



民政總署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS CÍVICOS  
E MUNICIPAIS



# 2018年中秋節月餅檢測報告

民政總署  
食品安全中心  
2018年9月



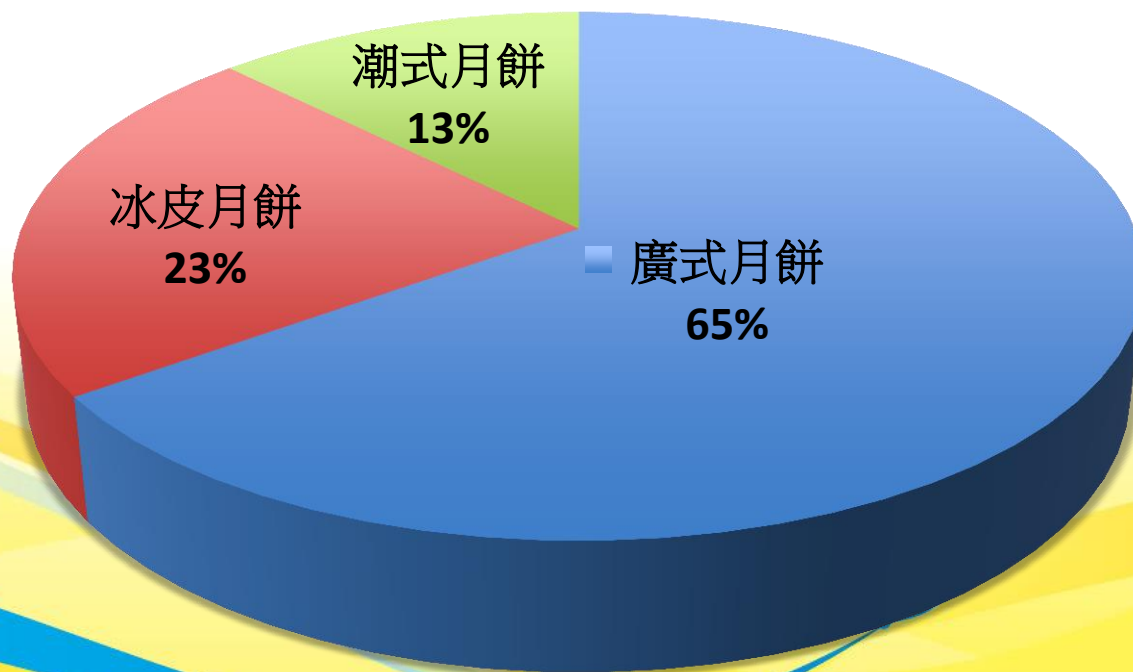
# 背景

- 中秋節在即，民政總署、衛生局、消費者委員會和海關合作，於本澳各區市面的餐廳食肆、麵包餅店、超市及網上零售商等抽取**40**個月餅樣本，進行微生物和化學檢驗。
- 結果顯示當中**1**個樣本之黃曲霉毒素**B1**含量未能通過檢測。
- 已即時跟進處理，要求有關生產商將問題產品停售、回收及封存，以保障食品安全。



# 樣本類別

於本澳市面抽取共**40**個樣本，檢測食品の種類包括：  
傳統廣式月餅、冰皮月餅及潮式月餅。



# 檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌

- (埃希氏大腸桿菌、單核細胞增多性李斯特氏菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌)

- 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、對羥基苯甲酸丙酯)

- 黃曲霉毒素B1

- 蘇丹紅 (含蛋黃樣本)



# 檢測結果

- 40個樣本中，有1個樣本超出本澳第13/2016 號行政法規《食品中真菌毒素最高限量》之相關規定。

樣本名稱	檢測項目	化驗結果
低糖雙黃蓮蓉月餅	黃曲霉毒素B1	7.12微克



黃曲霉毒素含量超標樣本



# 跟進及防控措施

- 已針對檢測結果超逾參考限值之樣本採取跟進工作：
  - ✓ 追查有關食品的來源及分銷情況
  - ✓ 要求有關商號即時停售及回收有問題產品
  - ✓ 封存有關產品的存貨
  - ✓ 瞭解所使用的原料質量衛生及製作工藝流程
  - ✓ 在當局監察下銷毀問題食品
  - ✓ 發布新聞稿



# 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 $5^{\circ}\text{C}$ 以下。
- 冰皮月餅須在 $5^{\circ}\text{C}$ 以下冷藏及運輸，而雪糕月餅應存放在 $-18^{\circ}\text{C}$ 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品(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。
- 保持均衡及多元化的飲食，減低因偏食某幾種食品引致的風險。

# 調查結果公布及查詢

食安中心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](http://www.foodsafety.gov.mo))

及“食安資訊”流動應用程式 (App)。





民政總署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS CÍVICOS  
E MUNICIPAIS

Safe food. Safe Consumption

Alimentar-se com segurança e prazer

食品安全  
食得安心

