



2017年第一季恆常食品市場檢測結果

民政總署 食品安全中心



恆常食品市場檢測計劃

- 食安中心依據目前流通市場的食品種類和特點,制定各類型的食品調查抽樣計劃。
- 包括"常規食品調查"及"食肆食品調查"計劃。





2017年第一季恆常食品市場檢測

- 在2017年第一季抽取合共 750 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。

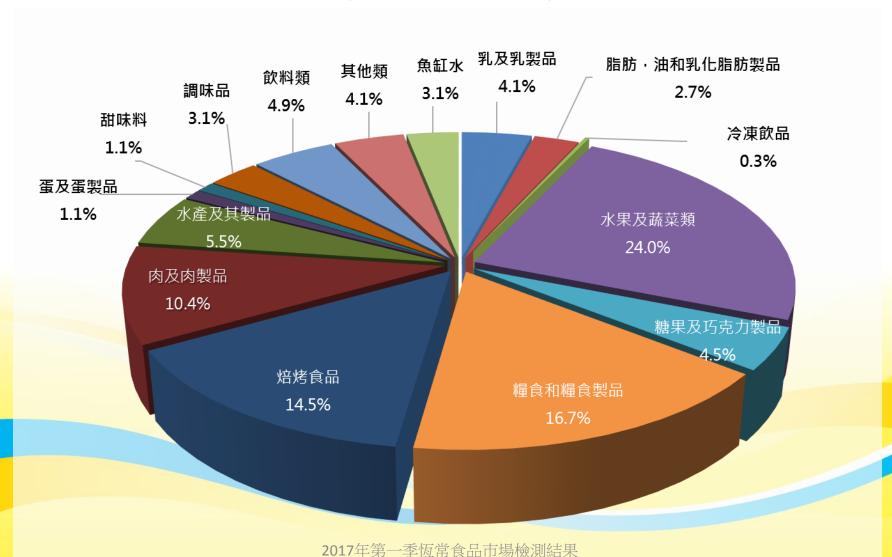




2017年第一季恆常食品市場檢測

樣本類別

(合共抽取 750 個樣本)



樣本例子

樣本類別	樣本例子
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
糧食和糧食製品:	米飯、白米、糙米、米粉、河粉、麵類、意粉等
飲料類:	瓶裝水、樽裝飲料、預包裝飲料、即製飲料等
水果及蔬菜類:	沙律、涼拌蔬菜、切製水果、豆類製品等
焙烤食品:	麵包、蛋糕、餅撻、酥餅等
水產及其製品:	魚生、刺身、海鮮沙律、蒸魚・魚球點心等
甜味料:	砂糖、冰糖、方糖、紅糖、糖醬、蜂蜜等
調味品:	沙律醬、甜酸醬、沙爹醬、咖喱醬、甜酸醬、雞粉等
冷凍飲品:	沙冰、冰棒、雪糕、雪糕特飲等
脂肪,油和乳化脂肪製品:	粟米油、橄欖油、調和油等
乳及乳製品:	奶粉、鮮奶、芝士、芝士蛋糕等
蛋及蛋製品:	炒蛋・奄列、燉蛋、蛋製甜品等
糖果及巧克力製品:	軟糖、硬糖、朱古力等
冷凍飲品:	沙冰、冰棒、雪糕、雪糕特飲等

2017年第一季恆常食品市場檢測結果

檢測項目

■微生物項目

(致病菌) 如金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、蠟樣芽胞桿菌、 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、埃希氏大腸桿菌、霍亂弧菌等

■化學項目

鉛、總汞、總砷、亞硝酸鹽、二氧化硫、三聚氰胺、黃曲霉毒素B1、苯並(a)芘、酸價、過氧化值、硼酸、水楊酸、抗生素等

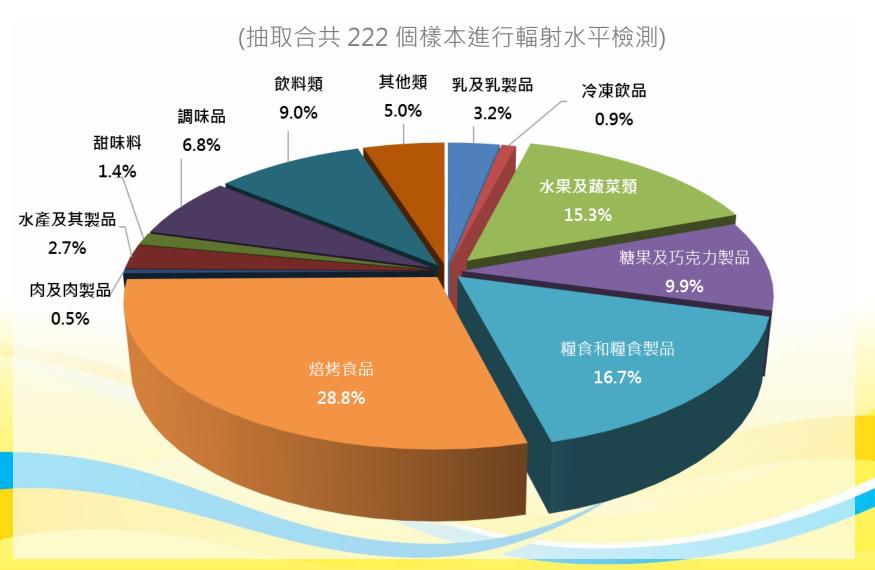
■輻射

碘-131、銫-134、銫-137

輻射水平檢測

- 檢測項目包括:碘-131、銫-134、銫-137
- 首季度共抽取 222 件樣本進行輻射水平檢測
- 合格率為 100%

輻射水平檢測樣本類別



檢測結果

- 所有結果均未見異常,整體合格率達100%
- 雖然檢測結果滿意,市民仍需謹慎選購及處理食品,以確保食品安全。

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。
- 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

- 向可靠、信譽良好以及衞生的店鋪購買食品。
- 購買預包裝的食品時,留意包裝是否完好和食用期限。
- 購買即食食品時,須注意食品的展示及貯存環境,場所及 食品的衛生情況。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問,均不應購買或食用。



