



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



2016年端午節糉食品檢測報告

民政總署
食品安全中心
2016年6月



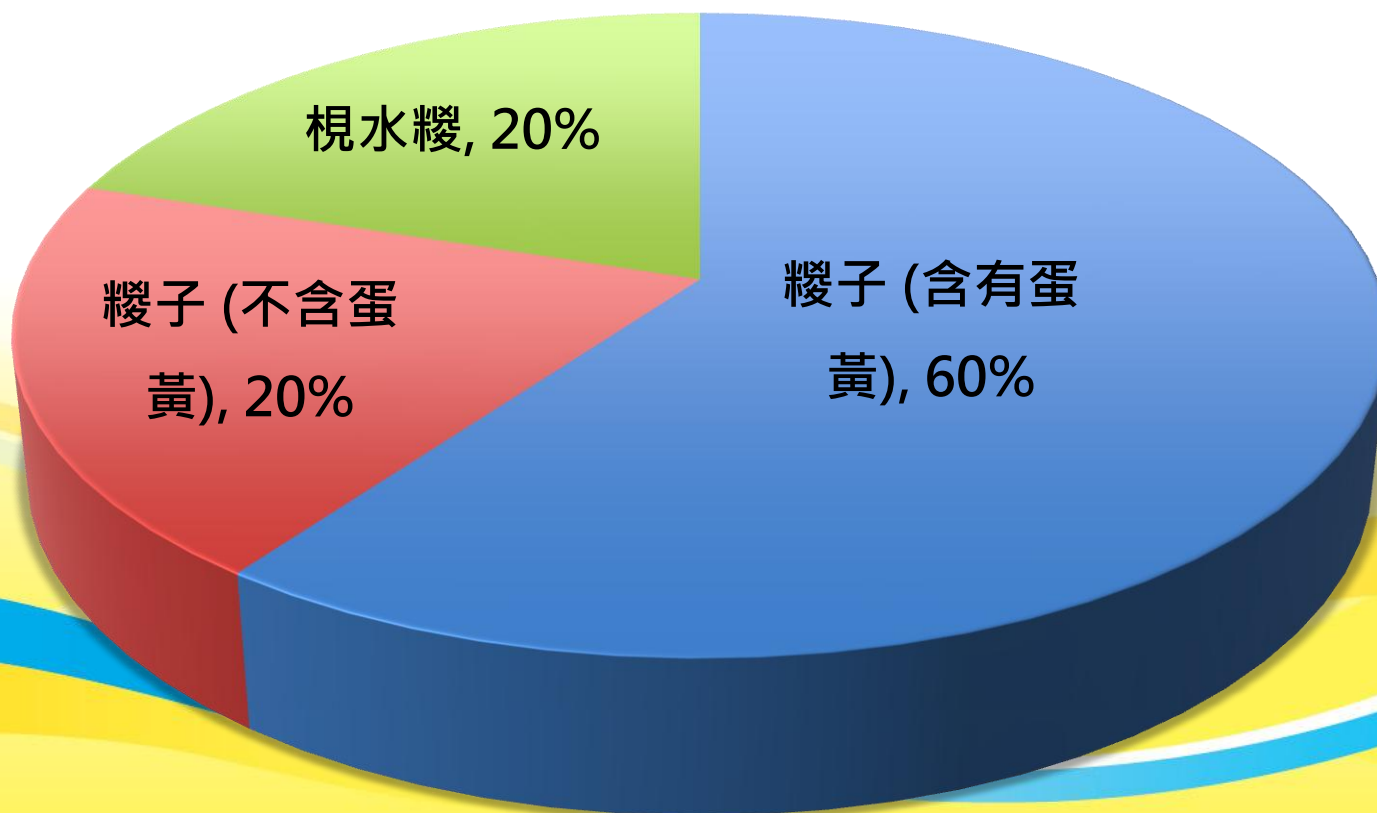
背景

- 端午節在即，民政總署、衛生局和消費者委員會合作，於本澳各區市面各食肆、餐廳、外賣店及超市等抽取三十個糉子樣本，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%。



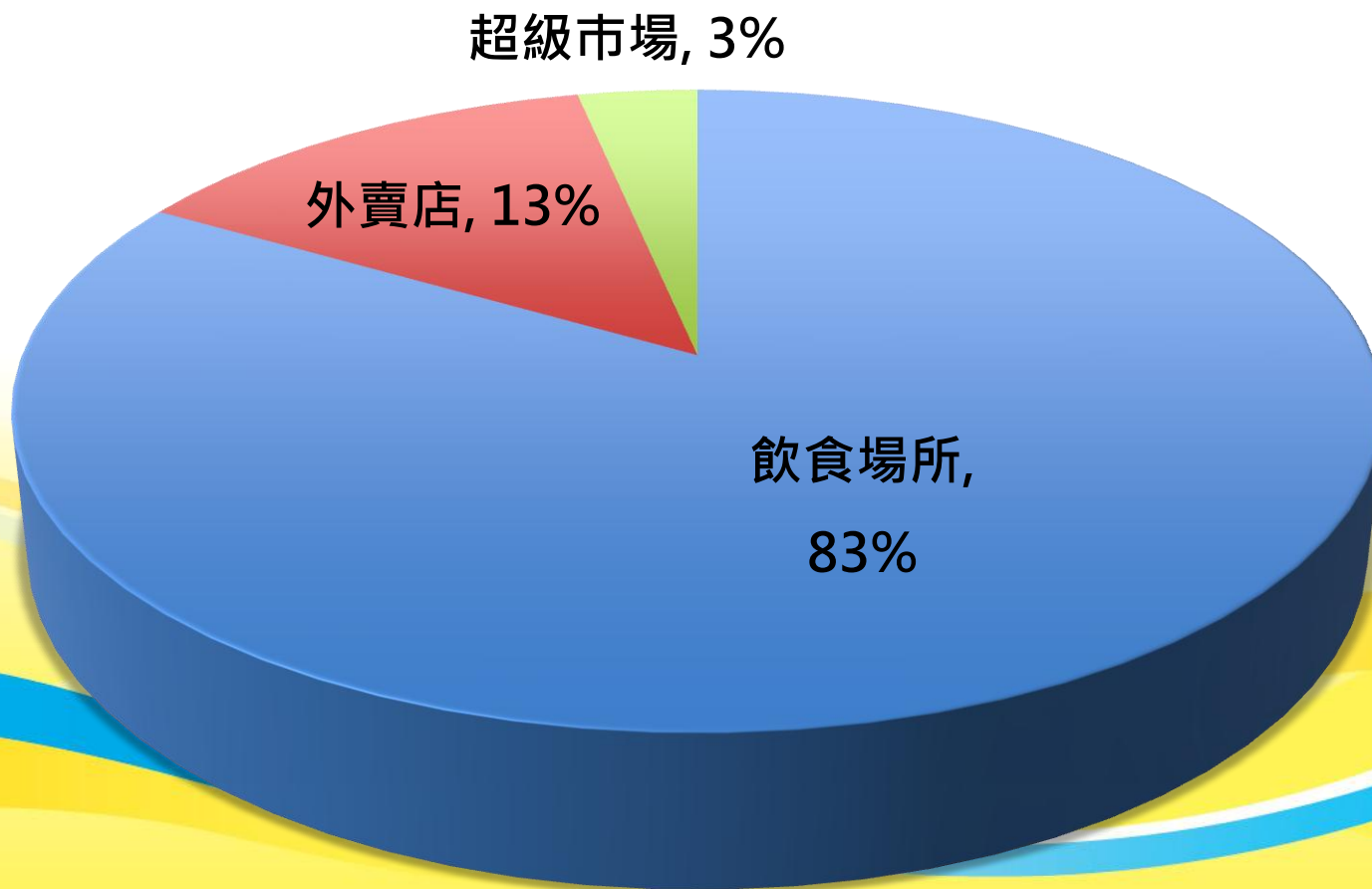
樣本類別

於本澳市面抽取共30個樣本，檢測食品の種類包括：糉子(含有蛋黃)、糉子(不含蛋黃)及梘水糉



抽樣地點

於本澳各區市面的飲食場所、外賣店舖及超級市場等抽取樣本



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%。
- 端午節糉子食品屬高熱量、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
- 製作糰子食品時，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



給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店鋪購買糉子
- 購買預先包裝的食品時，要留意包裝是否完整、食用期限及貯存方法等資料
- 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”的原則
- 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



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

