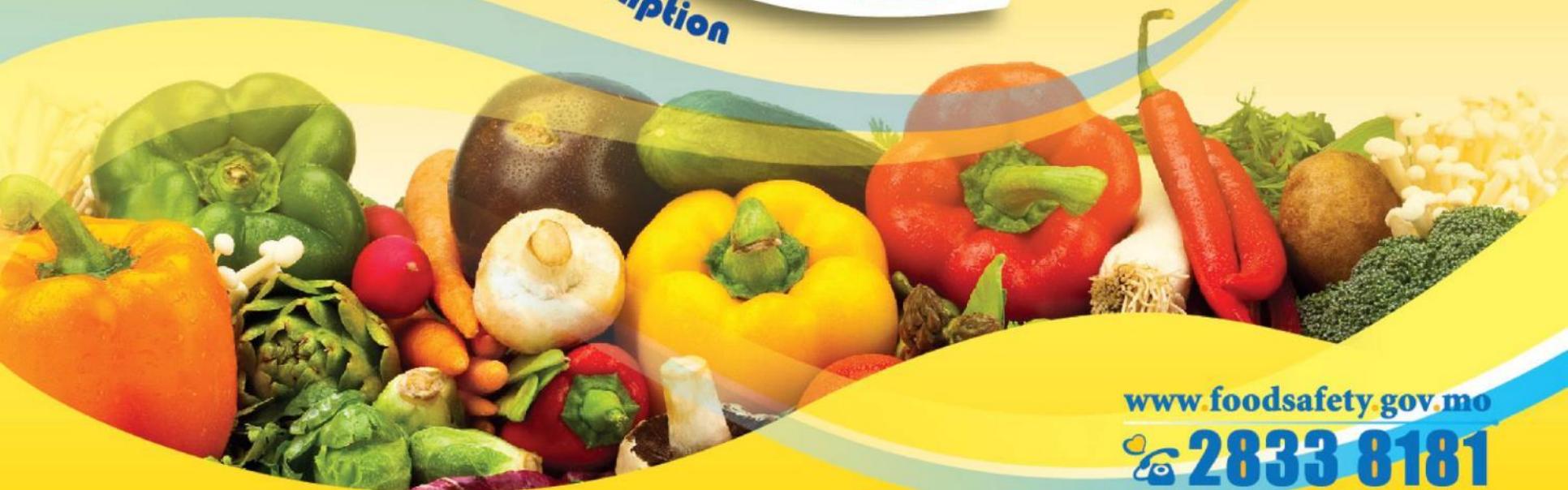


Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

Safe food. Safe Consumption



www.foodsafety.gov.mo

2833 8181

2022年專項食品調查

輕食餐點及飯糰調查

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**，優先考慮本澳居民消費較多的食品，以監測本澳市面銷售之食品的安全和衛生狀況，保障市民的飲食健康。

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

輕食餐點及飯糰調查

■ 背景

- 近年來，市民越來越注重健康飲食，各式各樣的“輕食餐點”在市場上悄然興起。“輕食”是指食材經過簡單的製作或烹飪過程（如涼拌、水煮、蒸烤等），盡可能達到少油少鹽少糖，以及保留食材的營養和口感的一種天然健康飲食概念。
- 飯糰因方便攜帶，成為不少市民喜愛的食品，飯糰製作時一般只需以米飯和海苔包裹各種餡料和沙拉醬或調味料，便成為一道美味可口的餐點。

輕食餐點及飯糰調查

- 考慮到輕食餐點及飯糰經常會使用到蔬菜、水果等新鮮食材及調味料，加上製作過程涉及多重人手處理，大大增加了致病性微生物污染的風險，為此，市政署開展了輕食餐點及飯糰專項食品調查。



輕食餐點及飯糰調查

■ 簡介

- 是次專項食品調查於市面抽查了**200個輕食餐點及飯糰樣本**，包括葷食輕食餐點、素食輕食餐點、雜糧飯糰、台式飯糰、日式飯糰等，並**進行致病性微生物檢測**。





市場調查

普及性

涵蓋市售多個類別的輕食餐點及飯糰，包括葷食輕食餐點、素食輕食餐點、台式飯糰、日式飯糰等。

抽樣地點

本澳外賣店、咖啡店、壽司店、快餐店等店舖。

檢測項目

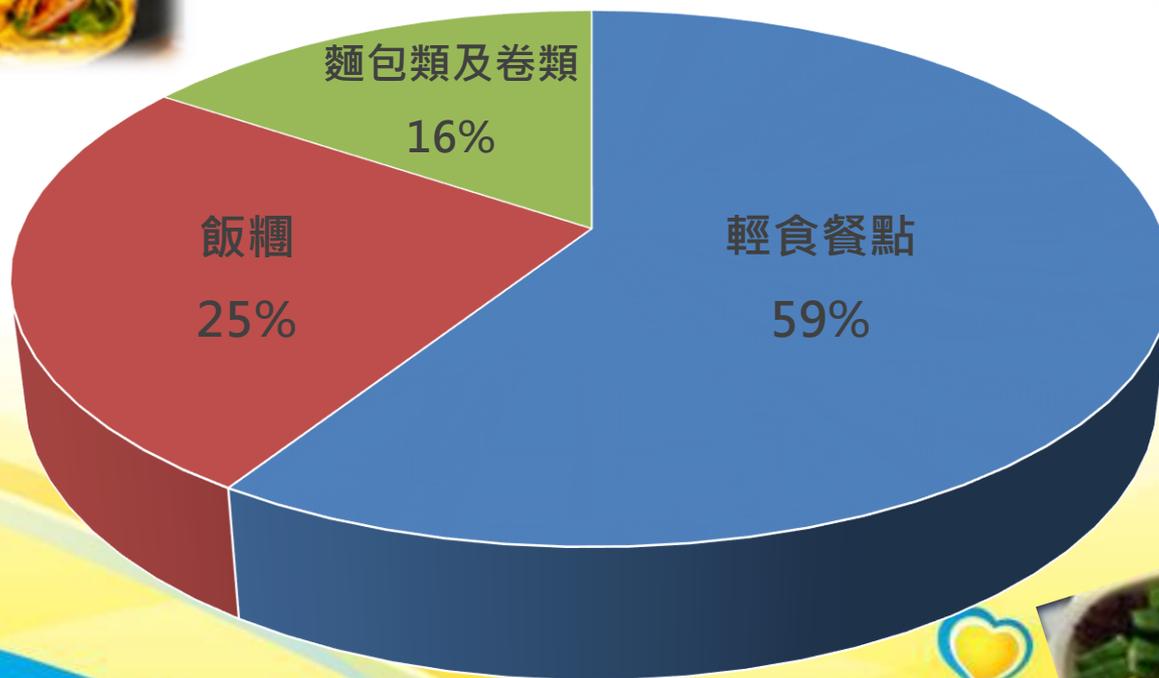
■ 致病性微生物

沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌等。



檢測樣本

■ 輕食餐點及飯糰樣本共200個，包括：



檢測結果

■是次所有輕食餐點及飯糰的**檢測結果均未見異常，整體合格率100%**。

表1.輕食餐點及飯糰專項食品研究調查(部分樣本例子)

樣本名稱	檢測項目	檢測結果
雞胸沙律醋飯	沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌等	合格
煙鴨胸沙律蕎麥麵		合格
素鵝豆腐蕎麥麵		合格
煙肉生菜三文治		合格
輕食蒜香牛腩三文治		合格
蛋白芝士菠菜卷		合格
滷蛋飯糰		合格
鰻魚飯糰		合格

參考指引：

本澳《即食食品微生物含量指引》（GL 009 DSA 2015）。

給市民的建議

- 應光顧信譽良好及清潔衛生的店舖；
- 購買輕食餐點及飯糰後，應盡快食用，避免長時間置於室溫；如非即時食用，應盡快將其冷藏貯存或按照包裝上標示的保存方法妥善貯存；
- 選擇外送服務，應留意其貯存和運送等過程是否符合食品安全，並瞭解當中所潛在的食安風險；
- 如發現輕食餐點及飯糰已變壞或發出異味，便不應購買和食用；另外，部分飯糰及輕食餐點醬料的脂肪、鈉含量較高，建議市民應保持均衡飲食，適量食用有關食品。

給業界的建議

- 應向信譽良好的供應商選購衛生與品質良好的食材，不應選購來源不明或未經檢驗檢疫的蔬果、肉類及水產等食材；
- 預先計劃當天或供應時段所需的食材份量，避免過早或過量配製，並留意食材的狀況是否良好；
- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，易腐壞的食材應妥善貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下），已切開的蔬菜、水果等新鮮食材應妥善包好或以有蓋容器盛裝後放入雪櫃貯存；

給業界的建議

- 使用清潔衛生的配製用具，確保所有製作和展示範圍保持清潔衛生，若發現有果汁、醬料等漏出，應即時清理和消毒；
- 如對食品的來源、衛生狀況及質量存疑，則不應購買、出售或供應。此外，業界有義務保存食品進出貨紀錄或相關單據，以便有需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益；



給業界的建議

- 另外，本署已推出《製作及售賣沙律的衛生指引》（GL 004 DSA 2016）及《製作及售賣三文治的衛生指引》（GL 005 DSA 2016），提醒業界在製作及處理新鮮食材過程中應注意的食品衛生與安全事項。而因應食品外送服務日漸普及，為加強運輸及配送環節的食安管控，本署已推出《網絡訂餐配送服務的衛生指引》（GL 003 DSA 2018）供業界參閱。



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)。



食安 WeChat, IG 及 FB 已經開通咗啦!

 市政署食品安全資訊



 食品安全資訊



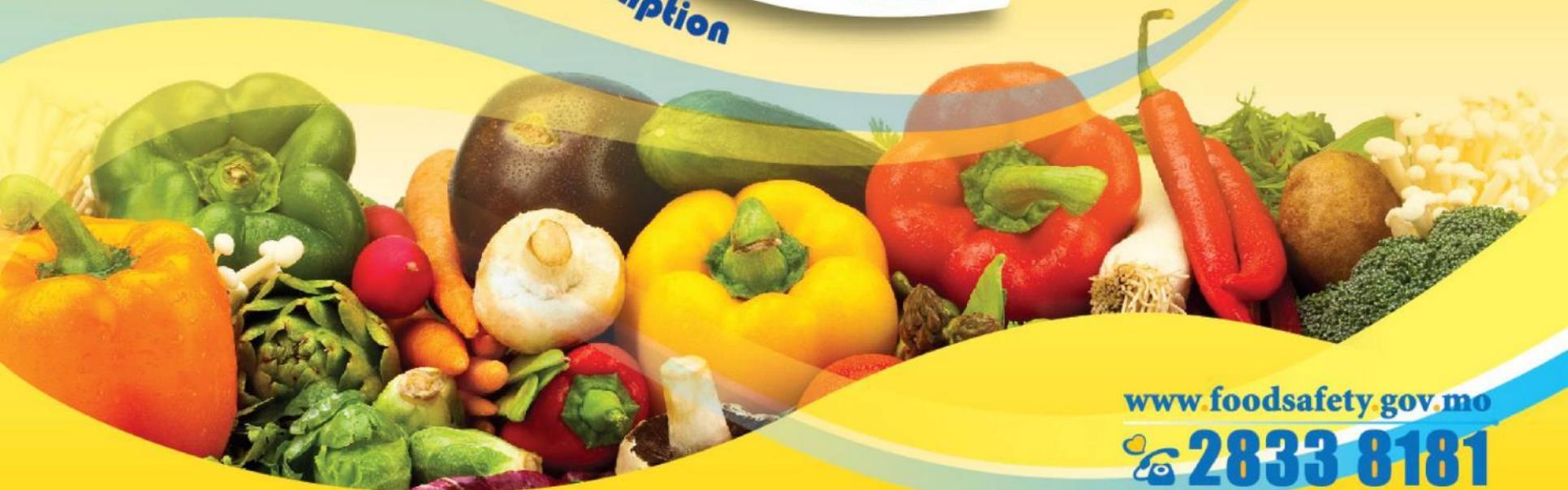
 foodsafetymo



關注

瞭解更多食安
科普及資訊





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**