

專項食品調查 一

預包裝果醬及果凍食品調查

民政總署

食品安全中心

2015年10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及衛生，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



預包裝果醬及果凍食品調查

- 市售預包裝果醬及果凍種類繁多，且可依個人口味搭配冰品、甜點等食用，深受不同年齡層的人士喜愛。
- 考慮到果醬及果凍不需要加熱便可直接食用，若在採購、加工及貯存等過程處理不當，均有機會增加其受微生物污染的風險。另外，為延長果醬及果凍的保質期，業界一般會使用適量的防腐劑。
- 為了解市售預包裝果醬及果凍食品之食用衛生及安全情況，民署食安中心開展有關食品之專項調查。

市場調查

普及性

市售果醬及果凍，
包括草莓果醬、
柳橙果醬及桃味
果凍等

產地

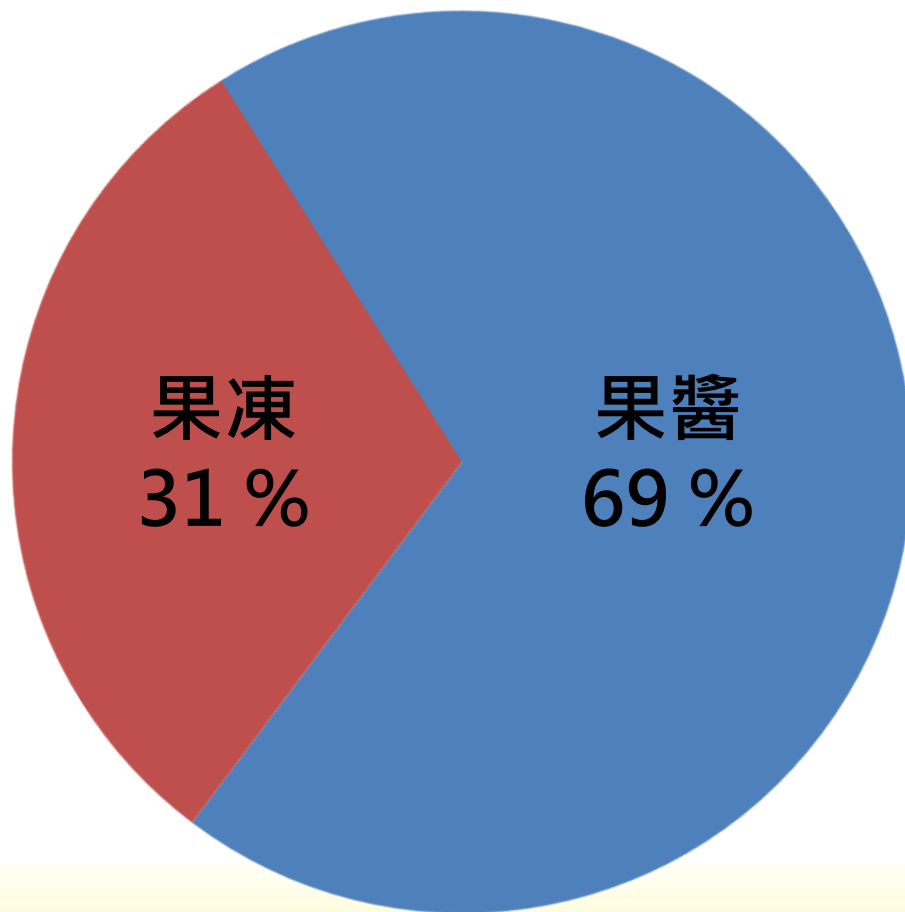
中國、日本、韓
國、台灣、美國、
加拿大、法國及
英國等

地點

本澳各區超級市
場及百貨公司

檢測樣本

- 預包裝果醬及果凍食品樣本共130個，包括：



檢測項目

■ 微生物檢測項目

沙門氏菌及金黃色葡萄球菌共2項。

■ 化學檢測項目

山梨酸、苯甲酸及二氧化硫共3項。



檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率為100 %。
- 雖然檢測結果滿意，但民署建議市民需注意均衡飲食，由於果醬及果凍含有較高的糖份，因此不宜過量食用。
- 另外，不當食用果凍容易造成喉嚨梗塞，幼兒、長者等人士進食前應先將果凍切碎或經充分咀嚼後食用，避免用吞或吸入的方式食用。

參考標準：

- 微生物：澳門《即食食品微生物含量指引》(GL 009 CSA 2015)
- 防腐劑：食品法典委員會《食品添加劑通用標準》

給市民的建議

選購預包裝果醬及果凍食品時：

- 應光顧信譽良好的店舖；
- 留意包裝是否完整，以及注意食用期限、保存方法是否合適等；
- 購買後應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存，開封後切勿存放過久，應盡快食用；
- 由於網上買賣食品難以核實其貯存及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及潛在風險；
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，如出現發霉、變色等異常現象，均不應購買或食用。

給業界的建議

- 業界應向信譽良好的供應商進口食品，運送及存放等各個過程均須符合衛生安全，並適當貯存及展示；
- 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。
- 如對食品的衛生狀況及質量存疑，則不應出售。



保存食品紀錄指引

目的：

根據《食品安全法》，食品生產經營者有義務在指定期間內保存進出貨紀錄或相關單據。本指引旨在使食品生產經營者了解保存食品紀錄的要件及如何妥善進行相關的保存工作，以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行及時有效的食品溯源及跟蹤工作，共同攜手保障本澳的食品安全。

適用範圍：

- 適用於所有擬供人食用的食品。根據《食品安全法》，「食品」指任何供人食用的經處理或未經處理的物質，包括飲料及香口膠類產品，以及在生產、配製及處理食品過程中使用的所有成分。
- 本指引旨在為食品生產經營者提供原則性的保留食品紀錄建議，但受現行其他指引規範者，則可沿用既有的規定。

保存紀錄的內容：

為有效追查食品的來源和流向，保存紀錄的內容應清晰並涵蓋以下資料：

1. 食品的日期(獲取食品的日期；以批發方式供應食品的日期)；
2. 食品的來源資料(公司或個人的名稱、地址及電話)；
3. 食品的数量；
4. 食品的描述(應為特徵性描述，讓人可清楚辨識，如食品名稱、批號及產地來源等)。

食品生產經營者一般須備存的紀錄

	進口紀錄	獲取紀錄	供應紀錄
食品進口商	√		√
食品分銷商		√	√
食品零售商 (直接供應給消費者)		√	
飲食業界		√	
本地食品製造商		√	√

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

