



# 2024年端午糉子檢測結果

市政署  
食品安全廳



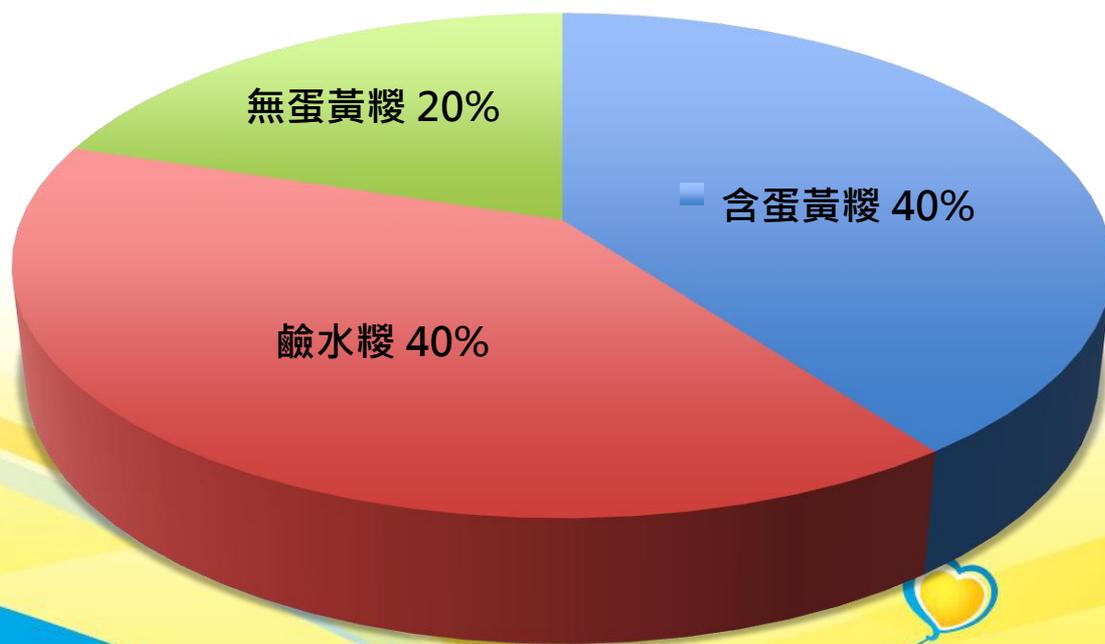
# 背景

- 端午節將至，市政署與消費者委員會於本澳的餐廳食肆及超級市場等，合共抽取30個糉子樣本，並完成了微生物和化學檢驗。



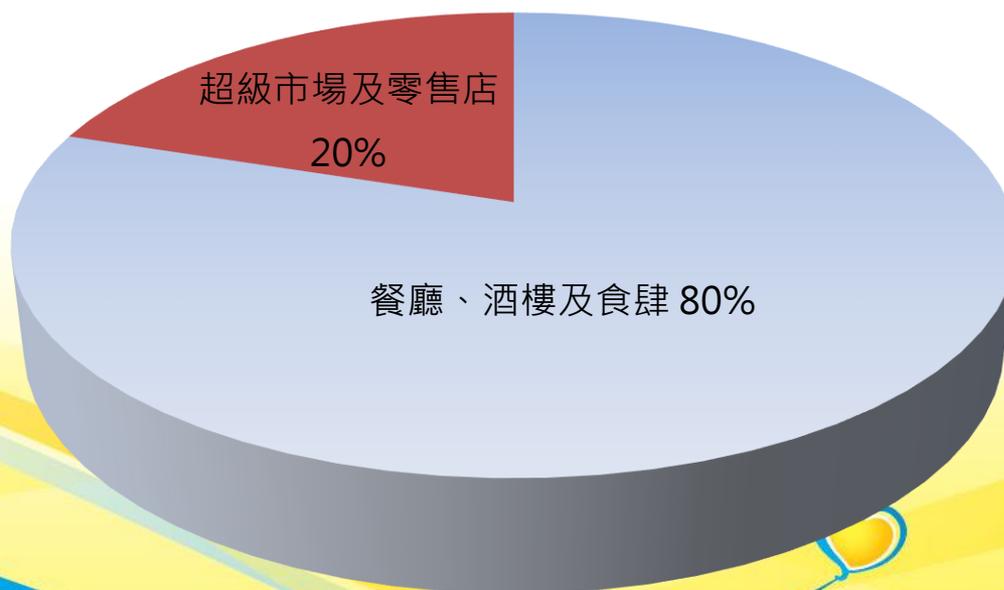
# 樣本類別

於本澳市面合共抽取30個糉子樣本，包括了含蛋黃糉、無蛋黃糉以及鹼水糉。



# 抽樣地點

抽樣地點包括了本澳各區的餐廳、酒樓、食肆、超級市場及零售店等。



# 檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌

- (沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌)

- 化學項目：

- 硼酸 (僅限鹼水糞樣本)

- 蘇丹紅 (僅限含蛋黃糞的樣本)



# 檢測結果

- 所有樣本之檢測結果均未見異常，整體合格率為100%。



# 給業界的建議

- 向信譽可靠的供應商採購食品及原材料，拒絕購買來歷不明的食品。
- 製作糉子食品時，按工藝需要在合理的範圍內適當地使用食品添加劑。
- 須將食品及食材妥善包好及貯存於適當溫度下。
- 保存食品銷售記錄，以供權限部門有需要時用作溯源。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應出售。

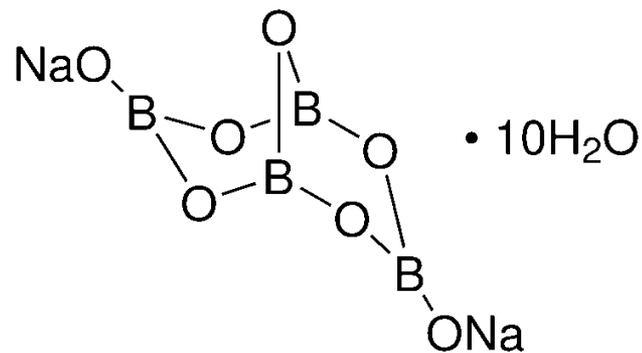




# 注意 - 禁用硼砂



- 根據本澳經第3/2016號行政法規修改的第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》，禁止在任何食品中使用硼砂或硼酸，如有使用，市政署將依法作出檢控。



# 給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店舖購買糉子。
- 購買時應留意店舖的環境衛生情況。
- 如購買預先包裝的糉子須仔細閱讀包裝上的標籤，並注意其保存限期、貯存方法、生產商等資料，並要按照標籤指示的食用方法加工食用，購買時還要留意其包裝外觀是否完好才能購買。
- 購買糉子後應盡快食用，如非立即食用，應將糉子存放於攝氏五度以下的雪櫃內，並應緊記“上熟下生”的存放原則。
- 翻熱糉子時亦應徹底加熱至其中心溫度達攝氏75度或以上，並不應翻熱糉子超過一次。
- 食用前再次留意食品是否有異味或發霉，若有問題應停止進食。
- 注意均衡飲食，糉子屬高熱量、低纖維的食品，不宜過量食用。

# 抽檢結果的公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果和注意事項：

- 透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果；
- 上載於食品安全資訊網([www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo))

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline

 **2833 8181**

[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

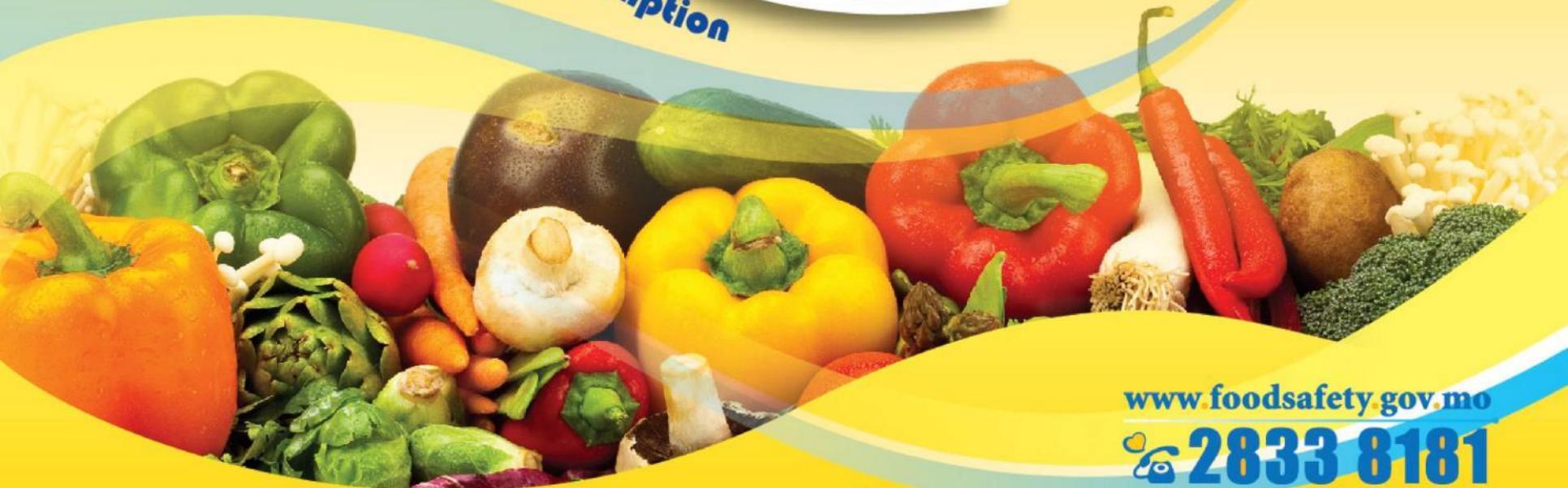
# 食安 WeChat, IG 及 FB 已經開通咗啦!



關注

瞭解更多食安  
科普及資訊





[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

 **2833 8181**