



2022年第四季食品安全監督常規抽檢情況 及 2022年總結報告

市政署
食品安全廳



簡介食品安全監督抽檢工作

- 為確保本澳市售食品安全衛生，食品安全廳自成立以來持續開展食品安全監督抽檢工作。
- 基於食品風險程度、消費量多寡、食品消費對象、市面供應情況以及過往食品檢測結果等等擬定年度食品抽檢工作計劃，包括欲抽取的食品類別、樣本數目、檢驗參數及抽樣場所等。
- 年度食品抽檢工作計劃分為「**常規抽檢計劃**」和「**時令節日抽檢計劃**」。



「常規抽檢計劃」

- **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。例如糧食加工品、奶製品、肉製品、調味品、飲料等。
- **餐飲食品:** 主要指由本澳食品生產經營場所售賣的即食食品。例如:滑蛋牛肉飯、新鮮水果茶、白切雞、三文魚刺身等。

「時令節日抽檢計劃」

- 新春賀年食品
- 端午節粽子
- 中秋節月餅

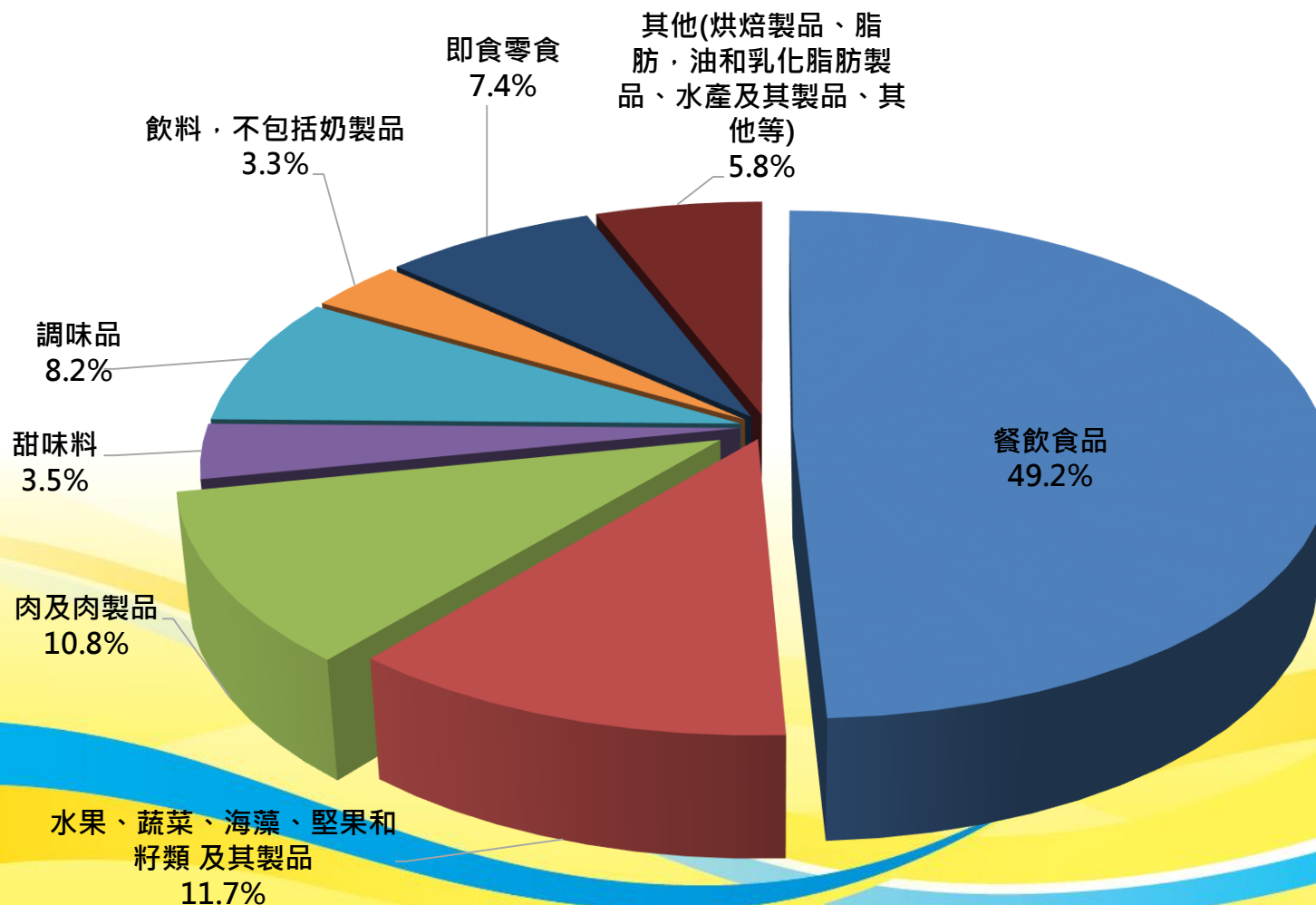


2022年第四季食品安全監督常規抽檢情況

- 2022年第四季合共抽檢了861個食品樣本，其中「一般市售食品」有437個樣本，「餐飲食品」有424個樣本。



2022年第四季常規抽檢各類食品之構成比



樣本例子

	食品類別	食品例子
一般市售食品	水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類及其製品	葡萄、小白菜、醃製柑桔、竹筴等
	肉類及其製品	鴨胸、豬肝、鹽焗雞腿等
	甜味料	砂糖、葡萄糖、黑糖等
	調味品	蠔油、醋、辣椒醬、咖哩粉等
	即食零食	薯片、梳打餅等
	飲料(不包括奶製品)	檸檬茶飲料、蔬菜果汁、碳酸能量飲料、啤酒等
	其他（烘焙製品、脂肪、油和乳化脂肪製品，水產及其製品等）	梳打餅、花生油、有鹽牛油、鮮蝦雲吞、墨魚丸、茶葉等
餐飲食品	烘焙食品、中西式甜品、燒味滷味、刺身壽司、海鮮冷盤及沙律等	滑蛋牛肉飯、新鮮水果茶、白切雞、芝士蛋糕、帆立貝刺身、泰式鳳爪、煙三文魚牛油果沙律等

檢測項目

■ 微生物項目

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

■ 化學項目

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A等。

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



2022年第四季食品檢測結果

- 所有861個抽檢樣本中，當中有7個樣本未能通過檢測。
- 其餘所有854個抽檢樣本的檢測結果均未見異常，合格率為99.2%。



- 2022年第四季共有7個樣本未能通過檢測，包括了6個「一般市售食品」及1個「餐飲食品」。

樣本名稱(品牌名)	未能通過檢測的項目
野生竹筍(飛龍牌)	二氧化硫，鎘
極品竹筍(金御膳)	鎘
金針菜(三角牌)	二氧化硫
鹽津話梅粒(菓子天地)	紐甜
還魂梅(雪梅) (MAG MAG)	紐甜
特級甘草梅(出前一派)	二氧化硫
醃雞腳	單核細胞增生李斯特氏菌



2022年食品安全監督抽檢情況 總結報告



2022年時令節日食品抽檢情況

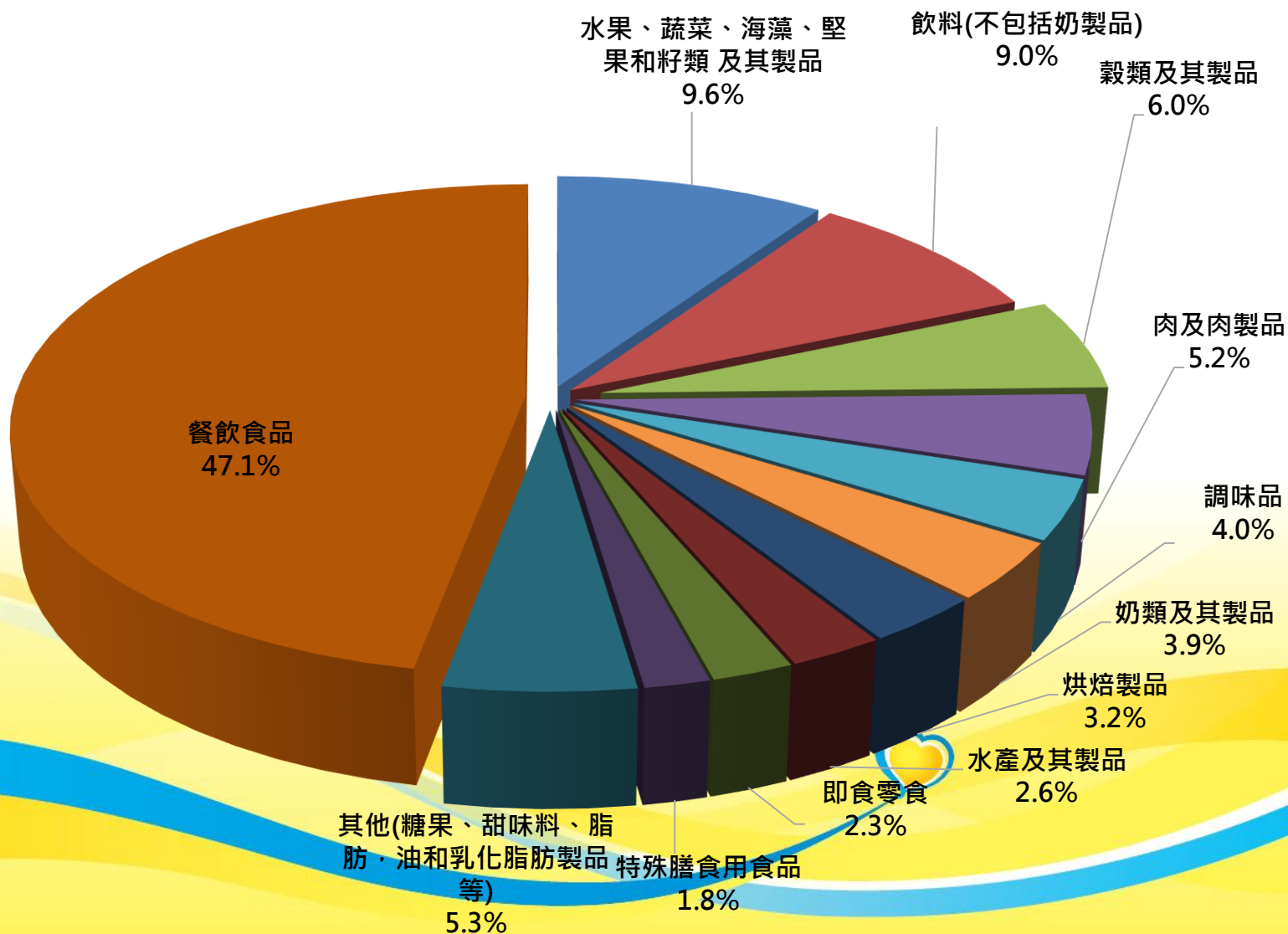
- 時令節日食品共抽取170個樣本，其中7個賀年食品未能通過檢測，其餘樣本檢測結果均未見異常，整體合格率約為95.9%。



2022全年常規抽檢各類食品之構成比

食品類別	樣本數	構成比
水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類 及其製品	307	9.6%
飲料(不包括奶製品)	286	9.0%
穀類及其製品	191	6.0%
肉及肉製品	167	5.2%
調味品	126	4.0%
奶類及其製品	123	3.9%
烘焙製品	103	3.2%
水產及其製品	83	2.6%
即食零食	72	2.3%
特殊膳食用食品	58	1.8%
其他(糖果、甜味料、脂肪、油和乳化脂肪製品等)	169	5.3%
餐飲食品	1498	47.1%
總共	3183	100.0%

2022年全年常規抽檢各類食品之構成比



2022年常規食品抽檢情況

- 2022年「一般市售食品」及「餐飲食品」合共抽檢3183個樣本，整體合格率为99.5%。
- 「一般市售食品」合共抽檢1685個樣本，其中有13個樣本未能通過檢測，合格率为99.2%。
- 「餐飲食品」合共抽檢1498個樣本，其中有3個樣本未能通過檢測，合格率为99.8%。



有3個「餐飲食品」樣本未能通過檢測

樣本名稱	不合格參數
醃生蝦	副溶血性弧菌
豆漿	蠟樣芽孢桿菌
醃雞腳	單核細胞增生李斯特氏菌



有13個「一般市售食品」樣本未能通過檢測

樣本名稱(品牌名)	不合格參數
竹筴	二氧化硫
竹筴	二氧化硫、汞
竹筴	二氧化硫、汞
竹筴(飛龍牌)	二氧化硫、鎘
竹筴(金御膳)	鎘
金針菜(三角牌)	二氧化硫
象拔蚌乾	二氧化硫
甘草梅(出前一派)	二氧化硫
雪梨乾	二氧化硫
話梅(菓子天地)	紐甜
雪梅(MAG MAG)	紐甜
雲吞	硼酸



食品檢出異常的跟進措施

- ✓ 要求涉事商戶停售問題產品，以阻截風險蔓延；
- ✓ 聯繫涉事產品的本地供應零售商，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；
- ✓ 了解加工製備流程，確定可能潛在的風險環節，提供技術指導，優化製備流程；
- ✓ 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。
- 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；生熟食品應妥善處理，避免交叉污染。



給消費者的建議

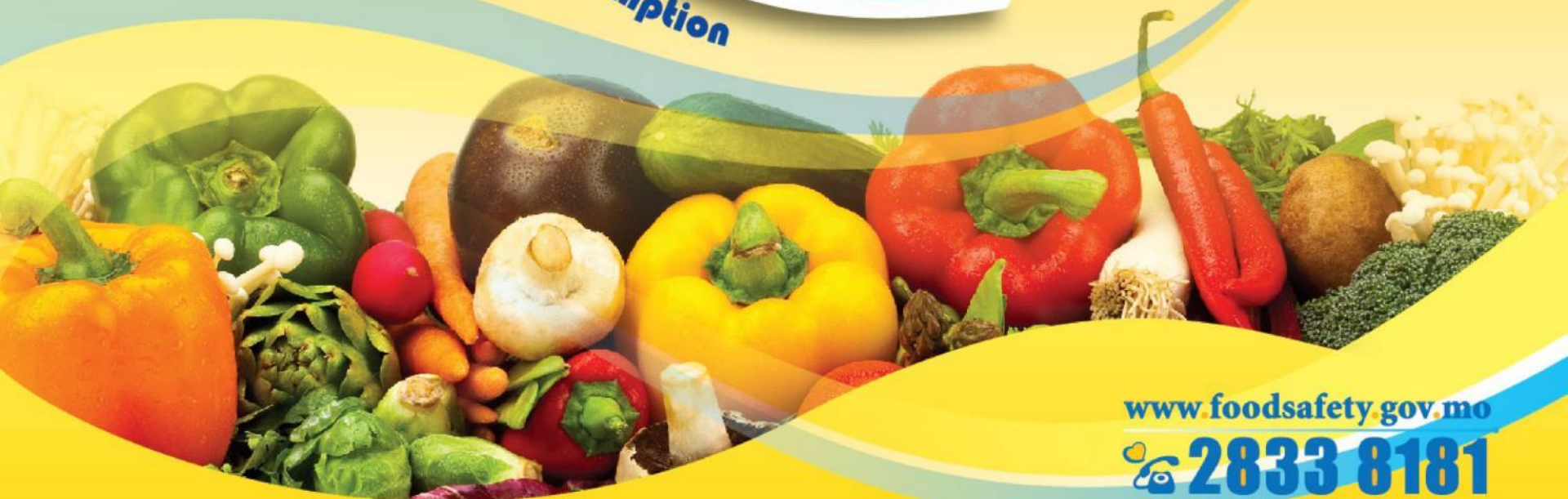
- 光顧衛生可靠、信譽良好，以及持有牌照的食品店鋪。
- 購買即食食品時，須注意食品的展示與貯存環境的衛生狀況，並留意食品處理人員的個人衛生情況。
- 購買預包裝食品時要留意其外包裝是否完整，並仔細閱讀產品包裝上載有的資訊，如配料表、營養標籤、保質期及貯存要求等。
- 如對食品的衛生及質量狀況有存疑，均不應購買或食用。

抽檢結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果及注意事項：

- 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**