



2019年端午節糉食品檢測報告

市政署
食品安全廳
2019年5月



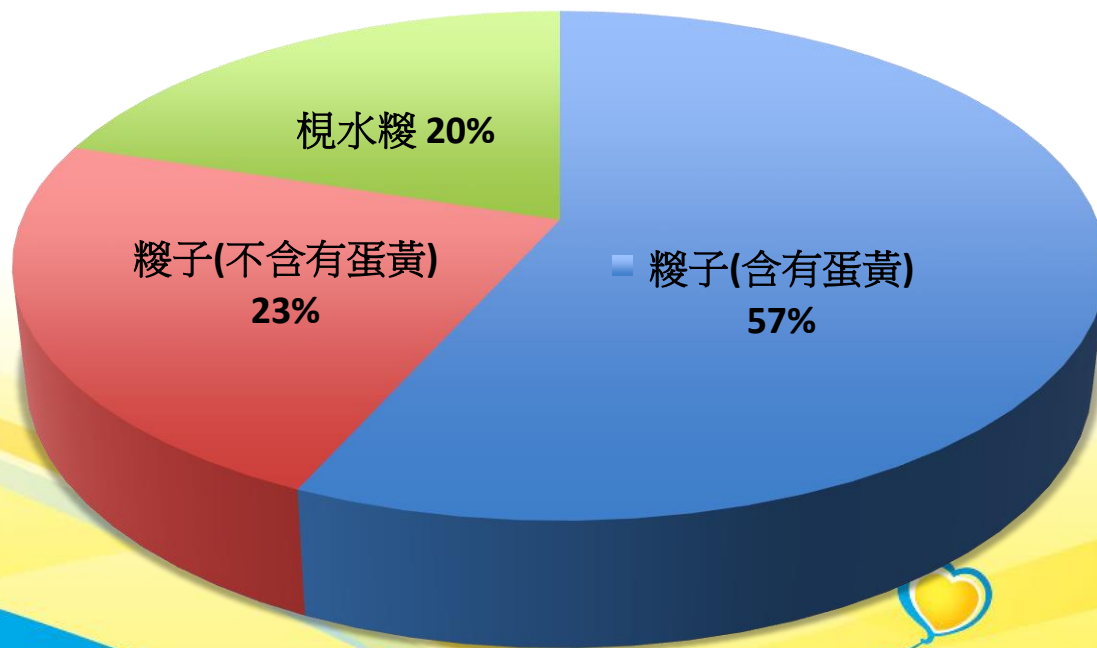
背景

- 端午節在即，市政署和消費者委員會合作，於本澳各區市面的餐廳食肆及外賣店等地點抽取**30**個糉子樣本，進行微生物和化學檢驗。
- 所有樣本檢測結果均未見異常，整體合格率為**100%**。



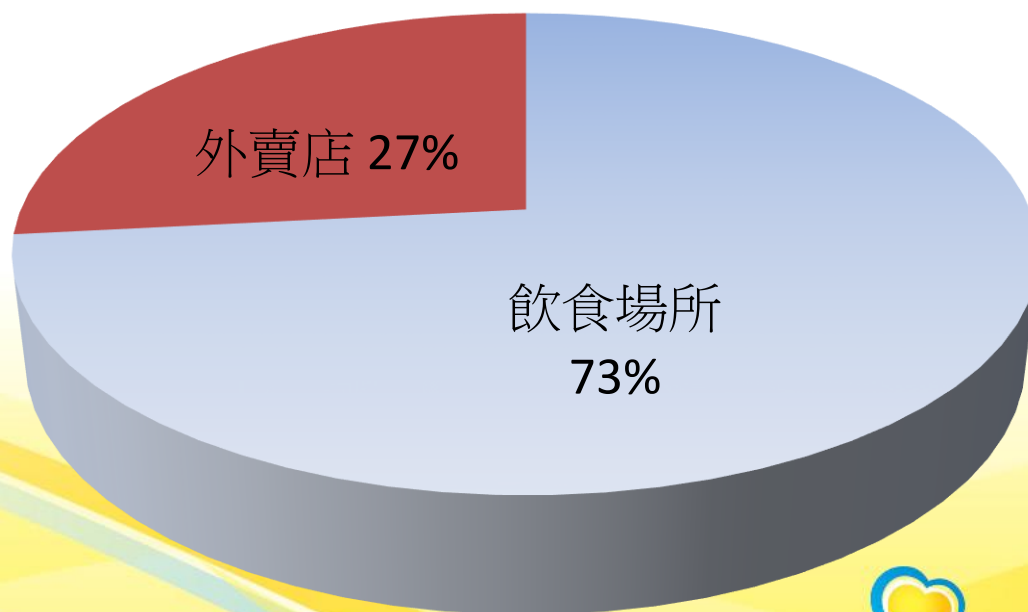
樣本類別

於本澳市面抽取共30個樣本，檢測食品的種類包括：糉子(含有蛋黃)、糉子(不含有蛋黃)及梘水糉。



抽樣地點

於本澳各區市面的飲食場所及外賣店舖等抽取樣本。



檢測項目

- 微生物項目：

- － 致病菌

- (沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌)

- 化學項目：

- － 硼酸

- － 蘇丹紅 (僅限含蛋黃的樣本)



檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率為**100%**。
- 端午節糉食品屬高熱量、高脂肪及高糖份的食物，不宜過量食用。
- 市民需注意均衡飲食。



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。
- 製作糰子食品時，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，以便提供來源資料。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應購買及出售。



給業界的建議

- 食品生產商應注意守法經營，在製作糉子食品時，應按工藝需要在合理的範圍內適當地使用食品添加劑。
- 根據本澳第 3/2016 號行政法規所修改的第 6/2014 號行政法規《食品中禁用物質清單》，明確禁止在食品生產經營過程中添加蘇丹紅、硼砂及硼酸。
- 一經發現使用在供人食用的食品上可能已違反《食品安全法》，市政署將依法作出檢控。



給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店鋪購買糰子。
- 購買時應留意店鋪的環境衛生情況、糰子是否妥善儲存。
- 如購買預先包裝的糰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。
- 購買糰子後應盡快食用，如非立即食用應將糰子存放於攝氏五度以下的雪櫃內，並應謹記“上熟下生”的存放原則。
- 翻熱糰子時亦應徹底加熱至中心溫度達攝氏75度或以上，並不應翻熱糰子超過一次。
- 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並棄掉。

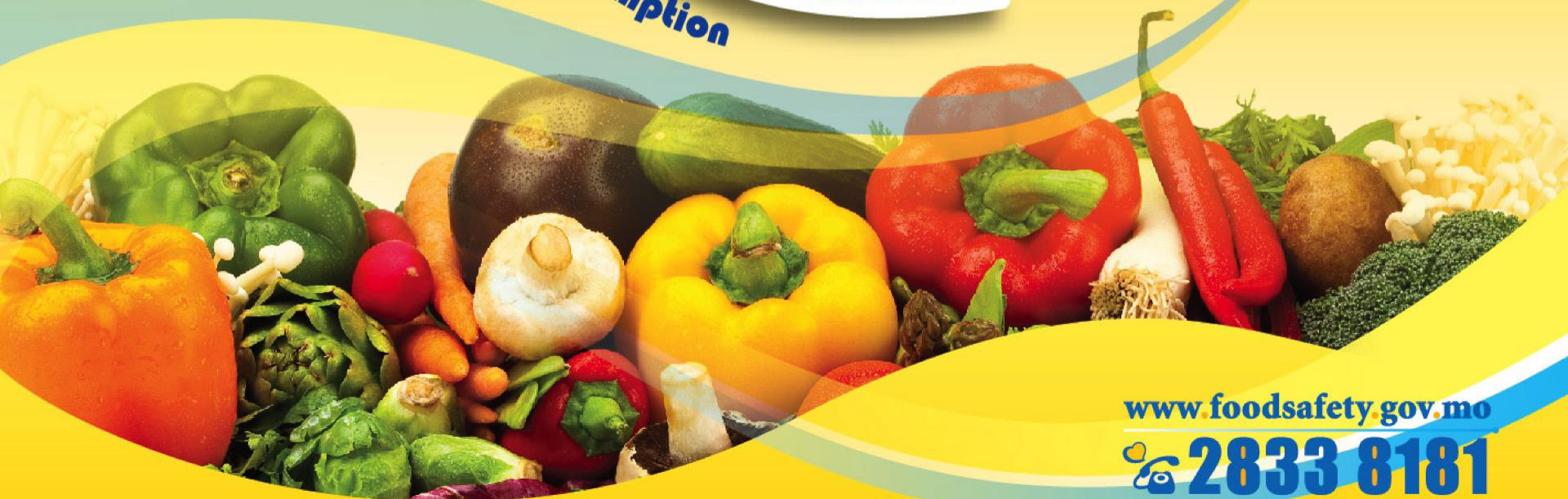


抽檢結果公佈及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈調查結果及注意事項：

- 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) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**