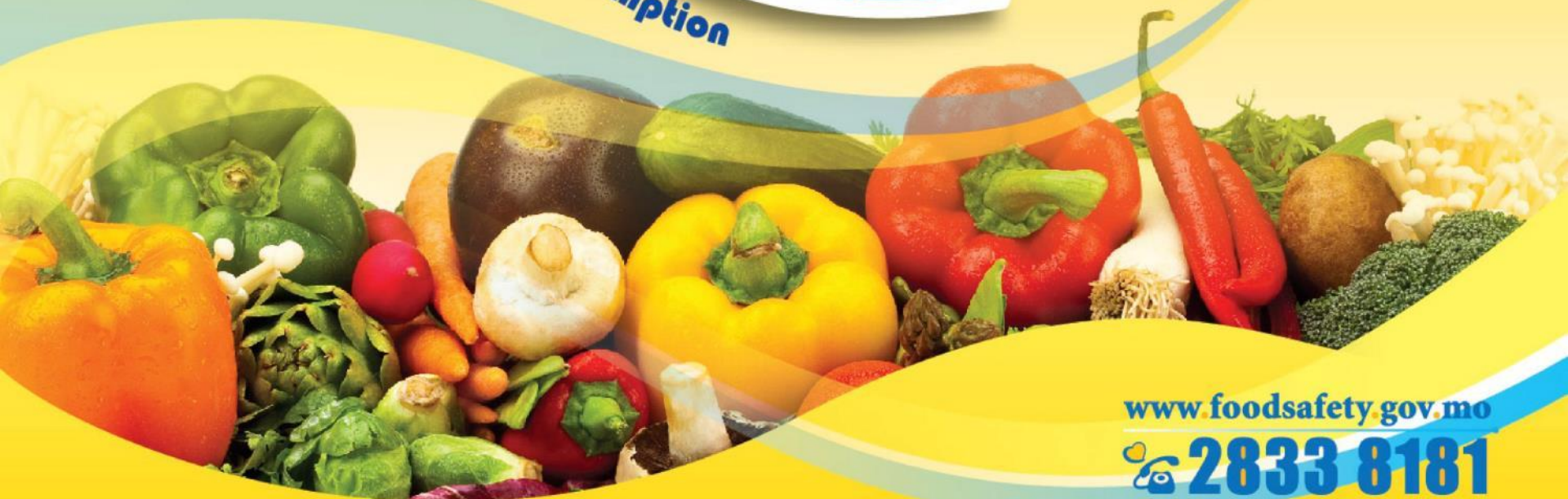




www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**

專項食品調查 一

穀類及薯類製品調查

市政署

食品安全廳



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



穀類及薯類製品

- 穀類及其製品是市民經常食用的食品，然而，穀物在收割前後均有機會受到真菌毒素污染，如種植期間受到污染、收割或加工前後貯存於有利霉菌生長的條件（如溫暖和潮濕的貯存環境）等。
- 黃曲霉毒素具基因毒性和致癌性，而赭曲霉毒素具腎毒性，此類真菌毒素一旦進入人體後便不易被代謝分解，倘若長時間過量食用受此類真菌毒素污染的食品，可能會對人體健康構成不同程度的危害。

穀類及薯類製品

- 此外，適當使用食品添加劑有助保留穀類及薯類製品之風味和延長其保質期，但若不當使用，則可能會增加身體負擔或危害身體健康。
- 為此，開展有關專項調查，以了解本澳市售穀類及薯類製品中真菌毒素及食品添加劑的含量情況，保障本澳市民的飲食健康。



市場調查

普及性

涵蓋市售多個品牌的穀類及薯類製品。

產地

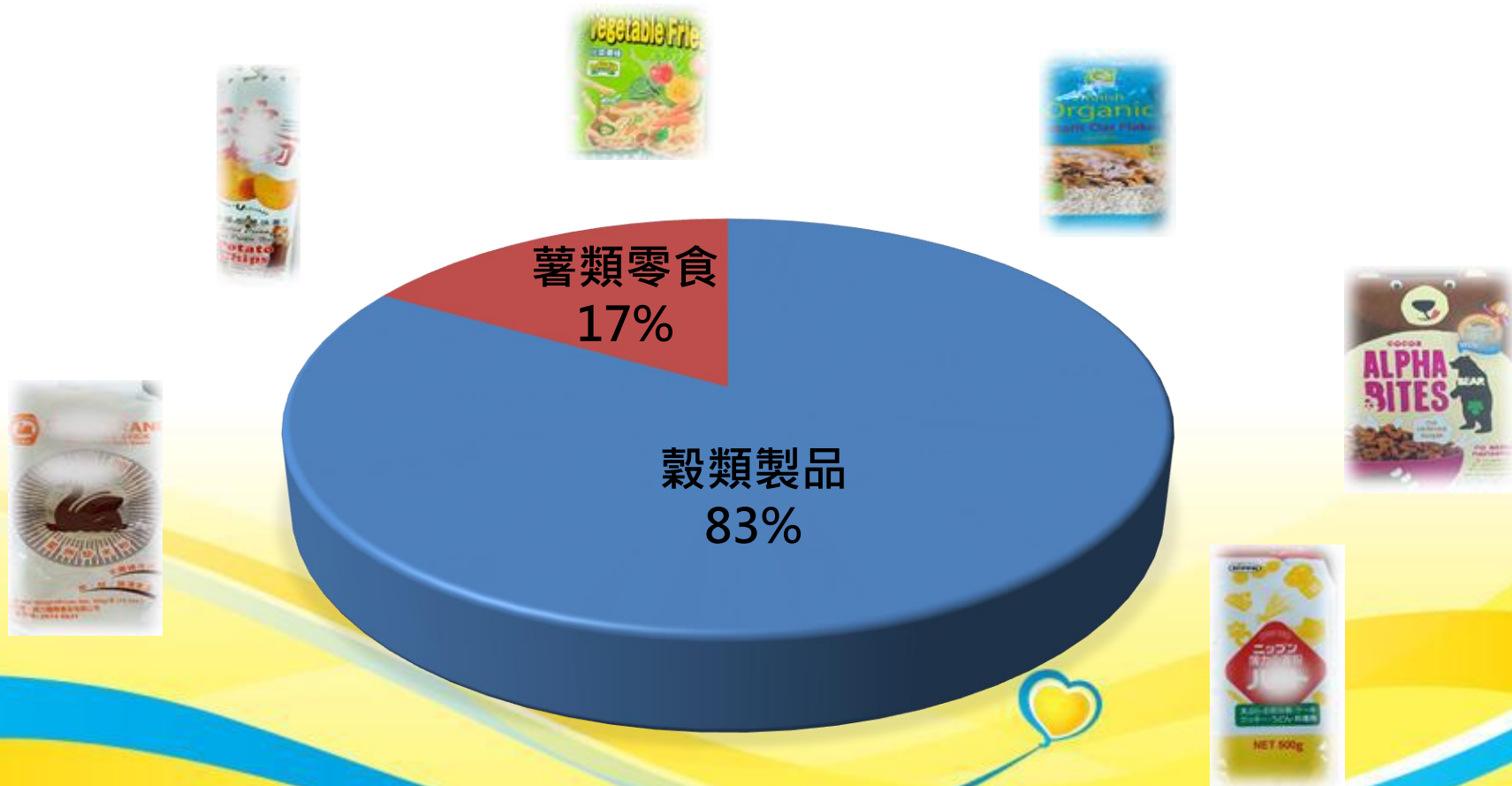
中國內地、台灣、香港、澳門、日本、韓國、泰國、馬來西亞、新加坡、芬蘭、葡國、加拿大等國家及地區。

地點

本澳百貨公司、超級市場等。

檢測樣本

■ 穀類及薯類製品樣本共60個，包括：



檢測項目

■ 真菌毒素

黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A，共2項。

■ 食品添加劑

山梨酸、苯甲酸及二氧化硫，共3項。



穀類及薯類製品(部分例子)

樣本名稱	包裝狀況	產地	檢測項目	檢驗結果
小麥粉	包裝	日本	黃曲霉毒素B1及 赭曲霉毒素A	合格
有機快熟燕麥	包裝	芬蘭	黃曲霉毒素B1及 赭曲霉毒素A	合格
星洲炒米粉	包裝	泰國	黃曲霉毒素B1及 赭曲霉毒素A	合格
拉麵	包裝	韓國	黃曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、 苯甲酸、山梨酸及二氧化硫	合格
河粉	包裝	澳門	黃曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、 苯甲酸、山梨酸及二氧化硫	合格
薯條	包裝	香港	苯甲酸、山梨酸及二氧化硫	合格
薯片	包裝	馬來西亞	苯甲酸、山梨酸及二氧化硫	合格

檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率為100%；
- 雖然檢測結果滿意，但部分穀類及薯類製品的鹽分含量較高，建議市民須注意均衡飲食，適量食用穀類及薯類製品。
- 而對二氧化硫等食品添加劑過敏的人士在選購食品時，應細閱包裝上的食品標籤。

參考標準：

本澳第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》及第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》。

給市民的建議

選購食品時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 留意包裝是否完整和注意食用期限；
- 購買後應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存，開封後應盡快食用；
- 由於經網上買賣或代購外地食品難以核實其生產、貯存和運送等過程是否符合食品安全要求，市民應避免藉以上途徑購買食品；
- 如對食品的質量存疑，便不應購買和食用。



給業界的建議

- 業界應向信譽良好的供應商進口食品；
- 運送和存放等各個程序均須符合衛生安全，如避免將穀類製品貯存於溫暖潮濕的環境，以減低真菌毒素污染的風險；
- 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，如出現變質、腐敗等情況，則不應購買或出售。

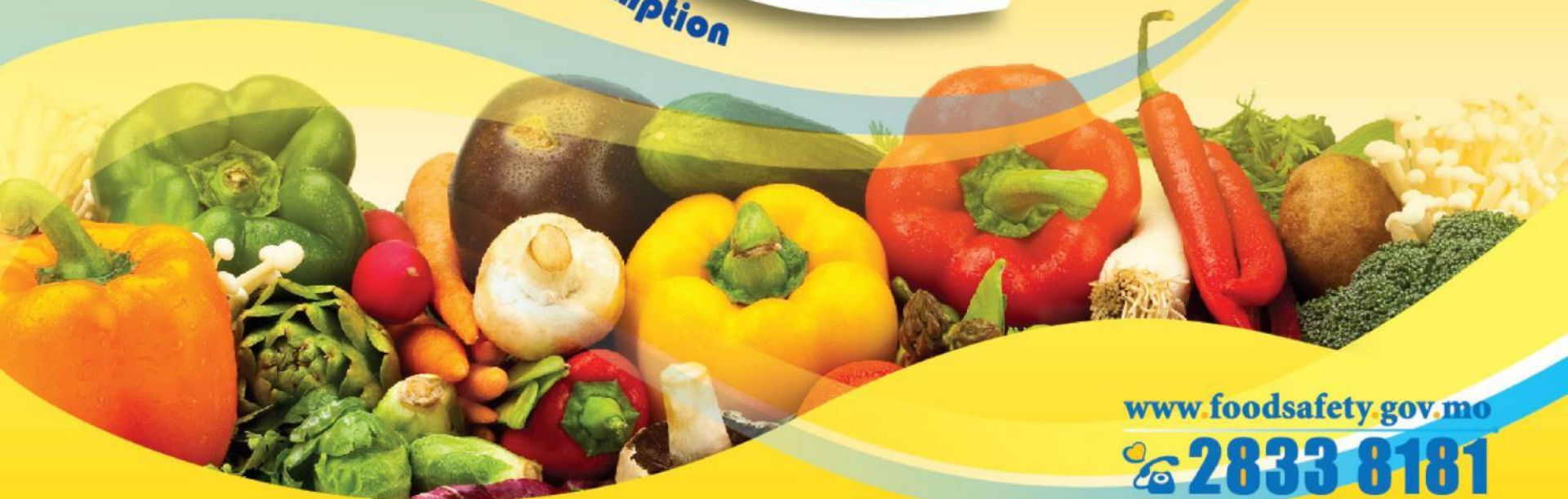


調查結果公佈及查詢

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 (www.foodsafety.gov.mo) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**