

# 液態奶致病菌 檢測報告

奶類食品富含五大營養素，包括碳水化合物、蛋白質、脂肪、礦物質及維他命，尤其含有特別豐富的鈣質及蛋白質，對人體有益，是牙齒及骨骼系統生長所需，並可預防骨質疏鬆等，適合各個年齡層的消費者。不少消費者更會固定或經常飲用液態奶，以簡單、快捷的方式補充營養素的攝取。本會早前與市政署食品安全廳於市面搜集30款液態奶，檢測當中的致病菌，保障消費者的健康。



## 樣本及標籤資料

30款液態奶樣本由本會與市政署食品安全廳工作人員，以消費者身份於澳門超級市場及便利店等零售點購買。


樣本種類包括須冷藏或可室溫儲存的鮮奶及牛奶飲品。樣本規格由125毫升至1公升不等。標籤聲稱產地包括中國內地、新西蘭、泰國、西班牙、美國、英國、法國、澳洲、越南、日本、葡萄牙、德國、台灣地區及香港地區。

## 檢測方法及檢測結果

本次檢測方法為中國國家標準GB 4789.30-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 單核細胞增生李斯特氏菌檢驗》、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》及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》。

檢測結果顯示全部30款液態奶未檢出單核細胞增生李斯特氏菌、金黃色葡萄球菌及沙門氏菌三種致病菌，全部樣本合格。

## 食品安全廳對液態奶之選購及食用衛生建議

- 向信譽良好的店鋪購買奶類食品；
- 留意產品包裝上的食用期限及包裝情況，不要購買和飲用已過期、外包裝破損或樽蓋沒有密封的奶類食品；
- 開封後應儘快飲用，若非即時飲用，應依照標籤上的保存方法妥善貯存；
- 仔細閱讀包裝上的標籤資料，以選用適合自身健康的產品；
- 若發現飲料內存有或疑有異味或異物時，不應飲用。 

根據市政署食品安全資訊網的資料，以不同的消毒方法，奶的種類可分為低溫消毒奶與超高溫處理的牛奶

	巴斯德消毒法 (Pasteurization)	超高溫消毒法 (UHT)
消毒過程	短暫加熱	極短時間內高溫加熱
貯存	須雪櫃冷藏	室溫 避免陽光照射
保質期	6-10天	半年
營養	部份營養流失	部份營養流失 牛奶原味有所影響

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



## 液態奶致病菌測試樣本資料

Dados relativos às amostras de leite líquido sujeitas ao teste sobre agentes patogénicos

樣本基本資料 <sup>[1]</sup> Dados relativos às amostras <sup>(1)</sup>							檢測結果 <sup>[3]</sup> Resultados do teste <sup>(3)</sup>
編號 N.º	商標 Marca	名稱 Designação	規格 Capacidade	標籤聲稱產地 Origem declarada no rótulo	零售價 <sup>[2]</sup> (澳門元) Preço de retalho <sup>(2)</sup> (Patacas)		
01	安佳 Anchor	脫脂牛奶 Skim Milk	1L	新西蘭 Nova Zelândia	19.5	✓	
02	安怡 Anlene	原味高鈣低脂牛奶飲品 Original High Calcium Low Fat Milk Beverage	180mL * 6	泰國 Tailândia	24.9	✓	
03	Beau & Belle	FULL CREAM MILK	1L	法國 França	11.5	✓	
04	CENTRAL LECHERA ASTURIANA	Skimmed UHT milk	1L	西班牙 Espanha	12.6	✓	
05	Cheer	Fresh Milk	946mL	美國 EUA	25.9	✓	
06	Cowhead	PURE MILK	200mL * 3	澳洲 Austrália	14.5	✓	
07	Daioni organic	BANANA FLAVOURED MILK	200mL	英國 Reino Unido	15.0	✓	
08	牛奶公司 Dairy Farm	鮮牛奶 Fresh Milk	236mL	香港地區 RAEHK	11.5	✓	
09	DAISY	UHT PURE MILK	1L	法國 França	13.0	✓	
10	子母 DUTCH LADY	原味牛奶飲品 Original Milk Beverage	225mL	越南 Vietname	6.2	✓	
11	EUROCOW	Whole Milk	1L	法國 França	11.5	✓	
12	F & N Magnolia	純牛奶 Pure Milk	1L	澳洲 Austrália	13.5	✓	
13	FOREMOST	Whole MILK	946mL	新西蘭 Nova Zelândia	16.5	✓	
14	Fred & Chloé	Full Cream Milk	1L	法國 França	13.0	✓	
15	北海道富良野 Hokkaido Furano	特選3.6牛乳 Specially Select 3.6 Milk	1L	日本 Japão	33.5	✓	
16	北海道 Hokkaido	特選3.6牛乳 Specially Select 3.6 Milk	200mL	日本 Japão	9.8	✓	
17	維記 KOWLOON DAIRY	鮮牛奶 Fresh Milk	225mL	香港地區 RAEHK	9.5	✓	
18	光泉 KUANG CHUAN	低脂高優質牛乳	200mL	台灣地區 Região de Taiwan	8.5	✓	
19	Meadow Fresh	PURE MILK (FULL CREAM)	1L	澳洲 Austrália	14.5	✓	
20	Meadow Fresh	PURE MILK (LOW FAT)	1L	澳洲 Austrália	14.5	✓	
21	Meadows	FULL CREAM MILK	1L	澳洲 Austrália	10.5	✓	
22	明治 meiji	新鮮牛奶飲品 FRESH MILK Beverage	236mL	泰國 Tailândia	8.5	✓	
23	蒙牛 MENGNIU	低脂高鈣奶類飲品 LOW-FAT HIGH-CALCIUM MILK BEVERAGE	250mL*6	中國內地 Interior da China	32.5	✓	
24	Mimosa	whole milk	1L	葡萄牙 Portugal	10.0	✓	
25	歐德堡 Oldenburger	全脂牛奶 UHT Full Cream Milk	1L	德國 Alemanha	15.0	✓	
26	Pauls	高鈣低脂牛奶飲品 HI-CALCIUM LOW FAT MILK BEVERAGE	1L	澳洲 Austrália	21.9	✓	
27	美國牧人 RANCHERS	脫脂牛奶 UHT SKIMMED Milk	946mL	美國 EUA	15.9	✓	
28	十字牌 Trappist Dairy	純牛奶 MILK	1L	澳洲 Austrália	18.0	✓	
29	維他 ViTa	維他命牛奶飲品 Vitamin Milk Beverage	236mL	香港地區 RAEHK	7.5	✓	
30	旺仔 WANT-WANT	特濃奶類飲品 HOT-KID MELLOW MILK BEVERAGE	125mL * 4	中國內地 Interior da China	13.8	✓	

**註:**

- [1]: 樣本按英文名稱順序及中文筆劃由少至多排列。  
 [2]: 不同零售點有價格差異。  
 [3]: 檢測方法以中國國家標準GB 4789.30-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 單核細胞增生李斯特氏菌檢驗》、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 4789.4-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》。經檢測，全部30款樣本未檢出沙門氏菌、金黃色葡萄球菌及單核細胞增生李斯特氏菌3種致病菌。

**Obs.:**

- (1): As amostras são enumeradas por ordem alfabética e, em caso da designação chinesa, por ordem crescente do número de traços do primeiro carácter da sua designação.  
 (2): O preço pode variar-se entre postos de retalho.  
 (3): Foram adoptados os padrões nacionais da China, tais como GB 4789.30-2016 "Padrão nacional de segurança alimentar - teste microbiológico de alimentos - teste sobre listeria monocytogenes", GB 4789.10-2016 "Padrão nacional de segurança alimentar - teste microbiológico de alimentos - teste sobre staphylococcus aureus" e GB 4789.4-2016 "Padrão nacional de segurança alimentar - teste microbiológico de alimentos - teste sobre as salmonelas". Após a avaliação, em todas as 30 amostras de leite líquido, não foi detectada a existência dos três agentes patogénicos, nomeadamente, listeria monocytogenes, staphylococcus aureus e salmonelas.