

民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS



2017年第二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。



2017年第二季恆常食品市場檢測

- 在2017年第二季抽取合共801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、網店及外賣店等。

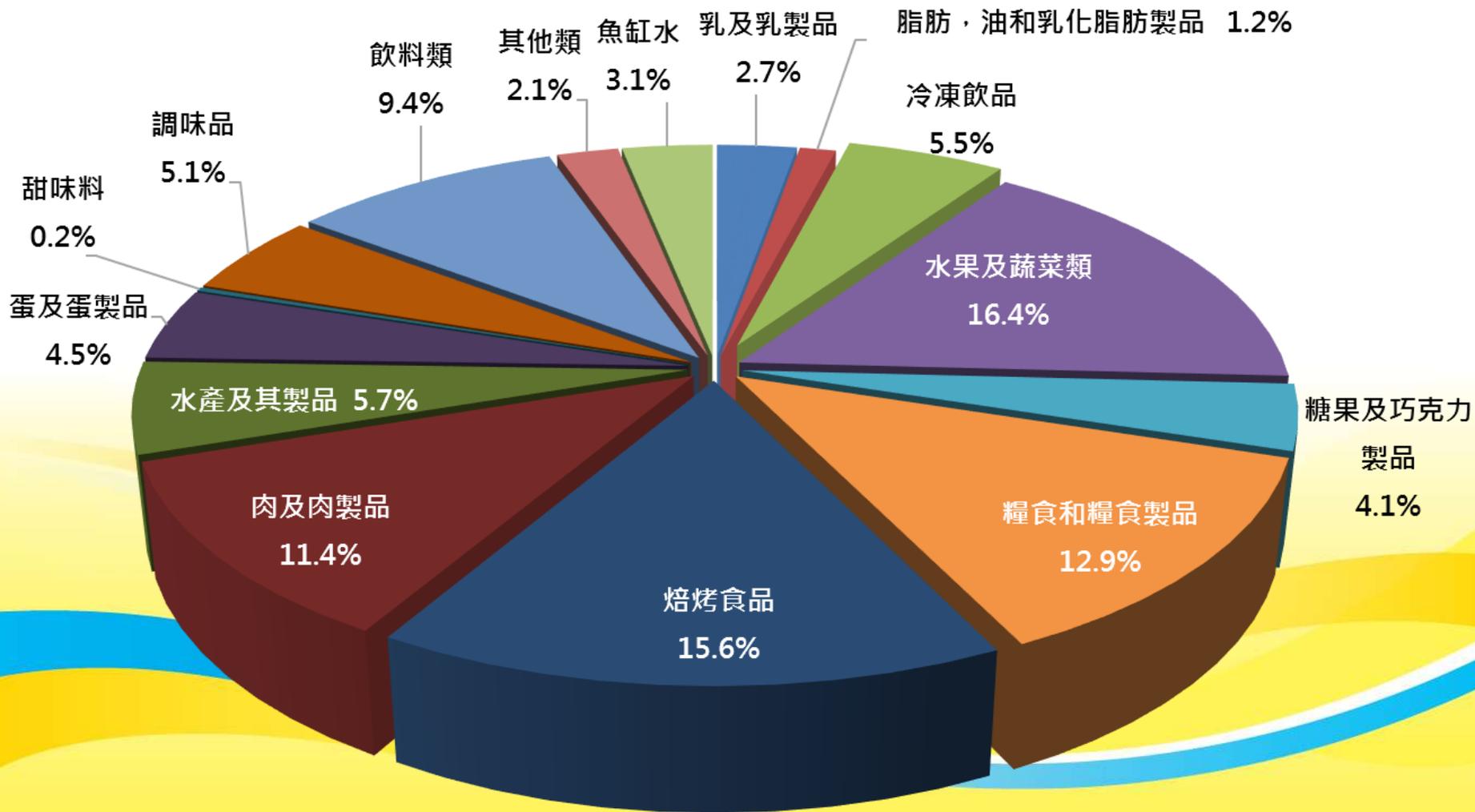


*註：當中3個樣本尚在檢測中

2017年第二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801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
甜味料：	砂糖、冰糖、方糖、紅糖、糖醬、蜂蜜等
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
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：	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、蠟樣芽胞桿菌、
產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、埃希氏大腸桿菌、霍亂弧菌等

■ 化學項目

鉛、鎘、總汞、總砷、亞硝酸鹽、硼酸、水楊酸、山梨酸、
苯甲酸、黃曲霉毒素B1、苯並(a)芘、酸價、過氧化值等

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137

檢測結果

- 整體合格率達99.5%
- 當中有 4 個樣本未能通過檢測。



檢測結果

- 結果顯示，有4個樣本未能通過檢測。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
蝦餃皇	硼酸	1000 mg/kg
西洋菜蜜 (樣本A)	苯甲酸	1960 mg/kg
菊花蜜	苯甲酸	734 mg/kg
西洋菜蜜 (樣本B)	苯甲酸	673 mg/kg



西洋菜蜜 (樣本A)



菊花蜜



西洋菜蜜 (樣本B)

科學認知：

- **硼砂** 經進食後會在人體內轉變成硼酸，不易被排出，連續攝入可在體內蓄積，影響人體健康。故此，硼酸及硼砂已被本澳列為食品中的禁用物質。
- **苯甲酸** 可防止微生物造成之食品品質劣變，以延長食品保存期限之食品添加物，屬低毒性，常被廣泛添加於飲料等食品中。根據檢出之含量，三樣本在正常食用情況下，一般不會對市民健康構成不良影響。

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
 - ✓ 通知供應商及零售商停售受影響的批次產品
 - ✓ 通報香港有關部門知悉及跟進事件
 - ✓ 要求生產商檢視有關食品的來源及製作流程
 - ✓ 在當局監察下銷毀問題食品
 - ✓ 進行複查及複檢
 - ✓ 發布新聞稿

給業界的建議

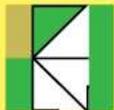
- 向信譽可靠的供應商採購食品及原材料，拒絕購買來歷不明的食品。
- 製作食品時，按工藝需要在合理的範圍內適當地使用食品添加劑
- 有義務保存進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應購買及出售。



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。





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

