



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS



2016年第二季 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。



2016年第二季恆常食品市場檢測

- 在2016年第二季抽取合共692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。

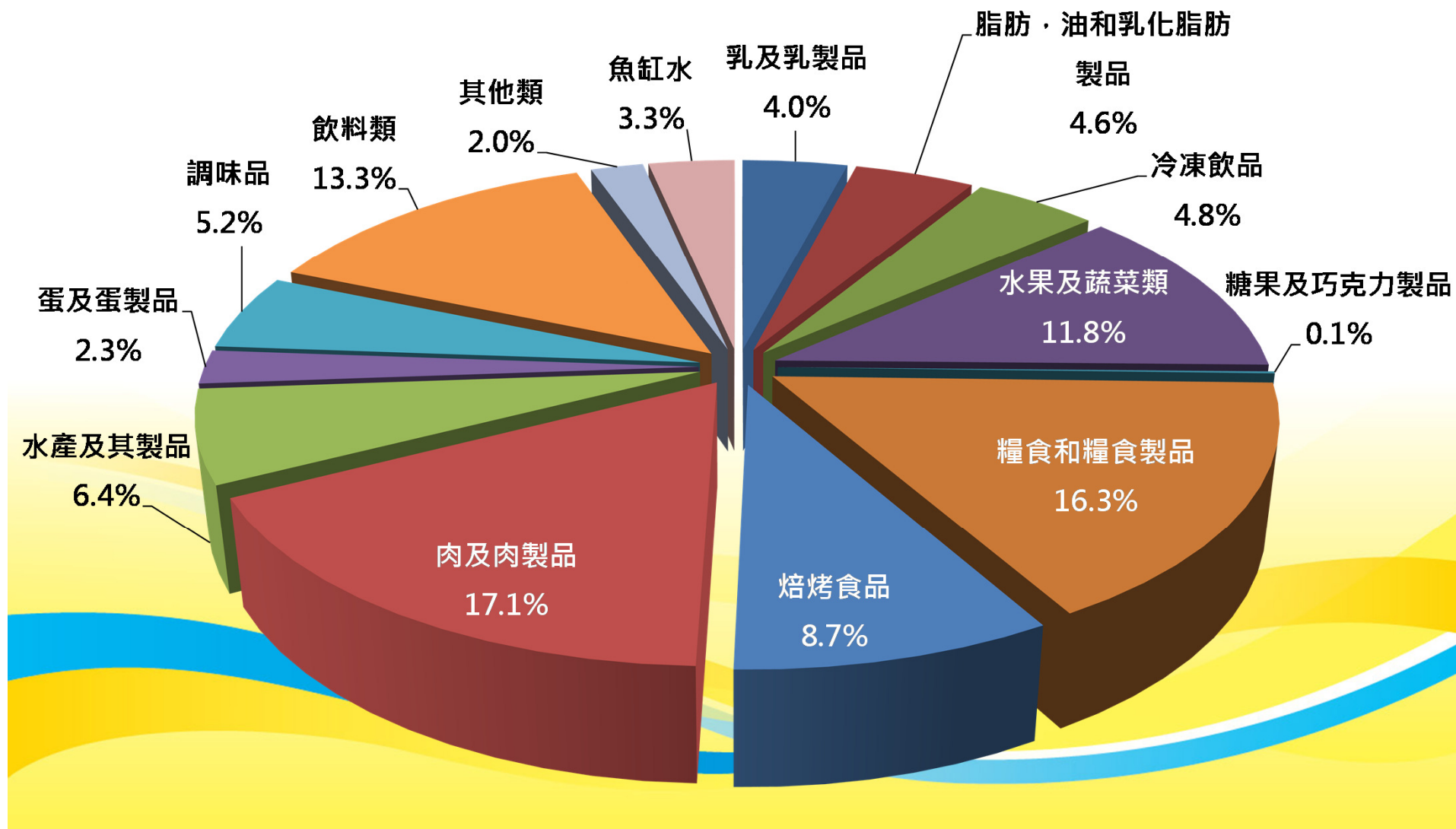


*註：尚有40個樣本未完成檢測

2016年第二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692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
水果及蔬菜類：	沙律、涼拌蔬菜、切製水果、豆類製品等
飲料類：	瓶裝水、樽裝飲料、預包裝飲料、即製飲料等等
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
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
其他：	芝士圈、薯片、蝦餅等

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、蠟樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、副溶血性弧菌等

■ 化學項目

鉛、鎘、總汞、總砷、亞硝酸鹽、紅2G、蘇丹紅、酸價、過氧化值、苯並[a]芘、硼酸、水楊酸等

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



檢測結果

- 整體合格率达99.5%
- 當中有3個樣本未能通過檢測。



檢測結果

- 結果顯示，當中有3款不合格壽司樣本，被檢出含有單核細胞增生李斯特氏菌。

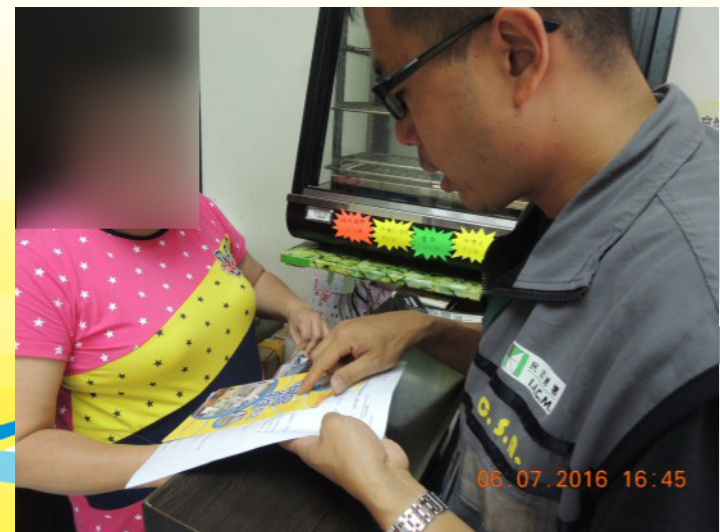
樣本名稱	涉事場所	化驗結果
蟹籽蛋壽司	筷子基區一食肆	在25克/毫升樣本中檢出單核細胞增生李斯特氏菌*
加州卷 (樣本A)	美副將大馬路一外賣店	
加州卷 (樣本B)	台山區一外賣店	



*註：根據本澳《即食食品微生物含量指引》(GL 009 CSA 2015)之規定。

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，並銷毀相關食品
 - ✓ 追查有關食品的來源及製作流程
 - ✓ 要求整頓清潔場所的環境衛生
 - ✓ 進行複查及複檢
 - ✓ 已發布新聞稿



民署食安中心提醒

- 本澳夏季氣溫高、濕度大，適合致病性微生物的繁殖，較易引起細菌性的食源性疾病。
- 應遵循「熱食熱存，冷食冷存」原則，即熱食應存放在60°C以上，冷食應存放在5°C以下。
- 新鮮或冷藏的即食食品在室溫下不應存放2小時以上。
- 避免過早及過量配製即食食品，導致存放過久增加風險。
- 可詳細參閱一系列食品安全與衛生指引。

給業界的建議

- 向信譽可靠的供應商採購食品及原材料，適當貯存及展示，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，謹慎處理及貯存食品，**生熟食品應妥善處理，避免交叉污染。**
- 夏季高溫潮濕，尤其**注意食品展示和儲溫度及時間控制。**
- 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、信譽良好以及衛生的店鋪購買食品。
- 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。購買後應謹慎貯存及應盡快食用。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。



檢測結果公布及查詢

食安中心透過以下渠道向業界及市民發布檢測結果及注意事項：

- 透過新聞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。





民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS

