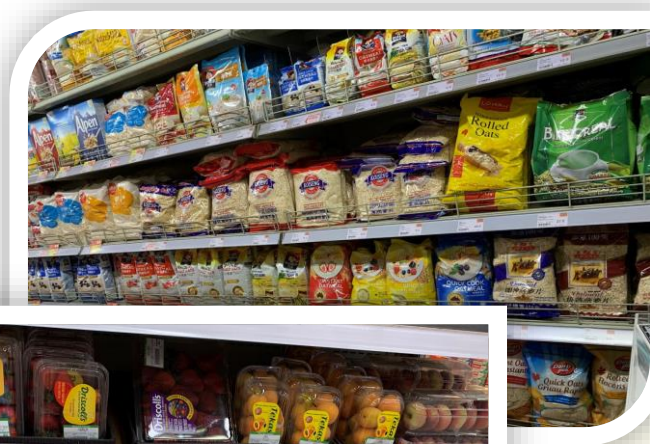
考慮的因素

風險程度

社會關注度

市民飲食習慣

曾發生的食品事故



市售火鍋食品

- 重金屬廣泛存於礦石、水、土壤、空氣等自然環境中，植物在種植過程中會不可避免地從環境中吸收和累積重金屬，而食用動物（包括豬、雞等）攝食植物及水時，重金屬便會經由食物鏈累積於食用動物體內。
- 由於重金屬在體內難以被分解代謝，倘若人長期攝入含過量重金屬污染的農作物及食用動物，重金屬便可能會累積於體內對健康構成風險。



市售火鍋食品

- 另外，部分肉類及水產製品、湯底及醬料在製作過程可能會添加一定量的防腐劑，以保持食品的風味和延長保質期。
- 為此，開展有關專項食品調查，以瞭解本澳市售火鍋食品的食用安全情況，保障本澳市民的飲食健康。



市場調查

普及性

涵蓋市售多個品牌的火鍋食品，包括肉類及其製品、水產及其製品、蔬菜、火鍋湯底及醬料。

產地

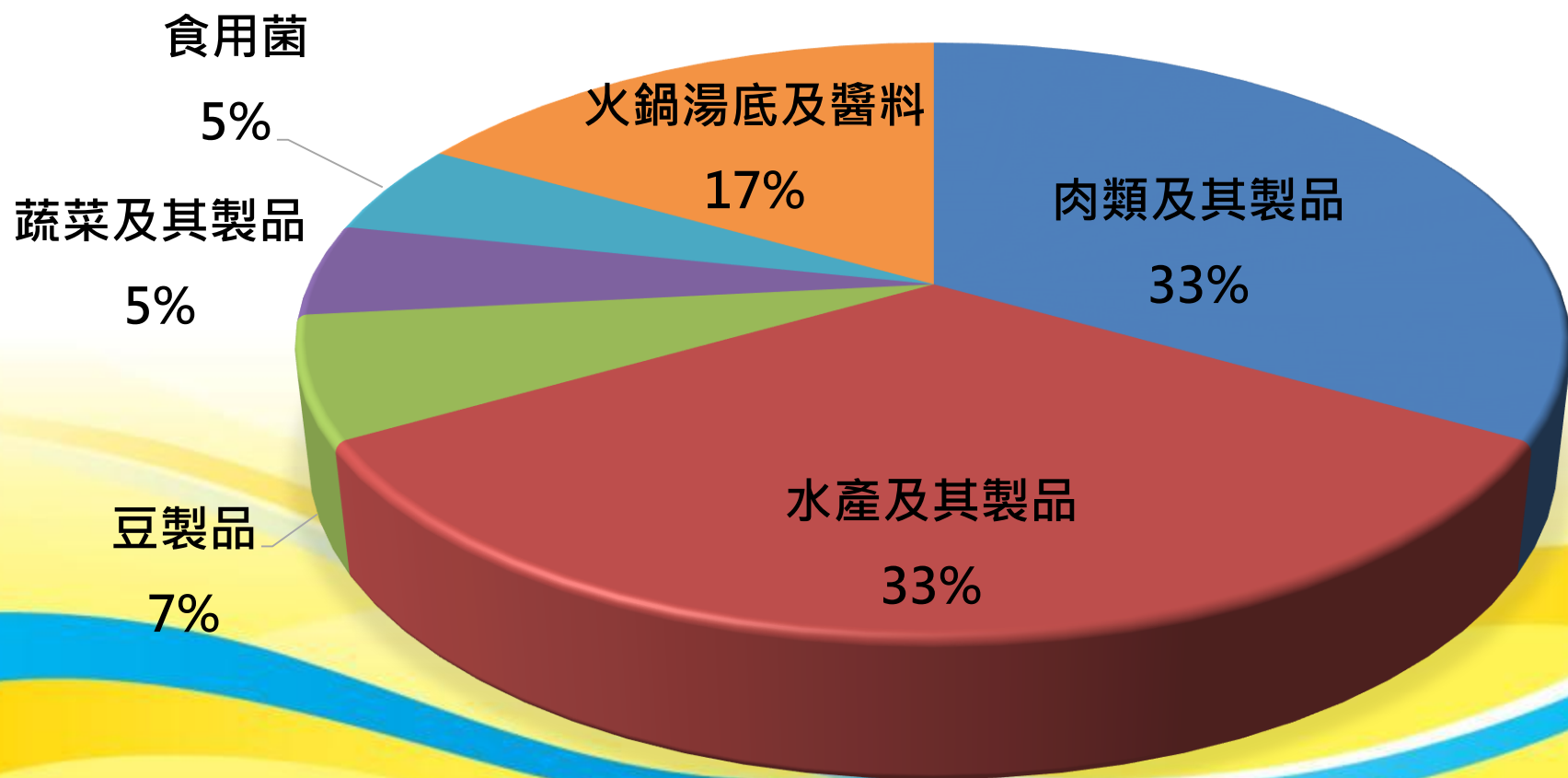
中國、香港、日本、韓國、泰國、葡國、西班牙、法國、美國及紐西蘭等國家及地區。

地點

本澳百貨公司、超級市場等。

檢測樣本

■ 火鍋食品樣本共60個，包括：



檢測項目

■ 重金屬

砷、鎘、鉛及汞，共4項。

■ 食品添加劑

苯甲酸及山梨酸，共2項。



火鍋食品(部分例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢驗結果
切件雞髀	中國	砷、鎘、鉛及汞	合格
刷羊肉	紐西蘭	砷、鎘、鉛及汞	合格
包心豬肉丸	香港	砷、鎘、鉛及山梨酸	合格
雞肉腸	美國	砷、鎘、鉛及山梨酸	合格
脆肉皖魚片	中國	鎘、鉛及汞	合格
青口	紐西蘭	鎘、鉛及汞	合格



火鍋食品(部分例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢驗結果
腐竹	中國	鉛	合格
芋絲	香港	鉛	合格
生菜	法國	砷、鎘、鉛及汞	合格
金菇	日本	砷、鎘、鉛及汞	合格
火鍋湯底	中國	山梨酸及苯甲酸	合格
沙茶醬	台灣	山梨酸及苯甲酸	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，但肉類及水產製品、火鍋湯底和醬料的脂肪、鹽分等含量較高，建議市民需注意均衡飲食，先進食蔬菜再進食其他火鍋食品，適量食用肉類、水產及其製品，並盡量少用醬油及調味料。
- 另外，對苯甲酸等食品添加劑過敏的人士在選購食品時，應細閱包裝上的食品標籤。

參考標準：

本澳第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

選購食品時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 留意包裝是否完整和注意食用期限；
- 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；
- 不要購買發霉或發出異味的火鍋食品；
- 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；
- 注意食品的貯存溫度和時間；
- 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。

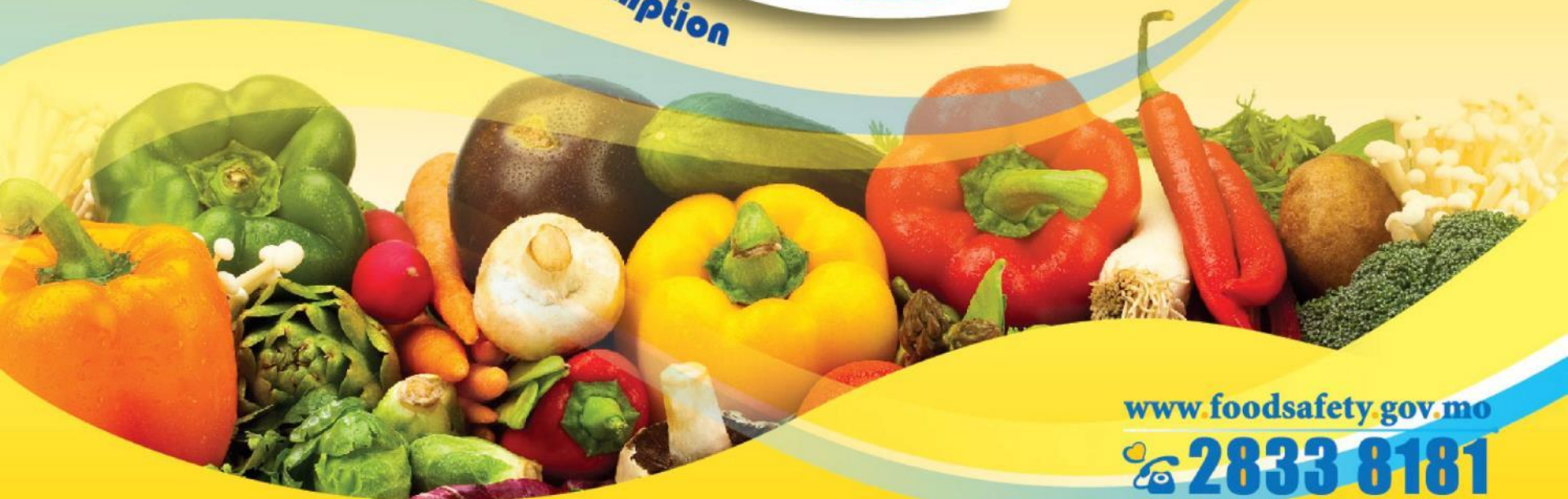


調查結果公佈及查詢

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)。





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**