

時令食品調查 —— 月餅

食物環境衛生署
食物安全中心

2009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有關月餅的微生物及化學測試的時令食品調查。

■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關月餅食用安全的資料。

測試類別

- 從零售商及食物工場抽取共 250個(來自30個品牌)的各式月餅樣本（包括154個傳統、75個冰皮、 9個雪糕及 12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
 - 磺物油
 - 微生物測試（例如總含菌量、大腸菌群含量、李斯特菌）

整體結果

- 全部結果均屬合格。

給食物業界的建議

- 向可靠的供應商購買食用材料。
- 食物製造商須按「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。

給公眾的建議

■ 留意「食物安全五要點」

1. 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；
2. 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四度或以下，雪糕月餅則存放在攝氏零下十八度或以下。從雪櫃取出後應盡快進食；

給公眾的建議

3. 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；
4. 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；
5. 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。