



2021年專項食品研究調查

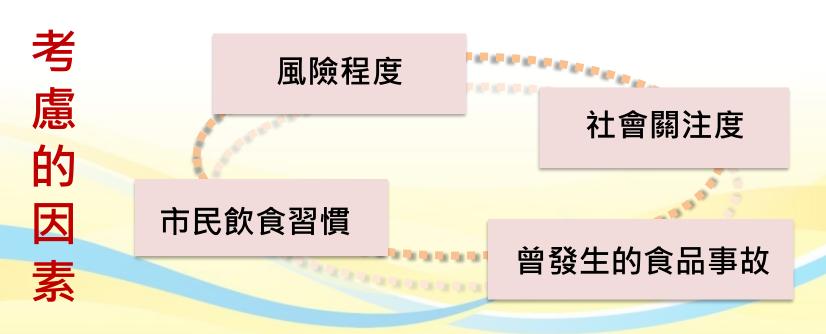
預包裝素食製品調查

市政署

食品安全廳

專項食品研究調查

- ■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,評估市民經常食用的食品之安全情況。



預包裝素食製品調查

■背景

□ 現時,本澳市場上售賣的素食製品多以大豆、穀物等農作物為主要原料,有關原料可能在種植過程中可能會透過受污染的土壤、灌溉水源等環境因素而累積微量的重金屬,又或在收割前後因貯存不當而受到黃曲霉毒素B1污染,導致使用其製作而成的素食製品同樣受到污染。

預包裝素食製品調查

- □ 此外,在生產素食製品過程中,若**不當使用食品添加劑** 或使用非食用級別的色素,有機會對人體健康產生各種 不良影響。
- □ 因此,開展有關專項食品研究調查,以瞭解本澳預包裝 素食製品的食用安全情況,保障本澳市民的飲食健康。

預包裝素食製品調查

- ■簡介
- □ 是次專項食品調查於市面抽查了60個預包裝素食製品樣本, 包括素餐肉、素丸、素包、素食醬料等,並進行重金屬、 真菌毒素、食品添加劑和非食用色素檢測。

市場調查

普及性

涵蓋市售多個品牌的預包裝素食製品, 包括素餐肉、素丸、素包、素食醬料等。

產地

中國內地、香港、台灣地區、泰國、日本、韓國、美國及加拿大等國家及地區。

抽樣地點

本澳百貨公司、超級市場、素食製品專賣店等店舗。

檢測項目

■重金屬

總砷及鉛,共2項。

■真菌毒素

黃曲霉毒素B1,共1項。

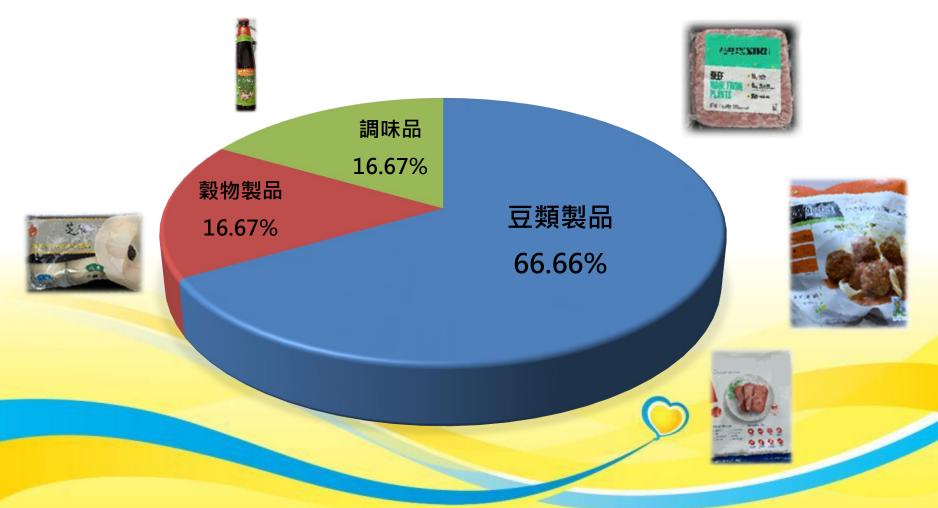
■食品添加劑

山梨酸、苯甲酸及二氧化硫,共3項。

- ■非食用色素
- 二甲基黃及二乙基黃,共2項。

檢測樣本

■ 預包裝素食製品樣本共60個,包括:



檢測結果

■是次所有預包裝素食製品的檢測結果均未見異常。

表1. 預包裝素食製品專項食品研究調查(部分樣本例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢測結果
新餐肉	泰國	鉛、二甲基黄及二乙基黄	合格
植物造牛肉	美國	鉛、二甲基黄及二乙基黄	合格
素肉丸	加拿大	鉛、二甲基黄及二乙基黄	合格
黑糖芝麻包子	台灣地區	鉛及黃曲霉毒素B1	合格
素面	日本	鉛及黃曲霉毒素B1	合格
素食蠔油	香港	總砷、鉛、山梨酸、苯甲酸及二氧 化硫	合格

參考標準:

本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》、第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素 最高限量》、第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》及第30/2017號行政法規《食品 中食用色素使用標準》等之相關要求。

給市民的建議

- 應光顧清潔衛生的店舖;
- 購買前,應留意食品是否狀況良好、包裝完整和貯存於適當的溫度下;
- 如購買需冷藏或冷凍的食品,可預先準備清潔的保溫袋或 冰袋,並盡量於**付款前才拿取需冷藏或冷凍的食品**;
- 購買後,應盡快將冷藏或冷凍的食品貯存於雪櫃,尤其是 需冷凍的食品應貯存於冷凍格,除非要進行解凍,否則不 應貯存於冷藏格;

給市民的建議

- 開封後,應使用清潔的保鮮袋或容器密封好,並盡快食用;
- 如發現食品已變壞、發出異味或發霉,便不應購買和食用;
- 另外,建議市民保持均衡和多元化的飲食,適量食用預包裝素食製品,並盡量以新鮮蔬菜、水果等新鮮食材為主,以減低加工製品的攝取量。而對於食品添加劑過敏的人士,在選購食品時,應仔細閱讀包裝上的食品標籤。

給業界的建議

- 謹慎選擇可靠的貨源及供應商,不應供應來源不明的食品;
- 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℃以下,冷凍溫度為 -18℃或以下),並定期檢查雪櫃的溫度;
- 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。

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)。







