



2019年第三季恆常食品市場 檢測結果

市政署
食品安全廳



恆常食品市場檢測計劃

- 食品安全廳依據目前流通市場的食品種類和特點，制定各類型的食物調查抽樣計劃。
- 包括“常規食物調查”及“食肆食物調查”計劃。



2019年第三季恆常食品市場檢測

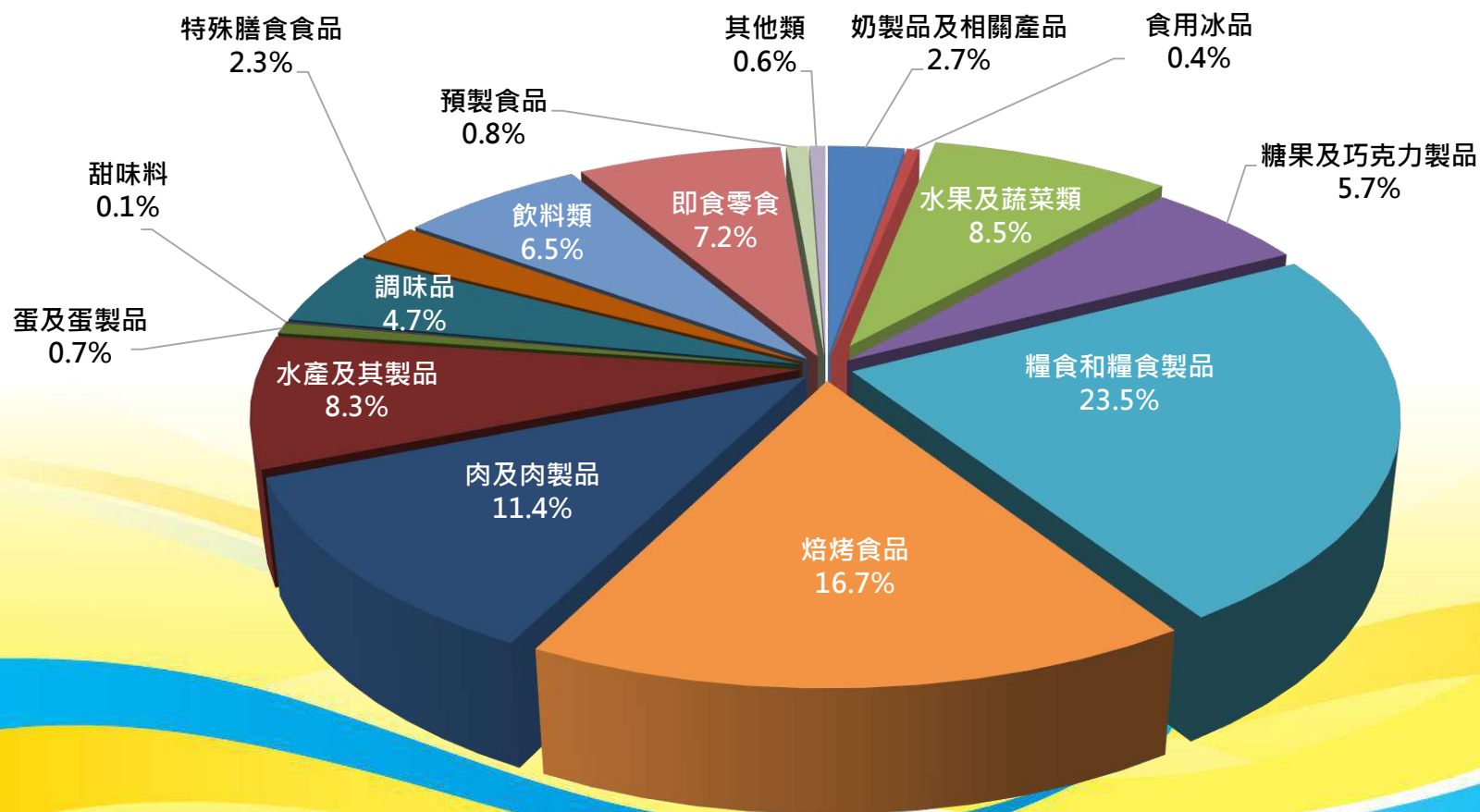
- 在2019年第三季抽取合共894個樣本進行檢測。
- 抽樣調查的範圍包括本澳各區之超級市場、雜貨店、百貨公司、飲食場所、外賣店等。



2019年第三季恆常食品市場檢測

樣本類別

(抽取包括各類即食食品、飲品、糧油食品、零食等合共894個樣本)



樣本例子

樣本類別	樣本例子
奶製品及相關產品：	奶粉、鮮奶、芝士、芝士蛋糕等
食用冰品：	沙冰、冰棒、雪糕、雪糕特飲等等
水果及蔬菜類：	沙律、涼拌蔬菜、切製水果、豆類製品等
糖果及巧克力製品：	軟糖、硬糖、朱古力等
糧食和糧食製品：	米飯、白米、糙米、米粉、河粉、麵類、意粉等
焙烤食品：	麵包、蛋糕、餅撻、酥餅等
肉及肉製品：	午餐肉、五香肉丁、火腿、牛肉丸、燒味、滷水豬耳、煎豬扒、豬肉乾等
水產及其製品：	魚生、刺身、海鮮沙律、蒸魚，魚球點心等
蛋及蛋製品：	炒蛋，奄列、燉蛋、蛋製甜品等
甜味料	白糖、紅糖、葡萄糖粉、蔗糖、糖漿等
調味品：	沙律醬、甜酸醬、沙爹醬、咖喱醬、甜酸醬、雞粉等
特殊膳食食品：	膠原蛋白飲料、滴雞精、肝油丸等
飲料類：	瓶裝水、樽裝飲料、預包裝飲料、即製飲料等
即食零食類：	芝士圈、薯片、蝦餅等
預製食品	龜苓膏粉、微波食品等
其他類	茶葉等

檢測項目

■ 微生物項目

(致病菌) 如金黃色葡萄球菌、沙門氏菌類、單核細胞增多性李斯特菌、蠟樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、副溶血性弧菌等。

■ 化學項目

孔雀石綠、鉛、鎘、總汞、總砷、亞硝酸鹽、蘇丹紅、黃曲霉毒素B1、二氧化硫等。

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



檢測結果

- 整體合格率达99.9%。
- 當中有1個樣本未能通過檢測。



檢測結果

- 結果顯示，有1個樣本未能通過檢測。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
芒果慕絲蛋糕 Mango Mousse Cake	沙門氏菌	檢出



跟進及防控措施

- 取得化驗結果後，已針對檢測結果超逾參考限值之樣本採取即時跟進處理，以保障食品安全。
 - ✓ 要求有關店舖即時停售有問題產品。
 - ✓ 要求生產商檢視有關食品的來源及製作流程。
 - ✓ 封存及銷毀相關問題產品。
 - ✓ 進行複查及複檢。



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。
- 提高食品作業人員的食品安全衛生意識，確保食材和食品的儲存及製作過程安全。
- 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，則不應購買及出售。



給消費者的建議

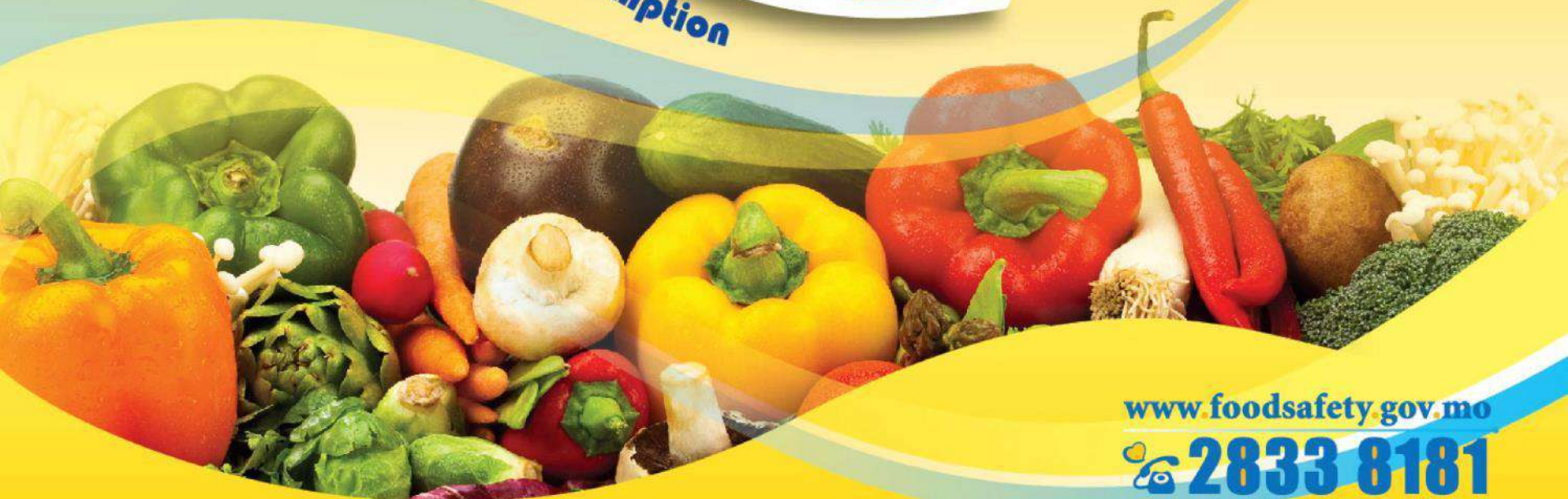
- 光顧可靠、信譽良好、衛生及持有牌照的店鋪或食肆食店。
 - 食用即食食品時，須注意食品的展示及貯存環境，場所及食品的衛生情況。
 - 食用及選購新鮮、無異常及外表完整的食品。
 - 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。
- 

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**