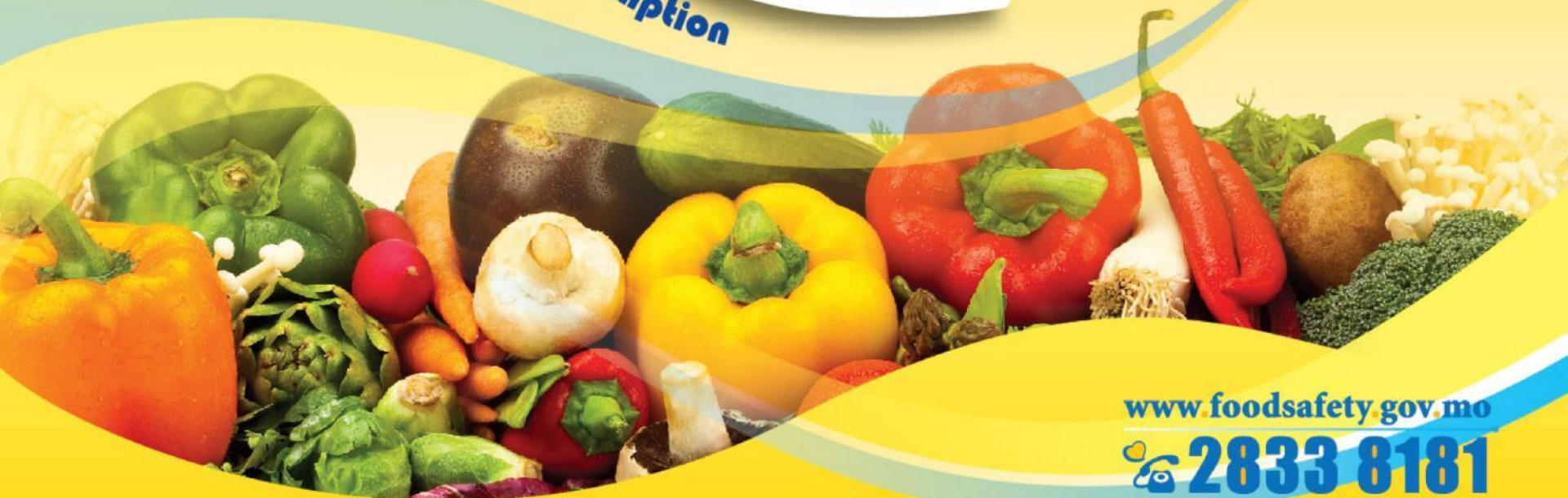


Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全  
食得安心

Safe food. Safe Consumption



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

2833 8181

2020年專項食品調查

# 市售燒烤食品調查

市政署

食品安全廳



# 專項食品調查

- 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，評估市民經常食用的食品之安全情況。

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

# 市售燒烤食品調查

## ■ 背景

- 秋天是燒烤旺季，許多市民喜歡購買燒烤食品，再搭配各式各樣的醬料，增加食材的鮮味和香味。
- 然而，多年來養殖者在食用動物的養殖過程中**不遵守休藥期使用獸藥、檢出禁用獸藥等事件時有所聞**，因此，獸藥殘留所造成的食品安全隱患依然是國際關注的焦點之一。



# 市售燒烤食品調查

## ■ 背景

- 另外，肉類製品、水產製品及醬料的加工過程中，**適當使用少量防腐劑，有助減緩微生物所引起的腐敗變質**，但是**不當使用則可能會造成防腐劑超標**，對人體產生不良影響。
- 因此，開展有關專項食品調查，以瞭解本澳市售燒烤食品的食用安全情況，保障本澳市民的飲食健康。



# 市售燒烤食品調查

- 是次專項食品調查於市面抽查了**70個燒烤食品樣本**，包括雞翼、豬扒、香腸、魚蛋等，並**進行獸藥殘留和食品添加劑含量檢測**。



# 市場調查

## 普及性

涵蓋市售多個種類和品牌的燒烤食品，包括雞翼、豬扒、香腸、魚蛋等。

## 產地

中國內地、台灣、澳門、日本、韓國、泰國、波蘭、法國、西班牙、葡國、美國及澳洲等國家及地區。

## 抽樣地點

本澳百貨公司、超級市場、凍肉店等店舖。

# 檢測項目

## ■ 獸藥殘留

四環素、土霉素、金霉素、沙拉沙星、氟霉素、鹽酸萊克多巴胺及克倫特羅，共7項。

## ■ 食品添加劑

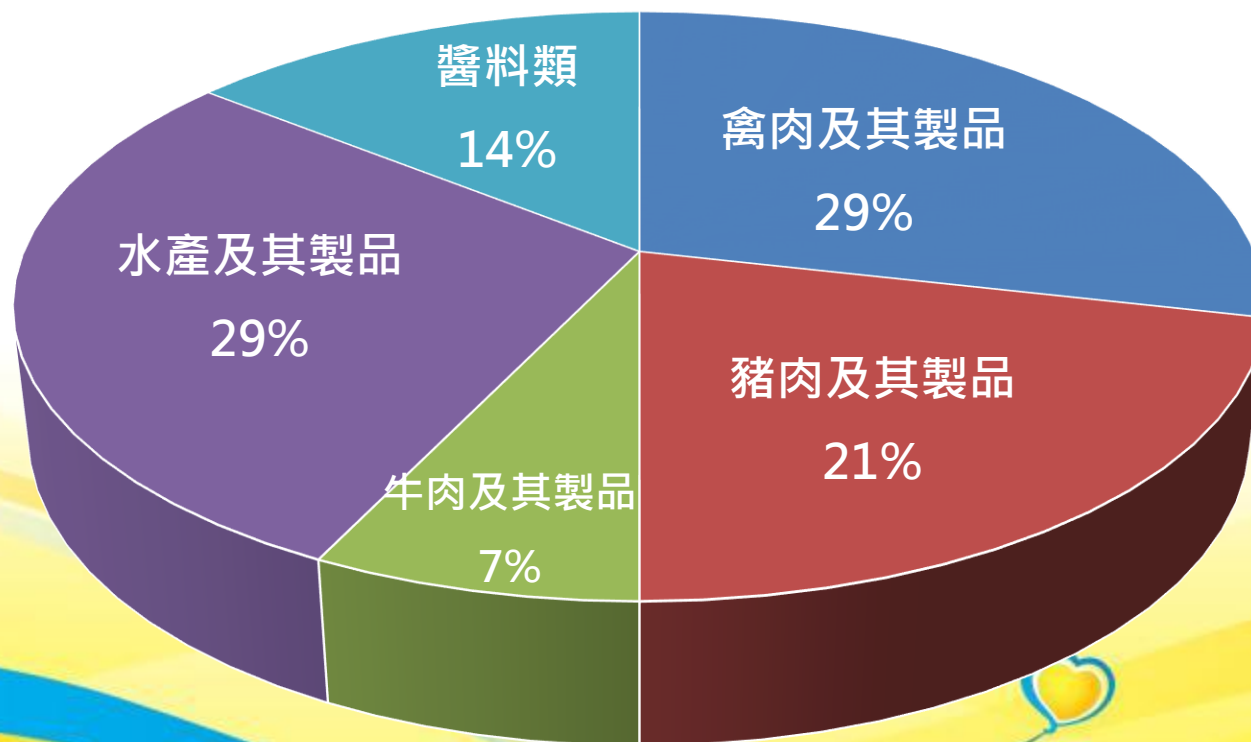
苯甲酸、山梨酸及二氧化硫，共3項。





# 檢測樣本

■ 市售燒烤食品樣本共70個，包括：



# 檢測結果

■是次所有燒烤食品的**檢測結果均未見異常**。

表1. 市售燒烤食品專項食品調查(部分樣本例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢測結果
雞翼	波蘭	四環素、土霉素、金霉素、沙拉沙星及氯霉素	合格
香腸	美國	四環素、土霉素、金霉素、沙拉沙星、氯霉素及山梨酸	合格
豬扒	西班牙	土霉素、鹽酸萊克多巴胺及氯霉素	合格
羊架	紐西蘭	四環素、土霉素、鹽酸萊克多巴胺、克倫特羅、氯霉素	合格
魚蛋	澳門	四環素、金霉素、氯霉素、土霉素及山梨酸	合格
燒烤醬	香港	山梨酸、苯甲酸及二氧化硫	合格

## 參考指引：

本澳第13/2013號行政法規《食品中獸藥最高殘留限量》、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》及第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》之要求。

# 給市民的建議

## 選購燒烤食品時：

- 應光顧清潔衛生的店舖；
- 購買前，應留意食材是否狀況良好、包裝完整和貯存於正確的溫度下，並盡量於付款前才拿取需冷藏或冷凍的食材（如肉類及水產）；
- 配製時，**分開使用不同的用具**（如刀具、砧板、燒烤夾等）處理生的食品和熟或即食食品，避免交叉污染；
- 配製完成的食材**應妥善包好並貯存於雪櫃內或使用具保溫功能的容器、冰袋等輔助用品**以減慢食材升溫的速度；

# 給市民的建議

- 燒烤時，應使用已徹底清潔的燒烤用具（如燒烤叉、燒烤網及燒烤盤等），**避免將較厚或較難烤熟的食材與容易烤熟的食材串在一起**，以及避免過分擠壓或堆疊食材；
- 如對食品的質量存疑，便不應購買和食用；
- 另外，部分燒烤食品和燒烤醬料的鈉、脂肪等含量較高，建議市民保持均衡和多元化的飲食，適量食用有關食品，並盡量避免或少量添加醬汁，以減低鈉和脂肪的攝取量；
- 而對於食品添加劑過敏的人士，在選購燒烤食品時，應仔細閱讀包裝上的食品標籤。

# 給業界的建議

- 業界應謹慎選擇可靠的貨源及供應商，不應供應未經檢驗檢疫或來源不明的肉類、水產等食材；
- 常溫貯存的食材應存放於陰涼通風處，新鮮易腐壞的食材應妥善貯存於雪櫃內（冷藏溫度為 $5^{\circ}\text{C}$ 以下，冷凍溫度為 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下），並定期檢查雪櫃的溫度；
- 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。



# 給業界的建議

- 此外，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。
- 本署已推出《製作及供應燒烤食品的安全衛生指引》及《運送肉類的衛生指引》供業界參閱，並因應新型冠狀病毒肺炎疫情發展推出《預防新型冠狀病毒肺炎的食品安全衛生指引》和《預防新型冠狀病毒肺炎—消毒冷鏈設備和貨物的衛生指引》。

# 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：

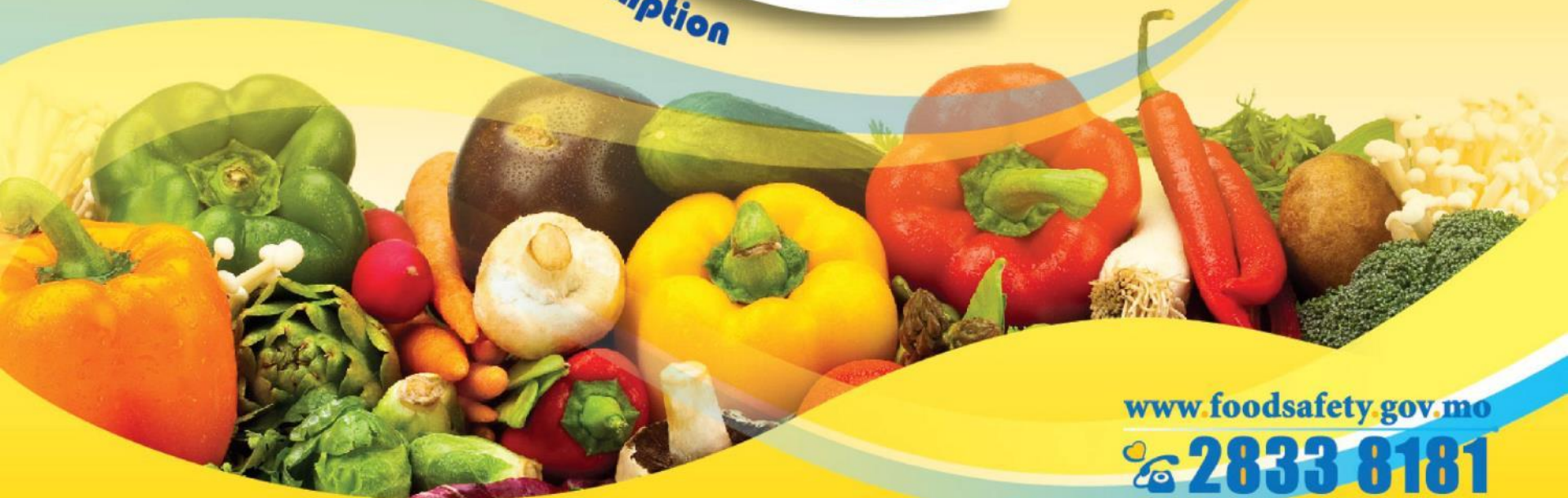
- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 上載於食品安全資訊網 ([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。



Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全  
食得安心

Safe Food. Safe Consumption



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

2833 8181