

專項食品調查 一

預包裝醬料之微生物及化學調查

民政總署

食品安全中心



專項食品調查

■ 目的：

主動查找特定食品中的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及衛生，評估市民經常食用食品的安全情況。



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，
優先考慮本澳居民較多消費的食品。

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



2014年專項食品調查

- 本年已完成了3項專項食品調查，包括：
 - ◆ 麵包及蛋糕之微生物及化學調查
 - ◆ 預包裝微波翻熱食品之微生物含量調查
 - ◆ 預包裝飲料之微生物及化學調查



** 有關之專項食品調查結果已透過新聞稿形式對外發布。

預包裝醬料之微生物及化學調查

- 踏入秋冬，市民喜歡聚首一堂享用燒烤及火鍋，而燒烤及火鍋在烹煮及用餐過程中經常會使用到不同醬料。
- 為確保本澳市售預包裝醬料符合食用衛生及安全要求，本處於本年11月開展有關的專項調查。



市場調查

醬料種類

海鮮醬、蕃茄醬、
沙律醬、豆醬等

產地

香港、中國、韓國、
泰國、英國、意大利、
法國及美國等

普及性

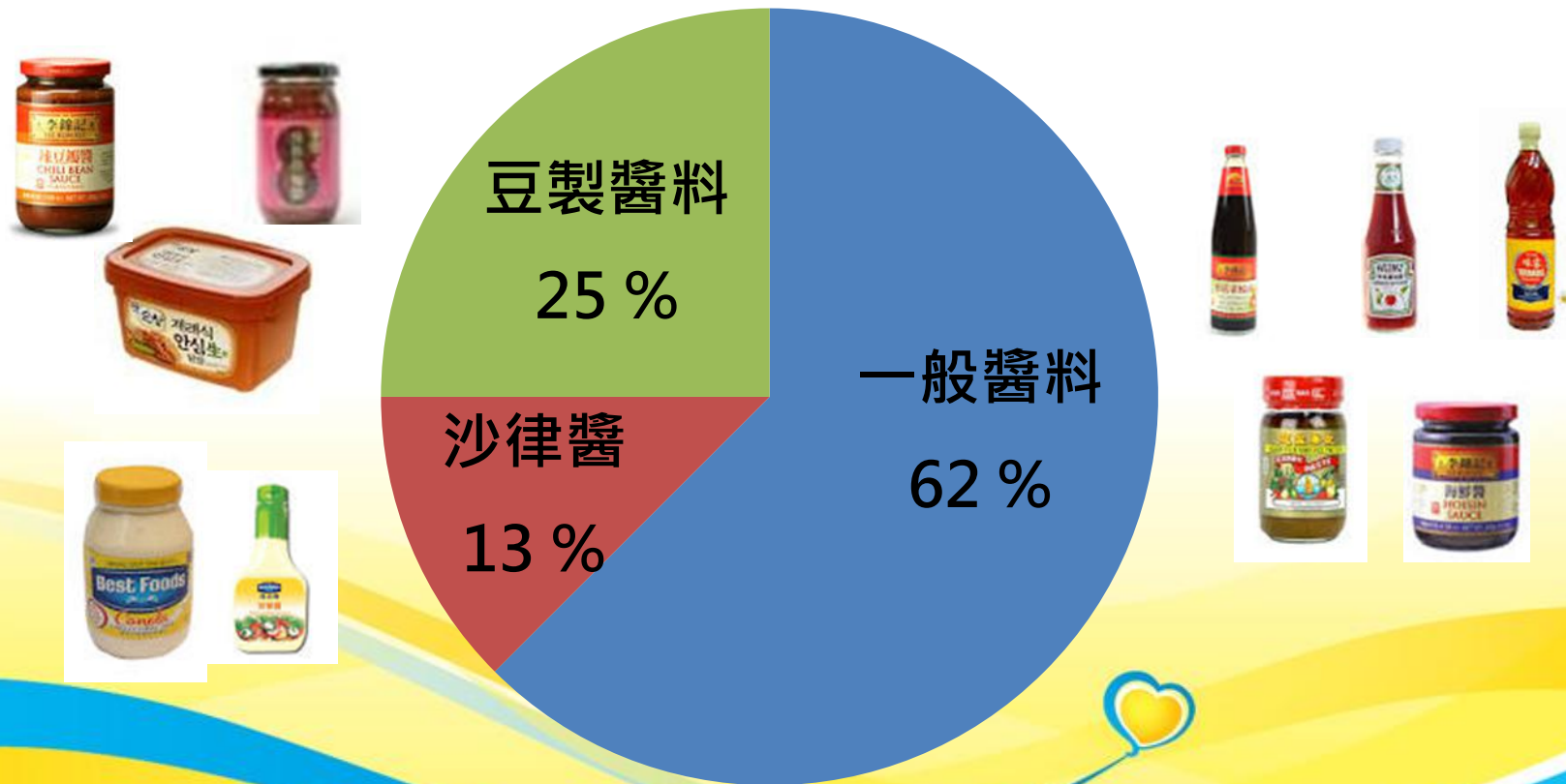
一般常用的醬料，
包括多個知名品牌

地點

超級市場、百貨公
司及雜貨店

檢測樣本

■ 預包裝醬料樣本包括：



檢測項目

- 考慮所抽檢的醬料之成分、加工工藝、使用的食品添加劑等差異，制定有關的檢測調查。

致病菌

抗氧化劑

防腐劑



檢測項目

■ 微生物項目

沙門氏菌類及金黃色葡萄球菌共2項。

■ 化學項目

(防腐劑) 苯甲酸、山梨酸、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、二氧化硫共5項。

(抗氧化劑) 沒食子酸丙酯(PG)、特丁基對苯二酚(TBHQ)、叔丁基對羥基茴香醚(BHA)及二丁基羥基甲苯(BHT)共4項



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，民署建議市民需注意均衡飲食。



給市民的建議

市民在選購預包裝醬料時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 留意包裝是否完整及注意食用期限；
- 購買後應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存，開封後應盡快使用；
- 如市民對醬料的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。



給業界的建議

- 業界應向信譽良好的供應商進口醬料，並將醬料適當貯存及展示；
- 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醬料的來源和流向，保障自身利益。



保存食品紀錄指引

目的：

根據《食品安全法》，食品生產經營者有義務在指定期間內保存進出貨紀錄或相關單據。本指引旨在使食品生產經營者了解保存食品紀錄的要件及如何妥善進行相關的保存工作，以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行及時有效的食品溯源及跟進工作，共同攜手保障本澳的食品安全。

適用範圍：

- 適用於所有擬供人食用的食品，根據《食品安全法》，「食品」指任何供人食用的經處理或未經處理的物質，包括飲料及香口膠類產品，以及在生產、配製及處理食品過程中所使用的成分。
- 本指引旨在為食品生產經營者提供原則性的保留食品紀錄建議，但受現行其他指引規範者，則可沿用既有的規定。

保存紀錄的內容：

為有效追查食品的來源和流向，保存紀錄的內容應涵蓋並涵蓋以下資料：

1. 食品的日期(獲取食品的日期；以批發方式供應食品的日期)；
2. 食品的來源資料(公司或個人的名稱、地址及電話)；
3. 食品的数量；
4. 食品的描述(應為特徵性描述，讓人可清楚辨識，如食品名稱、批號及產地來源等)。

食品生產經營者一般須備存的紀錄

	進口紀錄	獲取紀錄	供應紀錄
食品進口商	√		√
食品分銷商		√	√
食品零售商 (直接供應給消費者)		√	
飲食業界		√	
本地食品製造商		√	√

發布工作

- 透過新聞公報向業界及市民傳達有關結果；
- 上載於食品安全資訊網；
- 提醒業界及市民相關注意事項。

