



2021年中秋節月餅抽檢情況

市政署
食品安全廳
2021年9月



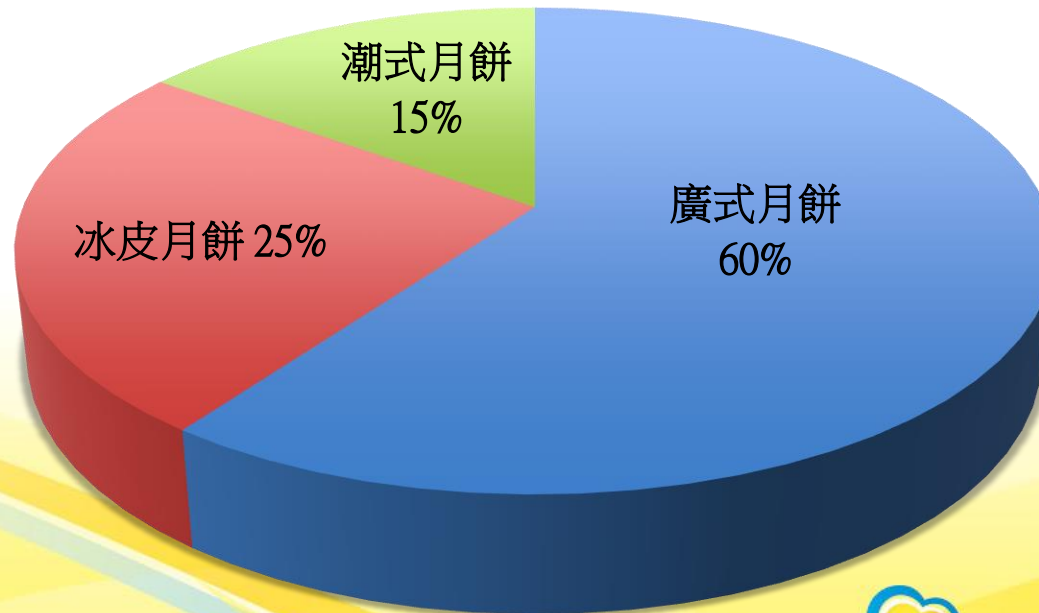
背景

- 為確保月餅的食用安全，市政署和消費者委員會期合作，於本澳各區的麵包餅店、超級市場、餐廳食肆，以及手信店等合共抽取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%。



樣本類別

於本澳市面合共抽取40個月餅樣本，包括了傳統廣式月餅、冰皮月餅和潮式月餅。



檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌 (產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌、金黃色葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌、沙門氏菌屬)

- 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 (含蛋黃樣本)



檢測結果

- 所有結果均未見異常，整體合格率为100%。



給業界的建議

- 向信譽可靠的供應商採購食品或食材，拒絕購買來歷不明的食品或食材。
- 製作月餅前應先檢查各種食材，如發現已腐敗變質或感觀異常者，則須棄掉不應使用。
- 食品或食材均應妥善包好，並貯存於適當溫度下。
- 應妥善保存食品銷售記錄，以便在有需要時供權限部門追查貨源。
- 如對食品的安全衛生存疑，則不應購買及出售。



給消費者的建議

- 向可靠及衛生的實體店舖或網購店舖購買月餅。
- 如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。
- 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，或妥善包好後再冷藏於 5°C 以下。
- 冰皮月餅須存放於 5°C 以下的冷藏設備，而雪糕月餅應存放於 -18°C 或以下的冷凍設備。
- 食用月餅前須再次留意食品是否有異味或發霉，或者已經超出食用限期。
- 若對食品的來源及安全性存有疑問，則不應購買。
- 中秋月餅屬高熱量、高脂肪及高糖份的食品，不宜過量食用。

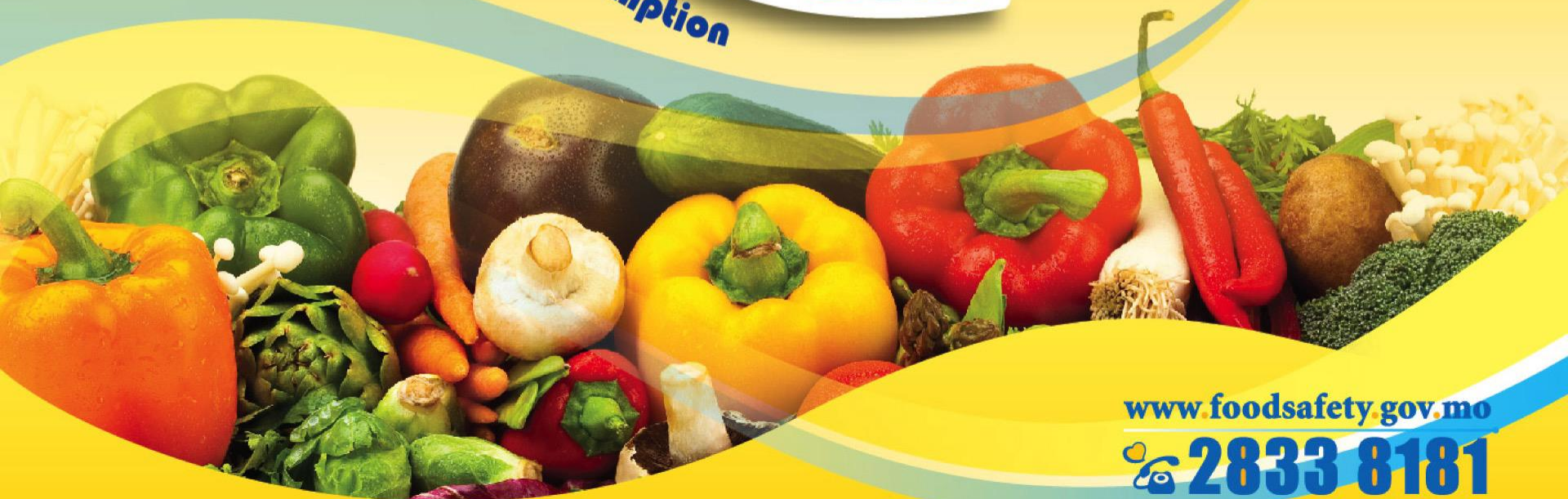


抽檢結果的公佈及查詢

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”手機應用程式 (App)。





www.foodsafety.gov.mo

2833 8181