市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

2022年時令節日食品抽檢

本澳市售糭子抽檢結果

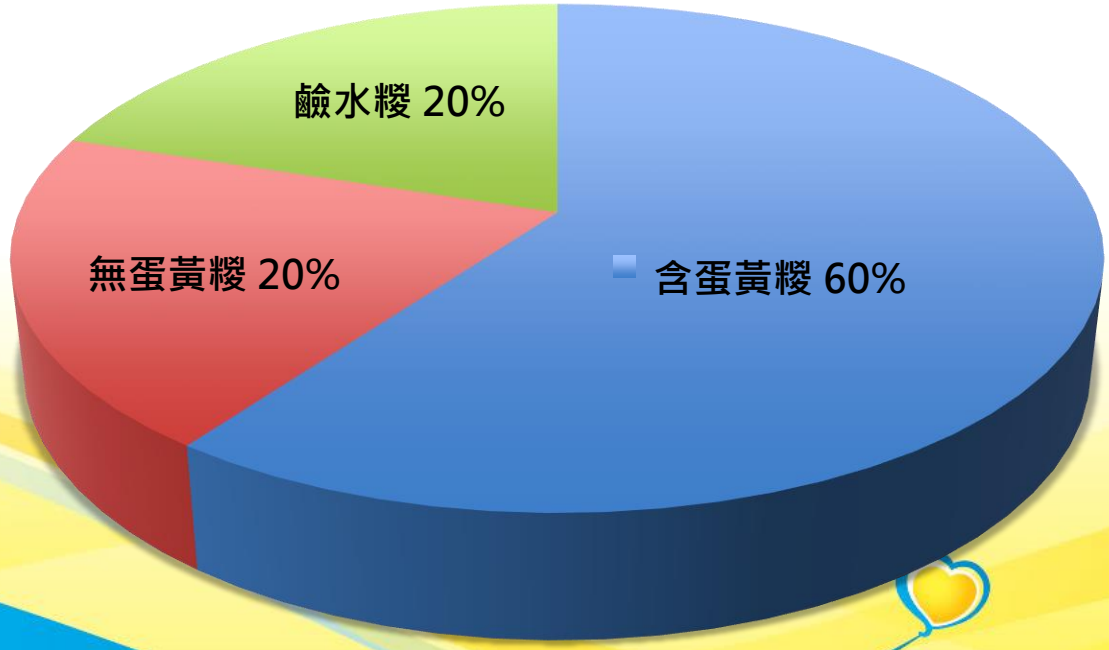
市政署
食品安全廳
2022年5月

背景

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

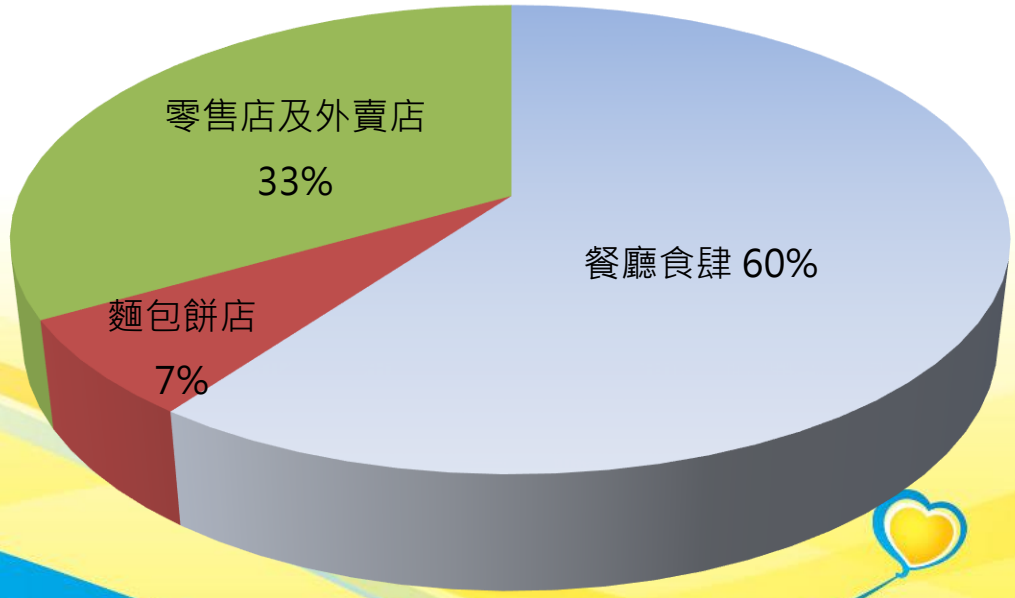
樣本類別

於本澳市面合共抽取30個糭子樣本，包括了含蛋黃糭、無蛋黃糭以及梘水糭。



抽樣地點

於本澳各區的餐廳食肆、麵包餅店、零售店及外賣店抽取樣子。



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 (僅鹼水糰樣本)
  - 蘇丹紅 (僅限含蛋黃糰的樣本)

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。
- 製作糍子食品時，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

- 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**蘇丹紅、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

- 向可靠及衞生的店鋪購買糭子。
- 購買時應留意店舖的環境衛生情況。
- 如購買預先包裝的糭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。
- 購買糭子後應盡快食用，如非立即食用，應將糭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。
- 翻熱糭子時亦應徹底加熱至其中心温度達攝氏75度或以上，並不應翻熱糭子超過一次。
- 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，糭子屬高熱量、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)。

食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline
2833 8181
www.foodsafety.gov.mo

「食安資訊」手機應用程式
Android手機版本 Google play
iOS手機版本 Apple App Store

市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全 食得安心

食安 WeChat，IG 及 FB 已經開通咗啦！

市政署食品安全資訊

食品安全資訊

foodsafetymo

關注 瞭解更多食安科普及資訊

市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全 食得安心

Alimente-se com segurança e prazer

Safe Food, Safe Consumption

www.foodsafety.gov.mo

2833 8181