

www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**

2022年專項食品調查

麵製品及醬料調查

市政署

食品安全廳



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**，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

麵製品及醬料調查

■ 背景

- 麵製品及醬料為市民經常食用的食品，其原料採購、加工工藝、貯存條件等過程不當，便可能會受到真菌毒素、重金屬污染或含有過量防腐劑，就此，市政署開展了麵製品及醬料專項食品調查。



麵製品及醬料調查

■ 簡介

- 是次專項食品調查於市面抽查了**150個麵製品及醬料樣本**，包括全蛋麵、意大利粉、烏冬、蔥抓餅、拌麵醬、冷麵汁等，並**進行重金屬、真菌毒素及防腐劑檢測**。



市場調查

普及性

涵蓋市售多個類別的麵製品及醬料，包括全蛋麵、意大利粉、拌麵醬、冷麵汁等。

產地

包括中國內地、台灣地區、澳門、香港、日本、韓國、意大利、英國等國家及地區。

抽樣地點

本澳超級市場、百貨公司、製麵廠等店鋪。

檢測項目

■ 重金屬

總砷、無機砷、鉛、鎘及總汞，共5項。

■ 真菌毒素

黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A，共2項。

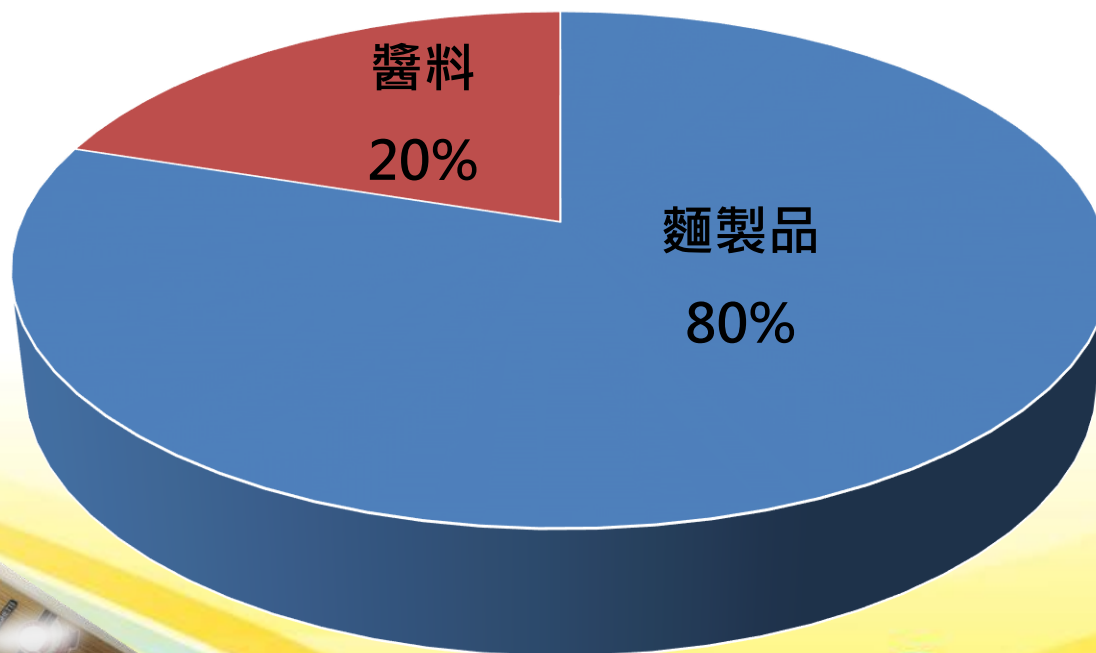
■ 防腐劑

苯甲酸、山梨酸及二氧化硫，共3項。



檢測樣本

■ 麵製品及醬料樣本共150個，包括：



檢測結果

- 調查結果顯示，一個拌麵醬樣本總砷含量超出本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》之要求。市政署已即時採取跟進措施，勒令涉事商戶停售及回收有關問題產品，並追溯產品的銷售流向。
- 其餘樣本的檢測結果均未見異常。
- 整體合格率約百分之九十九點三。

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》及第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》。

檢測結果

表1.麵製品及醬料專項食品調查(部分樣本例子)

樣本名稱	產地	檢測項目	檢測結果
全蛋麵	中國內地	總砷、無機砷、鎘、鉛、總汞、黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A	合格
意大利粉	意大利	總砷、無機砷、鎘、鉛、總汞、黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A	合格
蔥抓餅	台灣地區	總砷、無機砷、鎘、鉛、總汞、黃曲霉毒素B1及赭曲霉毒素A	合格
擔擔麵醬	香港	鉛、總砷、無機砷、山梨酸、苯甲酸及二氧化硫	合格
雞冷麵汁	日本	鉛、總砷、無機砷、山梨酸、苯甲酸及二氧化硫	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》及第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》。

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食材；
- 應檢查食品的狀況是否良好、包裝是否完整及是否處於保存期限內；
- 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

- 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來源和流向，保障自身利益。市民則應盡量保持均衡和多元化的飲食。



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：

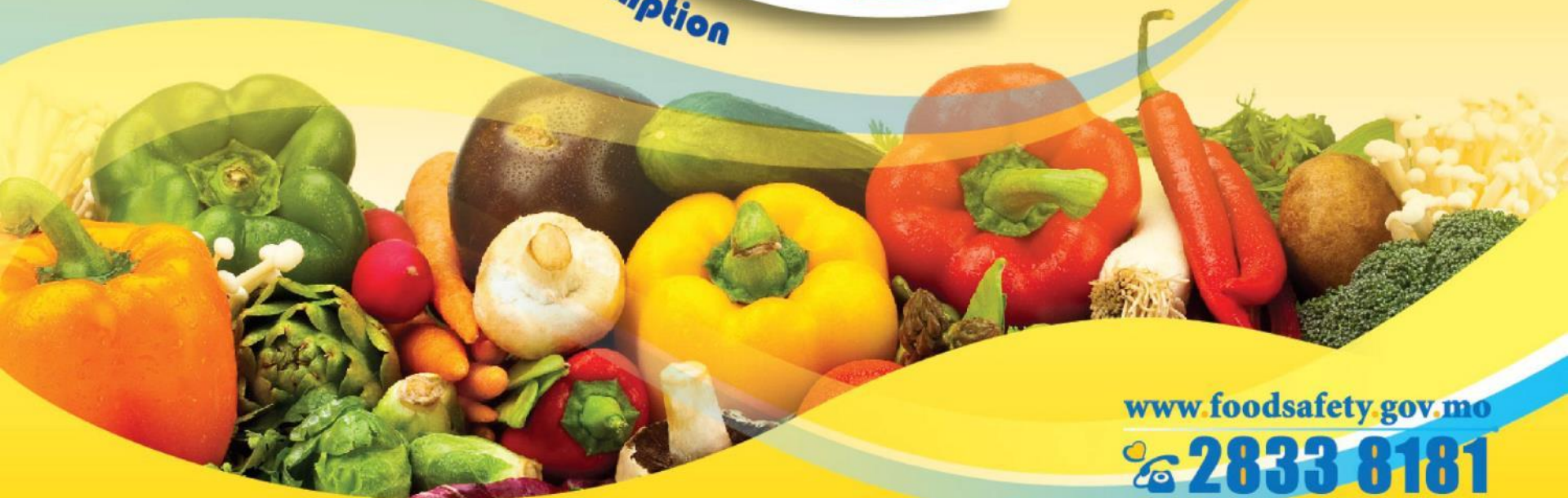
- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 上載於食品安全資訊網 (www.foodsafety.gov.mo) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。



Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全
食得安心

Safe food. Safe Consumption



www.foodsafety.gov.mo

2833 8181