



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS



2018年端午節糉食品檢測報告

民政總署
食品安全中心
2018年6月



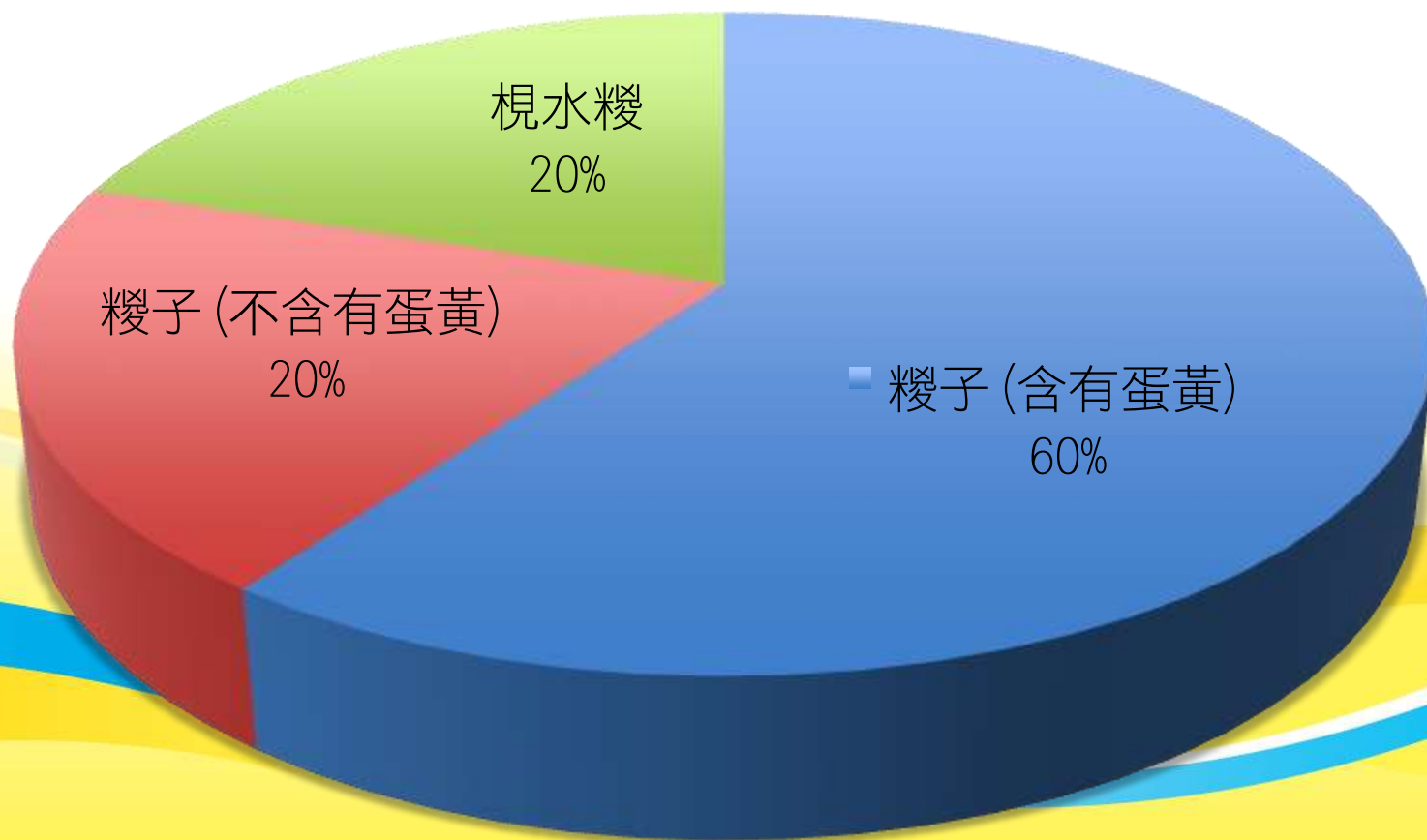
背景

- 端午節在即，民政總署和消費者委員會合作，於本澳各區市面的餐廳食肆、外賣店及超市等地點抽取30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%。



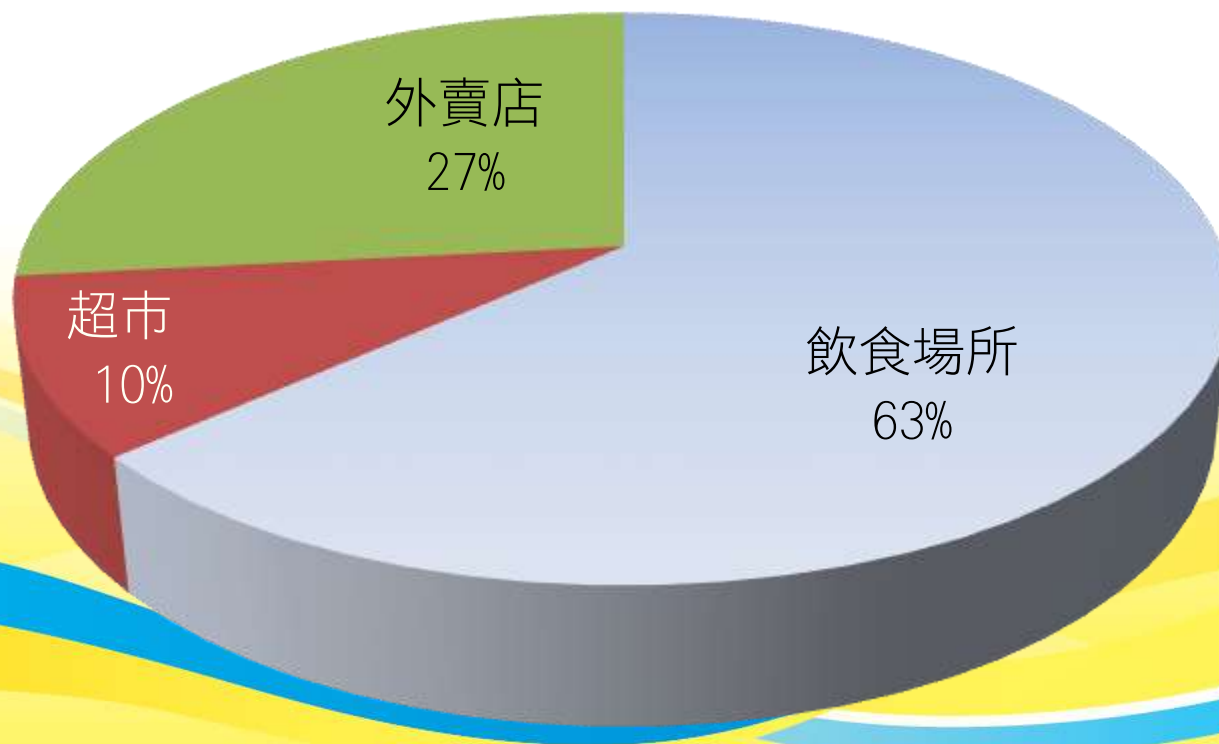
樣本類別

於本澳市面抽取共30個樣本，檢測食品的種類包括：
糉子(含有蛋黃)、糉子(不含有蛋黃)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

- 30個樣本均未見異常，整體合格率為100%。
- 端午節糉食品屬高熱量、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。

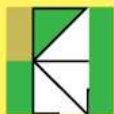


科學及法律認知：硼酸

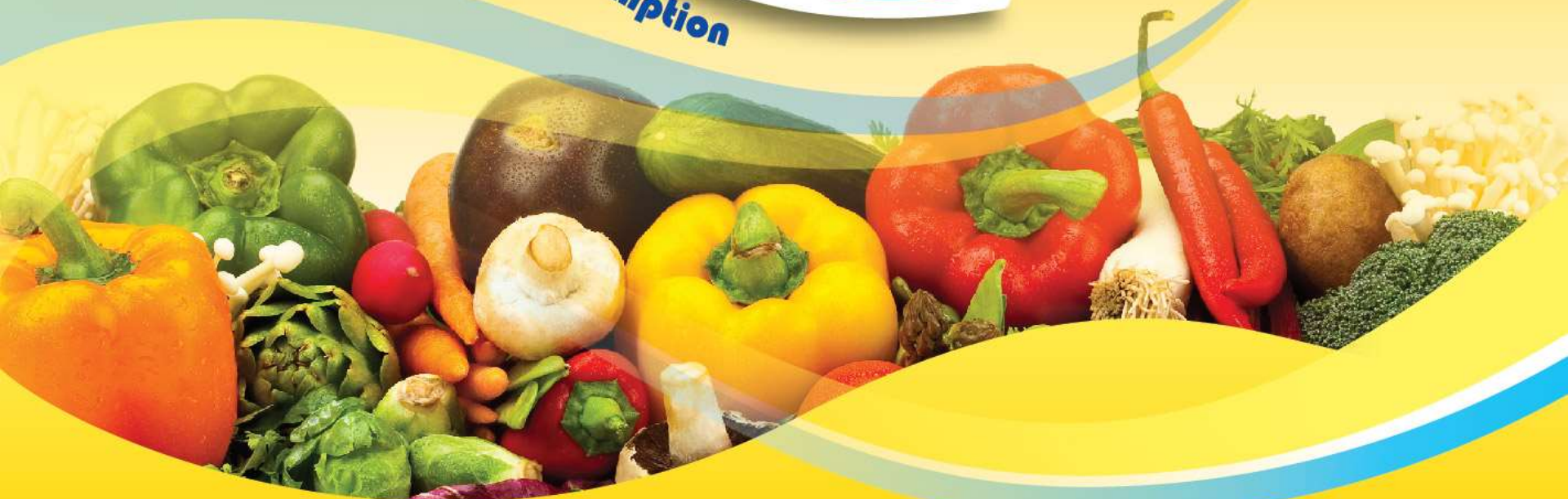
- 硼砂（業界俗稱“月石粉”）及硼酸曾被當作添加物用於食品加工中，由於其具有防腐功能，可抑制酵母菌及黴菌；用於增加食品韌性、脆躡以及改善食品保水性的特質，令食物更爽口彈牙；故過去坊間或會違法添加硼砂及硼酸於梘水糉等食品中。
- 攝入過量硼酸出現的中毒徵狀包括嘔吐、腹瀉及腹痛等，並有機會損害胃部、腸道、肝臟、腎臟、腦部和生殖能力，甚至引致死亡。
- 根據本澳《食品中禁用物質清單》，明確禁止在食品生產經營過程中添加硼砂及硼酸，一經發現使用在供人食用的食品上可能已違反《食品安全法》，民署將依法作出檢控。

給消費者的建議

- 向可靠及衛生的店鋪購買糉子。
- 購買時應留意店鋪的環境衛生情況、糉子是否妥善儲存。
- 如購買預先包裝的糉子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。
- 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”的存放原則。
- **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。



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS



更新日期:2018.06.12