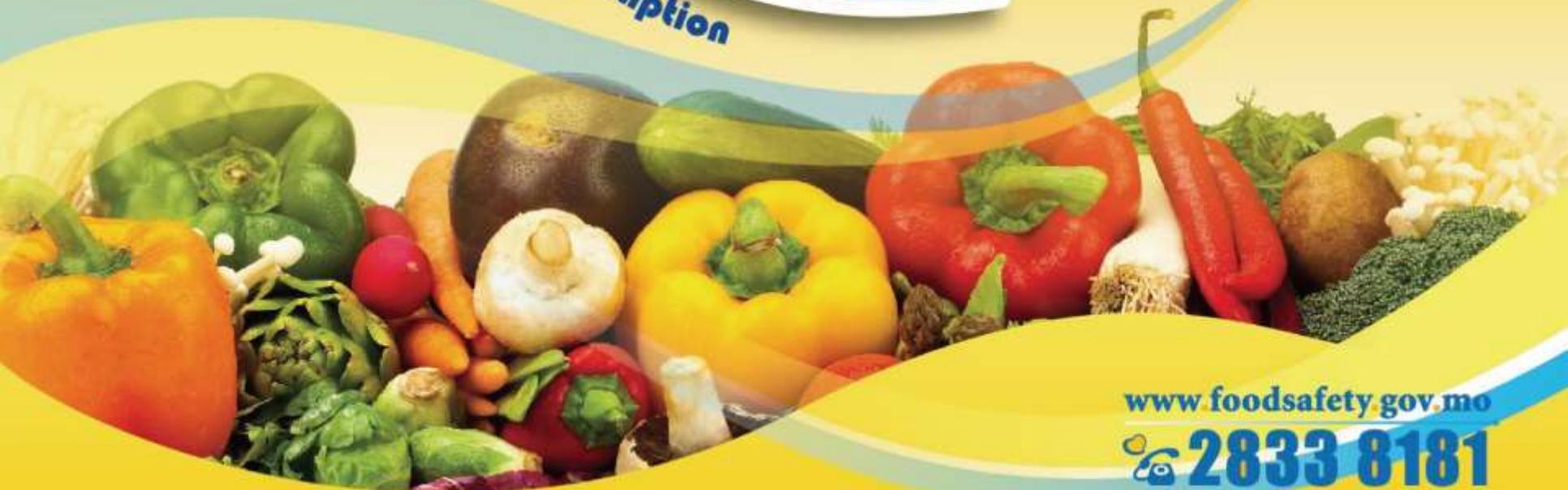


Alimentar-se com segurança e prazer  
Safe food. Safe Consumption

食品安全  
食得安心



[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

2833 8181



# 認識澳門食安標準及 共同維護澳門食品安全





# 1. 認識澳門

## 食品安全標準



# 食品安全標準的制定

- 根據5/2013號法律《食品安全法》第二章第七條：  
食品的生產經營，以及在生產經營過程中對食品添加劑及食品相關產品的使用，**均須符合食品安全標準**
- 影片：簡介澳門食安標準

第5/2013號法律

**食品安全法**

2013年10月20日生效



# 制定澳門食安標準之背景

- 澳門所制定的食品安全標準，是以保障澳門居民食品安全為首要原則
- 並須兼顧在標準推出後不會影響本地食品的穩定供應
- 同時，澳門作為世貿易組織（WTO）成員，亦須履行世貿組織的《實施衛生與植物衛生措施協定》，讓國際社會知悉本澳之標準

# 食安標準的參考依據

- 食品法典委員會（CODEX）所訂定的相關標準為核心
- 同時參考食品添加物聯合專家委員會（JECFA）對食品中有關危害物質的研究結果
- 最後分析國際、鄰近地區間的標準，綜合考量本地的實際應用情況及監測結果



# 食安標準的制定流程

1.



徵詢專家及執行部門等意見。

2.



法律部門編寫法律條文。

3.



呈行政會分析，繼而再由行政長官以行政法規方式頒布，具有法律約束性。

4.



透過世界貿易組織通報各成員。

# 本澳已頒布及執行的食安標準類別

## 食品添加劑



• 食品中食品添加劑

## 食品禁用物質



• 食品中禁用物質

## 食品營養成分



• 嬰兒配方食品



## 食品殘留物



• 獸藥殘留  
• 農藥殘留

## 食品污染物及毒素



• 放射性核素  
• 真菌毒素  
• 重金屬污染物

## 食品微生物



• 嬰兒配方奶粉致病性微生物  
• 奶類食品中致病性微生物

# 本澳的食品安全標準

食品安全標準  
為本澳食品安  
全的執法指標



食品安全法及標準

# 食安標準的法律約束

- 目前本澳的食品安全標準中，以行政法規形式頒布，**具法律約束效力**
- 一旦發現食品生產經營者不符合食品安全標準生產食品，儘管未對他人身體造成危險，亦足以構成「**行政違法行為**」，可被罰款澳門幣**五萬元至六十萬元**
- **生產經營有害食品罪**：如對他人身體完整性造成危險，處**最高五年徒刑**，或科**最高六百日罰金**



**不符合食安標準**  
可被監禁 或 罰款\$5-60萬Mop



# 本澳食品安全系統--雙重防線監管

- 第一重 入口監測
- 第二重 市場監督

- 恆常食品檢測
- 時令食品檢測
- 專項食品調查
- 食品事故監察系統監測



# 違反食安標準個案 ( 2017-2019)

- 2017年
  - 一食肆製作的蝦餃樣本驗出禁用物質硼砂
- 2018年
  - 一食肆抽取的鮑魚樣本中檢出氯霉素
  - 一本澳酒店生產的月餅樣本的黃曲霉毒素B1含量超出規定
  - 巡查時發現一食肆場所內存有禁用物質硼砂，負責人承認用於醃製排骨
- 2019
  - 一款進口活象拔蚌產品含過量重金屬污染物
- 上述個案已開立卷宗跟進處理，相關人仕需負上法律責任

# 不符合食安標準

## ➤ 跟進措施

- 即時向相關進口商、零售單位等發出食品預警
- 發出新聞稿通知市民和業界
- 持續於市面各零售點進行巡查



The screenshot shows a news article from the Government of Hong Kong website. The article is titled "市政署檢出一款進口活象拔蚌產品含過量重金屬污染物" (The Food and Environmental Hygiene Department has detected a product of imported live geoduck clams containing excessive heavy metal pollutants) and is dated 25/01/2019. The article text states that the department's food safety officers found a product of imported live geoduck clams (Geoduck Clams) from a certain area in Canada. The product was found to contain excessive heavy metal pollutants, specifically lead, which exceeds the maximum permitted level under the Food and Environmental Hygiene Department's regulations. The department has issued a warning to the importer and the retailer, and has also issued a recall notice to the public. The article also provides details about the product, including the Mark Number (MLT 1903), Harvest Area (2-18-C1), Harvest Date (January 3, 2019), Packing Date (January 5, 2019), Air Waybill number (160 7935 2313), and the Packer (Clear Bay Fisheries Inc. BC970SP).

最新公布

### 市政署檢出一款進口活象拔蚌產品含過量重金屬污染物

25/01/2019

市政署於食品入口檢驗時發現，在一款由加拿大入口本港、產地為加拿大之活象拔蚌 (Geoduck Clams) 樣本檢出食品中含過量重金屬鉛，其檢測結果超出本港相關行政法規規定。市政署高度關注事件，已即時通知涉事入口及經銷商，並在進口單上對同一來源之加拿大活象拔蚌採取留意措施，及加強監察同類產品，以保障食品安全。

市政署對一款由香港分拆進口本港、產地為加拿大之活象拔蚌 (Geoduck Clams) 樣本進行日常入口抽查，檢出食品含過量鉛 0.99mg/kg，其他測試結果超出本港第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》之相關規定。根據進口檢驗記錄資料顯示，本港進口商為“利恒魚保”，經銷商為德商“豐發海產貿易有限公司”。入口之涉事加拿大活象拔蚌產品共一箱，衛生證編號 3224636，重量為二十公斤，受影響之產品及涉事批次如下：

Mark Number (包裝編號): MLT 1903

Harvest Area (採獲區域): 2-18-C1

Harvest Date (採獲日期): January 3, 2019

Packing Date (包裝日期): January 5, 2019

Air Waybill (航空運單編號) # 160 7935 2313

Packer (包裝商): Clear Bay Fisheries Inc. BC970SP

# 進食不符合標準之食品

- 「超標」不等同「即時危害」，需進一步了解市民進食頻次、進食量多寡、超標物質的危害性
- 「超標」即意味著觸犯了當局採取行動的「紅線」



# 超標 = 即時危害嗎？



若某白米被檢出含有鎘0.3 mg/kg違反了標準，對人體健康構成影響？

- 腎臟和骨骼中累積鎘，長期可能會引起腎衰竭或痛痛病
- 本澳《食品中重金屬污染物最高限量》對鎘的最高限量為  
**0.2 mg/kg**

# 超標 = 即時危害嗎? (續)

- 白米被檢出含鎘0.3 mg/kg，《食品中重金屬污染物最高限量》對鎘的最高限量為0.2 mg/kg
- 聯合國糧農組織/世衛組織聯合食物添加劑專家委員會 (JECFA)對鎘制定的健康參考值為每週每公斤體重不超過0.007 mg
  - 以一個成年人體重60公斤作計算，即每週攝取鎘的含量不宜超過0.42 mg

故60公斤體重的成年人需要終生每週連續食用1.4公斤（還沒烹煮的重量）上述白米才會達到參考值。

# 應客觀、理性地分析

評估因素包括：



1. 「超標」了多少？



2. 我們進食的量  
是多少？



3. 進食該食品的  
頻率如何？



4. 超標物的  
「毒性」如何？



## 2. 食安標準與我們的生活關係



# 正確認識食品添加劑

防腐劑



亞硝酸鹽

增稠劑



卡拉膠

防腐劑



己二烯酸鉀

甜味劑



阿斯巴甜

膨鬆劑



碳酸氫鈉

乳化劑



脂肪酸甘油酯

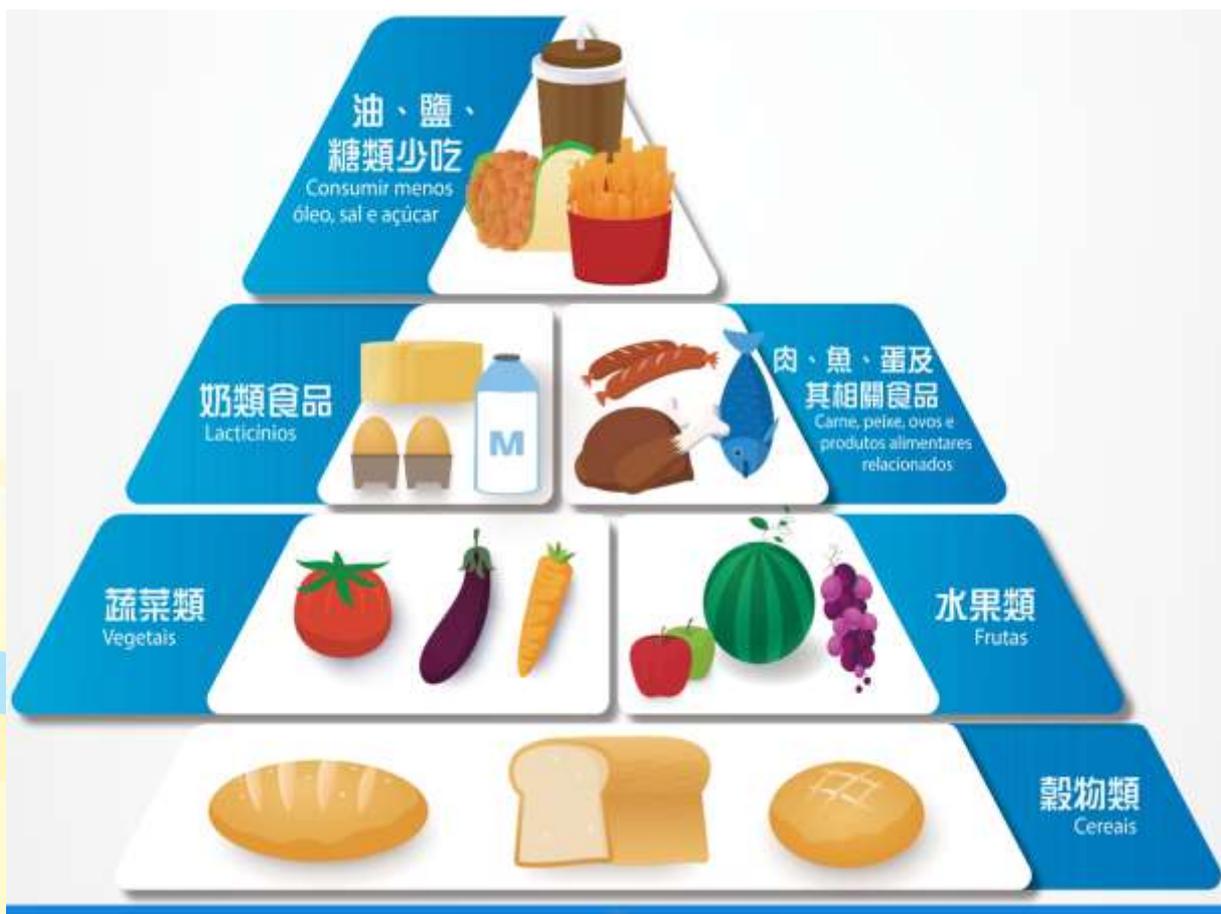
色素



焦糖色素

# 市民應保持均衡飲食

選擇天然食品及不同品牌的預包裝食品  
以免過度集中攝取食品添加劑



全面的食品安全監督

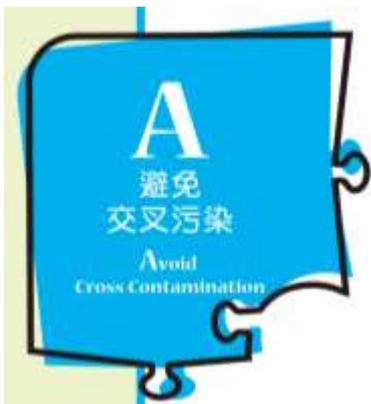
=

食品安全



# 3. 維護澳門食品安全 - 掌握食品安全5要訣ABCDE





# 如何預防交叉污染？



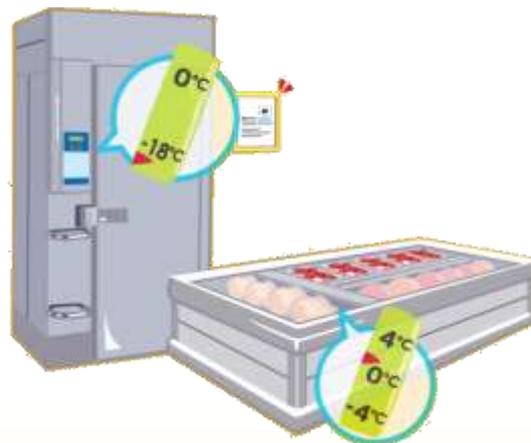
妥善分開生食、即食食品和熟食

# 謹慎選購



## 1. 檢查食品貯存環境

- 冷凍食品：-18°C或以下
- 冷藏食品：5°C以下
- 常溫食品：陰涼通風處



## 2. 檢查食品感官特性

- 外觀、氣味、質地
  - ✓ 冷凍食品：堅硬如石
  - ✓ 新鮮/冰鮮肉類：緊緻有彈性
  - ✓ 粉狀/米類產品：保持乾燥



# 謹慎選購



## 3. 檢查預包裝食品

- 仔細閱讀包裝上的標籤
- 包裝完整無破損、膨脹/凹陷
- 留意食用期限





# 保持清潔

- 保持清潔：預防交叉污染
- 良好個人衛生習慣：經常保持雙手清潔



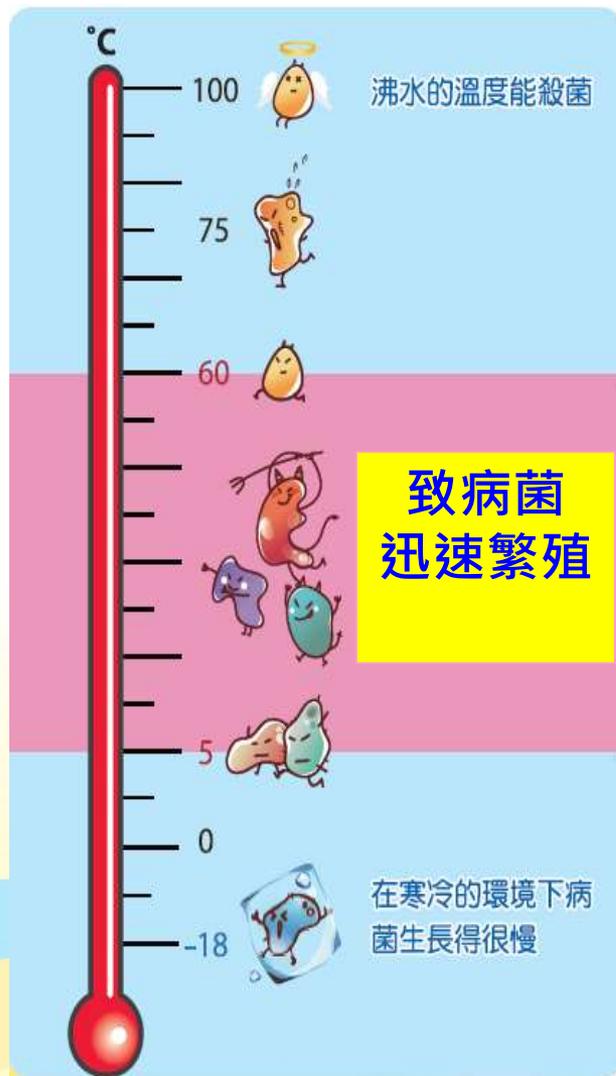


# 徹底煮熟

- 烹煮食材前，仔細檢查是否適合安全食用
- 安全水源徹底清洗
- 所有食物應徹底煮熟

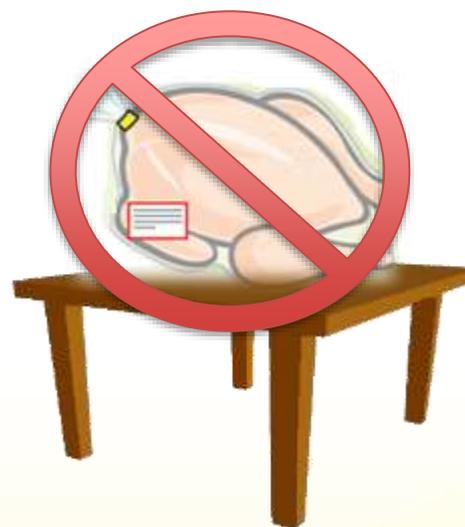


# 危險溫度帶



安全

危險溫度帶  
5°C~60°C

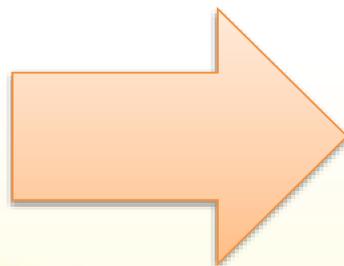


安全

新鮮/冷凍/即食食品/  
烹煮後的食品  
切勿在室溫下放置超過2小時

# 食品安全——從農場到餐桌

我們的食物從何而來？



# 食品安全——從農場到餐桌



# 保障食品安全，三方齊盡責

