



業界資訊

處理及售賣刺身、壽司應符合要求

近年銷售刺身、壽司類食品的專賣店或餐廳愈來愈普遍，甚至有經營者會同時提供魚生、火鍋食材及熟食。然而一旦在處理這些生鮮即食食品時稍一不慎，就很容易引起食品安全及衛生問題。故此，食安中心為餐飲業界發出衛生操作指南，業界應設法減低在製作及處理壽司和刺身時所造成的危害。摘錄部份重點內容如下：

貨源

- 1 向衛生可靠的供應商購買水產食材，且須要檢查進出口當地簽發的衛生證明文件等資料。
- 2 只選用「刺身 / 生食」等級食材製作刺身、壽司等食品。

貯存

- 1 需冷凍冷藏的食材應貯存於獨立的雪櫃或雪櫃內指定的專用部分，並確保雪櫃有效製冷和溫度正確。
- 2 刺身必須在冷藏溫度（0°C ~ 5°C）下解凍，由解凍至使用之總時間不宜超過48小時。
- 3 如要分裝食材應按使用量獨立包好，標示日期，並遵循「先入先出」原則。

配製

- 1 配製壽司和刺身宜在獨立工作區間製作，使用獨立專用廚具，砧板或刀具應有適當的標示以識別為配製壽司和刺身專用。
- 2 必須嚴格遵守個人及環境衛生。

運送與展示

- 1 製成的壽司和刺身在運送和展示期間必須保存在5°C以下。
- 2 預先包裝之壽司和刺身應附有清晰的保質期標示及貯存條件提示。
- 3 壽司和刺身應當天製當天賣，切勿隔日供應。

從業人員須知

- 1 進食受化學和微生物污染的刺身和壽司等生食可引起食源性疾病。
- 2 食品處理不當、冷藏溫度不足、個人及環境衛生不佳是引起食安問題的主因。
- 3 「高風險人群」進食生鮮即食食品，可對其健康構成較高風險，供應前可溫馨提示顧客。



為了讓業界更好地掌握指南的要點，早前民署食安中心派員走訪本澳各區，上門為出售刺身、壽司類食品商戶提供現場指導，協助業界完善管理，降低食安風險。



食安焦點

認識食品中的甜味劑

夏日炎炎，食一份冰凍甜品，飲一杯透心涼的凍飲，定必是消暑最佳項目。舉凡含糖飲品、雪糕、糖果、乾果蜜餞、蛋糕等，我們經常食用的食品中均含有糖分，因此在我們日常生活中不經意攝入糖分的機會確實不低。然而，近年醫學界普遍建議，廣大消費者要降低日常飲食中糖分的攝取，以預防及控制肥胖和患上慢性疾病的風險。對於想享受甜味帶來愉悅，或有特殊飲食需要的人士而言，代糖就成了替代品。

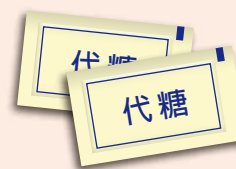
代糖的價值

代糖（甜味劑），是糖以外另一種可為食物添加甜味的食品添加劑。由於代糖甜度高熱量低的特性，用量極少就能達到理想甜度，大大替代了蔗糖、果糖、葡萄糖等糖類的使用，因而可大幅減少食物所含的熱量，降低對胰島素或血糖水平的影響，讓有特殊膳食需要人士，亦能享用到食品該有的甜味。

代糖從來源上可分為天然與合成兩種，天然的代糖取自植物，如菊糖、山梨醇、木糖醇等；合成的代糖，又稱人工甜味劑，以化學方式合成，由於其甜度很高，所以使用極少量便能達至食品所需之甜味，如糖精、阿斯巴甜、醋磺內酯鉀等。代糖常使用於飲品、糖果、香口膠等食品外，也會使用於烘焙類產品如餅乾和蛋糕中。

代糖的食用安全

代糖屬食品添加劑，獲准使用的代糖已經通過經由聯合國糧食及農業組織（FAO）及世界衛生組織（WHO）聯合食物添加劑專家委員會（JECFA）作出全面的安全性評估，只要適量及適當地添加於指定的食品中，對人體的健康不會構成影響。然而在多種代糖中，值得注意的是一種叫阿斯巴甜的代糖。阿斯巴甜常使用於標榜「低卡路里」或無糖的食品及飲品中，然而有部份人士（例如：患有苯丙酮尿症的患者）進食後會對健康構成影響，必須避免食用阿斯巴甜，而在購買食品時要務必注意包裝上的標示。廣大消費者選購食品時可細閱食品標籤中的產品成分，便能進一步了解該預包裝食品是否含有甜味劑。



- ◆ 代糖作為糖的替代品，可以讓有需要人士亦能享用到食物中的甜味。
- ◆ 天然的代糖取自植物，如菊糖、山梨醇、木糖醇等；而人工合成的代糖，如糖精、阿斯巴甜、醋磺內酯鉀等。
- ◆ 選購時可細閱食品標籤中的產品成分，便能了解該預包裝食品是否含有甜味劑。



食品檢測及調查

2017年上半年食肆及食品經營場所監測簡報

民政總署食安中心的食品市場及食安事件監測工作，包括對本澳食品經營場所進行衛生巡查、抽檢食品、監測分析本地及海外食品事件，評估對本澳市民的影響，並採取適切行動，以降低食安風險。

食安工作簡報表 (二零一七年一月至六月)

項目	數量
食品及飲食場所衛生巡查	5,400間次
執法開立卷宗個案	33宗
採取預防及控制措施	20宗
檢測食品樣本數	1,600個
集體胃腸炎 (食物中毒) 個案調查	15宗
食品預警	28則
新聞發佈及傳媒採訪	51篇
業界培訓及交流會議	40場
公眾教育講座及活動	144場
編寫及上載食安教材	43則

巡查及執法

2017上半年，中心對食品及飲食場所執行衛生巡查約5,400間次，抽取食品樣本逾1,600個，當中2個抽檢樣本未能通過檢測，涉及使用到禁用物質「硼砂及硼酸」，以及添加超出安全參考限值的食品添加劑，食安中心已即時採取措施，要求業者下架停售、回收問題產品，並勒令其改善製作程序，以符合食用安全。

由於食品生產經營場所或設施、工具不符合衛生要求而被食安中心採取「預防及控制措施」的共20宗，當中包括限制涉事商戶供應存有食安疑慮的食品、即時改善設施及場所衛生等。另外，根據《食品安全法》開立卷宗個案共33宗，主要涉嫌銷售、收集走私食材，食安中心會繼續進行監督，加強情報搜集及分析，並聯同相關部門打擊走私未經檢疫食材等行為。

提升風險意識

另外，食安中心透過恆常食品事故監察系統，主動監察全球各地發生的食安事件，並且評估對本澳居民的影響，繼而發出預警及撰寫風險交流資訊。上半年中心共向本澳食品業界發出28則食安預警，與業界共同阻截風險蔓延，並因應影響因素撰寫相關科普資訊及食安建議共43篇，以加強公眾的食安認知及食安工作的透明度。

在集體胃腸炎事件方面，中心上半年共跟進並處理了15宗個案，經調查分析，引起事件的病原體為細菌性居多，主要與食品生產作業流程疏忽有關，當中尤其生熟食品交叉污染、食品調配後貯存溫度及環境不當、冷藏及加熱處理不足等，最易引起食安問題。

食安動態

第四十九屆國際食品添加劑法典委員會會議在澳門舉行

由國家衛生和計劃生育委員會主辦、國家食品安全風險評估中心承辦、澳門民政總署協辦的第四十九屆國際食品添加劑法典委員會會議三月份在澳門舉行。來自五十個成員國和一個成員組織（歐盟）及三十二個國際組織的二百六十多名代表參加了本屆會議。

中國派出來自國家衛生和計劃生育委員會、農業部、國家品質監督檢驗檢疫總局和香港食物環境衛生署等的代表參加會議，民政總署亦得到國家食品安全風險評估中心的支持，以中國代表團成員身份參與。這次亦是中國自擔任食品添加劑法典委員會主持國以來，首次在澳門舉辦有關會議，澳門特別行政區行政法務司司長陳海帆作為主禮嘉賓在開幕儀式上發表致辭。

與葡萄牙食品和經濟安全管理局舉行食安合作會議並開展人員培訓

澳門特區政府行政法務司去年十月與葡萄牙經濟部簽署了食品活動監測及監察範疇的合作協議書，根據協議內容，雙方工作小組每年輪流召開一次工作會議。而首次會議於本年五月二日，由民署管理委員會主席戴祖義與葡萄牙食品和經濟安全管理局監察長Pedro Portugal Gaspar在澳門共同召開。

在是次食安合作會議上，雙方就信息通報、食品檢驗技術、人員培訓等方面進行探討，共同促進兩地的食安工作。同時藉會議機會，邀請了葡萄牙食品和經濟安全管理局的專家及官員為本澳食品監督人員進行培訓，約六十名分別來自民署、經濟局及消費者委員會相關人員完成課程。

食安中心舉辦食品資訊站夏日繽紛賞活動

民政總署「食品資訊站」推出新主題內容，以日常生活中常見的奶製品，呈現食品安全由農場到餐桌的概念，並於七月期間舉辦“食品資訊站夏日繽紛『賞』”活動，由專人導賞帶領參加者瞭解奶製品由生產到食用整個監管流程。活動老少咸宜，適合親子同樂，而且導賞結束後，參加者更可獲得精美紀念品或《牛奶的故事》填色繪本乙份，讓學習食安知識從社區延伸至家庭，亦藉親子共同完成填色繪本，從小培養食安意識。

