



2024年中秋月餅抽檢情況

市政署
食品安全廳
2024年9月



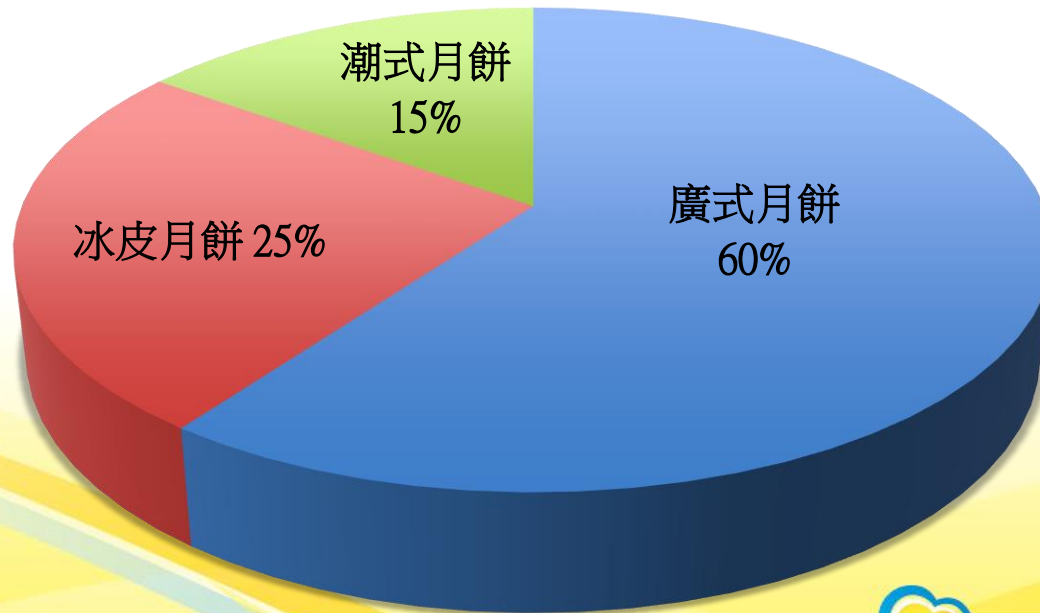
背景

- 為確保本澳市售月餅安全衛生，本署聯合消費者委員會於本澳各區的麵包餅店、超市、餐廳食肆，以及手信店等合共抽取了40個月餅樣本，均進行了微生物和化學檢驗。
- 所有樣本檢測結果均未見異常，整體合格率為100%。



月餅種類

於本澳市面共抽取了40個月餅樣本，包括傳統廣式月餅、冰皮月餅和潮式月餅。



檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌 (單核細胞增生李斯特氏菌、沙門氏菌屬、金黃色葡萄球菌)

- 化學項目：

- 防腐劑 (苯甲酸、山梨酸、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯)
- 黃曲霉毒素B1
- 蘇丹紅 (僅適用於含有蛋黃的月餅樣本)



檢測結果

- 所有樣本結果均未見異常，整體合格率为100%。



給業界的建議

- 向信譽可靠的供應商採購符合安全標準的食品及原材料，拒絕購買來歷不明的食品/食材。
- 食材/食品均應妥善包好，並貯存於適當溫度下。
- 製作月餅前應先仔細檢查各種原材料，如發現已發生腐敗變質或感觀異常者，則須棄掉，不應使用。



給業界的建議(續)

- 生產月餅時應嚴格遵守本澳的食安規範，例如不得超劑量超範圍使用食品添加劑。
- 應妥善保存食品的來貨單據或/及食品的銷售記錄，以便在有需要時供權限部門追查貨源。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應購買及出售。



給消費者的建議

- 向信譽良好及衛生可靠的店鋪購買月餅，若對其來源及衛生情況有存疑，則不應購買。如透過網購或代購外地銷售的傳統月餅或冰皮月餅等，應認清其可能存有的食品安全風險，選購時須了解清楚食品的貨源、運輸及貯存條件等。
- 購買預先包裝的月餅，需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。



給消費者的建議(續)

- 傳統月餅須按標籤上的貯存方法存放，開封後應盡快食用完畢，或包好後再冷藏於5°C以下。
- 冰皮月餅須存放於5°C以下，而雪糕月餅應存放在-18°C或以下，開封後應盡快食用完畢。
- 食用前應留意月餅是否有異味或發霉，若對食品的安全性存疑，則不應食用。
- 中秋月餅屬高熱量、高脂肪及高糖份的食品，不宜過量食用，應保持均衡飲食。



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)。

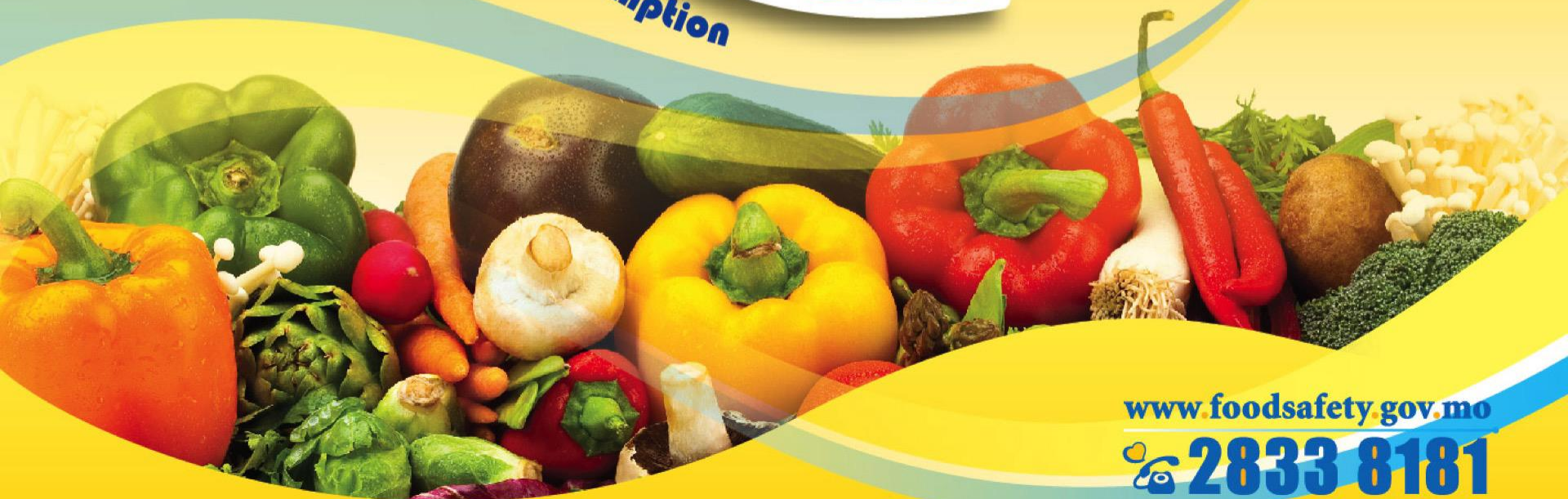
食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline



2833 8181

www.foodsafety.gov.mo



www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**