



2021年第二季 常規食品市場抽檢結果

市政署
食品安全廳



常規食品市場抽檢計劃

- 食品安全廳依據目前流通市場的食品種類和特點，制定各類型的食物抽檢計劃。
- 包括“一般市售食品抽檢”及“餐飲食品抽檢”計劃。



2021年第二季常規食品市場抽檢

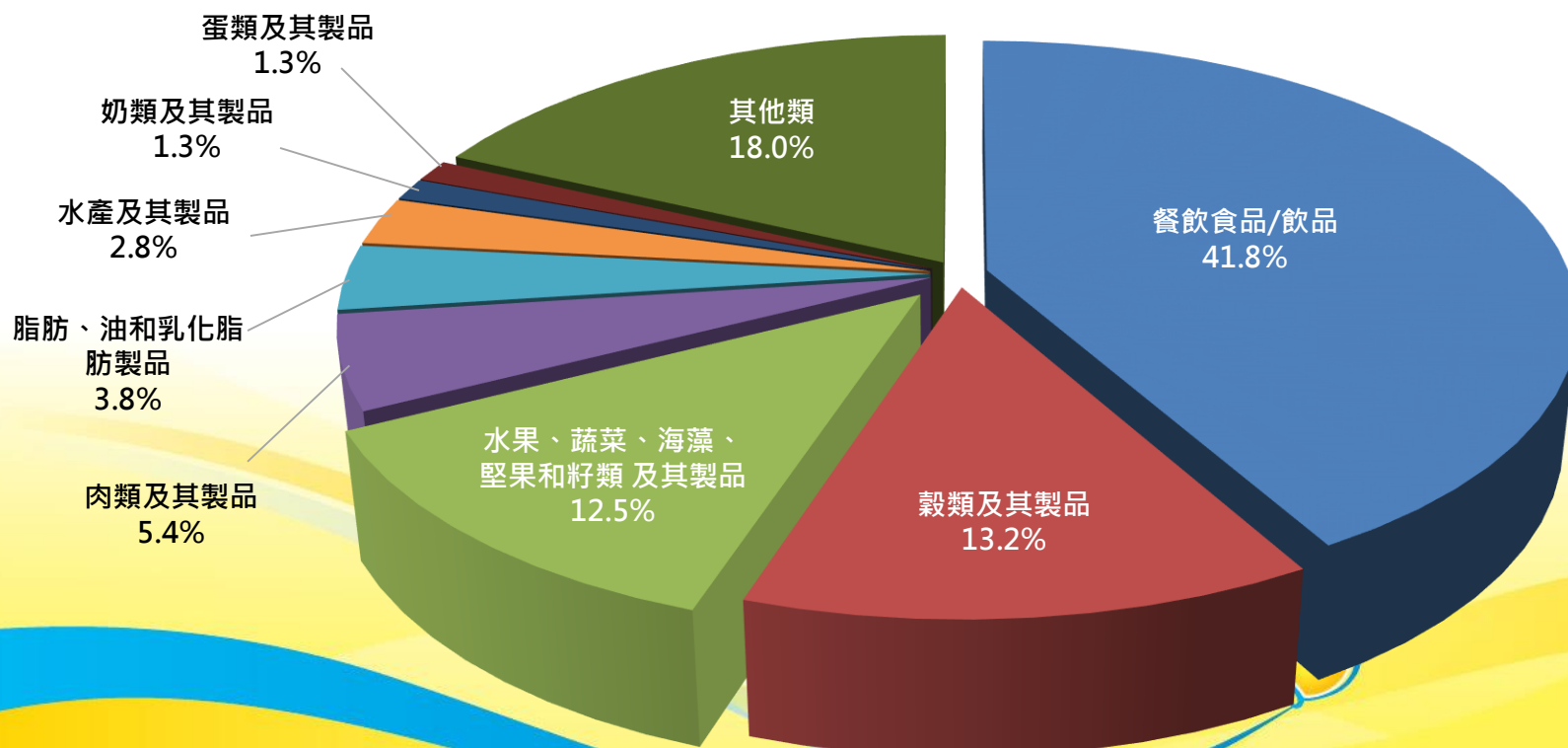
- 在2021年第二季抽取合共794個樣本進行檢測。
- 抽檢的範圍包括本澳各區之超級市場、雜貨店、百貨公司、飲食場所、外賣店等。



2021年第二季常規食品市場抽檢

樣本類別

(抽取包括各類即食食品、飲品、糧油食品、零食等合共794個樣本)



樣本例子

	食品類別	食品例子
一般市售食品	穀類及其製品	糙米、精米、薯粉、麵粉、燕麥片等
	水果、蔬菜、海藻、堅果和籽類 及其製品	菜乾、乾製香菇、罐頭菠蘿、罐頭蘑菇、榨菜、蜜餞涼果等
	肉類及其製品	豬肉、雞肉等
	脂肪、油和乳化脂肪製品	粟米油、花生油、牛油等
	水產及其製品	蠔豉、罐頭魚、魚丸等
	奶類及其製品	奶類、雪糕等
	蛋類及其製品	鹹蛋、皮蛋等
	其他類 (包括：不含奶類的食用冰品、零食、糖果、烘焙食品、甜味料、預包裝飲品、調味品及醬料等等)	雪葩、橡皮糖、蜜糖、鹽、啤酒、汽水等
餐飲食品	烘焙食品、中西式甜品、燒味滷味、刺身壽司、海鮮冷盤及沙律	涼拌雞腳、海鮮丼、刺身、海南雞等

檢測項目

■ 微生物項目

(致病菌)如沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌、單核細胞增生李斯特氏菌、蠟樣芽孢桿菌、彎曲菌屬、副溶血性弧菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌等。

(衛生指示菌)如埃希氏大腸桿菌、腸桿菌科細菌等。

■ 化學項目

二氧化硫、苯甲酸、山梨酸、鉛、無機砷、總砷、鎘、總汞、甲基汞、赭曲霉毒素A、黃曲霉毒素B1、甜味劑、蘇丹紅I-IV、氯霉素、硼酸等。

■ 輻射

碘-131、銫-134、銫-137



檢測結果

- 所有794個抽檢樣本中，當中有2個樣本未能通過檢測。
- 其餘所有792個抽檢樣本的檢測結果均未見異常，合格率為99.7%。



檢測結果

- 結果顯示，有2個樣本未能通過檢測。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
生雲吞	硼砂	檢出
超盛三色方井	蠟樣芽孢桿菌	$2.8 * 10^5$ CFU/g



跟進及防控措施

- 取得化驗結果後，已針對檢測結果超逾參考限值之樣本採取即時跟進處理，以保障食品安全。
 - ✓ 通知有關店舖即時停售有問題產品。
 - ✓ 要求店舖檢視有關食品的來源及改善生產流程。
 - ✓ 要求店舖徹底清潔和消毒場所。
 - ✓ 發布新聞稿。

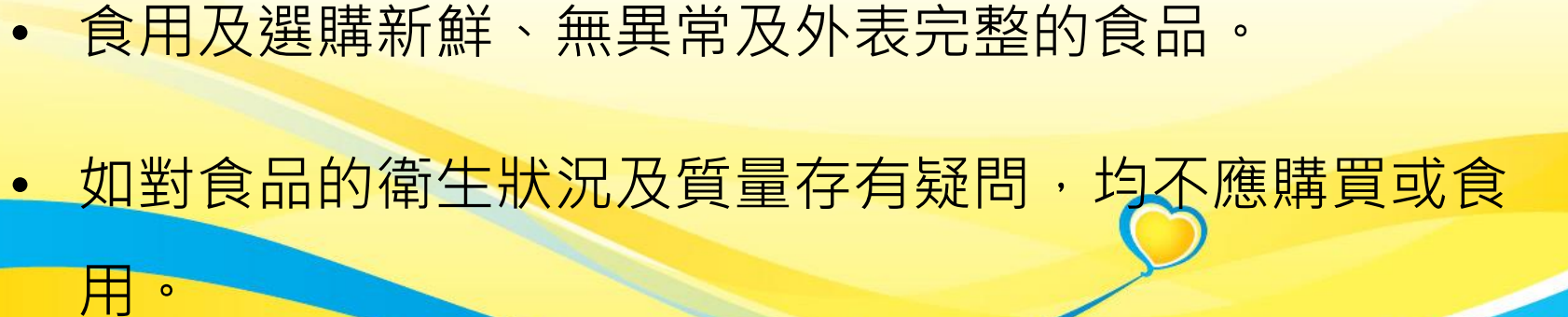


給業界的建議

- 向信譽可靠的供應商採購食品及原材料，拒絕購買來歷不明的食品。
- 製作食品時，應注意個人衛生，妥善控制食品各個流程中的時間和溫度，特別包括：解凍、烹調、冷卻、貯存等。
- 製作食品時，切勿於食品中加入非食品原料。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應購買及出售。



給消費者的建議

- 光顧可靠、信譽良好、衛生及持有牌照的店鋪或食肆食店。
 - 食用即食食品時，須注意食品的展示及貯存環境，場所及食品的衛生情況。
 - 食用及選購新鮮、無異常及外表完整的食品。
 - 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，均不應購買或食用。
- 

抽檢結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果及注意事項：

- 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)。



「食安資訊」手機應用程式



Android 手機版本
Google play

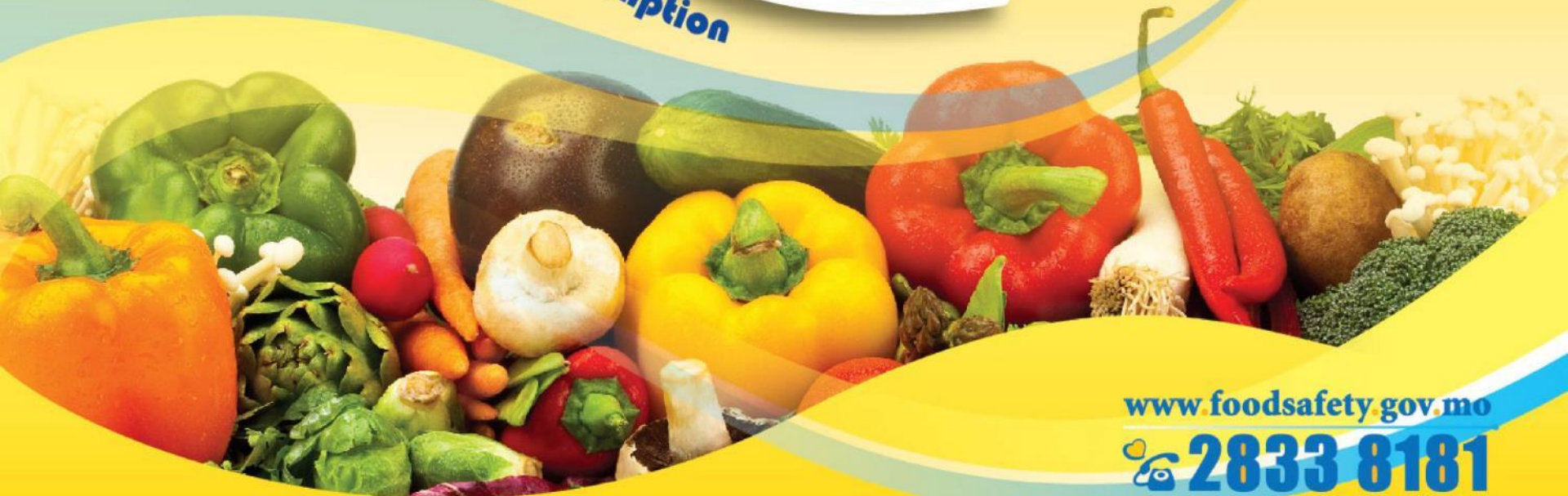


iOS 手機版本
Apple App Store

Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

Safe Food. Safe Consumption



www.foodsafety.gov.mo

2833 8181