



2022年 第三季 食品安全監督之常規抽檢情況

市政署
食品安全廳



常規抽檢計劃

- 食品安全廳依據流通本澳市場的食品種類及其風險特點，制定各類食品的常規抽檢計劃。
- 按食品來源，將之分為「一般市售食品」及「餐飲食品」。
- 2022年第三季合共抽檢了897個樣本，其中「一般市售食品」有436個樣本，「餐飲食品」有461個樣本。



一般市售食品

- 主要指由外地入口本澳的預包裝或散裝食品，例如食用農產品、肉類製品、調味品、飲料等。
- 在2022年第三季，「一般市售食品」合共抽檢了**436**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳各區之超級市場、雜貨店、藥妝店、參茸海味店、母嬰用品店等。

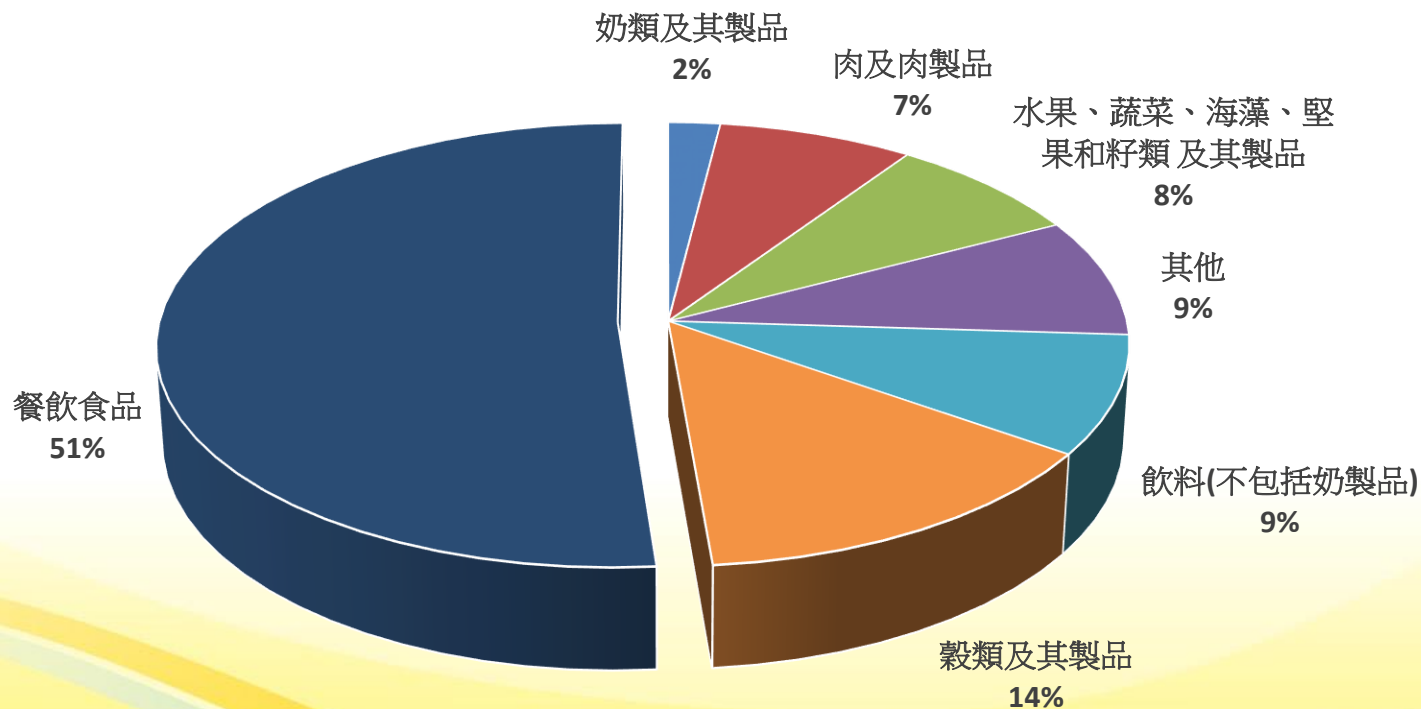


餐飲食品

- 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的食品。
- 在2022年第三季，「餐飲食品」合共抽檢了**461**個樣本。
- 抽檢的地點包括本澳食肆、外賣店、食品加工場等。



2022年第三季常規抽檢 各類食品之構成比



2022年第三季常規抽檢的各類食品

食品大類	食品小類	食品例子
餐飲食品	燒味滷味、甜品沙律、日式即食食品、涼拌菜等	叉燒、白切雞、壽司刺身、海鮮沙律、蛋糕、涼拌皮蛋等
一般市售食品	穀類及其製品	全蛋麵、龍須挂面、麻油辣腐乳、豆豉、快熟燕麥片等
	肉類及其製品	午餐肉罐頭、豬肉乾、雞肉腸、牛肉丸等
	奶類及其製品	牛奶雪糕、雪糕三文治、奶酪威化雪糕等
	飲料(不包括奶製品)	飲用水、咖啡豆、烏龍茶、檸檬茶飲品等
	水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類及其製品	葡萄乾、水果罐頭、竹筴、雪梨干等
	其他(烘焙製品、水產及其製品、蜂蜜、食用鹽等)	方包、鮮蝦雲吞、蝦餃、食用冰粒、蜂蜜、食用鹽等

實驗室檢測項目

■ 微生物檢測項目

致病菌：沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、單核細胞增生李斯特氏菌、蠟樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、彎曲菌屬、副溶血性弧菌等。

■ 化學檢測項目

重金屬污染物：鎘、鉛、總汞、總砷等；

禁用物質：硼酸、三聚氰胺、孔雀石綠等；

防腐劑：二氧化硫、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、苯甲酸、山梨酸；

甜味劑：乙酰磺胺酸鉀、阿斯巴甜、環己基氨基磺酸鹽、糖精、蔗糖素等；

真菌毒素：黃曲霉毒素M1、黃曲霉毒素B1、赭曲霉毒素等。

■ 放射性物質檢測項目

碘-131、銫-134、銫-137。



檢測結果

- 2022年第三季食品總抽檢量為897個樣本，其中892個樣本的檢測結果均未見異常，合格率为99.4%。
- 有5個樣本未能通過檢測，一個雪梨乾和三個竹筴檢出過量的二氧化硫，其中兩個竹筴同時還檢出過量重金屬污染物汞。另外，一個預包裝急凍扎肉中檢出不允許使用於該食品類別的防腐劑苯甲酸。



檢測異常食品的跟進措施

- ✓ 要求涉事商戶停售有關問題批次產品；阻截風險蔓延；
- ✓ 聯繫涉事產品的本地供應零售商等、追溯問題產品的來源及銷售流向；
- ✓ 必要時向本澳食品業界發出食品預警，以及將涉事產品相關資料通報食品來源地的食安權限部門知悉及跟進；
- ✓ 發布新聞稿，供市民大眾知悉。



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。
- 製作食品時，按工藝需要在合理的範圍內適當地使用食品添加劑。
- 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。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應採購及出售予公眾。



給消費者的建議

- 光顧衛生可靠、信譽良好，以及持有牌照的食品店鋪。
- 購買即食食品時，須注意食品的展示與貯存環境的衛生狀況，並留意食品售賣/食品處理人員的個人衛生情況。
- 購買預包裝食品時要留意其外包裝是否完整，並仔細閱讀產品包裝上載有的資訊，如配料表、營養標籤、保質期及貯存要求等。
- 如對食品的衛生及質量狀況有存疑，均不應購買或食用。

食品抽檢結果的發佈

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈食品抽檢結果：

- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 有關抽檢結果上載於食品安全資訊網

(www.foodsafety.gov.mo)。

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline

 **2833 8181**

www.foodsafety.gov.mo

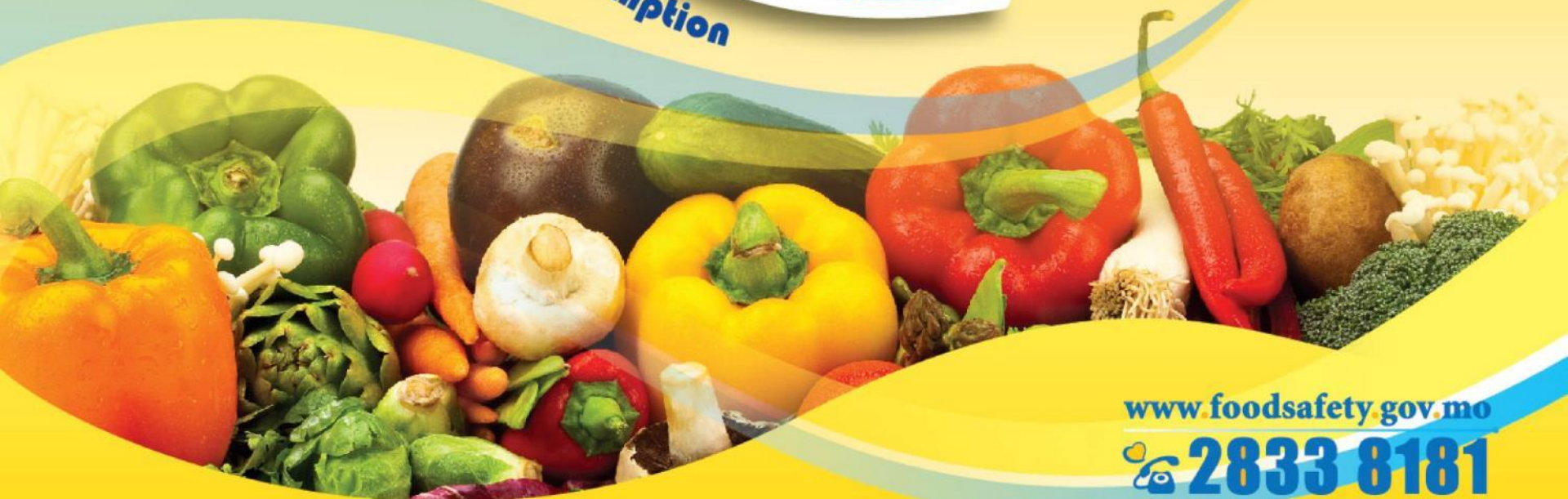
食安 WeChat, IG 及 FB 已經開通咗啦！



關注

瞭解更多食安
科普及資訊





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**