

時令食品調查 —— 月餅

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年9月



引言

■ 背景

- 月餅是中秋節的時令食品。
- 食物安全中心最近進行了一項關於月餅的時令食品調查。

■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關月餅的食用安全資料。

測試類別

■ 從零售商及食物工場抽取250個（來自21個品牌）的各式月餅樣本（包括153個傳統、79個冰皮、11個雪糕月餅及7個其他月餅）作測試：

□ 化學測試

- 染色料（例如蘇丹紅、酒石黃）
- 防腐劑（例如二氧化硫、山梨酸）
- 抗氧化劑
- 除害劑
- 重金屬
- 黃曲霉毒素
- 磺物油

□ 微生物測試（包括總含菌量、大腸菌群含量、沙門氏菌、金黃葡萄球菌及李斯特菌等）

整體結果

- 全部樣本均屬滿意。



給業界的建議

- 向可靠的供應商購買食用材料。
- 製造商須按「優良製造規範」的條件來配製食品。使用食物添加劑時，須符合法例要求。
- 冰皮月餅和雪糕月餅在製造過程中並無經過高溫烘焙，因此在製造、運輸及貯存的過程必須注意衛生。冰皮月餅須保持在攝氏4度或以下，而雪糕月餅則在攝氏零下18度或以下。

給消費者的建議

■ 留意「食物安全五要點」：

- 向可靠的零售店鋪購買月餅，切勿光顧無牌小販。購買時應留意包裝及食用限期，並在建議限期內進食；
- 若不是即時進食，月餅（尤其是冰皮月餅及雪糕月餅）應盡快貯存在雪櫃內。冰皮月餅存放在攝氏4度或以下，雪糕月餅則存放在攝氏零下18度或以下。從雪櫃取出後應盡快進食；
- 攜帶冰皮月餅或雪糕月餅到戶外時，宜使用旅行冰箱並盡快食用；

給消費者的建議 (續)



存放在攝氏4度或以下



旅行冰箱



冰墊



冰袋

給消費者的建議 (續)

- 賯存月餅時將包裹妥當的月餅和生的食物分開存放，避免交叉污染；及
- 享用月餅時要保持個人衛生，在處理月餅前以流動的自來水和枧液洗淨雙手。

- 由於大部分月餅的糖分及脂肪較高，市民應有節制地進食月餅，並應保持均衡飲食。