

2025年賀年食品檢測結果

市政署
食品安全廳

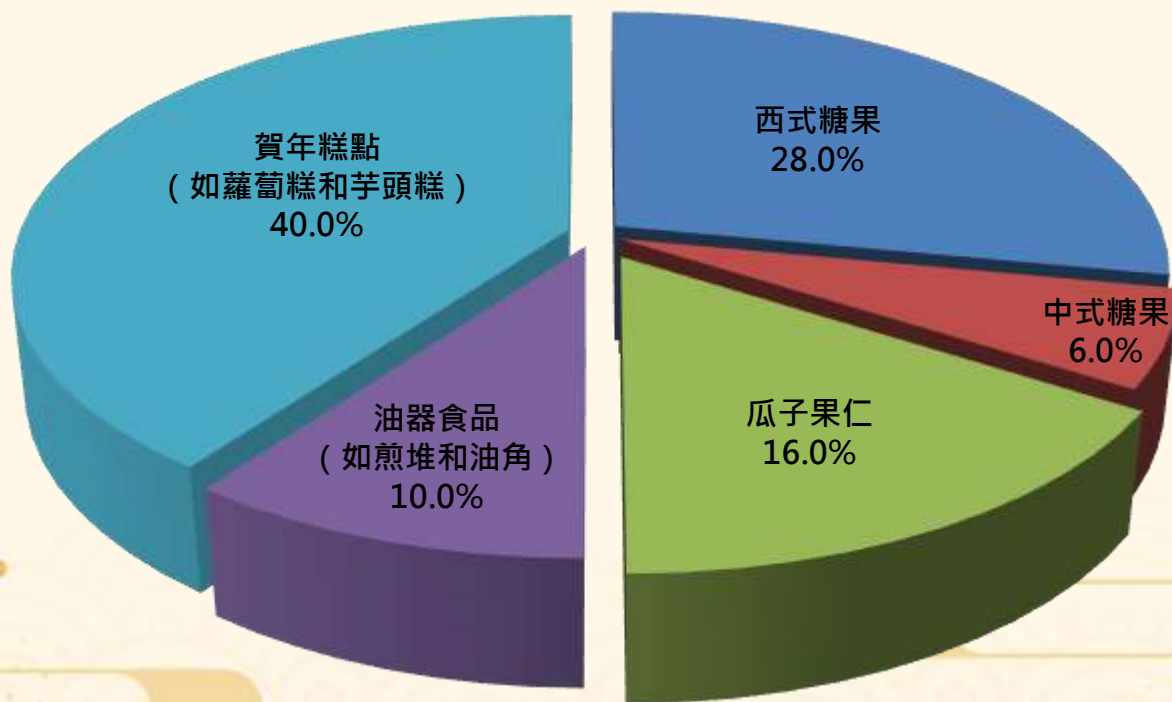
背景

- 為確保賀年食品的食用安全，市政署和消費者委員會合作進行賀年食品的抽樣檢測工作。
- 於本澳各區市面抽檢各式應節賀年食品，抽取共100件樣本進行微生物學和化學檢驗。



樣本類別

- 於本澳食肆、超市及零售店舖等抽取共100個賀年食品樣本，包括：中式或西式糖果、瓜子果仁、賀年糕點（如年糕、蘿蔔糕和芋頭糕）、油器食品（如笑口棗、煎堆和油角）。



檢測項目

- 微生物學項目：
 - 致病菌
(如沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌和蠟樣芽孢桿菌)
- 化學項目：
 - 真菌毒素 (黃曲霉毒素B1)
 - 防腐劑 (如二氧化硫、苯甲酸、山梨酸)
 - 重金屬污染物 (鉛)

檢測結果

- 所抽取100個樣本全部通過檢測，未有檢出不合格樣本。



給業界的建議

- 應向可靠的供應商取貨，拒絕購買來歷不明的食材。
- 製作食品前須確保原材料安全衛生，嚴格遵守食品安全標準，避免超範圍、超劑量使用食品添加劑。
- 製備好的食品應妥善保護，並於合適的溫度及環境下存放及展示。
- 保存來貨單據及銷售紀錄，以便追查貨源。

給消費者的建議

- 在選購賀年食品時應留意其貯存方法及保存限期。
- 在購買散裝食品時，除了應留意盛載食品容器是否衛生、食品狀態是否良好外，亦要留意店舖員工的個人衛生情況。
- 選購時應注意以食品色澤自然為要，避免選購色澤過於鮮艷或亮白的食品。
- 購買賀年糕點後應盡快進食，如非立即食用，應放置於攝氏五度以下的雪櫃。
- 進食前應將糕點徹底加熱，並不應翻熱糕點超過一次。

網購、代購食品及網上訂餐同受監管

- 不論以何種形式進行食品的生產經營，均受《食品安全法》監管及約束。
- 本地從事網購、代購食品經營活動屬市政署恆常監察範圍，業者應配合相關部門的食品安全監督工作。
- 消費者網購食品前必須清楚當中可能存在的風險，尤其是一些預製食品如年糕等，製作、貯存及運送條件稍為不慎，容易孳生細菌。
- 使用第三方網上訂餐及送餐服務時，要清楚瞭解食品的配送及貯存條件等情況，收貨時必須謹慎查看食品包裝及溫度，若對食品質量存疑，應立刻向配送員或商戶反映，拒絕收貨。

抽檢結果的公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果和注意事項：

- 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)



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar · Food Safety Hotline

 **2833 8181**

www.foodsafety.gov.mo



「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo



foodsafetymo



食品安全資訊



市政署食品安全資訊