



食品安全與質量簡訊 (季刊)

澳門特別行政區政府 衛生局 疾病預防控制中心 環境及食物衛生部

2011. 12 Vol. 4

出版：澳門特別行政區政府 衛生局

主編：李展潤

副主編：湯家耀、鄧志豪

執行編輯：蘇小翠

排版設計：吳雅蔚、堵慧芬、吳華新

編輯委員會：鄧志豪、周羨梅、蘇小翠、
莫曉生、鄭佩芝、吳雅蔚、
楊小莉、吳華新

期數：2011年 第四期

本期共 6 頁

出版月份：2011年 12月

地址：澳門新口岸宋玉生廣場 335 至
341 號獲多利中心 7 樓

電話：(853) 2853 3525

傳真：(853) 2853 3524

電郵：nhaa@ssm.gov.mo

網址：http://www.ssm.gov.mo



今期專欄

頁

食品風險資訊

重金屬與食品安全

1

76%的英國生蠔含諾如病毒

2

流行情報

2011年燒鹵味食物檢測結果

3

散裝松子果仁受沙門氏菌污染

3

美國哈密瓜遭李斯特菌污染事件結束

3

核輻射食品安全監測資料

3

建議

圍爐火鍋的飲食衛生

4

最新動態

「2011 食品安全週」活動完滿結束

4

民政總署及法務局舉行〈食品安全法〉諮詢會收集

4

業界意見

食品安全管理學會舉辦「CIEH 第四級食品安全管理

5

(餐飲業)證書課程」結束

〈2011 年粵澳食品安全專家交流合作會議〉完滿舉行

5

〈2011 年粵港澳深珠衛生檢疫、動植物檢疫和食品安

5

全控制會議〉完滿舉行

內地情報

衛生部公告《預包裝食品營養標籤通則》

5

食品風險資訊



重金屬與食品安全

重金屬是指那些比重大於五的金屬，但就環境污染領域而言，一般指有明顯毒性的金屬或類金屬元素，如汞、鎘、鉛、鉻、鋅、銅、鈷、鎳、錫和砷等。工業時代大量開採和利用金屬礦藏，無疑大大提升人類生活條件和質素，例如冶金防銹技術、儲電池的使用、塑膠加工等等，但隨之而來的，是越來越嚴重的環境污染問題，並已威脅到食水和食物的安全。過去曾發生不少公

害事件，如日本的「痛痛病」(鎘中毒)事件和台灣的烏腳病(砷中毒)事件等，均嚴重損害人群健康。

重金屬污染物在環境水體和土壤中可說已普遍存在，不易被微生物降解，且有富集和積蓄在各種生物體的現象，不同地區須依賴監測活動對食水和食物中的重金屬含量加以評估，為食品安全管理活動提供線索和依據。此外，聯合食品添加劑專家委員會(JECFA)提供的重

金屬污染物「暫定可容許攝取限量」(PTWIs, Provisional Tolerance Weekly Intakes), 亦是風險管理活動不可或缺的

部份。以下將羅列主要重金屬污染物資料供讀者參考：

重金屬	常見來源食物	主要慢性受損器官	PTWI** (重量或當量單位/每公斤體重)
汞 Mercury, Hg	大型食肉性魚類(如劍魚、鯊魚、旗魚、金眼鯛、某些吞拿魚如藍鰭、大眼等)、傳統中藥材	腦部和神經系統	無機汞: 4µg/kg bw # 甲基汞(Hg-CH ₃ , 毒性最強的一種有機化合物形態): 1.6 µg/kg bw
鉛 Lead, Pb	飲用水、葉菜、貝類海產	肝、腎臟、血循環系統、中樞神經系統、兒童的認知和智力發展	25µg/kg bw #已取消, 建議各國採措施降低食物中含量
鎘 Cadmium, Cd	稻米、水果、魚貝類海產	腎臟、骨骼系統, 並有肺部致癌作用	改為 PTMI: 25µg/kg bw #
砷 Arsenic, As	飲用水、魚貝類海產	神經和血管系統, 可造成皮膚代謝異常與角化, 並有致癌作用	無機砷: 15µg/kg bw
鋁 Aluminum, Al	使用膨鬆劑和固化劑的加工食物, 如糕餅、海蜇	生殖系統和發育	1 mg/kg bw
錫 Tin, Sn	罐頭食品、甲殼類海產	腦部、皮膚、免疫系統、內分泌系統	14 mg/kg bw

**暫定每週可容忍攝入量 (Provisional Tolerable Weekly Intake, PTWI); 由 FAO/WHO 聯合食品添加劑專家委員會(JECFA)經過毒性評估指定, 不定期更新; 特別為那些可累積於人體內具有長期健康效應的污染物的風險管理活動而設。

2010 年 JECFA 會議評估修訂

如何應用 PTWI 保障個人健康?

將 PTWI 除以某食品中已知的污染物的單位含量, 可得到該項食品的「食用限量」, 個人參考此限量進行膳食安排, 可降低健康受損的風險。以香港過去一項有關蠔的重金屬調查資料為例, 其中鎘的含量為 4.19 毫克/公斤, 按照鎘的暫定每月可容忍攝入量 (PTMI, 0.025 毫克/公斤體重) 計算, 對於 60 公斤體重的成人而言, 為防止從蠔攝入過量的鎘, 每月不宜食用超過 358 克 [0.025÷4.19×60=0.358(kg)]。然須補充的是, PTWI/PTMI 的意義在於「一生中, 每週/月可攝取某一污染物而不致帶來風險的分量。」偶而食入超過建議的份量, 對健康影響不會太大。此外, 不同批次食品的污染物含量可能存在莫大差異, 而一個人亦將從不同的食物攝取到同一種污染物 (總膳食資料), 評估上均應納

入考慮, 不足一概而論。

參考資料:

<食物中可能存在的汞金屬>

http://www.ssm.gov.mo/sam/docs/1341/1341_a51771b2c2994868a0a4cb2421730db2_000.pdf

香港食物安全中心《食物中的金屬污染物》系列

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/foodsafety_contaminants.html

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/F SF18.pdf

THE REPORT OF THE FIFTH SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS (REP11/CF)

http://www.codexalimentarius.net/download/report/758/REP11_C Fe.pdf

76%的英國生蠔含諾如病毒

英國食品標準局於 11 月 29 日公佈一項研究結果, 指 76%的英國生蠔含有諾如病毒(諾沃克病毒), 但其中 52%的病毒含量水平屬低。樣本採自 2009 至 2011 年期

間的 39 個養殖場, 共收 800 多個樣本, 包括 10 個品種。由於尚未有生蠔中諾如病毒的安全管理限值, 未能確定此項發現的相關風險, 歐盟食品安全局將據之評估跟

進。

生蠔屬高風險食物，對飼養水質和處理過程的衛生要求高，本澳 2008 年曾發生一宗大型食物中毒事件，即起因於生蠔受到諾如病毒污染，受累人數高達 164 人。由於目前尚未有關於生蠔中諾如病毒的規管指標和相關檢驗制度，食用消費者將承擔較大的健康風險，唯透過區域合作，加強風險溝通效率，及早識別受污染產

品，方有助保障本地食用人群健康。同時特別提醒各位，兒童、孕婦和免疫力欠佳之特殊人士，應避免生食或進食未經徹底煮熟的蠔隻。

參考資料：

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/nov/norovirus>
https://www.ssm.gov.mo/docs/163/163_b16da759802b7753456b9c4cf030322435e84b45_000.pdf



流行情報

2011 年燒鹵味食物檢測結果

為持續監察本澳市售燒味及鹵味的衛生質量情況，澳門衛生局於 2011 年繼續到各飲食場所、外賣店、酒樓及有牌照的街邊檔等抽取合共 84 件(截至 11 月)燒味和鹵味樣本進行微生物學和化學的檢測。被評為不合格的樣本有 10 件，佔 11.9%。而不合格的原因以檢出李斯特菌為主

(60%,6/10)，其次是檢出沙門氏菌(10%,1/10)和金黃色葡萄球菌超標(10%,1/10)。其餘 2 件不合格樣本則因亞硝酸鹽含量超逾標準。在所有不合格樣本當中，以叉燒所佔比例最高(40%,4/10)，其次是白切雞、豉油雞及雞肝等鹵水食品。

散裝松子果仁受沙門氏菌污染

10 月 26 日，美國紐約大型超級市場 Wegmans 宣佈回收 5,000 磅由土耳其進口的松子果仁，懷疑其導致橫跨數州份的沙門氏菌腸炎 (Salmonella Enteritidis) 爆發。其後，調查單位發現分銷商 Sunrise Commodities 的庫存內亦含有沙門氏菌，因而將回收擴大至 21,000 磅產品，受影響地區包括佛羅里達、新澤西、紐約及加拿大。產品上的沙門氏菌菌株與患者所帶是否屬於同源，仍有待確認，事件至

今已造成六個州份最少 42 人受到感染，其中 2 人須要留醫，暫無死亡報告。

詳細資料請瀏覽下列網頁：

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm278717.htm>
<http://www.foodsafetynews.com/2011/11/tainted-pine-nuts-recall-expands-to-21000-pounds/>

美國哈密瓜遭李斯特菌污染事件結束

美國疾病控制與預防中心於 12 月 8 日宣佈，當地哈密瓜受到李斯特菌 (listeria monocytogenes) 污染事件已經結束，造成 28 個州總共 146 人患病，其中 7 人與孕產有關 (3 名新生兒和 4 名孕婦確診，其中有 1 名孕婦流產)，並錄得 30 人死亡。這是過去 25 年來，美國國內發生死亡

人數最多的食物中毒事件。

詳細資料請瀏覽下列網頁：

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cantaloupes-jensen-farms/120811/index.html>

核輻射食品安全監測資料

受到核泄事故影響，日本繼續有食品被檢出含有放射性核素一銻，並超出規管標準，主要包括豬肉、牛肉、玄

米、茶 (製茶)、乾香菇、六線魚、紅魚等多種農副產品和海產，範圍在每公斤 504 貝克至 6940 貝克 (銻 134 與

鈾 137 合計) 不等, 其中十一月二十一日所公佈的福島縣二松本市一個公豬肉樣本的檢出值高至每公斤 14600 貝克, 相當於日本暫定規管限值的 29 倍。

詳細資料可至下列網頁參考:

<http://www.ssm.gov.mo/cdcrm/>

此外, 首次有日本奶粉「明治 Step」(850 克裝) 因驗出放射性鈾 (每公斤 30.8 貝可) 而進行回收, 受影響產

品來自埼玉縣, 保質期為 2012 年 10 月 3 至 6 日, 以及 21 至 24 日, 涉約 40 萬罐。該公司解釋奶粉原料在核泄事故發生前製造, 可能在進行乾燥處理時混入了大氣中的鈾, 日本厚生勞動省已介入調查。

本澳民政總署仍持續對從日本進口的鮮活食品進行輻射水平快速檢測, 以及化驗室檢測, 至今未發現有任何異常的情況。



建議

圍爐火鍋的飲食衛生

精明選購

向持牌及信譽良好的店商選購食材; 注意包裝完整、標籤資料清晰; 避免購買出現溶雪的冷凍食品; 生鮮食物應小心從外觀和氣味加以分辨。

徹底洗淨

所有食材應預先處理妥當, 仔細洗淨或正確解凍; 同時將餐具容器清潔妥當。

生熟分開

使用不同筷子和用具去處理生和熟的食物。

徹底煮熟

注意食物有否熟透, 而再次加湯後也應再煮沸; 避免蘸食生蛋液。

均衡飲食

當心份量, 避免過飽; 多選購蔬菜或豆類食物, 含膽固醇高的肉類或內臟勿過量食用; 海產也應適量, 以降低攝入麻痺性貝類毒素或雪卡毒素的風險。

此外, 冷飲份量要適宜, 以免短時間內冷飲熱食相交而導致腸胃不適。明火煮食時要確保室內有足夠通風, 避免積聚過量二氧化碳而損害健康。



最新動態

「2011 食品安全週」活動完滿結束

由澳門健康城市委員會屬下食品安全專責工作組舉辦的食品安全週宣傳活動已於 10 月 15 日至 22 日舉行, 本年主題是「謹慎處理樂無憂」, 啟動禮於 15 日當天假塔石廣場舉行, 透過不同遊戲、展板、小冊子等介紹謹慎處理食物的方法和常識。現場還別開生面地設有

模擬廚房, 由工作人員向居民講解食品貯存、清洗、解凍、烹煮、翻熱等程序的安全和衛生守則。此外, 活動週內舉辦展板巡迴展覽及多場教育講座, 將主題訊息廣推至學校、社團和衛生中心就診民眾等社區層面。

民政總署及法務局舉行〈食品安全法〉諮詢會收集業界意見

《食品安全法》的諮詢期由 11 月 1 日至 12 月 16 日結束, 民政總署與法務局在業界諮詢會上收集得多項意見, 包括切合本地的實際情況立法、訂定食品安全標準、設定緩衝期以便業界適應、為業界制定清晰的操作

指引、向行業推廣食物衛生的專業知識、釐清食安事故的歸責以及違規時僱傭雙方的責任、建立上訴機制以及完善食品的溯源管理等。出席是次諮詢會的四十多名業界代表分別來自澳門供應商聯合會、澳門百貨辦館業商

會、澳門飲食業聯合商會、澳門中華總商會、西菜麵飽工會、飲食業工會、澳門閩台總商會、澳門蔬菜批發商會、澳門融合堂鮮肉行總商會、澳門凍肉食品業商會、澳門市販互助會等。

資料來源：

<http://www.gcs.gov.mo/showNews.php?DataUcn=57812&PageLang=C>

食品安全管理學會舉辦「CIEH 第四級食品安全管理(餐飲業)證書課程」結束

澳門食品安全管理學會作為英國環境衛生協會[#] (Chartered Institute of Environmental Health, CIEH[#]) 的註冊培訓中心，於本年八月至十月期間首次在本澳開辦了「第四級食品安全管理(餐飲業)證書課程」，為本地食品安全管理人員提供專業進修機會。此課程目的在於提升食品業管理階層人士的專業知識，以進行有效的食品衛生及安全的策劃、規管和推行員工培訓計劃。課程共十三位學員修讀，全部經考核合格後獲得

CIEH頒授「第四級食品安全管理(餐飲業)證書」(Level 4 Award in Managing Food Safety in Catering)。

註# 英國環境衛生協會 (Chartered Institute of Environmental Health, CIEH) 創辦於 1883 年，具百多年歷史，宗旨為提升英國及海外的食品及環境衛生標準，包括食品安全、健康及安全、環境保護、基礎營養和健康飲食，並提供專業訓練的基準，供各人士考取國際認可專業資格。

<2011 年粵澳食品安全專家交流合作會議> 完滿舉行

“2011 年粵澳食品安全專家交流合作”會議於 12 月 2 日在本澳舉行，交流兩地工作情況及討論食品安全議題與合作內容。粵澳雙方並期望會議作為兩地交流和合作平臺，持續保持密切聯繫，透過加強兩地食安專家和技術人員的交流，增進兩地食品安全的知識水平與合作

關係。此外，會議前設有專題講座，由粵港澳的專家教授主講，就食品安全的監管及調查等方面，分享研究成果。

<http://www.gcs.gov.mo/showNews.php?PageLang=C&DataUcn=57866&Member=0>

<2011 年粵港澳深珠衛生檢疫、動植物檢疫和食品安全控制會議> 完滿舉行

“2011 年粵港澳深珠衛生檢疫、動植物檢疫和食品安全控制會議”於 10 月 13 至 14 日在廣東省清遠市召開，由澳門民政總署及衛生局組成代表團參與會議，就衛生檢疫及動植物檢疫等議題充分交流。會議有來自國家質檢總局及五地檢驗檢疫職能部門的一百多位領導

及專家，分別就動物及動物源性食品、植物及植物源性食品、衛生檢疫以及食品安全控制等四個方向共四十九個議題進行了廣泛的交流和充分研討。

<http://www.gcs.gov.mo/showNews.php?PageLang=C&DataUcn=56816&Member=0>



內地情報

衛生部公告《預包裝食品營養標籤通則》

衛生部於 10 月 12 日正式發佈《預包裝食品營養標籤通則》，詳文可至下列網址下載：

<http://www.moh.gov.cn/publicfiles//business/cmsresources/mohjcg/cmsrsdocument/doc13261.pdf>

「食品安全與質量簡訊」(季刊)自 2005 年 3 月開始,定期涉獵與健康有關的食品安全及質量訊息議題,以期達至彼此之交流。

由於季刊除透過電子郵件形式發放外,亦會長期存放在澳門特別行政區衛生局網站,欲查看曾發

出的訊息,歡迎到網址:<http://www.ssm.gov.mo> 瀏覽。

我們相信,您們的寶貴意見和支持是我們得以維持和成長的基石。如對本簡訊有任何賜教或垂詢,歡迎電郵:nhaa@ssm.gov.mo 給本單位。謝謝!

如何訂閱或取消訂閱季刊?

如欲訂閱「食品安全與質量簡訊」(季刊),請電郵至 nhaa@ssm.gov.mo,並寫上「訂閱 FOOD-SAFETY-L」;取消訂閱者,亦請電郵至 nhaa@ssm.gov.mo 及寫上「取消 FOOD-SAFETY-L」通知我們即可。謝謝!

Copyright © 2005 – 2011 By 澳門特別行政區政府 衛生局。All rights reserved。

本季刊所載的資料僅供參考,版權和其他知識產權屬於有關擁有人,並由有關擁有人保留。

