

專項食品調查 一

# 即食甜品調查

民政總署

食品安全中心

2017年11月



# 專項食品調查

- **目的：**主動查找特定食品中可能存有的食品安全風險，以監測本澳市面銷售食品的安全和衛生，評估市民經常食用的食品之安全情況。



# 專項食品調查

- 針對特定類別食品中的相關檢測項目進行調查，優先考慮本澳居民消費較多的食品。

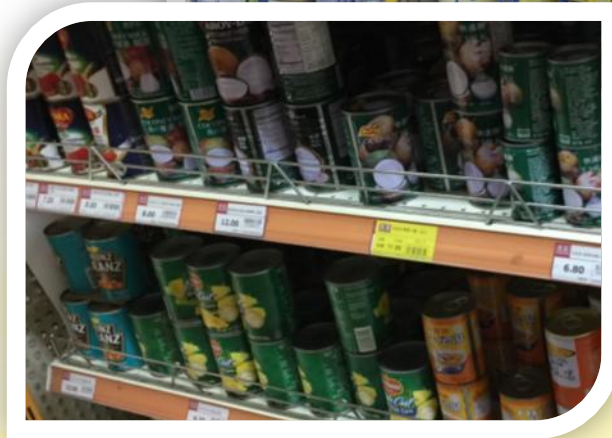
考慮的因素

風險程度

社會關注度

市民飲食習慣

曾發生的食品事故




# 即食甜品

## ■ 即食甜品

即食甜品泛指帶有甜味的即食小吃或甜食，可凍食或熱食，例如紅豆沙、西米露等中式糖水。



# 即食甜品調查

- 凍食即食甜品如紅豆沙、西米露、芝麻糊等，是廣受市民喜愛的消暑食品。大部分凍食即食甜品會經過高溫烹煮處理，此步驟幾乎可消滅大部分的微生物。
  - 然而，若有關甜品烹煮後沒有妥善處理，如冷卻溫度不合適、長時間於室溫下存放等，則有機會增加致病性微生物污染的風險。
  - 為此，開展市售凍食即食甜品專項調查，以了解其食用安全情況。
- 

# 市場調查

## 普及性

涵蓋市售多種即食甜品，如紅豆沙、西米露等。

## 地點

本澳多家甜品店、糖水舖及便利商店等。

# 檢測樣本

- 凍食即食甜品樣本共60個，包括：



芝麻糊



西米露



紅豆沙



楊枝金露



白果腐竹

# 檢測項目

## ■ 致病性微生物

沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌，共5項。





# 凍食即食甜品檢測結果 (部份例子)

樣本名稱	檢測項目	檢驗結果
椰汁西米露	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌	合格
香芋紅豆沙	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌	合格
芝麻糊	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌	合格
楊枝金露	沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌及蠟樣芽孢桿菌	合格
.....	.....	.....

# 檢測結果

- 調查結果顯示全部樣本通過檢測。
- 此外，即食甜品的糖分含量較高，建議市民需注意均衡飲食，適量食用即食甜品。

參考標準：

澳門《即食食品微生物含量指引》(GL 009 CSA 2015)。

# 給市民的建議

## 選購即食甜品時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 購買後應盡快食用；
- 如非即時食用，應將凍食即食甜品冷藏貯存；
- 由於網上買賣食品難以核實其貯存和運送等過程是否符合食品安全，市民應特別留意在網上所購買的食品性質和潛在風險；
- 如對食品的質量存疑，便不應購買和食用。



# 給業界的建議

- 業界應謹慎選擇可靠的貨源及供應商；預先計劃食材和甜品的需求量，以免過量配製；製作凍食即食甜品，烹煮後應盡快冷卻，並以保鮮膜、有蓋的容器等密封後予以冷藏貯存；
- 業界有義務**保存進出貨紀錄或相關單據**，以便需要時供權限部門追蹤食品的來源和流向，保障自身利益。若對食品的衛生狀況及質量存疑，如發現有異味、發霉等情況，則不應購買或出售；
- 此外，民署已推出“**製作甜品衛生指引**”，提醒業界在製作及展示甜品過程中應注意的食品衛生與安全事項。

# 調查結果公布及查詢

食安中心透過以下渠道向業界及市民發布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及食安資訊手機應用程式。





民 益 維 繫  
INSTITUTO PARA OS  
ALIMENTOS, SEGURANÇA  
E BEM-ESTAR

Safe food. Safe Consumption

Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全  
食得安心

