



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



2015年中秋節月餅檢測報告

民政總署
食品安全中心
2015年9月



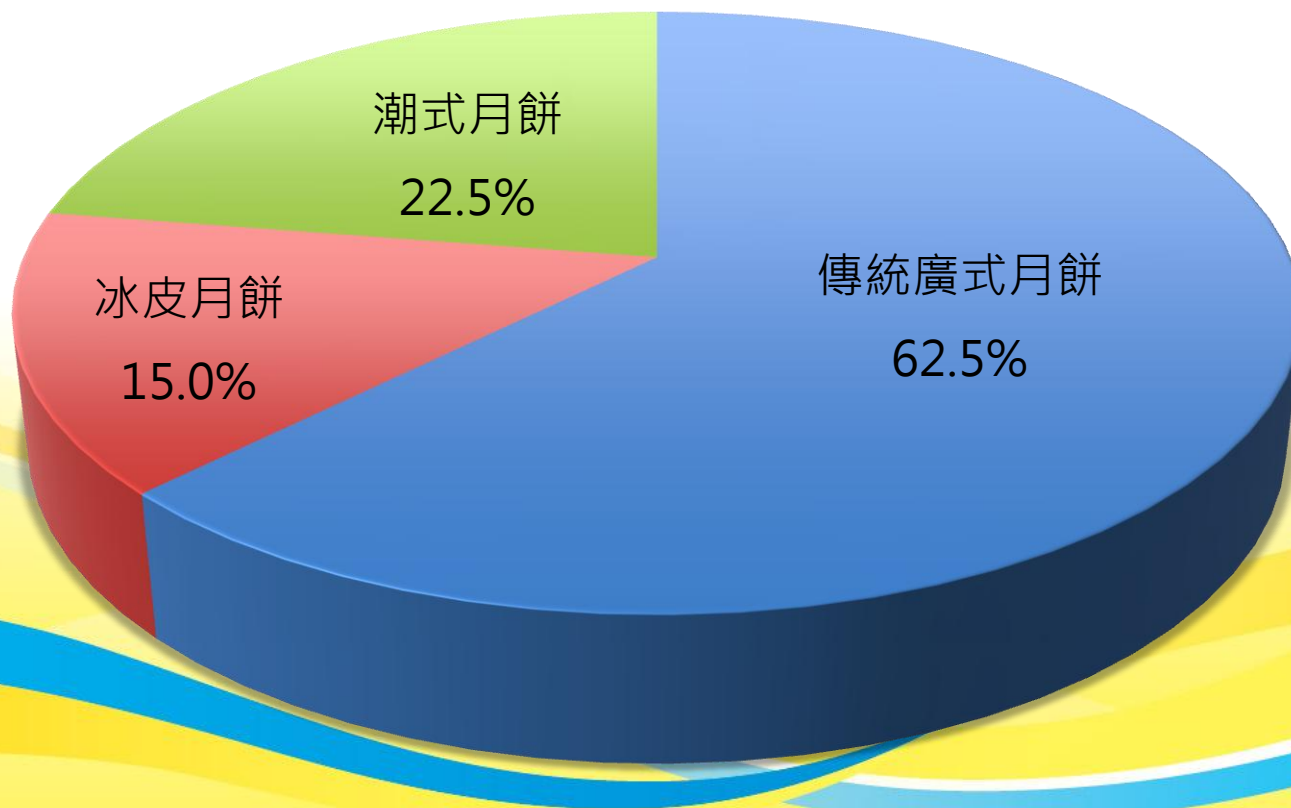
背景

- 中秋節將至，民政總署、衛生局和消費者委員聯合進行月餅時令食品的抽樣檢測工作；
- 抽檢對象：
 - 本澳各餐廳食肆、酒樓、麵包雜貨店及超市等月餅零售商
 - **擴展至網購及代購形式出售的商戶**
- 共抽取40個樣本(30個品牌)，進行微生物和化學檢驗。



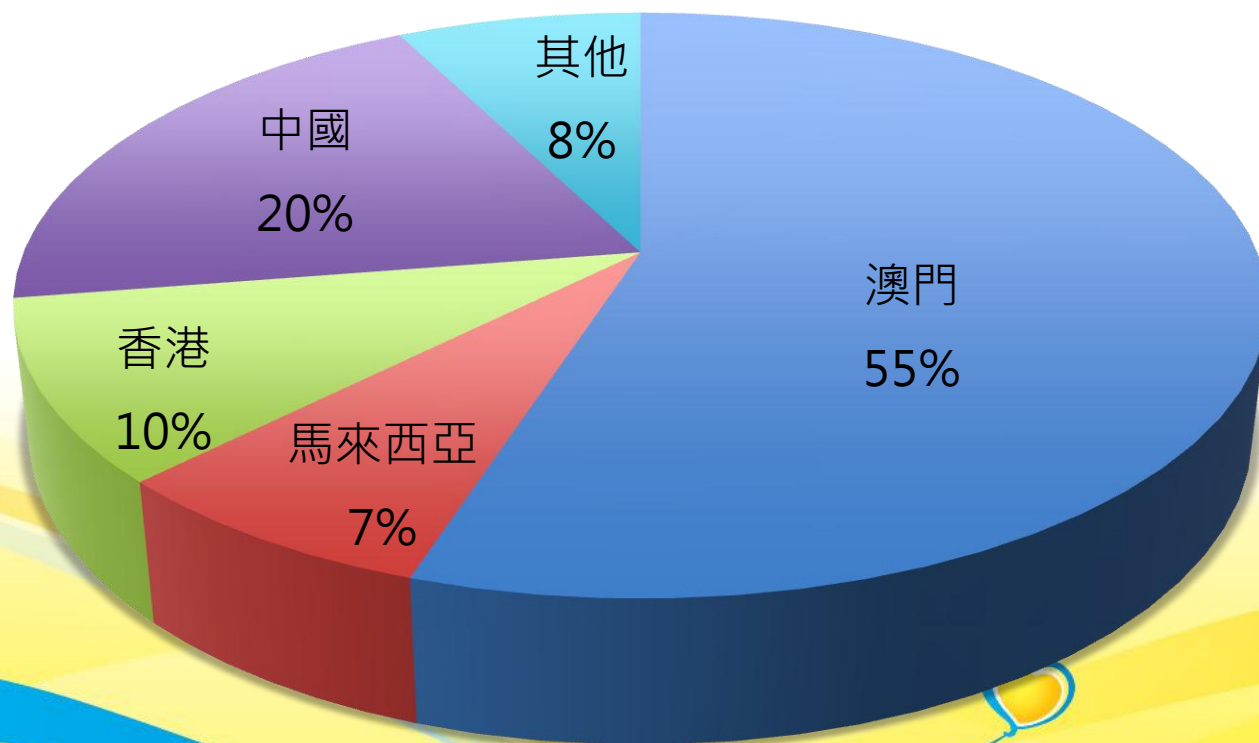
樣本類別

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、潮式月餅



產地分類

抽取的產品以本地生產為主，其次為來自中國內地、香港等地



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

- 所有樣本均通過檢測，整體合格率為100%。
- 月餅屬高熱量、高脂肪及高糖份的食物，不宜過量食用。
- 市民需注意均衡飲食。



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
- 須將食品及食材妥善包好及貯存於適當溫度下
- 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，應棄掉不用
- 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，並需注意其保存限期、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，開封後應盡快食用完畢



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
- 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



給消費者的建議

- 網購或代購外地食品屬高危行為，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)
- 買賣雙方必須警惕其貨源、配製、包裝、貯存、運送，甚至收貨後如何處理等過程中的潛在風險





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

