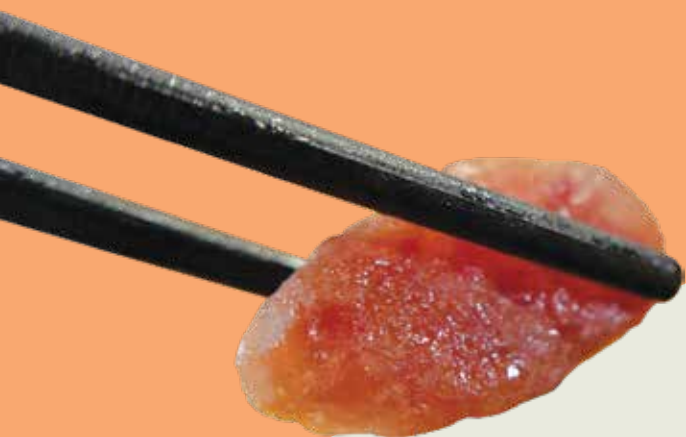


臘味食品的衛生情況檢測結果



臘味是中國傳統的醃製肉類，坊間更有“秋風起，食臘味”的傳統，故秋冬季節是食用臘味的最佳時節。臘味是將肉類(如豬肉、鴨肉等)經過醃製而成，而在製作過程中，會加入硝酸鹽或亞硝酸鹽等防腐劑，不僅能使臘味具獨特的顏色及風味，更具有抑菌的作用。至於澳門市面上常見的臘味包括臘腸、臘肉及臘鴨等，為確保本澳的食品安全，本會聯同市政署食品安全廳，於早前進行一項臘味食品衛生情況的檢測工作。

樣本資料

本次測試樣本由本會與市政署食品安全廳之工作人員，以一般消費者的身份於市面購買，在全澳各街市、雜貨店及超級市場共13個地點抽查了20批次樣本。零售價方面，由於各樣本的計價單位不同，故轉換為以每100克的售價作比較，經轉換後各樣本每100克的零售價介乎7.5至42.6澳門元不等。

抽檢工作及檢測結果

是次檢測以GB 5009.11-2014《食品安全國家標準 食品中總砷及無機砷的測定》、GB 5009.15-2014《食品安全國家標準 食品中鎘的測定》、GB 5009.12-2017《食品安全國家標準 食品中鉛的測定》、GB5009.33-2016《食品安全國家標準 食品中亞硝酸鹽與硝酸鹽的測定》、GB 5009.35-2016《食品安全國家標準 食品中合成着色劑的測定》及GB 5009.91-2017《食品安全國家標準 食品中鉀、鈉的測定》分別對臘味樣本中的總砷、鎘、鉛、亞硝酸鹽、紅2G及鈉進行檢測。是次抽檢結果顯示，受檢的20個

批次樣本全部合格，均符合本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》、第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》及第30/2017號行政法規《食品中食用色素使用標準》之要求。

金屬污染物

砷是一種存在於自然及工業產生的物質，可分為有機及無機兩種形態，而無機砷的毒性較有機砷強，長期攝入無機砷會引起慢性砷中毒，可能會引致周圍神經病變、糖尿病、心血管疾病和癌症等。

鎘被世界衛生組織列為人類致癌物，易積聚在許多生物體內，人體長期從食物中攝入可能會造成慢性中毒，影響腎臟功能。

鉛是一種有毒的重金屬，是普遍存在於環境的污染物，亦是一種累積性毒物，短時間內攝入大量鉛會導致消化系統不適、貧血、腦病，甚至死亡，長時間攝入低劑量的鉛會對肝臟和腎臟造成損害，以及對兒童的智力發展造成不良影響。

按照本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》對砷、鎘、鉛三種金屬污染物於肉製品之規定(見表一)，在此檢測項目中，本次抽檢的20個批次樣本全部合格。

表一：肉製品《食品中重金屬污染物最高限量》

重金屬污染物	最高限量 毫克/公斤(mg/kg)
砷	0.5
鎘	0.1
鉛	0.5

亞硝酸鹽

亞硝酸鹽在食品中具有防腐及着色的作用，有抑制細菌生長的作用，故一直被食品工業用作食物添加劑。然而，亞硝酸鹽在一定的條件下會轉化為亞硝基化合物等致癌物質，如果長期食用含有過量亞硝酸鹽的食品可能會增加患癌的風險。按本澳第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》的規定，有關含量每公斤不應超過150毫克，在此檢測項目中，本次抽檢的20個批次樣本全部合格。

禁用色素

紅色2G(簡稱“紅2G”)是一種色素，能讓食物添上類似桃紅色的視覺，由於含紅2G的食品可能存有食品安全疑慮，按本澳第30/2017號行政法規《食品中食用色素使用標準》之規定，紅2G不屬於允許使用的色素，不得在食品中使用，在此檢測項目中，20個批次樣本全部合格。

鈉含量

由於臘味的製作方法是把肉類加鹽醃製而成，所以普遍鈉含量甚高，根據本次檢測結果顯示，各樣本每100克的鈉含量介乎822至3,860毫克不等，其中鈉含量最低的樣本為樣本編號1“潤腸”，每100克的鈉含量為822毫克，至於最高的為樣本編號20“臘鴨脾”，每100克的鈉含量則為3,860毫克。

考慮到本澳未有對食品的鈉含量劃分高低，故參考香港食物安全中心的資料並作選購建議，按每100克食物計算，鈉含量多於600毫克則為“高”的準則來衡量本次測試的20個樣本，所有樣本均為高鈉食物。此外，更有12個樣本每100克的鈉含量超過2,000毫克，即每食用100克該等樣本的食物，已超過世界衛生組織建議的每日攝取量。

營養標籤鈉含量標示情況

營養標籤能為消費者在選購時提供重要依據，由於本澳現時未有法律法規對預包裝食品的營養標籤作出規範，故參考香港食物安全中心《營養標籤及營養聲稱技術指引》，對於預先包裝食品鈉含量的容忍限值，不應高於營養標籤標示值的20%(即實測值 \leq 標示值的120%)。

是次20款樣本中，樣本編號15“御品臘腸皇”及樣本編號20“臘鴨脾”，其包裝上之營養標籤標示每100克鈉含量分別為1,050毫克及1,865毫克，而根據本次檢測結果，上述兩個樣本的實測值分別為每100克2,170毫克及3,860毫克，故該兩個樣本每100克的鈉含量的實測值，分別為其營養標籤標示值的206.67%及206.97%，嚴重超出上述相關指引的要求。

由於營養標籤上所載的資料有誤，可能會令消費者選購不合適的食品，損害消費者取得正確資料的權利，特別是需嚴格控制鈉攝取的特殊消費群，更可能因此而攝入過量的鈉而影響身體健康。

針對樣本檢測值與標籤不符的處理

因應有關情況，本會已致函出售該樣本的零售商要求跟進處理，商號表示，在收到本會函件後，已即時通知所有分店將樣本編號15“御品臘腸皇”及樣本編號20“臘鴨脾”兩款商品下架，並將有關事宜通知供應商立即更正有關資料，其後樣本編號15“御品臘腸皇”之供應商已對有關產品的營養成份標籤作出更正，而樣本編號20“臘鴨脾”仍然暫停售賣，直至供應商更正有關標籤，以保障消費者的權益。

科普小知識

鈉是維持人體正常運作所需的元素，有維持體液平衡、控制肌肉收緊和鬆弛傳遞以及神經脈衝等功能。對於鈉的一般來源，很多食物的本身都含有少量的鈉，而一些肉類的加工食品，其鈉含量普遍較高。人體長期過量攝取鈉，會導致高血壓，增加中風、冠心病和腎病等風險，根據世界衛生組織的建議，成年人每天攝取少於2,000毫克的鈉，即相當於5克或大約一茶匙的鹽。





市政署食品安全廳對臘味食品之選購及食用建議：

- 向信譽良好的店舖購買臘味；
- 購買時，宜選擇脂肪含量較低的臘味，並留意臘腸表面是否乾爽、色澤自然均勻及切面堅實而帶光澤；而肥肉部分表面呈乳白色，且沒有紅點；
- 對於預包裝的臘味，應留意產品包裝狀況、標籤上的食用期限及貯存方法；
- 烹煮前，除去連接顏色繩的部份，並應徹底煮熟臘味；
- 備用及剩餘的臘味應存放在雪櫃內，並應盡快食用；
- 若發現臘味的外觀、色澤或氣味異常，則不應選購或食用；
- 消費者應保持飲食均衡，不宜過量進食臘味，患有糖尿病、心臟病及高膽固醇的人仕更應節制，小孩亦不宜多吃；
- 臘味因含有硝酸鹽及亞硝酸鹽，而嬰兒較易出現亞硝酸鹽中毒，故不宜食用臘味。 **T**



臘味食品的衛生情況檢測結果 Resultados do teste de qualidade higiénica das carnes curadas chinesas

編號 N.º	名稱 ^[1] Designação ^[1]	樣本購買地點 Local de amostragem	零售價 ^[2] Preço a retalho ^[2]		檢測結果 ^[3] Resultados ^[3]			
			標示價(MOP) Preço indicado(MOP)	每100克零售價 Preço por 100 gramas (Mop/100g)	金屬污染物 ^[4] Metais contaminantes ^[4]	亞硝酸鹽 ^[5] Nitrito ^[5]	紅2G ^[6] Vermelho 2G ^[6]	鈉 ^[7] Sódio ^[7] mg/100g (mg/100g)
1	潤腸 Chouriço de fígado	新苗超級市場(世紀豪庭分店) Supermercado San Miu (Millennium Court)	56.5/磅 56.5/lb	12.4	✓	✓	✓	822
2	玫瑰特瘦鮮潤腸 Chouriço de fígado extra magro	鳳城燒臘 Carnes Assadas e Fumadas Fong Seng	223/斤 223/Cate	36.9	✓	✓	✓	910
3	潤腸 Chouriço de fígado	CCK冷凍食品專賣店 CCK Frozen Food Super Store	49.8/磅 49.8/lb	11.0	✓	✓	✓	926
4	鴨潤腸 Chouriço de fígado de pato	景然棧 Quen Ine Chan Carnes Secas	190/斤 190/Cate	31.4	✓	✓	✓	960
5	切肉上腸 Chouriço chinês	鳳城燒臘 Carnes Assadas e Fumadas Fong Seng	148/斤 148/Cate	24.5	✓	✓	✓	1,710
6	頂級白油腸 Chouriço chinês	景然棧 Quen Ine Chan Carnes Secas	190/斤 190/Cate	31.4	✓	✓	✓	1,800
7	三花臘腸 Chouriço chinês	豐盛雜貨(台山街市34號檔) Mercado de Tamagnini Barbosa, Loja n.º 34	10/兩 10/Tael	26.3	✓	✓	✓	1,960
8	鮮鴨潤腸 Chouriço de fígado de pato	大昌食品市場(高士德店) Supermercado Dah Chong Hong (Horta e Costa)	55/磅 55/lb	12.1	✓	✓	✓	1,980
9	臘肉 Carnes curadas	紅街市45檔- 熙記雜貨 Mercearia Hei Kei (Mercado Vermelho, Loja n.º 45)	80/斤 80/Cate	13.2	✓	✓	✓	2,020
10	臘肉 Carnes curadas	來來超級市場(聯薪廣場店) Supermercado Royal (Luen San Square)	69/磅 69/lb	15.2	✓	✓	✓	2,020
11	金牌豉鴨肝腸 Chouriço de fígado de pato	龍天燒臘 LUNG TIN	248/斤 248/Cate	41.0	✓	✓	✓	2,020
12	一九腸 Chouriço chinês	祐漢第二街小販區20號檔 Zona de vendilhões da Rua 2 do Bairro Iao Hon, Loja n.º 20	72/斤 72/Cate	11.9	✓	✓	✓	2,040
13	極品頭抽切肉上腸 Chouriço chinês	龍天燒臘 LUNG TIN	258/斤 258/Cate	42.6	✓	✓	✓	2,120
14	靚一級臘肉 Carnes curadas	祐漢第二街小販區19號檔 Zona de vendilhões da Rua 2 do Bairro Iao Hon, Loja n.º 19	80/斤 80/Cate	13.2	✓	✓	✓	2,140
15	御品臘腸皇 Premium Preserved Sausages (Chouriço chinês)	新苗超級市場(世紀豪庭店) Supermercado San Miu (Millennium Court)	24.9/包 24.9/pacote	8.3	✓	✓	✓	2,170
16	全瘦腸 Chouriço chinês 100% magro	來來超級市場(聯薪廣場店) Supermercado Royal (Luen San Square)	43/磅 43/lb	9.5	✓	✓	✓	2,190
17	大利牌臘腸 Chouriço chinês	大昌食品市場(高士德店) Supermercado Dah Chong Hong (Horta e Costa)	38.8/磅 38.8/lb	8.5	✓	✓	✓	2,260
18	臘腸 Chouriço chinês	營地街市-余強記凍肉臘味 Mercado de S. Domingos - U Keong Kei	48/磅 48/lb	10.6	✓	✓	✓	2,400
19	臘鴨肚 Perna de pato salgada e seca	斌記海味雜貨(紅街市10~11檔) PAN KEI (Mercado Vermelho Loja n.º 10-11)	15/隻 15/perna	7.5	✓	✓	✓	3,060
20	臘鴨脾 Perna de pato salgada e seca	新苗超級市場(世紀豪庭店) Supermercado San Miu (Millennium Court)	23.9/包 23.9/pacote	8.0	✓	✓	✓	3,860

註:

✓:符合標準,紅色字體代表食用每100克該樣本,已超過世界衛生組織建議鈉每天少於2,000毫克的攝取量。

[1] 商品名稱按每100克鈉含量由低至高順序排列,倘鈉含量的檢測值相同時,則以每100克零售價由低至高排列。

[2] 購買樣本時的價格,不同零售點售價可能有差異。由於各樣本的計價單位不同,故將其轉換為每100克澳門元作比較。

[3] 本次檢測方法按以GB 5009.11-2014《食品安全國家標準 食品中總砷及無機砷的測定》、GB 5009.15-2014《食品安全國家標準 食品中鎘的測定》、GB 5009.12-2017《食品安全國家標準 食品中鉛的測定》、GB 5009.33-2016《食品安全國家標準 食品中亞硝酸鹽與硝酸鹽的測定》、GB 5009.35-2016《食品安全國家標準 食品中合成着色劑的測定》及GB 5009.91-2017《食品安全國家標準 食品中鉀、鈉的測定》進行。

[4] 包括砷、鎘及鉛三種金屬污染物,按照本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》之規定,肉製品每公斤含總砷的最高限量為0.5毫克(0.5mg/kg)、鎘的最高限量為每公斤0.1毫克(0.1mg/kg),至於鉛的最高限量則為每公斤0.5毫克(0.5mg/kg)。

[5] 按澳門第7/2019 號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》之規定,亞硝酸鹽的最高殘留限量為每公斤150毫克(150mg/kg)。

[6] 澳門第30/2017號行政法規《食品中食用色素使用標準》規定,澳門並未允許在食品加工過程中添加色素紅2G。

[7] 世界衛生組織建議成年人每天攝取應少於2千毫克(2,000mg)的鈉,即少於5克的鹽。

Notas:

✓: em conformidade com o padrão. O valor assinalado a vermelho significa que o consumo de 100 gramas da amostra excede o limite máximo de ingestão diária de sódio (2000mg) recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

[1] As amostras são enumeradas, por ordem crescente, conforme o teor de sódio contido por 100g de peso e, em caso da igualdade, por ordem crescente, conforme o preço por 100g.

[2] O preço pode diferir entre os locais de venda. Tendo em conta que o preço das amostras é indicado em diferente unidade de medida, apresenta-se também o preço por 100g, calculado após a conversão, para efeito de comparação.

[3] O teste foi realizado com base nas normas nacionais chinesas GB 5009.11-2014, GB 5009.15-2014, GB 5009.12-2017, GB 5009.33-2016, GB 5009.35-2016 e GB 5009.91-2017.

[4] Incluem-se o arsénio, o cádmio e o chumbo. De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios), o limite máximo de arsénio total por quilograma de produtos à base de carne é de 0,5 mg (0,5 mg/kg), o de cádmio é de 0,1 mg (0,1 mg/kg) e o de chumbo é de 0,5 mg (0,5 mg/kg).

[5] De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 7/2019 (Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios), o limite máximo de resíduos de nitrito por quilograma é de 150mg.

[6] De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 30/2017 (Normas relativas à utilização de corantes alimentares em géneros alimentícios), não é permitida a adição do corante Vermelho 2G no processamento de alimentos.

[7] A OMS recomenda que os adultos consumam não mais de 2000 miligramas de sódio por dia, ou seja, não mais de 5 gramas de sal.