



# 2020年端午節糉食品檢測報告

市政署  
食品安全廳  
2020年6月



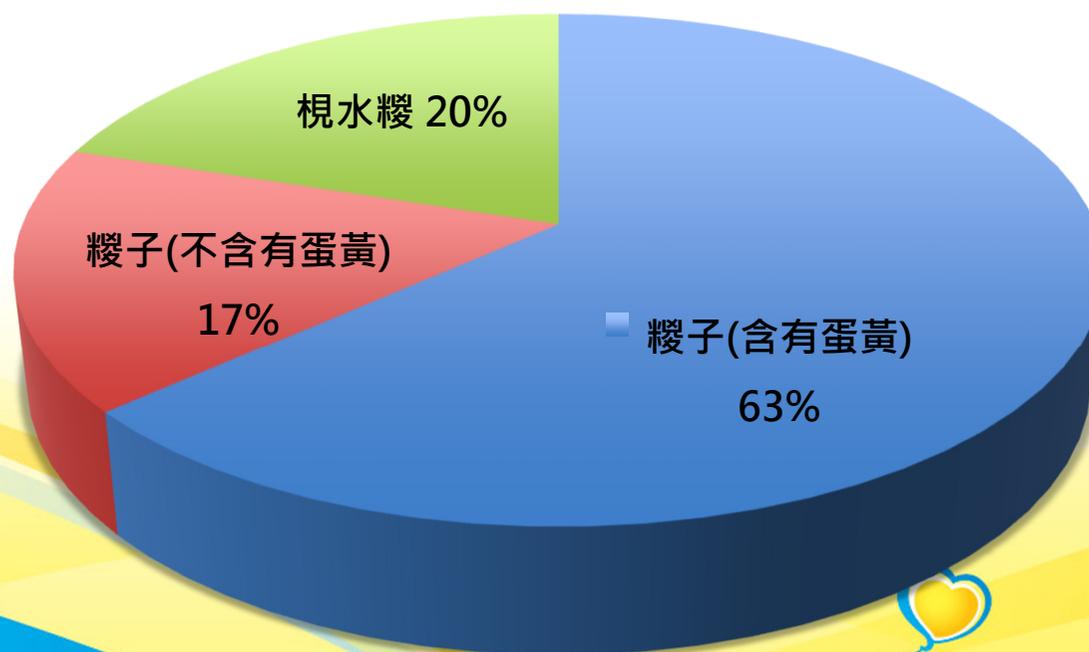
# 背景

- 端午節在即，市政署和消費者委員會合作，於本澳各區市面的飽餅店、餐廳食肆、零售店、外賣店抽取了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%。



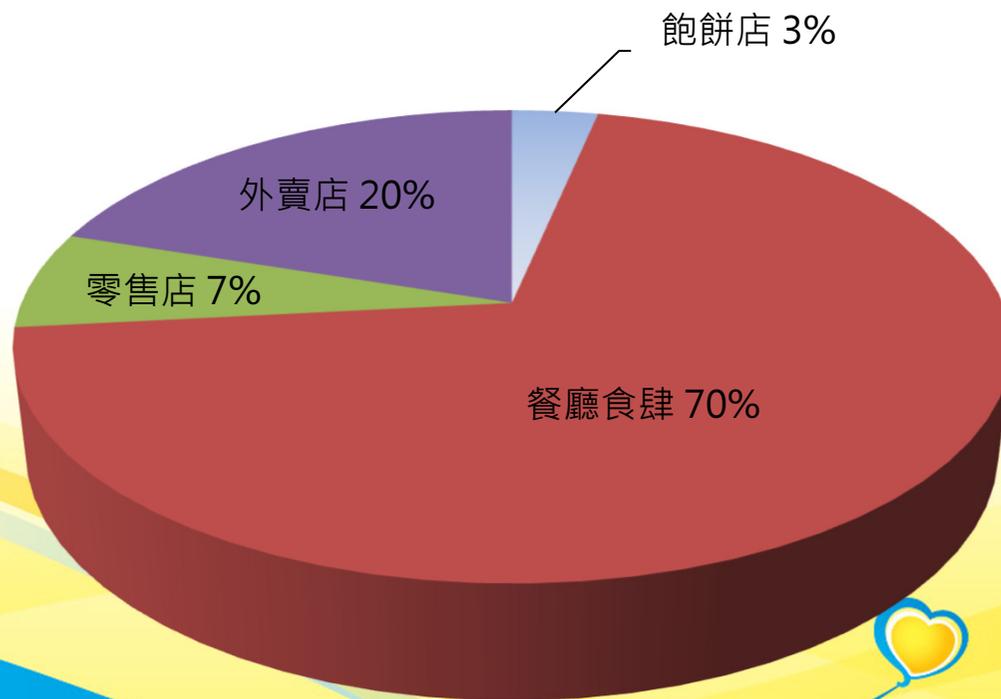
# 樣本類別

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

於本澳各區市面的飽餅店、餐廳食肆、零售店、外賣店抽取樣本。



# 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%。



# 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。
- 製作糉子食品時，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(硼酸)

- 現時世界多國包括內地均不准許硼砂及硼酸在食品中使用。同時，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。
- 因此，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。



# 給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店鋪購買糉子。
- 購買時應留意店鋪的環境衛生情況、糉子是否妥善儲存。
- 如購買預先包裝的糉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。
- 購買糉子後應盡快食用，如非立即食用，應將糉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。



# 給消費者的建議(續)

- 翻熱糉子時亦應徹底加熱至中心溫度達攝氏75度或以上，並不應翻熱糉子超過一次。
- 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。
- 市民需注意均衡飲食，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。



# 調查結果公佈及查詢

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](http://www.foodsafety.gov.mo)) 及“食安資訊”流動應用程式 (App)。

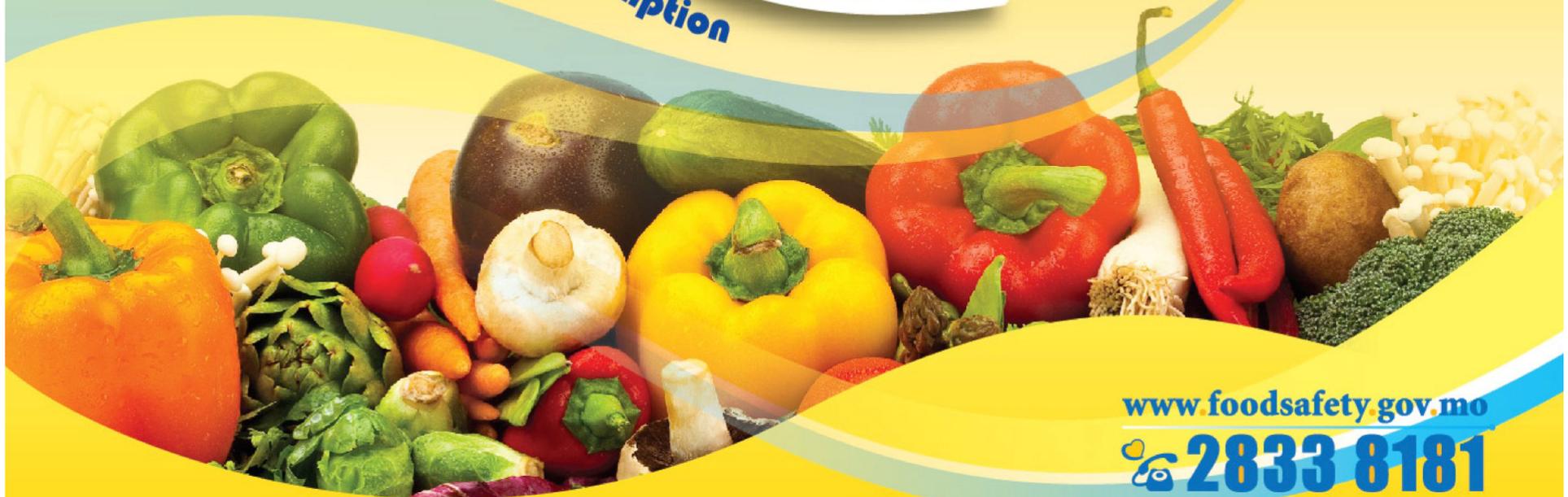
食安專線  
Linha aberta sobre Segurança Alimentar - Food Safety Hotline  
 **2833 8181**  
[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

「食安資訊」手機應用程式





市政署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS MUNICIPAIS



[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

 **2833 8181**