

時令食品調查 —— 月餅

食物環境衛生署
食物安全中心

2007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

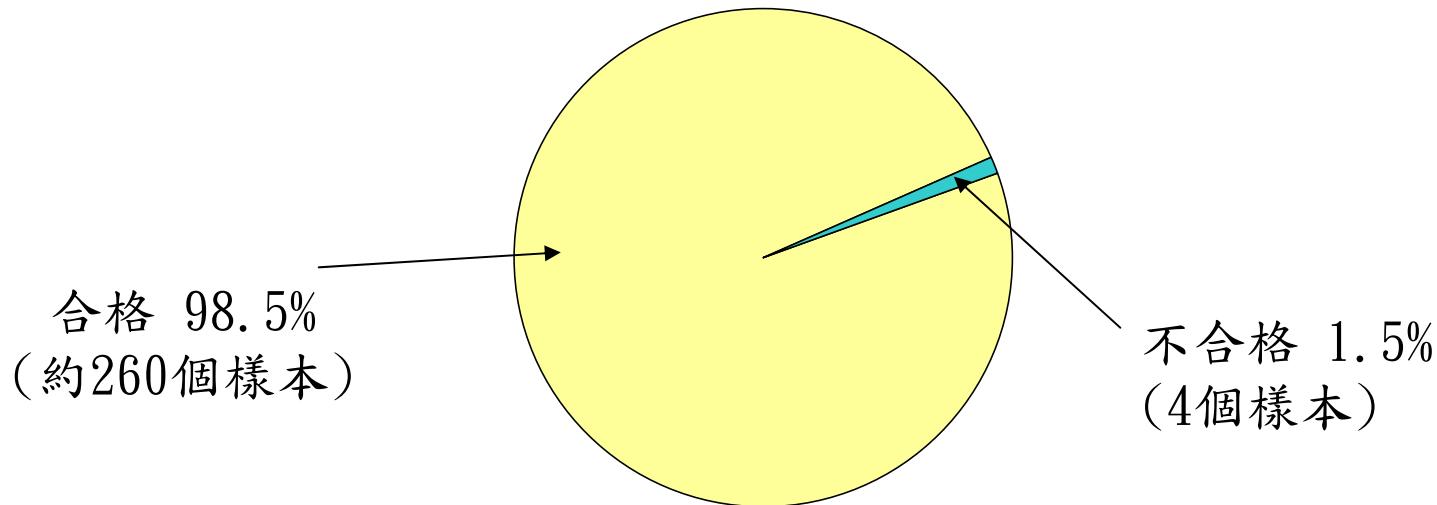
- 適時地向消費者及業界提供有關月餅食用安全的資料。

測試類別

- 從零售商及食物工場抽取約260個各式月餅的樣本（包括傳統、冰皮及雪糕月餅）作測試：
 - 化學測試
 - 染色料（例如蘇丹紅、酒石黃）
 - 防腐劑（例如硼砂、二氧化硫、山梨酸）
 - 甜味劑（例如糖精、甜蜜素）
 - 抗氧化劑
 - 除害劑
 - 重金屬
 - 微生物測試（例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌、李斯特菌）

整體結果

- 整體合格率為98.5%。



不合格樣本

- 四個雪糕月餅樣本的衛生情況指標（總含菌量或大腸菌群含量）高出法定標準。
 - 總含菌量：每克含79,000至120,000個（三個樣本）
 - 大腸菌群含量：每克含240個（一個樣本）
- 該四個樣本並未驗出致病菌，在一般食用情況下不會影響健康。

跟進行動

- 向有關販商發出警告信。
- 要求有關的食物業處所停售並銷毀有關月餅。
- 如有足夠証據，食物安全中心會對有關負責人提出檢控。

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。
- 根據法例，冰凍甜點不可含有多於每克50000個細菌或每克100個大腸菌群。
- 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

- 向可靠的零售店鋪購買月餅，切勿光顧無牌小販。
- 購買時要留意月餅的食用限期，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）應貯存在雪櫃內。
- 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。