

衛生局 2011 年 09 月 07 日消息

衛生局和消委會抽取並公佈月餅樣本檢測結果

中秋佳節即將來臨，市場上陸續推出各式應節月餅供大眾選擇。為維護市民健康及食用安全，衛生局早前聯同消費者委員會到本澳各月餅零售商抽取共 30 件月餅樣本進行檢測工作，結果顯示所有樣本均符合檢測標準。

本次抽查的樣本，包括傳統廣式月餅 16 件、冰皮月餅 10 件及潮式月餅 4 件，分別進行的微生物學檢測包括：大腸桿菌、沙門氏桿菌、單核細胞增生李斯特氏菌、金黃色葡萄球菌；化學檢測則包括防腐劑及黃曲霉毒素 B1，含蛋黃的月餅樣本加驗蘇丹紅色素。據化驗結果顯示，所有樣本的微生物及化學檢測均符合標準。

為預防食物事故發生，衛生局及消費者委員會呼籲業界應向可靠的供應商購入優質的原材料，確保食品及原材料貯存在適當的環境中，並以"先進先出"原則存取；製作月餅時亦應注意保持個人衛生習慣。消費者在選購應節食品時，應光顧持牌及商譽良好的零售商店；購買時應留意月餅有否出現色澤不良或發霉的情況，檢查食品的包裝是否完好以及在保存期限前進食；如非立即食用，應將月餅貯存在 5°C 以下的雪櫃中；冰皮月餅因製作過程中無須經高溫烘焙的步驟，故更易受微生物的污染，須特別注意其存放溫度及環境。

最後，衛生局促請消費者注意，月餅屬高油、高糖、高熱量的食品，患有糖尿病、心血管疾病及肥胖的人士應限制食用。市民在過節期間應保持均衡飲食，多食用新鮮蔬果，以保持身體健康。