



2021年第四季常規食品市場抽檢結果 及 2021年總結報告

市政署 食品安全廳

常規食品市場抽檢計劃

- 食品安全廳依據目前流通市場的食品種類和特點,制 定各類型的食品抽樣計劃。
- 包括"一般市售食品抽檢"及"餐飲食品抽檢"計劃。





2021年第四季常規食品市場抽檢

- 在2021年第四季合共抽取596個樣本進行檢測。
- 抽檢範圍包括本澳各區之飲食場所、超級市場、零售店、外賣店、小販攤檔等。

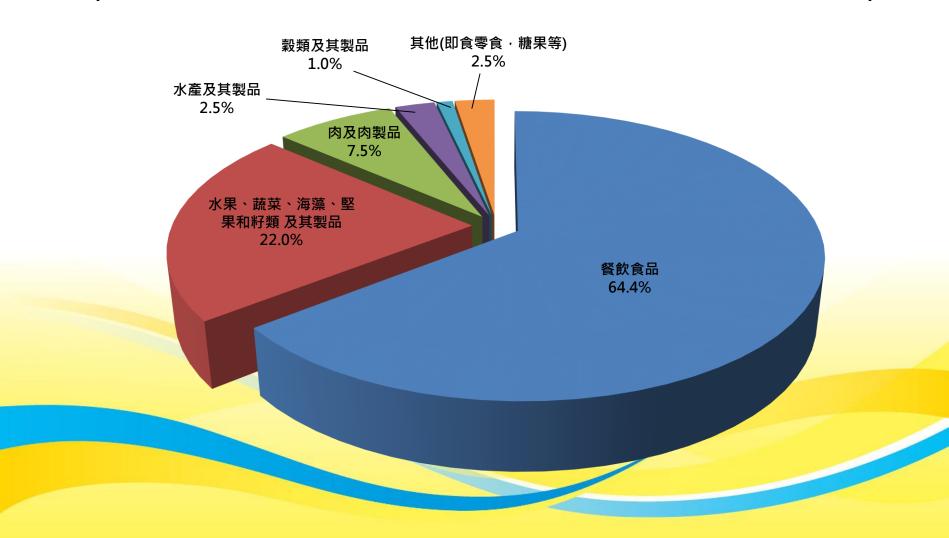




2021年第四季常規食品市場抽檢

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596個樣本)



樣本例子

	食品類別	食品例子
一般市售食品	水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類及其製品	提子、菜心、花菇、竹笙等
	肉類及其製品	和牛西冷、午餐肉、豬肉鬆、鴨潤腸等
	水產及其製品	鯪魚、沙甸魚、醬油花蟹等
	穀類及其製品	拉麵、小麥粉、豆乳等
	其他類(即食零食、糖果、飲料、奶製品等)	配方奶粉、綠茶粉、糖漿、蘇打汽水、 果汁糖和果子等
餐飲食品	烘焙食品、中西式甜品、燒味鹵味、刺 身壽司、海鮮冷盤及沙律	蜜桃蛋糕、珍珠奶茶、海南雞、叉燒、 滑蛋牛肉飯、泰式鳯爪、豬耳沙律等

檢測項目

■ 微生物項目

(致病菌)如沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、單核細胞增生李斯特氏菌、 蠟樣芽孢桿菌、彎曲菌屬、副溶血性弧菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌等。 (衛生指示菌)如埃希氏大腸桿菌、腸桿菌科細菌等。

■ 化學項目

山梨酸、苯甲酸、二氧化硫、乙酰磺胺酸鉀、阿斯巴甜、 環己基氨基磺酸鹽、糖精、鉛、錫、鎘、孔雀石綠、硼砂等。

■輻射

碘-131、銫-134、銫-137

檢測結果

- 所有596個抽檢樣本中,當中有1個樣本未能通 過檢測。
- 其餘所有595個抽檢樣本的檢測結果均未見異常,合格率為99.8%。

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
竹笙(飛龍牌)	二氧化硫	9500 mg/kg



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。
 - ✓ 通知有關店舗即時停售問題產品。
 - ✓ 要求店舗檢視有關食品的來源。
 - ✓ 要求供應商即時回收及下架相關問題產品。
 - ✓ 發布新聞稿,讓公眾知悉。

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。
- 如發現食品及原材料存有異常情況,應即時停售並回 收相關產品。

給消費者的建議

- 向信譽良好的店舖購買食材。
- 食用及選購新鮮、無異常及外表完整的食品。
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問,均不應購買或 食用。

2021年食品安全監督抽檢工作總結報告

2021年食品安全監督抽檢工作包括

• 時令節日抽檢 計劃



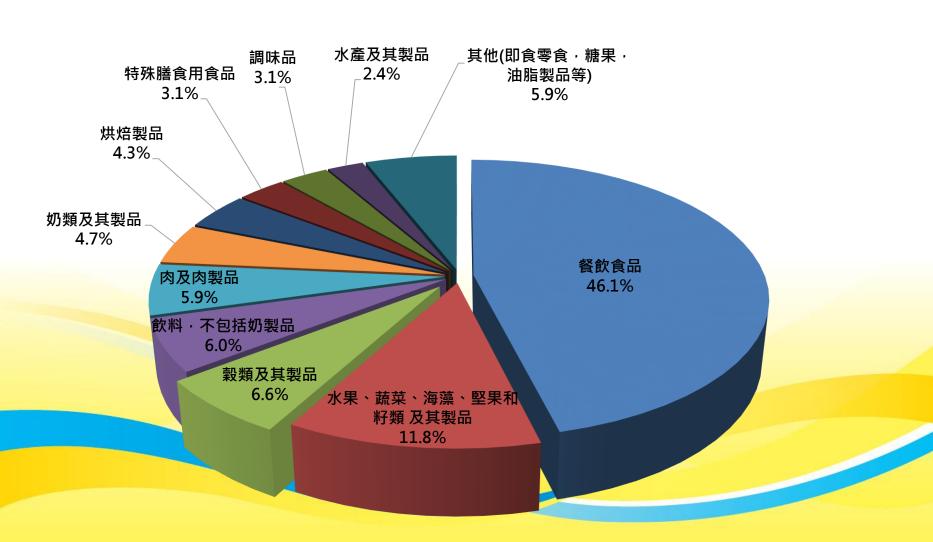
• 常規抽檢計劃



2021年全年食品檢測

樣本類別

(抽取包括時令食品及各類即食食品、飲品、糧油食品、零食等合共2880個樣本)



時令節日抽檢計劃

時令節日食品共抽取170個樣本,合格率為94.1%,包括賀年食品、端午粽、中秋月餅。

2021年已完成之檢測:

- 賀年食品:檢測結果中有10個未能通過檢測

- 端午粽:檢測結果未見異常

- 中秋月餅:檢測結果未見異常

常規抽檢計劃

- 包括「一般市售食品抽檢」及「餐飲食品抽檢」
- 樣本數量共2710個
- 合格率為99.7%

不合格食品樣本共7個

- 超盛三色方丼(蠟樣芽孢桿菌)
- 三文魚魚生丼飯(單核細胞增生李斯特氏菌)
- 左口魚裙邊刺身(單核細胞增生李斯特氏菌)
- 精製水蜜桃(環己基氨基磺酸鹽(又名甜蜜素))
- 生雲吞(硼砂)
- 風琴魷魚片(山梨酸)
- 野生竹笙(二氧化硫)

常規抽檢計劃

 市政署即時進行跟進及處理,要求有關商號停售及 銷毀有問題產品,協助追查有關食品的來源及製備 流程,發佈新聞稿,持續監察及跟進事件,以確保 食品安全。

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。
- 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。
- 提高食品作業人員的食品安全衛生意識,確保食材和 食品的儲存及製作過程安全;生熟食品應妥善處理, 避免交叉污染。
- 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、信譽良好以及衞生的店鋪購買食品。
- 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。

抽檢結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果及注 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)。







