市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

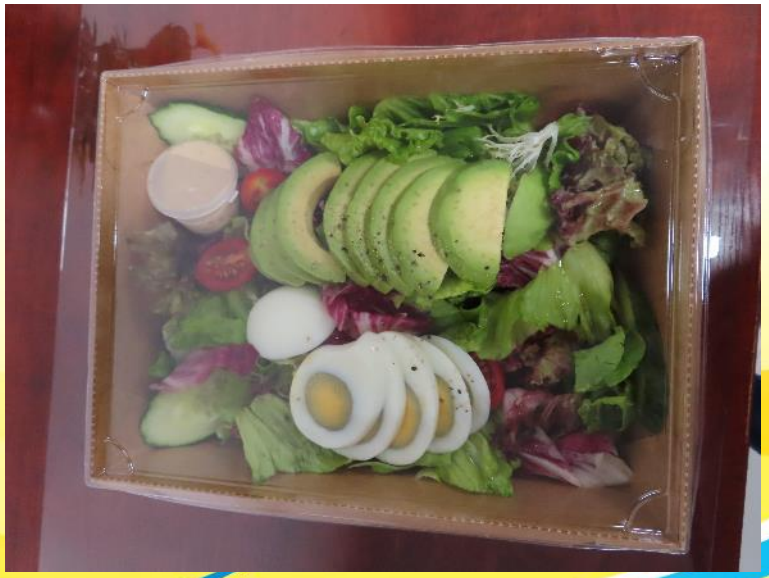
2021年第三季
常規食品市場抽檢結果

市政署

食品安全廳

常規食品市場抽檢計劃

- 食品安全廳依據目前流通市場的食品種類和特點，制定各類型的食品抽檢計劃。
- 包括“一般市售食品抽檢”及“餐飲食品抽檢”計劃。



2021年第三季常規食品市場抽檢

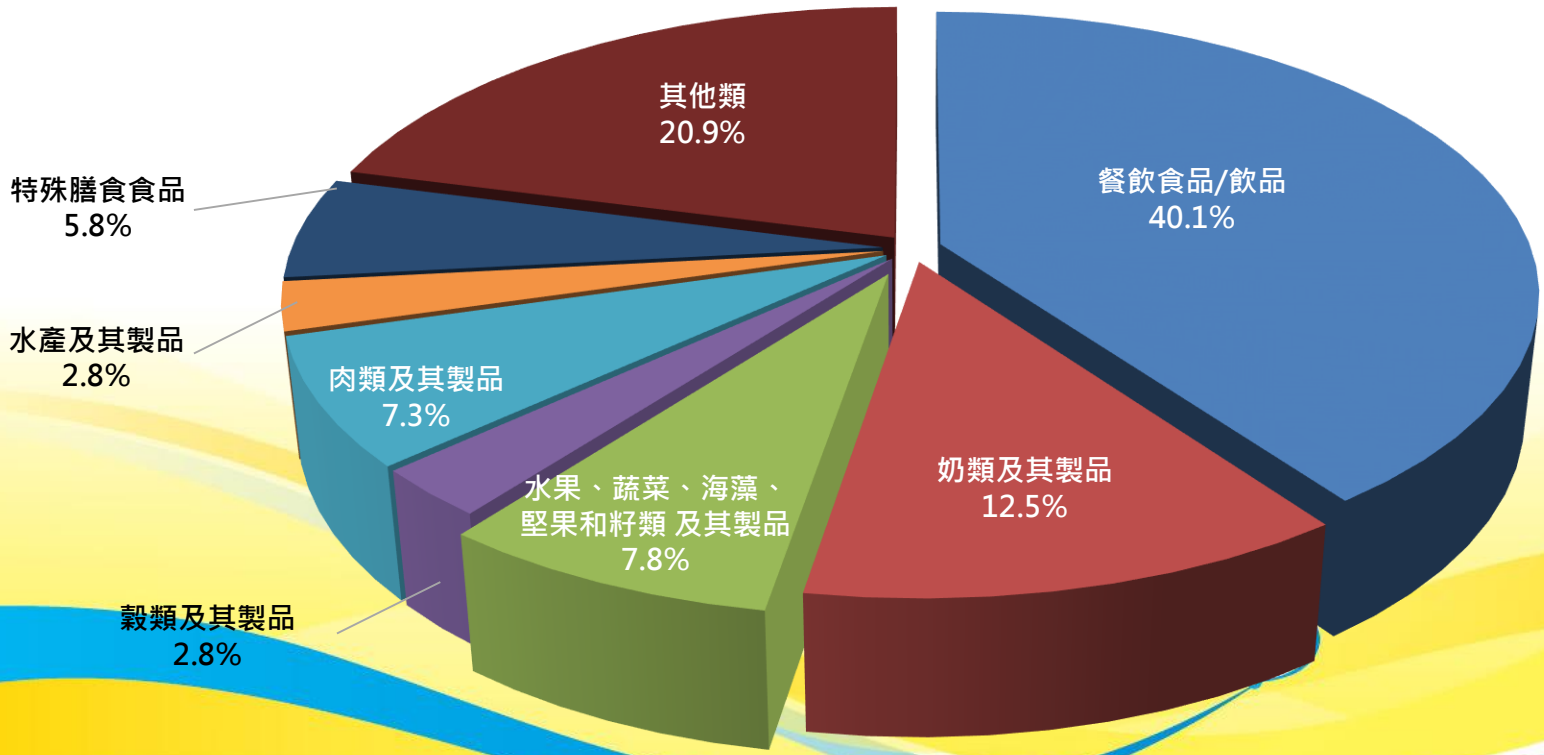
- 在2021年第三季合共抽取861個樣本進行檢測。

- 抽檢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。

2021年第三季常規食品市場抽檢

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861個樣本)



樣本例子

	食品類別	食品例子
一般市售食品	穀類及其製品	豆腐、發酵豆腐等
	水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類 及其製品	水果、果乾、雲耳、蜜餞涼果等
	肉類及其製品	豬肉、牛肉、臘腸、臘肉、肉乾等
	水產及其製品	鹹魚、速凍帶子、魷魚片等
	奶類及其製品	鮮奶、雪糕、芝士等
	特殊膳食食品	魚肝油、嬰幼兒果汁、維他命等
	其他類（包括：不含奶類的食用冰品、零食、烘焙食品、預包裝飲品、調味品及醬料等等）	冰棒、薯片、合桃酥、氣泡水、花椒油、咖喱粉、咖啡豆等
餐飲食品	烘焙食品、中西式甜品、燒味鹵味、刺身壽司、海鮮冷盤及沙律	芝士蛋糕、仙草芋圓(凍)、海南雞、叉燒、魚生丼飯、慢煮牛柳沙律等

檢測項目

■ 微生物項目

致病菌: 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。

衛生指示菌: 埃希氏大腸桿菌、腸桿菌科細菌等。

■ 化學項目

防腐劑: 二氧化硫、苯甲酸、山梨酸等。

甜味劑:環己基氨基磺酸鹽（又名甜蜜素）等。

重金屬: 鉛、無機砷、總砷、鎘、總汞、甲基汞等。

真菌毒素: 赭曲霉毒素A、黃曲霉毒素B1等。

禁用物質: 蘇丹紅I-IV、紅2G、硼酸等。

■ 輻射項目

碘-131、銫-134、銫-137

檢測結果

- 所有861個抽檢樣本中，當中有4個樣本未能通過檢測。
- 其餘857個抽檢樣本的檢測結果均未見異常。
- 第三季食品抽檢的整體合格率為99.5%。

檢測結果

- 第三季共有4個樣本未能通過檢測。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
三文魚魚生丼飯	單核細胞增生李斯特氏菌	檢出
左口魚裙邊刺身	單核細胞增生李斯特氏菌	檢出
精製水蜜桃	環己基氨基磺酸鹽（又名甜蜜素）	15900 mg/kg
風琴魷魚片	山梨酸	2760 mg/kg

跟進及防控措施

- 已針對檢測結果超逾參考限值/標準限值之樣本採取即時跟進處理，以保障食品安全。

  - ✓ 通知有關店舖即時停售有問題產品。
  - ✓ 要求店舖檢視有關食品的來源及改善生產流程。
  - ✓ 要求店舖作徹底清潔和消毒。
  - ✓ 發布新聞稿，讓公眾知悉。

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，應注意設備及個人衛生，妥善控制食品各個流程中的時間和溫度，特別包括：解凍、烹調、冷卻、貯存等。
- 製作食品時，切勿於食品中過量加入食品添加劑。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應採購及出售。

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。
- 食用即食食品時，須注意食品的展示及貯存環境之衛生狀況是否良好。
- 選購及食用新鮮、外表完整及感觀無異常的食品。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。

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)。

食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline
2833 8181
www.foodsafety.gov.mo

「食安資訊」手機應用程式
Android手機版本 Google play
iOS手機版本 Apple App Store

市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全 食得安心

Alimente-se com segurança e prazer

Safe Food, Safe Consumption

www.foodsafety.gov.mo

2833 8181