



方包是消費者最常購買的麵包種類之一，它的吃法多變，能配搭不同的食材，是不少消費者早餐或下午茶的不二之選，為瞭解方包的衛生情況，本會聯同市政署食品安全廳抽查市面上的方包，以確保消費者食用安全。

### 樣本資料

本次測試主要針對方包(包括白方包、咸方包、麥包等)，共抽查20批樣本，由本會及市政署食品安全廳工作人員以一般消費者身份於本澳餅店和超級市場購買，規格由一包4片至13片不等，零售價由每包澳門元5至18元不等。

### 檢測標準

本次測試根據中國國家標準 GB 4789.4-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》、GB 4789.10-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 金黃色葡萄球菌檢驗》、GB 4789.14-2014《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 蠟樣芽孢桿菌檢驗》、GB 5009.120-2016《食品安全國家標準 食品中丙酸鈉、丙酸鈣的測定》、GB 5009.32-2016《食品安全國家標準 食品中9種抗氧化劑的測定》對方包中的沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌、丙酸鈣和丁基羥基茴香醚進行檢測，並根據本澳 GL 009 CSA 2015《即食食品微生物

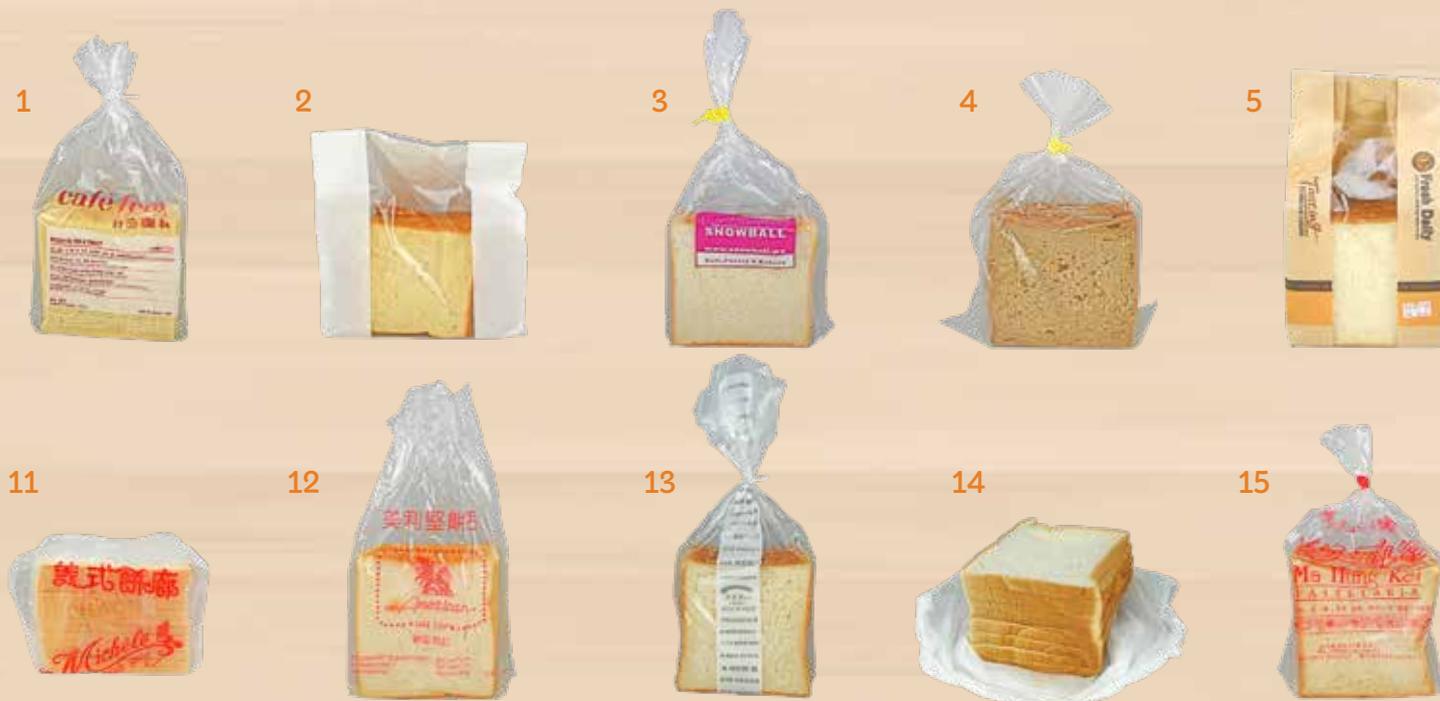
含量指引》和第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》進行判定，結果皆符合標準。

### 測試項目

#### 致病菌

#### 沙門氏菌

根據市政署食品安全資訊網頁資料：沙門氏菌(Salmonella spp.)是最常見且分佈最為普遍的食源性疾病之一，廣泛分佈於家養和野生動物中，多見於食用動物(如禽類、豬、牛)、動物內臟及其製品等，沙門氏菌共有2,500多種血清型，其中超過200種血清型對人具有病原性。



## 金黃色葡萄球菌

根據市政署食品安全資訊網頁資料：金黃色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) 是一種常見的細菌，普遍存在於人體的鼻腔、咽喉、頭髮和皮膚而不會引起身體不適。此外，它們亦會大量存在於發炎或化膿的傷口上。此病菌的生長溫度為7至48°C，一般烹煮過程可將此菌消滅。然而，如果含菌的食物未有貯存於適當的溫度下，病菌便會大量孳生並產生毒素，此毒素則非常耐熱，不能被高溫消滅，因此為食物中毒的主要致病原之一。

## 蠟樣芽孢桿菌

又稱仙人掌桿菌，廣泛存在於自然環境中，包括泥土、灰塵、空氣、污水等，可在有氧或無氧的環境下生長。蠟樣芽孢桿菌較常見於蔬菜、肉類、常溫放置的米飯類食品中，如製作或貯存過程處理不當均會增加該菌繁殖的風險。蠟樣芽孢桿菌可產生孢子，其孢子十分耐熱，且經加熱也不易殺滅，故此，控制食品的貯存溫度是預防被蠟樣芽孢桿菌污染的關鍵。因蠟樣芽孢桿菌產生的毒素不同，進食受蠟樣芽孢桿菌污染

的食品後一般會出現不同的臨床症狀，依臨床症狀主要分為嘔吐型食物中毒及腹瀉型食物中毒，嘔吐型食物中毒可能會出現噁心、嘔吐等症狀；腹瀉型食物中毒可能會出現腹痛、腹瀉、腹部痙攣等症狀，並可能伴有噁心，但嘔吐症狀並不常見。

根據市政署GL 009 CSA 2015《即食食品微生物含量指引》，上述三種致病菌於本次測試判定結果皆為滿意。

## 食品添加劑

### 丙酸鈣

主要用於麵包，可以延長食品保存期限，防止微生物生長，食品加工上常用的丙酸鈣呈白色，為易溶於水的粉末，若添加過量會使食品產生酸味，破壞麵包風味。根據本澳第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》，結果符合規定。

### 丁基羥基茴香醚

常用作抗氧化劑，具有相當強的抗菌、抗霉效果，能與油脂氧化過程產生的過氧化物作用，防止油脂

繼續氧化，適用於油脂食品，由於其熱穩定性好，因此可以在油煎或焙烤條件下使用。其常用於餅乾、炸馬鈴薯薄片、即食麵、油炸點心等的油的抗氧化劑等。本次抽查結果顯示，20批樣本皆符合本澳第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》，每公斤含量不超過200毫克。

## 市政署食品安全廳提供之選購及食用衛生建議

- 向信譽良好的店舖購買麵包；
- 選購時，應留意店舖的環境衛生情況、麵包的外觀、包裝情況，以及其存放條件；
- 仔細閱讀包裝上的標籤資料，如食用期限、配料成分等，以選擇合適的產品；
- 選購時，應妥善貯存在陰涼乾燥及通風處，並應盡快食用；
- 若發現麵包的衛生狀況或質量異常，便不應選購或食用。 J



## 方包衛生情況測試結果

### Resultados do teste de qualidade higiénica do pão de forma

編號 N.º [1]	名稱 Designação	規格 N.º de fatias [2]	抽樣地點 Local de amostragem	標示價 (澳門元) Preço [3]	測試結果 [4] Resultados [4]				
					致病菌 Bactérias patogénicas			食品添加劑 Aditivos alimentares	
					沙門氏菌 Salmonella	金黃色 葡萄球菌 Staphylococcus aureus	蠟樣芽孢 桿菌 Bacillus cereus	丙酸鈣 Propionato de cálcio	丁基羥基 茴香醚 Butil-hidroxianisole
1	鮮奶吐司 Tosta de leite fresco	4片	café free 自由咖啡 café free	7.0	✓	✓	✓	✓	✓
2	牛奶方包 Pão de forma de leite	8片	oh la la (花城百佳) oh la la (ParknShop, Loja Cidade das Flores)	18.0	✓	✓	✓	✓	✓
3	白方包 Pão de forma branco	4片	SNOWBALL 雪球餅店 SNOWBALL	5.0	✓	✓	✓	✓	✓
4	果香肉桂麥包 Pão de trigo com canela e cheiro de fruta	4片	中心咖啡店(氹仔)(安德魯餅店) The Centre Café (Taipa) (Lord Stow's Bakery)	16.0	✓	✓	✓	✓	✓
5	白吐司 Tosta branca	6片	本家烘焙 Le Casa	14.0	✓	✓	✓	✓	✓
6	Shirley's Bakery 雪利斯白方包 Shirley's Bakery pão de forma	4片	來來超級市場(民安新邨) Supermercado Royal (Edif. Man On)	5.0	✓	✓	✓	✓	✓
7	白方包 Pão de forma branco	8片	金冠餅店 Pastelaria Kam Kun	10.0	✓	✓	✓	✓	✓
8	白方包 Pão de forma branco	8片	東望洋餅店(黃金商場) Padaria da Guia (Centro Comercial Vong Kam)	11.5	✓	✓	✓	✓	✓
9	(咸)方包 Pão de forma (salgado)	8片	金獅餅店 Padaria King's	11.0	✓	✓	✓	✓	✓
10	長麥包(健康麥包) Pão de trigo comprido (pão de trigo saudável)	13片	美心餅店(黃金) Maxim's Cake Shop (Vong Kam)	15.0	✓	✓	✓	✓	✓
11	方包 Pão de forma	8片	美式餅廊 Pastelaria Mei Sek	11.0	✓	✓	✓	✓	✓
12	方包 Pão de forma	8片	美利堅餅店 Padaria Mei Lei Kin	10.0	✓	✓	✓	✓	✓
13	皇牌特級方包 Pão de forma	8片	馬里奧餅店(祐漢) Padaria New Mario (Iao Hon)	13.0	✓	✓	✓	✓	✓
14	白方包 Pão de forma branco	8片	馬哥莉餅店 Padaria Magole	11.0	✓	✓	✓	✓	✓
15	方包 Pão de forma	8片	馬鴻記餅店 Pastelaria Ma Hong Kei	9.0	✓	✓	✓	✓	✓
16	白方包 Pão de forma branco	6片	泰豐超級市場(激成) Supermercado Tai Fung (Keck Seng)	9.0	✓	✓	✓	✓	✓
17	咸方包 Pão de forma salgado	8片	麥當娜西餅麵包 Padaria Mak Tong Na	11.0	✓	✓	✓	✓	✓
18	英國方包 Pão de forma a estilo inglês	6片	聖安娜餅屋(祐漢第二街) Saint Honore Cake Shop (Rua 2 Iao Hon)	13.0	✓	✓	✓	✓	✓
19	麥方包 Pão de forma de trigo	4片	葡京餅店 Palácio Lisboa	10.0	✓	✓	✓	✓	✓
20	方包 Pão de forma	8片	聖蘭餅屋 Padaria Saint Lan	16.0	✓	✓	✓	✓	✓

#### 註:

✓:符合標準, "---":沒有標示

- [1] 排序按抽樣地點英文名稱由A-Z排序,若順序相同,則按中文名稱筆劃由少至多順序排列。
- [2] 此規格為購買樣本時之片數,不同時間購買同等規格的方包片數可能不同。
- [3] 購買樣本時的價格,不同零售點售價可能會有差異。
- [4] 測試根參考中國國家標準GB 4789.4-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》、GB 4789.10-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 金黃色葡萄球菌檢驗》、GB 4789.14-2014《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 蠟樣芽孢桿菌檢驗》、GB 5009.120-2016《食品安全國家標準 食品中丙酸鈉、丙酸鈣的測定》、GB 5009.32-2016《食品安全國家標準 食品中9種抗氧化劑的測定》進行,並根據本澳市政署食品安全廳GL 009 CSA 2015《即食食品微生物含量指引》、第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》作為判定標準。

#### Notas:

'✓' de acordo com o padrão, '---': não indicado

- [1] As amostras são enumeradas, por ordem alfabética e, em caso da igualdade, por ordem crescente dos traços do primeiro carácter da sua designação em chinês.
- [2] O número de fatias foi verificado no momento de amostragem, podendo diferir em outro momento.
- [3] O preço pode variar entre locais de venda.
- [4] O teste foi realizado com base nas normas nacionais chinesas GB4789.4-2016 (National Food Safety Standard Food Microbiological Examination: Salmonella), GB 4789.10-2016 (National Food Safety Standard Food Microbiological Examination: Staphylococcus Aureus), GB 4789.14-2014 ((National Food Safety Standard Food Microbiological Examination: Bacillus Cereus), GB 5009.120-2016 (National Food Safety Standard Determination of Sodium Propionate and Calcium Propionate in Foods) e GB 5009.32-2016 (National Food Safety Standard Determination of 9 Antioxidants in Food), e adoptou as Orientações sobre Critérios Microbiológicos para Alimentos Prontos e Comer do Centro de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais (GL 009 CSA 2015) e o Regulamento Administrativo n.º 7/2019 (Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios) como critério de determinação.