

關於立法會高天賜議員書面質詢的答覆

遵照行政長官指示，經徵詢衛生局的意見，本人對立法會2026年7月23日第0936/GSG/SAAL/2026號公函轉來高天賜議員於2026年7月8日提出，行政長官辦公室於2026年7月24日收到的書面質詢，回覆如下：

一、關於質詢第一點和第二點內容

市政署恆常對市售各類食品進行嚴格的監督管理，並持續透過常規抽檢、專項監測及風險評估機制，主動監測食品中的潛在危害。

市政署化驗處實驗室已獲得ISO/IEC 17025認可，具備完善的質量管理體系與技術能力。實驗室技術人員擁有化學、食品科學、分析化學等相關專業背景，均已接受系統性培訓並持證上崗，熟悉國內外標準檢測方法，並定期參與內部質量控制，以及由國際權威機構組織的外部能力驗證計劃，確保操作規範及檢測結果的準確性與可靠性。同時，實驗室已配置多台先進的精密分析儀器，包括離子色譜儀、液相色譜-電感耦合等離子體質譜聯用儀等，能有效對食品中的有害物質進行系統性監測，切實保障本澳食品安全與公眾健康。

關於質詢提及的溴酸鉀、丙烯酰胺和多環芳香烴，市政署已有序開展相關專項風險評估研究。其中，2025年完成《澳門重點食品中丙烯酰胺含量研究》，針對穀物及其製品、馬鈴薯及其製品、咖啡等8大類本澳常見含丙烯酰胺食品檢測了670份樣本，結果顯示超過98%以上的樣本符合歐盟為特定食品訂立的丙烯酰胺基準水平，詳細報告及建議已上載至食品安全資訊網。目前正籌備開展市售食品中多環芳香烴和溴酸鉀含量的調研計劃，預計將於2027年進行。

由於丙烯酰胺和多環芳香烴屬烹調方式（燒烤、烘焙）產生的有害物質，市政署已制訂《減低食品中丙烯酰胺含量的食品安全指引》，並針對多環芳香烴等物質推出《認識苯並芘》及《製作及供應燒烤食品的安全衛生指引》等資訊，向業界和市民推廣烹調及加工的正确操作方式，以降低相關物質的產生。

市政署將持續透過風險評估及各項監測手段，主動監察包括多環芳香烴等各類市售食品中的潛在危害，並適時公佈結果，同時依法跟進處理所發現的食品安全問題。此外，將因應實際情況及科學發展，持續審視並動態調整監管工作。

二、關於質詢第三點內容

食品安全有賴政府、業界與公眾共同維護，市政署已建立系統性反映機制，市民或旅客如遇到食品安全問題，可透過“食安專線”、“市民服務熱線”、“市政在線”平台，以電郵、電話、信函或親臨等多種渠道作出反映。市政署會因應實際情況與風險程度，適時派員進行實地檢查並依法採取相應的跟進措施，若個案涉及其他職能部門，亦會透過協作機制進行轉介，協力維護澳門的食品安全。

市政管理委員會主席

周偉迎