



2021年時令節日食品抽檢

本澳市售糉子抽檢結果

市政署
食品安全廳
2021年6月



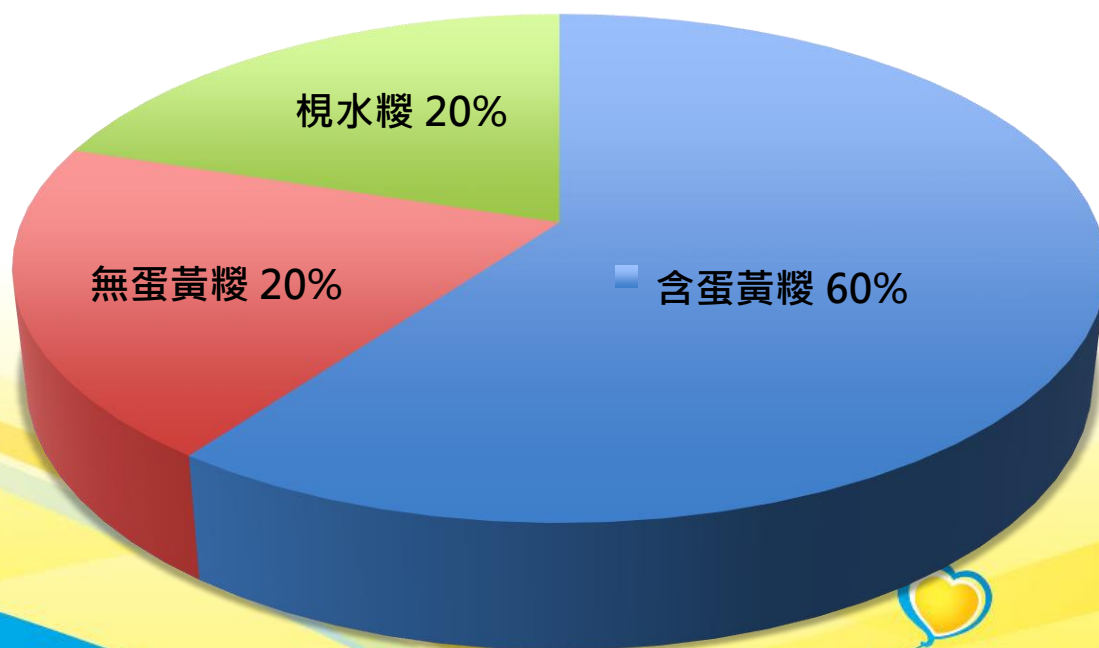
簡要

- 端午節將至，為確保糉子的食用安全，市政署與消費者委員會於本澳餐廳食肆、麵包餅店、零售店及外賣店，合共抽取三十個糉子樣本，並完成了微生物和化學檢驗。
- 所有糉子樣本的檢測結果均未見異常，整體合格率為100%。



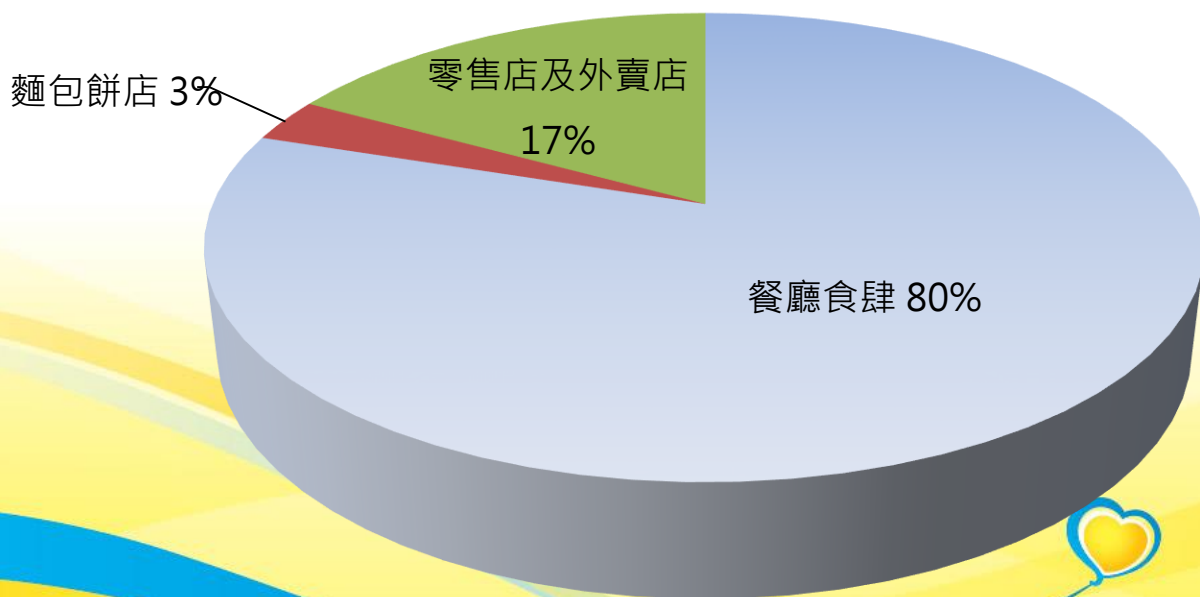
樣本數量與類別

於本澳市面合共抽取30個糰子樣本，包括了含蛋黃糰、無蛋黃糰以及梘水糰。



抽樣地點

包括了本澳各區的餐廳食肆、麵包餅店、零售店及外賣店。



檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌

- (沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、蠟樣芽孢桿菌)

- 化學項目：

- 硼酸

- 蘇丹紅 (僅限含蛋黃糝子的樣本)



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。



給業界的建議(禁用硼酸)

- 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及硼酸，如有違法使用，市政署將依法作出檢控。



給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店鋪購買糰子。
- 購買時應留意店鋪的環境衛生情況。
- 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，並應緊記“上熟下生”的存放原則。
- 翻熱糰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立即棄掉。
- 注意均衡飲食，糰子屬高熱量、低纖維的食品，不宜過量食用。

抽檢結果公佈

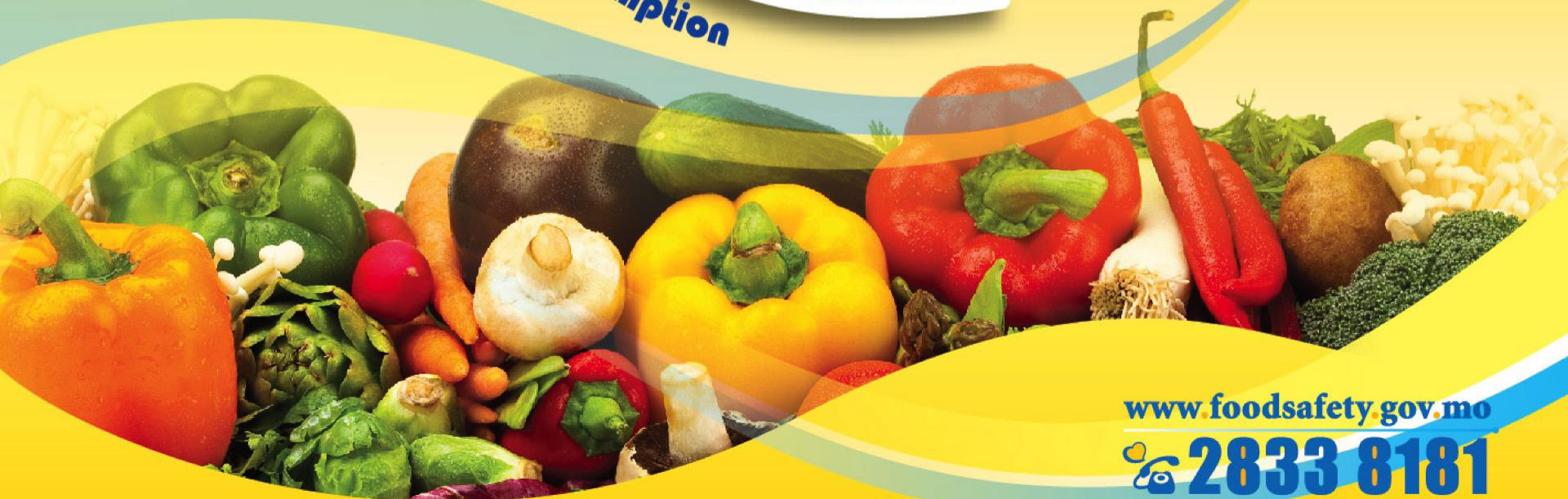
食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發佈抽檢結果及相關食安資訊：

- 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)。



「食安資訊」手機應用程式





www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**