



2019年第一季恆常食品市場 檢測結果

市政署
食品安全廳



恆常食品市場檢測計劃

- 食品安全廳依據目前流通市場的食品種類和特點，制定各類型的食物調查抽樣計劃。
- 包括“常規食物調查”及“食肆食物調查”計劃。



2019年第一季恆常食品市場檢測

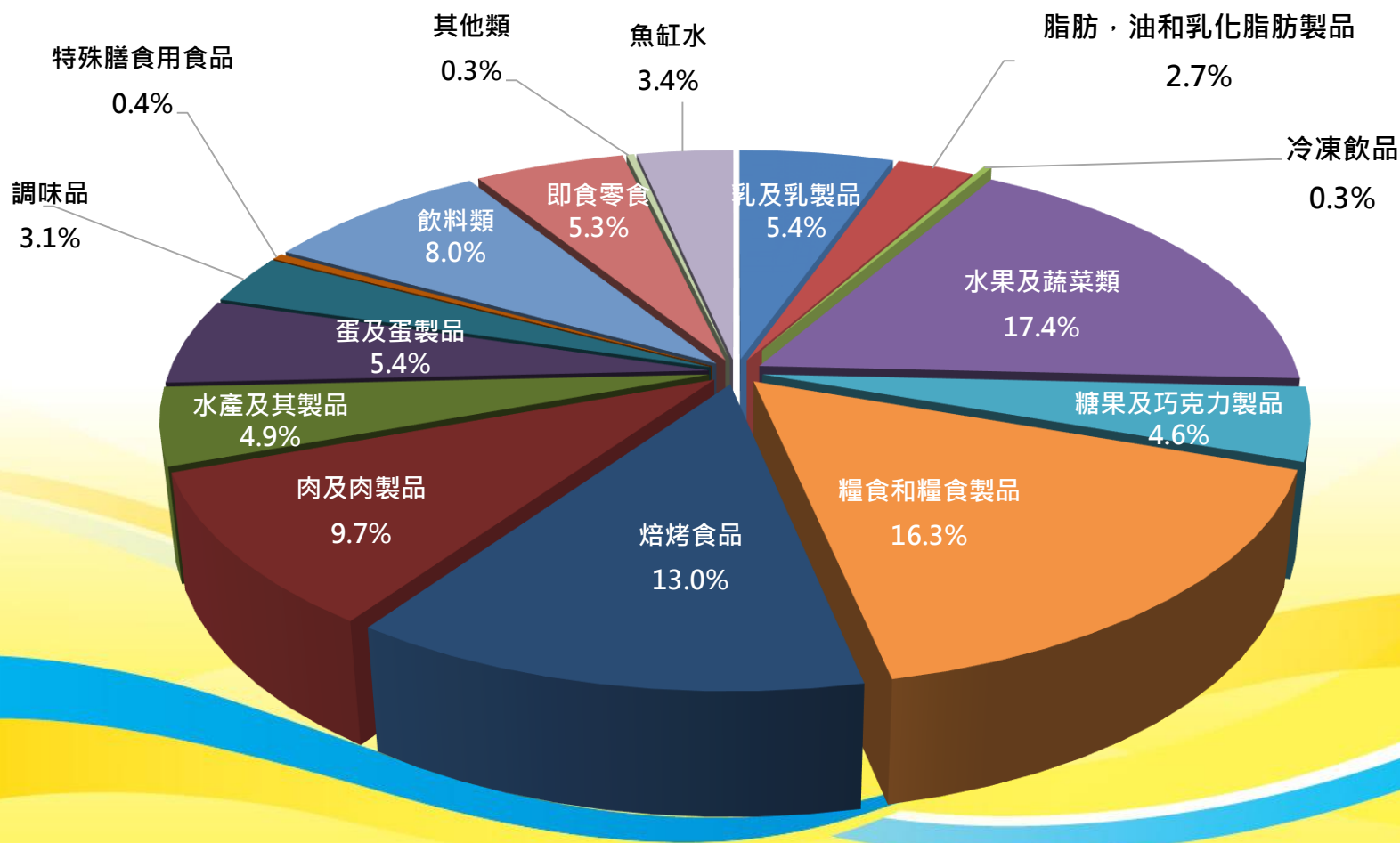
- 在2019年第一季抽取合共741個樣本進行檢測。
- 抽樣調查的範圍包括本澳各區之超級市場、雜貨店、百貨公司、飲食場所、外賣店等。



2019年第一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741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：	瓶裝水、樽裝飲料、預包裝飲料、即製飲料等等
水果及蔬菜類：	沙律、涼拌蔬菜、切製水果、豆類製品等
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
脂肪，油和乳化脂肪製品：	粟米油、橄欖油、調和油等
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
其他類：	芝士圈、薯片、蝦餅等

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

苯甲酸、山梨酸、鉛、鎘、總汞、總砷、亞硝酸鹽、三聚氰胺、蘇丹紅、金霉素、土霉素、四環素、大觀霉素、泰樂菌素、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、二氧化硫等。

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



檢測結果

- 整體合格率达99.9%
- 當中有1個樣本未能通過檢測。



檢測結果

- 結果顯示，有1個樣本未能通過檢測。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
流沙鹹蛋醬	金黃色葡萄球菌	1.5×10^5 CFU/g



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。
 - ✓ 追查食品的來源及分銷情況。
 - ✓ 通知供應商及零售商停售受影響的批次產品。
 - ✓ 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，拒絕購買來歷不明的食品。
- 應選購新鮮和衛生的食品，避免腐壞或感官異常的食品。
- 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

- 光顧可靠、信譽良好、衛生及持有牌照的店鋪或食肆食店。
- 食用及選購新鮮、無異常及外表完整的農產品。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。

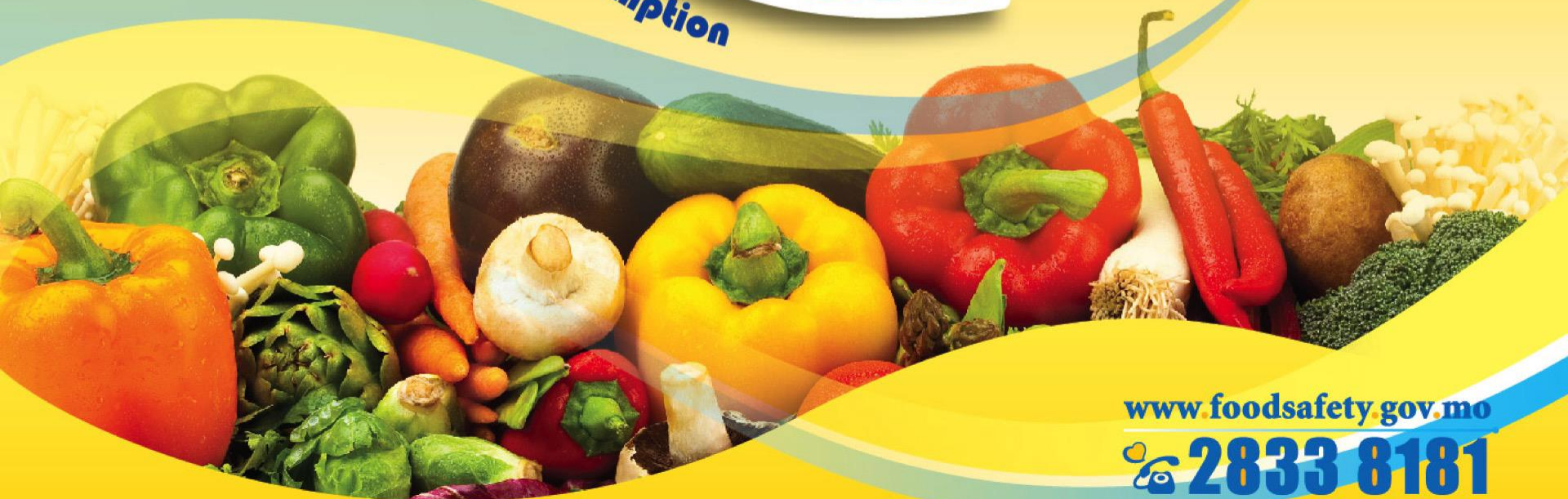


調查結果公佈及查詢

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)。





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**