



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICO
E MUNICIPAIS



2016年第三季 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年第三季恆常食品市場檢測

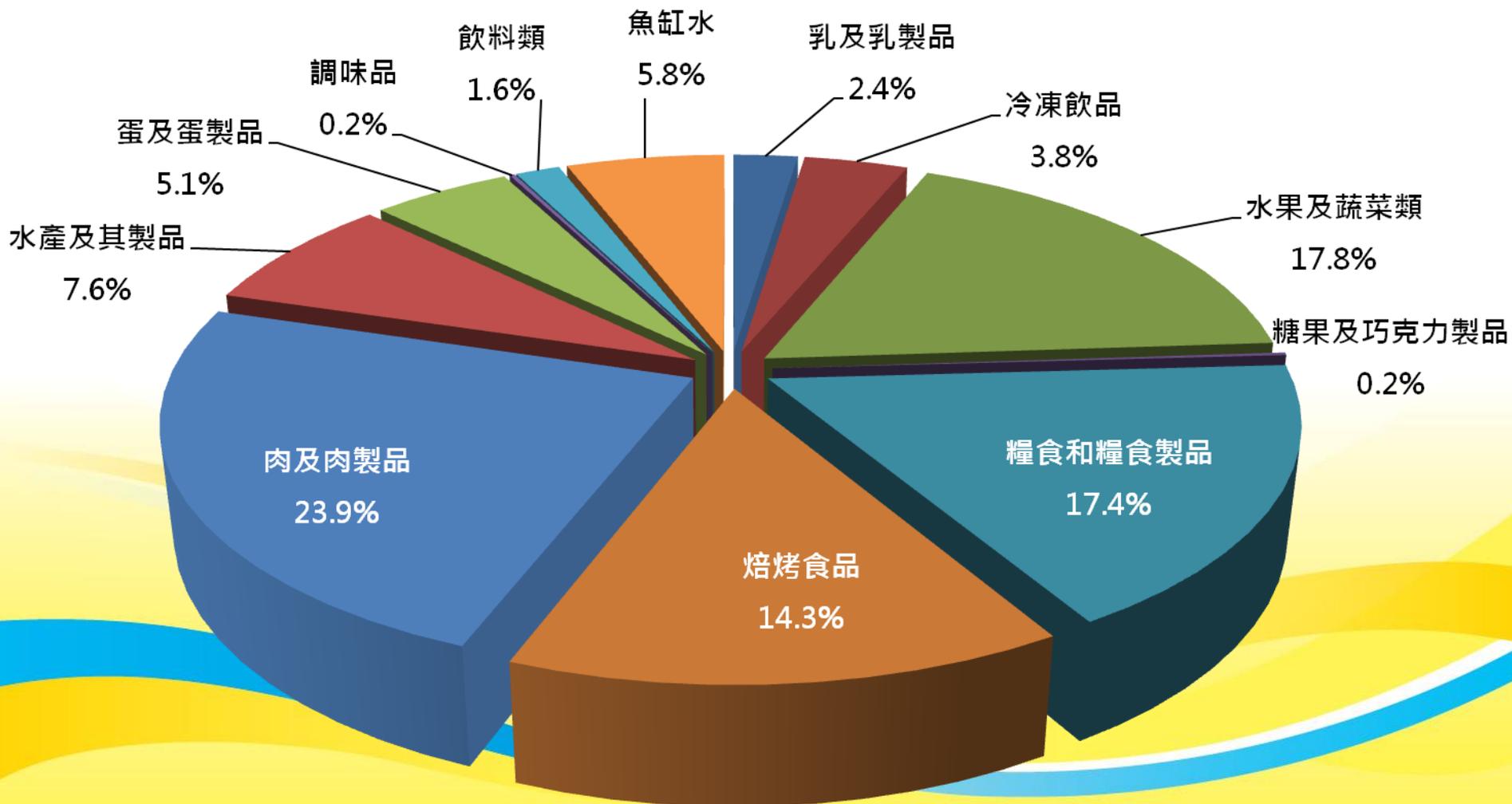
- 在2016年第三季抽取合共552個樣本進行檢測。
- 抽樣調查的範圍包括本澳各區之超級市場、雜貨店、百貨公司、飲食場所、外賣店等。



2016年第三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552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
飲料類：	沙律、涼拌蔬菜、切製水果、豆類製品等
水果及蔬菜類：	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
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

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、蘇丹紅、酸價、過氧化值、二氧化硫等

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



檢測結果

- 整體合格率达99.8%
- 當中有 1 個樣本未能通過檢測。



檢測結果

- 結果顯示，當中有1款辣魚多士檢出含有金黃色葡萄球菌。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
辣魚多士	金黃色葡萄球菌	檢出金黃色葡萄球菌超出指引*

*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
 - ✓ 檢視有關食品的制作及處理流程
 - ✓ 要求整頓清潔場所的環境衛生
 - ✓ 進行複查及複檢
 - ✓ 發布新聞稿



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。
- 注意環境及個人衛生，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。
- 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。
- 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。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。



調查結果公布及查詢

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)。





民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS

Safe food. Safe Consumption

Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

