



2019年中秋節月餅檢測報告

市政署
食品安全廳
2019年9月



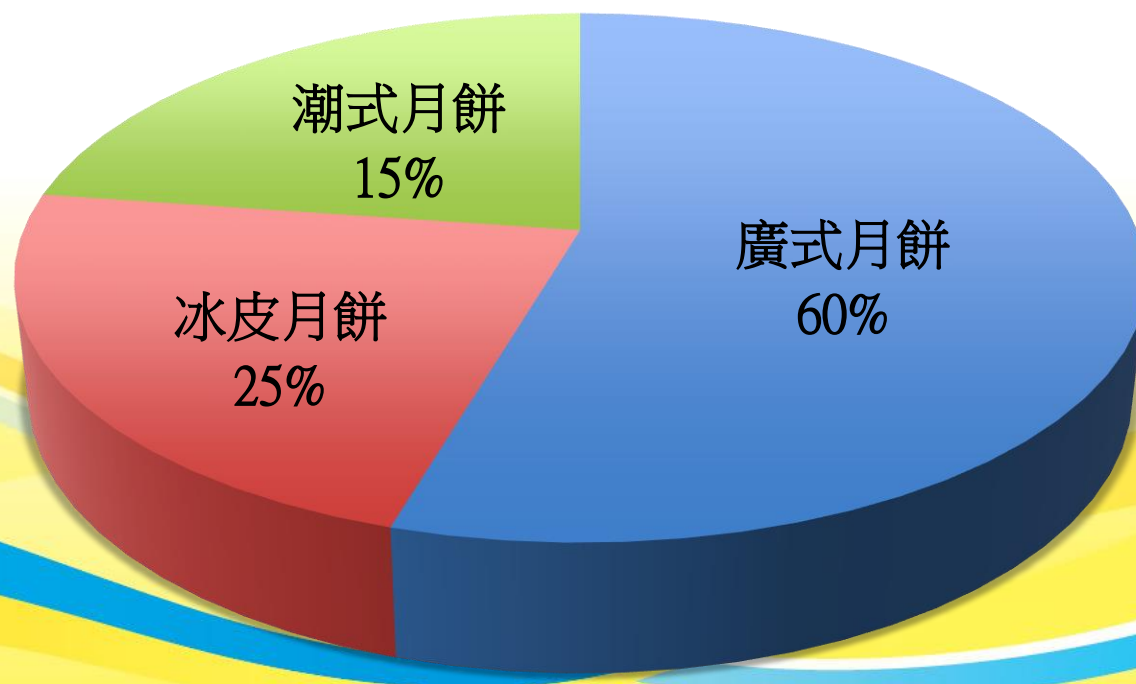
背景

- 中秋節在即，市政署、海關和消費者委員會合作，於本澳各區市面的餐廳食肆、麵包餅店、超市及零售店等抽取**40**個月餅樣本，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**40**個樣本，檢測食品的種類包括：
傳統廣式月餅、冰皮(及雪糕)月餅及潮式月餅。



檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌 (產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、單核細胞增多性李斯特氏菌、金黃色葡萄球菌及其他凝固酶陽性葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌及其他致病性芽孢桿菌、沙門氏菌屬)

- 化學項目：

- 防腐劑 (苯甲酸及其鈉鹽、山梨酸及其鈉鹽、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符合安全標準的食品及原材料，拒絕購買來歷不明的食品。
- 製作月餅前應先檢查各種原材料，如發現已腐敗變質或感觀異常者，則須棄掉不應使用。
- 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，以便在有需要時追查貨源。
- 如對食品的衛生安全存疑，則不應購買及出售。



給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店鋪購買月餅。
- 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，或包好再冷藏於 5°C 以下。
- 冰皮月餅須在 5°C 以下冷藏及運輸，而雪糕月餅應存放在 -18°C 或以下，開封後並應盡快食用完畢。



給消費者的建議

- 食用前再次留意食品是否有異味或發霉，或者已經超出食用限期。
- 網購或代購外地銷售的月餅或冷藏糕點食品，須提高食安意識，尤其對於一些必須於低溫下儲存的食物(例如冰皮、雪糕月餅等)。
- 若對食品的來源及安全性存有懷疑或發現食品異常，則不應購買及立即停止食用。
- 中秋月餅屬高熱量、高脂肪及高糖份的食品，不宜過量食用。市民需注意均衡飲食。



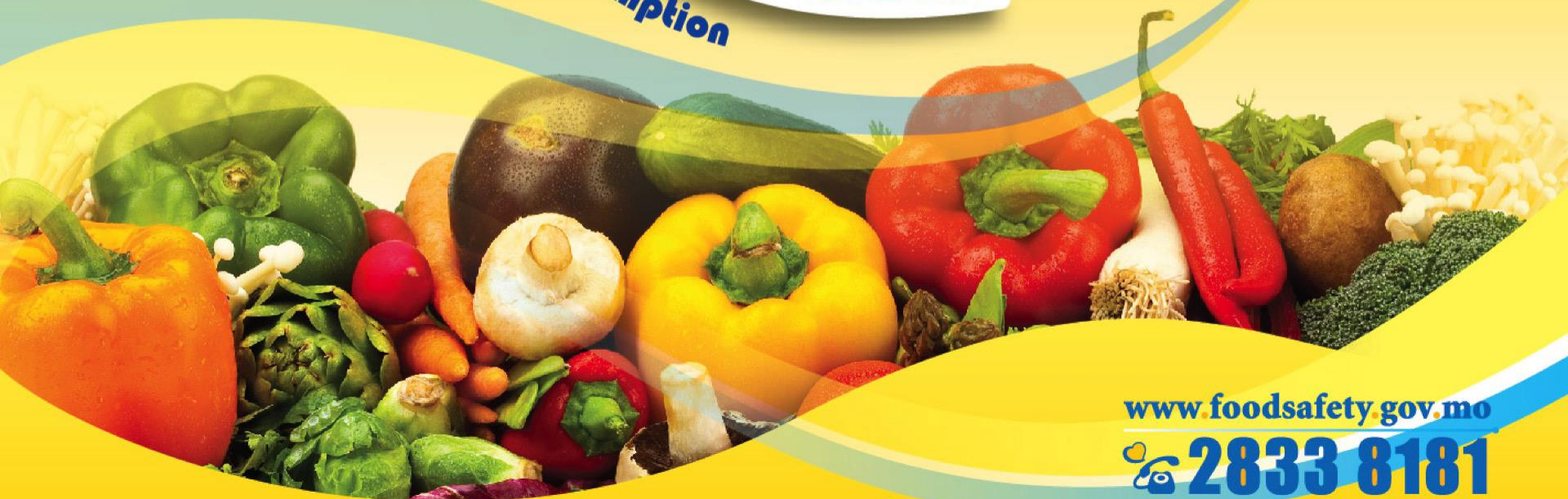
調查結果公布及查詢

食品安全廳透過以下渠道向業界及市民發布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