



民政總署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS MUNICIPAIS



# 時令食品檢測 2015年端午節糉食品檢測報告

民政總署  
食品安全中心  
2015年6月



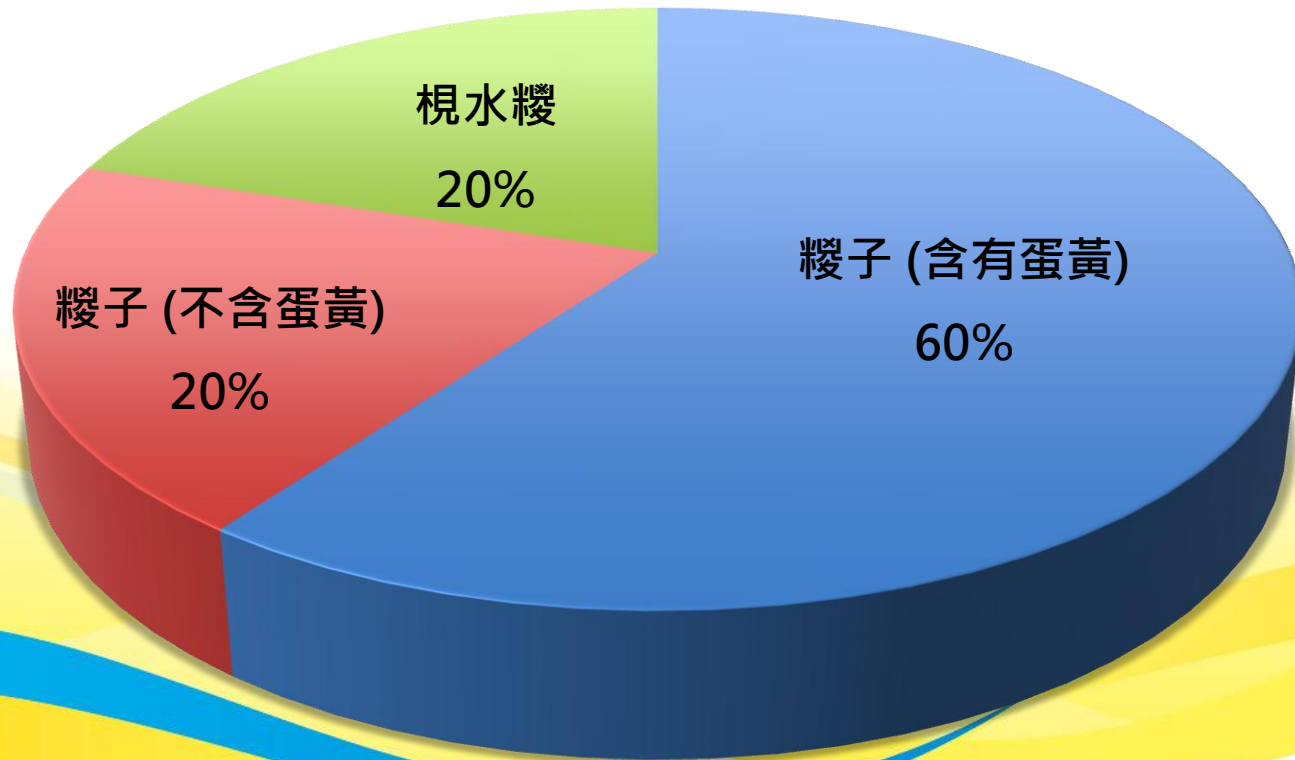
# 背景

- 民政總署、衛生局和消費者委員會合作，於本澳市面各食肆、餐廳、麵包雜貨店及超市等抽取共三十個糉子樣本，進行微生物和化學檢驗。
- 結果顯示當中1件枳水糉樣本檢出含硼酸。
- 當局已即時跟進處理，要求有關商號即時停售及銷毀有問題產品，協助追查有關食品的來源，並會持續跟進事件，以保障食品安全。



# 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(不含蛋黃)及梘水糉



# 檢測項目

- 微生物項目：

- 致病菌

(金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、蠟樣芽胞桿菌)

- 化學項目：

- 硼酸

- 蘇丹紅



# 檢測結果

- 30個樣本中，有1個樣本未能通過檢測

| 樣本名稱  | 檢測項目 | 化驗結果      |
|-------|------|-----------|
| 豆沙梘水粽 | 硼酸   | 430 mg/kg |



# 跟進及防控措施

- 已針對未能通過檢測之糉子樣本採取跟進工作：
  - ✓ 要求有關商號即時停售有問題產品
  - ✓ 追查有關食品的來源及分銷情況
  - ✓ 在當局監察下銷毀問題食品
  - ✓ 進行複查及複檢



# 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糉子。
- 如購買預先包裝的糉子，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。
- 購買糉子後應盡快進食，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”的原則。
- 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。





# 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：

- 透過新聞向業界及市民傳達有關結果；
- 上載於食品安全資訊網及食安資訊手機應用程式。





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

