



民政總署  
INSTITUTO PARA OS  
ASSUNTOS MUNICIPAIS



# 2017年中秋節月餅檢測報告

民政總署  
食品安全中心  
2017年9月



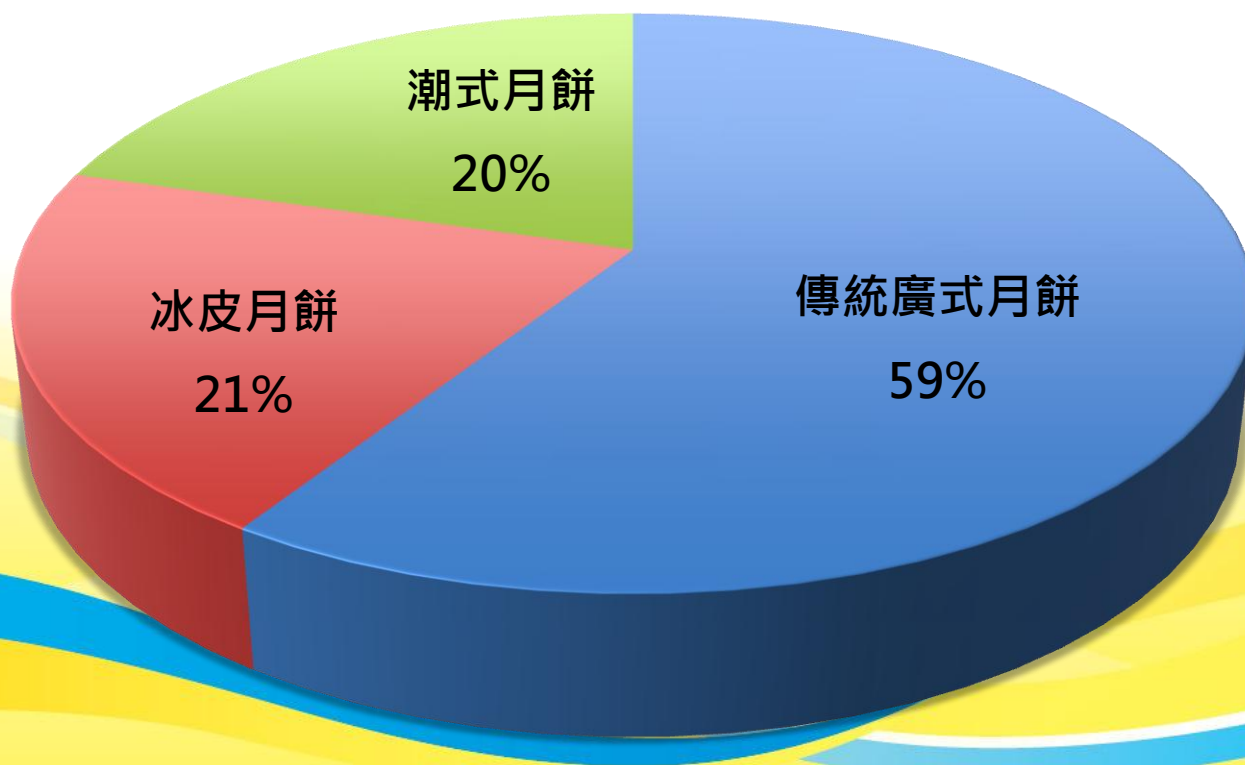
# 背景

- 中秋節在即，民政總署、衛生局和消費者委員會合作，於本澳各區市面的餐廳食肆、麵包餅店、超市及網上零售商等抽取44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44個樣本，檢測食品的種類包括：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 (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%。
- 中秋月餅屬高熱量、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
- 購買時應留意店鋪的環境衛生情況、月餅是否妥善貯存
- 如購買預先包裝的月餅須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

- 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)
- 選購前認清可能存有的食品安全風險，瞭解清楚食品的貨源、運輸及貯存條件及衛生狀況
- 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
- 市民亦可按相關[連結](#)，查閱更多網購食品的消費提示





# 檢測結果公布及查詢

食安中心透過以下渠道向業界及市民發佈檢測結果及注意事項：

- 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

