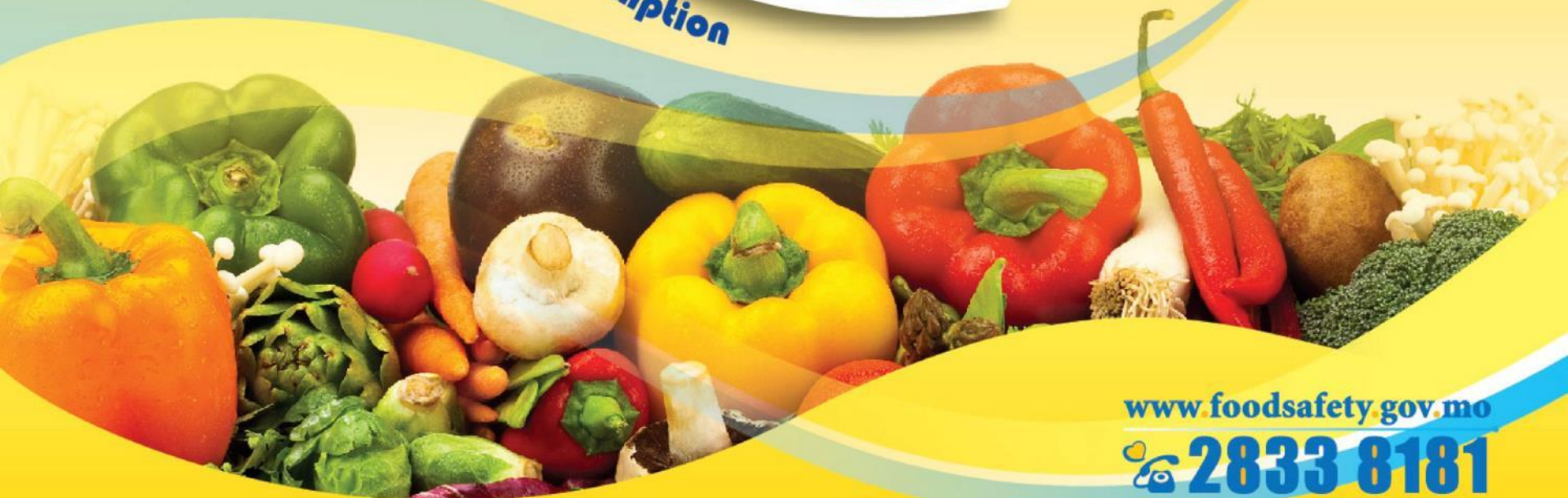


Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

Safe food. Safe Consumption



www.foodsafety.gov.mo

2833 8181

2021年專項食品研究調查

烘焙食品原料調查

市政署

食品安全廳



專項食品研究調查

■ 目的

- 主動**查找特定食品中可能存有的食品安全風險**，優先考慮本澳居民消費較多的食品，以監測本澳市面銷售之食品的安全和衛生狀況，保障市民的飲食健康。

考慮的因素

風險程度

社會關注度

市民飲食習慣

曾發生的食品事故

烘焙食品原料調查

■ 背景

- 近年來，市民在家烘焙的風氣逐漸興起，經常會到超級市場、百貨公司、烘焙材料店等地點購買烘焙食品原料。然而，烘焙食品原料可能受到真菌毒素、重金屬污染或含有過量防腐劑，故此，市政署開展了烘焙食品原料專項食品研究調查。



烘焙食品原料調查

■ 簡介

- 是次專項食品調查於市面抽查了**80個烘焙食品原料樣本**，包括麵粉、預拌粉、奶粉、牛油、巧克力醬、烘焙食品裝飾等，並**進行重金屬、真菌毒素、防腐劑、抗氧化劑及禁用物質檢測**。



市場調查

普及性

涵蓋市售多個類別的烘焙食品原料，包括麵粉、預拌粉、奶粉、牛油、巧克力醬等。

產地

包括香港、日本、韓國、法國、意大利、比利時、澳洲、美國等國家及地區。

抽樣地點

本澳超級市場、百貨公司、烘焙材料店等店舖。

檢測項目

■ 重金屬

總砷及鉛，共2項。

■ 真菌毒素

黃曲霉毒素B1及黃曲霉毒素M1，共2項。

■ 防腐劑及抗氧化劑

苯甲酸、山梨酸、二氧化硫、沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚及二丁基羥基甲苯，共7項。

■ 禁用物質

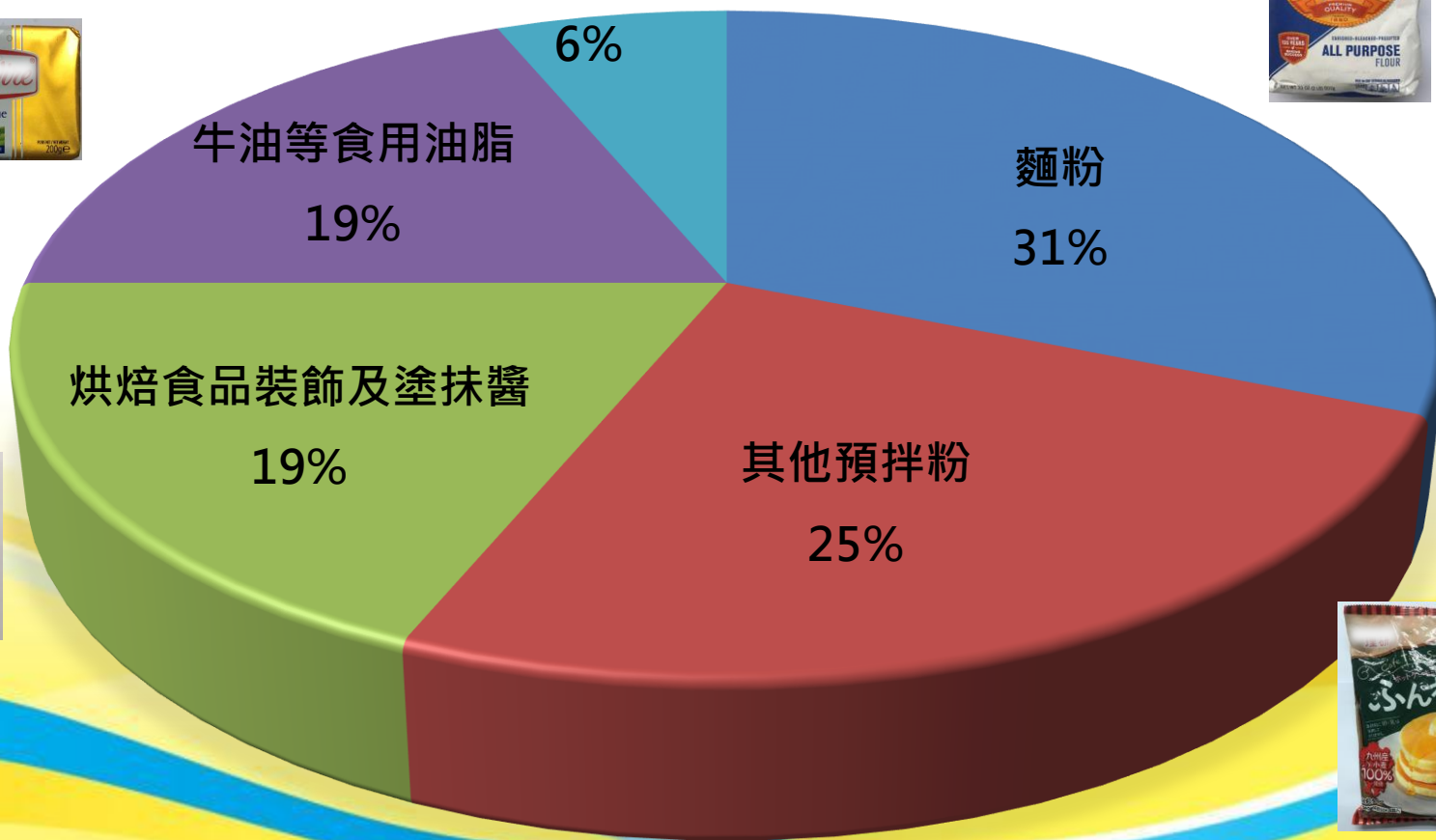
三聚氰胺，共1項。



檢測樣本

■ 烘焙食品原料樣本共80個，包括：

烘焙專用奶粉



檢測結果

■是次所有烘焙食品原料的**檢測結果均未見異常**。

表1.烘焙食品原料專項食品研究調查(部分樣本例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢測結果
麵粉	美國	鉛、黃曲霉毒素B1及二氧化硫	合格
Pancake Mix	日本	黃曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸及二氧化硫	合格
黑朱古力脆脆醬	意大利	苯甲酸及山梨酸	合格
Gourmet Butter	法國	總砷、鉛、沒食子酸丙酯、特丁基對苯二酚、叔丁基對羥基茴香醚及二丁基羥基甲苯	合格
烘焙專用奶粉	澳洲	總砷、鉛、黃曲霉毒素M1、沒食子酸丙酯、叔丁基對羥基茴香醚及三聚氰胺	合格

參考標準：

本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》、第13/2016號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》、第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》及經第3/2016號行政法規修改的第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》。

給市民及業界的建議

- 應向信譽良好的店舖或供應商選購衛生與品質良好的食材，不應購買來歷不明的麵粉、預拌粉、奶粉等食材；
- 應檢查食品的狀況是否良好、包裝完整及沒有超逾保存期限；
- 應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存，常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，**易腐壞的食材應妥善貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 5°C 以下，冷凍溫度為 -18°C 或以下）**；

給市民及業界的建議

- 市民應盡量保持均衡和多元化的飲食，適量食用烘焙食品。而對於食品添加劑過敏的人士，在選購食品時，應先仔細閱讀包裝上的食品標籤；
- 業界如對食品的來源、衛生狀況及質量存疑，則不應購買、出售或供應。另外，**業界有義務保存食品進出貨紀錄或相關單據**，以便有需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。



調查結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈調查結果及注意事項：

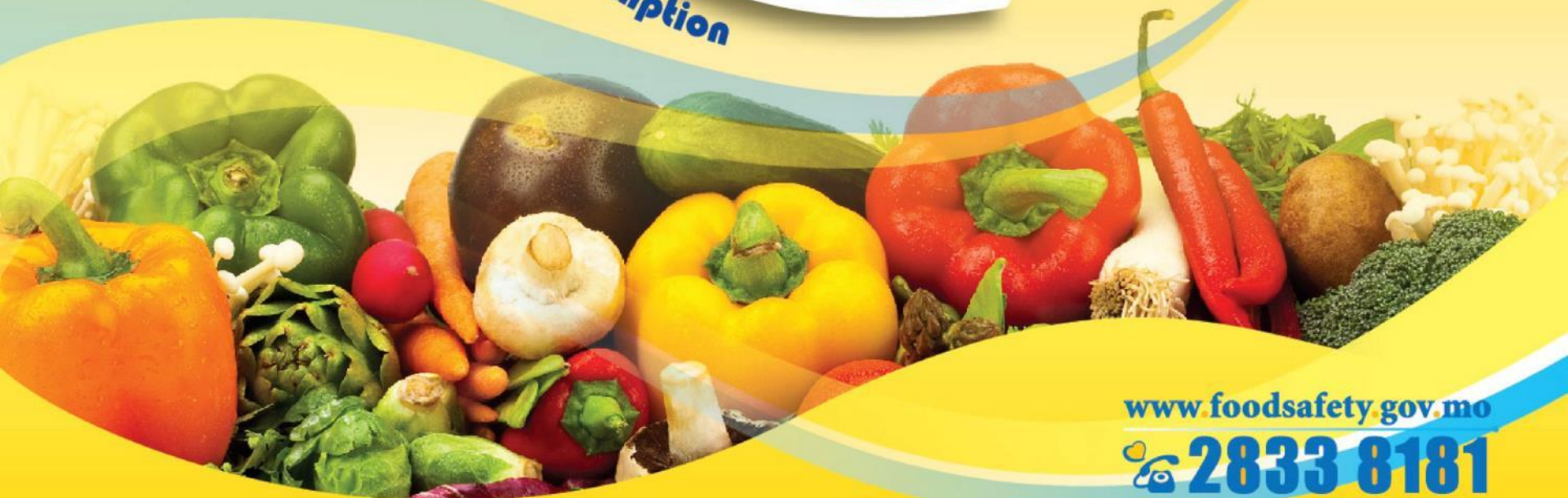
- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 上載於食品安全資訊網 (www.foodsafety.gov.mo) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。



Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

Safe food. Safe Consumption



www.foodsafety.gov.mo

2833 8181