

專項食品調查 一

預包裝湯及湯粒調查

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。

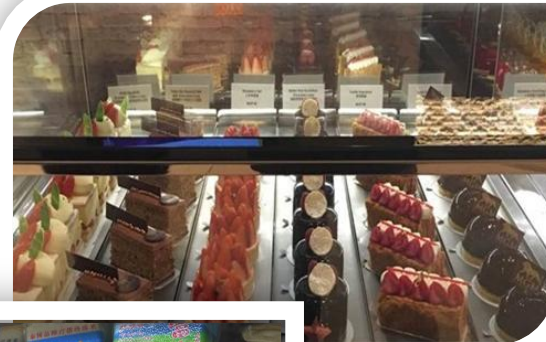
考慮的因素

風險程度

社會關注度

市民飲食習慣

曾發生的食品事故



預包裝湯及湯粒調查

- 預包裝湯及湯粒是本澳市售常見的食品，具有種類選擇多、方便和省時等優點，深受大眾喜愛。
- 考慮到業界為保留預包裝湯及湯粒的風味和延長保存期限，會添加一定量的食品添加劑，如加入抗氧化劑保留其色澤和風味、加入防腐劑延長保存期限等。
- 為了解預包裝湯及湯粒之食用安全情況，民署食安中心開展有關食品之專項食品調查。



市場調查

普及性

涵蓋市售多個品牌的
預包裝湯、罐頭湯及
湯粒。

產地

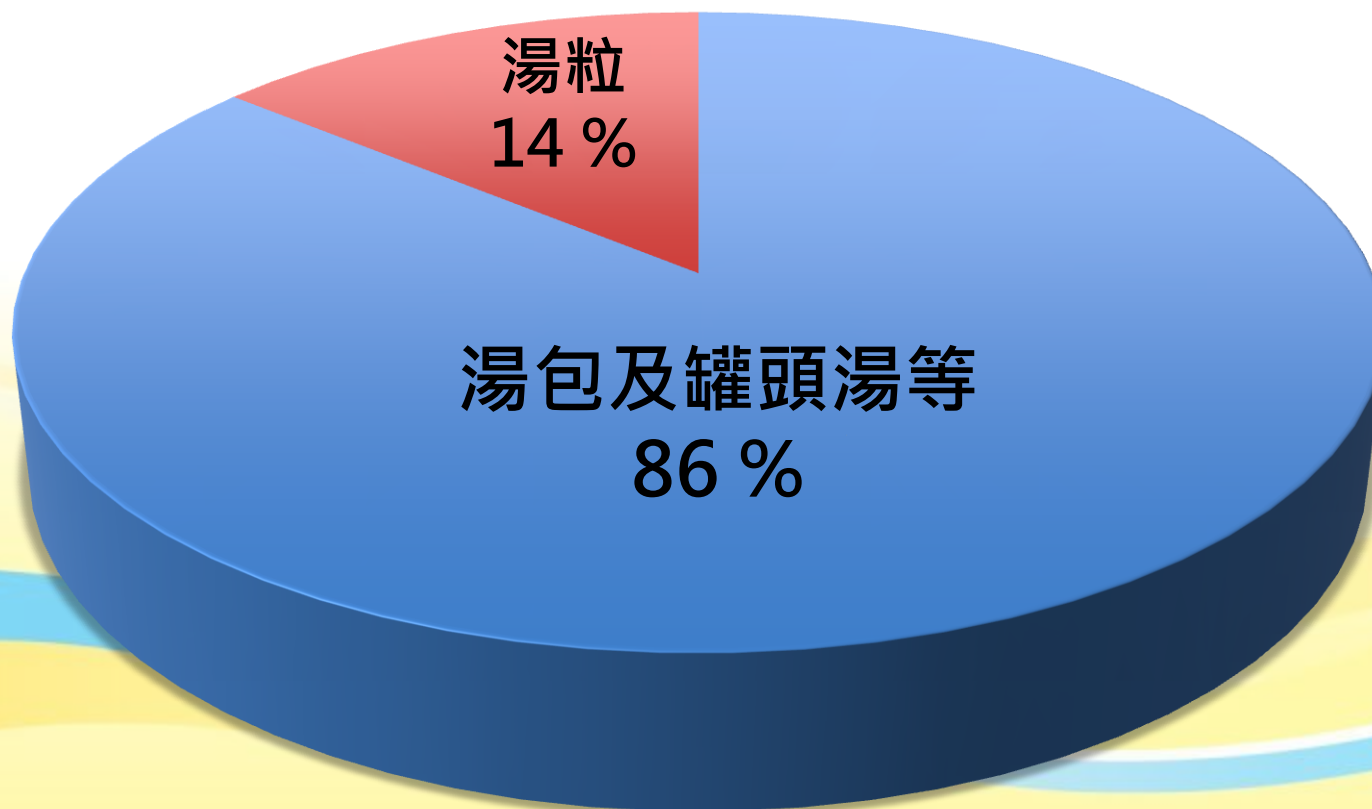
中國內地、台灣、日
本、韓國、泰國、美
國、澳洲、英國、德
國、法國共十一個國
家及地區。

地點

本澳多家超級市場、
百貨公司等。

檢測樣本

■ 預包裝湯及湯粒樣本共50個，包括：



檢測項目

■ 食品添加劑

沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、
二丁基羥基甲苯、苯甲酸及山梨酸，共6項。



湯包及罐頭湯等樣本檢測資料(部份例子)

樣本名稱	包裝狀況	產地	食品添加劑檢測項目	檢驗結果
沙爹火鍋上湯	預包裝	中國	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、二丁基羥基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
Traditional (Chicken Noodle)	預包裝	美國	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、二丁基羥基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
忌廉雞湯	預包裝	英國	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、二丁基羥基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
燴牛肉湯	預包裝	日本	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、二丁基羥基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
鮑魚人蔘雞湯	預包裝	韓國	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚、二丁基羥基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
.....				

湯粒樣本檢測資料(部份例子)

樣本名稱	包裝狀況	產地	食品添加劑檢測項目	檢驗結果
雞湯粒	預包裝	泰國	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
金華火腿雞湯粒	預包裝	泰國	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
蛤蜊湯粒	預包裝	中國台灣	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
泰式酸辣湯粒	預包裝	中國台灣	沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、山梨酸及苯甲酸	合格
.....				

檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率为100 %；
- 雖然檢測結果滿意，但民署建議市民需注意均衡飲食，適量使用預包裝湯及湯粒，避免攝入過多的鹽分。

參考標準：

食品法典委員會CODEX STAN 192-1995《食品添加劑通用標準》

給市民的建議

選購預包裝湯及湯粒時：

- 應光顧信譽良好的店鋪；
- 購買預包裝食品時，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；
- 開封後應盡快飲用，切勿存放過久；
- 由於網上買賣食品難以核實其貯存和運送等過程是否符合食品安全，市民應特別留意在網上所購買的食品性質和潛在風險；
- 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，運送及存放等各個過程均須符合衛生安全，並適當貯存及展示；
- 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，如包裝破損、罐身發脹等情況，則不應購買或出售。



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所有成分。
- 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，保存紀錄的內容應清晰並涵蓋以下資料：

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		√	√



民 政 總 署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS

Alimentar-se com segurança e prazer
Safe food. Safe Consumption

安全
食品
安心
食得

