

市政署對市售預先切開水果及水果飲料抽樣檢測 結果未見異常

炎炎夏日，預先切開水果及水果飲料是市民喜愛購買的消暑食品。然而，預先切開水果、水果飲料等食品的製作過程涉及多重人手處理，倘若在處理過程中使用了受污染的水果、處理或貯存溫度控制不當等，便有機會增加致病性微生物污染的風險。為瞭解本澳市售預先切開水果及水果飲料的衛生安全情況，市政署食品安全廳於市面抽查了合共四十個相關產品樣本，進行致病性微生物檢測，結果顯示所有樣本均未見異常。

是次專項食品調查中，市政署分別抽查本澳手搖飲料外賣店、百貨公司、超級市場等店鋪出售的預先切開水果及水果飲料，並進行致病性微生物的檢測，當中包括沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌。調查結果顯示，所有樣本均未見異常。

預先切開水果及水果飲料(部分例子)			
樣本名稱	包裝狀況	檢測項目	檢驗結果
水果拼盤 (預先切開水果)	包裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
菠蘿 (預先切開水果)	包裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
金桔檸檬 (手搖飲料)	杯裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
水果茶 (手搖飲料)	杯裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格
橙汁 (瓶裝飲料)	瓶裝	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及單核細胞增生李斯特氏菌	合格

預先切開水果及水果飲料抽樣檢測

市政署提醒市民在選購食品時，應光顧信譽良好的店鋪，購買後應盡快食用或飲用；若非即時食用或飲用，應將水果拼盤、水果飲料等食品貯存於攝氏5度以下；如對食品的質量存疑，便不應購買和食用或飲用。此外，部分水果飲料的糖分含量較高，建議市民需注意均衡飲食，適量飲用水果飲料。

市政署已將是次專項調查結果上載至食品安全資訊網www.foodsafety.gov.mo及食安資訊手機應用程式（App），市民可登入瀏覽詳情。

食安動向

內地食品農產品供澳20年圖片展 移師祐漢食安資訊站舉行



為加深公眾對內地供澳食品的安全監管及穩定供應方面的瞭解，以及特區政府保障本澳食品安全的措施，國家海關總署與澳門特別行政區市政署聯合主辦的「守望相助，攜手共進——保障內地食品農產品安全供澳20年工作紀實圖片展」已於6月17日至23日於市政署大樓禮堂舉行，活動吸引不少居民及旅客進場參觀，進一步瞭解兩地在維護食品安全上所作的努力。圖片展已於6月24日已移師市政署祐漢小販大樓一樓食品安全廳食品資訊站舉行，展期將至12月31日，歡迎市民踴躍進場參觀。

是次圖片展分為三大主題部分，包括國家海關總署就有關內地食品農

產品安全供澳20年之工作紀實、市政署保障本澳食品安全的工作，以及國家海關總署特別因應是次展覽為本澳青少年及兒童編製的「供澳生鮮系列漫畫」，圖文並茂地闡述有關工作實況。

市政署食品安全廳食品資訊站開放時間為每日早上10時至下午6時正（逢星期一休息）；另外，十月份起食品安全廳將逢週三下午三時三十分恆常舉辦圖片展介紹專場，安排專人為參與人士介紹圖片展內容，市民只需提前十分鐘到食品安全資訊站登記便可參加，歡迎踴躍參與，瞭解兩地在維護食品安全上所作的努力。

展覽點Locais

24/06-31/12/2019

市政署食品資訊站（祐漢小販大樓一樓）
Posto de Informações sobre Produtos Alimentares do IAM
(1º andar do Edifício de Vendilhões do Iao Hon)

每日上午10時至下午6時
Diariamente, das 10h00 às 18h00



守望相助 攜手共進

保障內地食品農產品安全供澳20年
工作紀實圖片展

Apoiar mutuamente e trabalhar juntos
Exposição de Fotografias dos Trabalhos da Garantia do Fornecimento Seguro de Produtos Agrícolas para Consumo Humano do Interior da China a Macau durante 20 anos



食品安全資訊

03
2019

www.foodsafety.gov.mo
2833 8181



網購月餅有風險？



食安關注日九月啟動啦！



水果及水果飲料抽檢 結果未見異常

食安焦點

月餅暗藏毒素？

月餅，是農曆八月十五中秋節的傳統應節食品，據歷史記載早在唐朝已有吃月餅的習俗，這飲食習慣亦一直流傳至今。然而，市政署食品安全廳過去卻曾兩度在月餅抽檢樣本中發現黃曲霉毒素B1（aflatoxin B1）超標，究竟什麼是黃曲霉毒素？月餅真的會暗藏毒素？

臨近中秋，市政署食品安全廳透過時令食品檢測機制對市售月餅進行微生物學及化學檢測，以確保食用安全，保障消費者健康。而過往在2016年及2018年的檢測中，曾驗出個別樣本的黃曲霉毒素B1含量超出本澳第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》所列之限值，須即時停止出售及回收所有問題產品。

那麼，什麼是黃曲霉毒素呢？黃曲霉毒素為霉菌毒素的一種，是由黃曲霉菌屬（*Aspergillus* spp.）的相關霉菌所產生的二次代謝物，主要包括B1、B2、G1及G2四類毒素，其中最常見為B1，其毒性也是四類毒素中最高。人體受黃曲霉毒素的影響可分為急性中毒和慢性中毒，急性中毒是指身體在短時間內攝入高劑量的黃曲霉毒素，引致急性食物中毒，中毒徵狀包括發燒、嘔吐及黃疸，嚴重的會損害肝臟，甚至死亡，但這種情況在已開發國家十分罕見；慢性中毒即長期攝取被微量黃曲霉毒素所污染的食品，可能將會引致肝癌。

黃曲霉菌存在於泥土裏，在有氧、溫度較高（28℃－33℃）和潮濕的環境中會產生黃曲霉毒素。黃曲霉菌可生長在熱帶或亞熱帶地區所種植的玉米、花生、穀類、堅果、或以上食品的相關製品等；此外，若家禽進食了受黃曲霉毒素所污染的飼料，會把毒素積存於動物體內，因此動物的乳製品或肉製品亦有機會發現黃曲霉毒素的存在。

黃曲霉菌外觀一般呈綠色，但其產生的黃曲霉毒素為無色、無味、無臭，且其能抵受高溫，一般的烹調溫度下不易將其結構破壞或消除毒性。因此，即使傳統月餅經過高溫烘培亦被驗出黃曲霉毒素含量超出參考限值，可想而知黃曲霉毒素的耐熱性有多強。而月餅中受黃曲霉毒素所污染，可能跟內餡的原材料或蓮蓉的貯存不當有關。

為預防及減低食品風險，業界及市民應向可靠、有信譽的店鋪或供應商購買月餅或採購

食材，將食品及食材存於乾爽及陰涼的環境，以減低食品中真菌毒素生成的機會；如發現食材有發霉的跡象，應將有關的食材整個丟棄，不能只切除發霉的部分。

除黃曲霉毒素外，還有赭曲霉毒素、展青霉素都對人體危害較大的真菌毒素，因此政府制訂了第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》，訂定黃曲霉毒素B1、黃曲霉毒素M1、赭曲霉毒素A及展青霉素在不同食品種類中的最高限量，以保障本澳市民的食品安全。只要市民及業界做好以上的預防措施，加上政府對霉菌毒素的監管和把關，民眾對霉菌毒素不用過分恐懼。

網購月餅 小心風險

經歷源遠的時間演變，月餅的類型可分為傳統和非傳統兩大類，傳統月餅以地區劃分，主要有廣式、潮式、京式和蘇式月餅四種；非傳統月餅則有冰皮、雪糕月餅，還有近年大受市民歡迎的流心月餅等，都是一些新興起的月餅口味。然而，由於部份外地品牌產品未有正式代理引入到澳門，所以有不少本澳市民就透過代購或網購的方式購買，當中潛在的食安風險，絕不能忽視。

網上資訊風險：單純透過圖片及文字描述作招攬，消費者看不到實物，亦無法確認食品品質，若交易平台上存在虛假訊息、過度美化、隱瞞事實，就可能造成食品安全的隱患。**食物運輸風險：**食品從外地運往澳門的貯存和運輸條件，以及盛載設備的衛生狀況存在很多不確定因素，有機會令食品暴露於風險之中。**追責風險：**網購食品經營者莫衷不一，難以判斷它們是否有建立好自主管理制度，當一旦出現爭議，追責相當困難，消費權益難保。另外，從澳門境外輸入的食品如涉及強制檢驗檢疫，須認清當中的法律責任。

市政署食品安全廳根據《食品安全法》對本澳食品生產經營行為履行監管工作，安排專責人員持續網上監察，評估及記錄不同網購食品銷售情況，並針對即食食品等產品進行抽樣檢測，同時對設有實體店的商戶進行恆常衛生巡查，亦會時刻與業界保持聯繫。

從事網購代購食品業務必須注意，根據第5/2013號法律《食品安全法》，不論以何種形式進行食品的生產經營，均受《食品安全法》的監管及約束。從事網購代購食品業者務必向食品安全廳完成「食品業界登記計劃」，如經營業務涉及從澳門境外輸入特定食品，必須按第3/2016號法律修改的第7/2003號法律《對外貿易法》及第487/2016號行政長官批示向權限當局進行申報，並接受衛生檢驗檢疫，否則將依法承擔法律責任。

消費者在網購代購前，要先向代購商瞭解產品的狀況，詢問代購商能否提供原製造商的單據或銷售憑證，確保原廠正貨；一旦出現爭議能否追究到在澳門以外的原製造商；確保代購商運輸時的條件適當；查詢食品抵澳後的保存及交貨方式。如果，代購業者無法作出合理的回覆，消費者請衡量該食品的食安風險與消費權益，謹慎選購，理性消費。



網購食品風險高 買賣雙方知唔知？



原材料可靠嗎？



如何處理？



如何貯存？



如何運送？



產品受強制檢驗檢疫？



如有任何疑問，可致電食安專線

2833 8181



9.24 粵港澳食安專家講座揭幕

為提升社會大眾的食安防護意識，市政署食品安全廳每年均以不同的主題舉辦「食品安全關注日」系列活動，體現政府、業界及市民齊盡責，合力創設有效的食安防護網。今年關注日主題為「齊來認識本澳食安標準」，將以九月二十四日舉辦的「粵港澳三地食品安全專家講座」拉開序幕。

作為「食品安全關注日」重點活動之一的「粵、港、澳三地食品安全專家講座」，今年邀請了粵港澳三地食品安全相關部門派出代表，分別就三地制定及執行食安標準的概況，以及強化食品安全管理與評估能力兩方向作專題演講，藉此提升區域食安合作與交流，共同提升食品安全防控能力。

9.24-10.10 網上有獎問答遊戲

除講座外，食品安全廳亦在九月廿四日至十月十日推出「網上有獎問答遊戲」，只要登入市政署食品安全資訊網 www.foodsafety.gov.mo 的遊戲專頁，觀看「認識食品添加劑」宣傳短片，答對問題及填妥所需個人資料即可參加抽獎，參加者有機會贏取超市禮券。



另外，食品安全廳亦邀請不同的食品行業、機構及社團，預約組織舉辦「認識食安標準」為題的講解會，由食品安全廳派出食安人員到場講解；同時派員走訪本澳各區食肆及食品零售場所，派發食安標準宣傳單張並重點講解行業適用的食安標準，以讓更多業者及居民了解食安標準的詳細內容。

透過上述「食品安全關注日」系列活動，市政署希望食品業界、居民能正確認識本澳食品安全標準，並依循標準及相關法例法規生產經營，及落實在日常選購食品之中，體現政府、業界、居民三方合作的精神，共同保障本澳食品安全；同時亦響應聯合國將今年「世界食品安全日」主題定為「食品安全與每個人息息相關」，以凸顯出我們都對食品安全負有責任。

食安標準

與我有關？



超標



即時危害

講起食安標準，許多人會有疑問：我不是食品生產商，也不是食品業界，食安標準與我有何相干？

食安標準，作為規範及監管食品生產及經營的重要法規，食品業界固然須依循作生產經營，大眾消費者亦必然要知道其重點。例如，常常於新聞中聽到食品中某物質含量「超標」，但您可知道「超標」意味著什麼？「超標」是否代表有即時危害？哪種添加劑允許在食品中使用？允許使用的限值是嗎？哪些物質又被列入食品中禁用清單之內？這些問題都與食品安全息息相關，作為消費者，透過了解食安標準，我們亦可有效地為自己的日常食安把好關。



2019/9/24 - 2019/10/10

玩遊戲 贏大獎！
Jogar Jogos e Ganhar Prémios!



食品安全資訊網 QR code
O código QR da página eletrónica de
informação sobre segurança alimentar