

專項食品調查 一

# 三文治及沙律調查

民政總署

食品安全中心

2018.08



# 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



# 三文治及沙律

## ■ 三文治

在麵包中間放置肉、芝士、即食蔬菜等食材，加上調味料、沙律醬、牛油等搭配而成的食品。

## ■ 沙律

把預先處理的食材混合後再配以適量的沙律醬汁(如蛋黃醬、千島醬、醋等)配製而成的食品。沙律一般以凍食為主，其種類繁多，可按口味加入不同的食材，常用的食材包括即食蔬菜、水果、肉類、海鮮、蛋等。

# 三文治及沙律調查

- 三文治及沙律一般多以未經烹煮或經煮熟後冷卻備用的食材作為餡料或配料，其製作過程涉及多重人手處理，倘若在處理或貯存過程操作不當，便有機會增加致病性微生物污染的風險。
- 為此，開展有關專項調查，以了解本澳市售三文治及沙律中致病性微生物含量，保障本澳市民的飲食健康。

# 市場調查

## 普及性

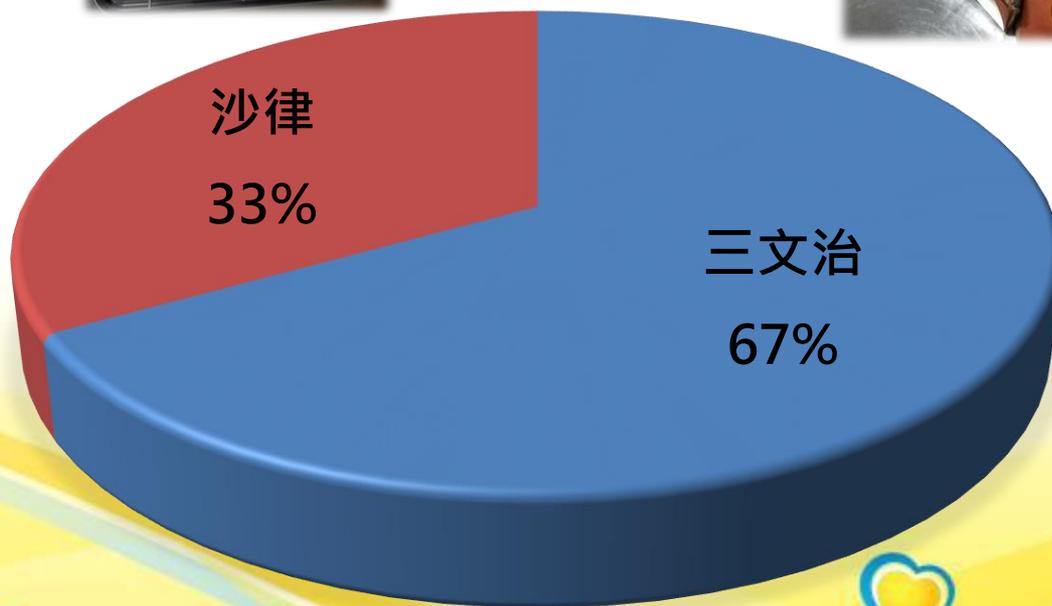
涵蓋市售多款三文治及沙律。

## 地點

本澳各區餅店、快餐店、咖啡店及便利商店等店舖。

# 檢測樣本

■三文治及沙律樣本共30個，包括：



# 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、單核細胞增生李斯特氏菌、蠟樣芽孢桿菌及副溶血性弧菌，共6項。

# 三文治檢測結果 (部分例子)

樣本名稱	包裝狀況	店舖	檢測項目	檢驗結果
牛肉三文治	包裝	咖啡店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌。	合格
豬柳沙律高纖麥三文治	包裝	餅店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌。	合格
黃魚蝦餅吐司	包裝	小食店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌、蠟樣芽孢桿菌及副溶血性弧菌。	合格
火腿雞蛋三文治	包裝	便利商店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌。	合格
.....				

# 沙律檢測結果 (部分例子)

樣本名稱	包裝狀況	店舖	檢測項目	檢驗結果
日式照燒雞肉蕎麥沙律	包裝	咖啡店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌。	合格
煙三文魚薯仔沙律	包裝	便利商店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌、蠟樣芽孢桿菌及副溶血性弧菌。	合格
Caesar Salad沙律	包裝	小食店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌。	合格
輕盈沙律	包裝	快餐店	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌。	合格
.....				

# 檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率为100%；
- 雖然檢測結果滿意，但部分用作調味的沙律醬汁的脂肪、鹽分等含量較高，建議市民需注意均衡飲食，適量食用三文治及沙律。

## 參考指引：

本澳《即食食品微生物含量指引》(GL 009 CSA 2015)。

# 給市民的建議

## 選購三文治及沙律時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 注意貯存溫度和食用期限；
- 購買後應盡快食用，或按照包裝上標示的保存方法妥善貯存；
- 由於網上買賣食品難以核實其貯存和運送等過程是否符合食品安全，市民應特別留意在網上所購買的食品性質和潛在風險；
- 如對食品的質量存疑，便不應購買和食用。

# 給業界的建議

- 業界應謹慎選擇可靠的貨源及供應商；
- 徹底清洗所有食材；
- 避免配製過量三文治及沙律，**並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，如變質、腐敗等情況，則不應購買或出售。
- 此外，民署已推出**“製作及售賣三文治的衛生指引”**及**“製作及售賣沙律的衛生指引”**，業界可於食品安全資訊網 [www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo) 查閱及下載。

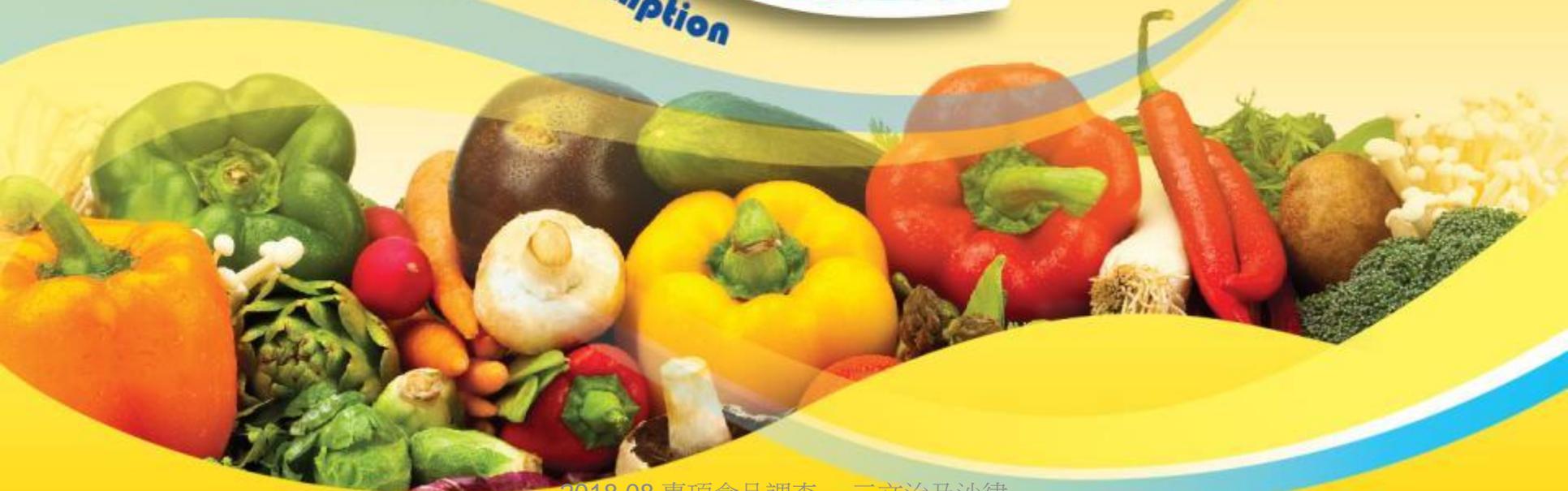
# 調查結果公布及查詢

食安中心透過以下渠道向業界及市民發布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及食安資訊手機應用程式。



民安總署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS DE  
ALIMENTAÇÃO E  
QUALIDADE



2018.08 專項食品調查 一三文治及沙律