



# 2022 醃製蛋 檢測報告

我國地域遼闊，食物菜式風味因氣候、歷史及民族的多樣性而各具特色，不同菜系構成我國源遠流長的飲食文化。雖然各地都有代表性美食，但簡單如一碗香滑軟綿白粥或白飯，若以流黃皮蛋或起沙鹹蛋伴食，美味足可堪稱“天上人間”。除了作為主食的佐料，以皮蛋及鹹蛋入饌的菜式亦不少，如皮蛋豆腐及金沙蝦球等，可見皮蛋及鹹蛋這兩種樸實平價的食物對中國美食文化來說起畫龍點睛之效。

但這兩種與消費者飲食生活密切相關的食物會否受到重金屬污染呢？為了對食品安全進行把關，早前本會與市政署食品安全廳於市面抽取10款皮蛋及鹹蛋樣本，對當中的重金屬污染物鉛、鎘及總汞進行檢測，結果顯示全部樣本都檢不出重金屬鉛、鎘及總汞。

## 樣本資料及抽檢工作

是次抽查的醃製蛋樣本共10款，包括5款鹹蛋及5款皮蛋。當中2款預包裝鹹蛋樣本及2款預包裝皮蛋樣本標籤聲稱產地為中國內地，其餘6款散裝樣本未標示來源產地。所有樣本由本會代表與市政署食品安全廳的工作人員以消費者身份，隨機於澳門超級市場及食品雜貨店購買。

是次檢測依照中國國家標準《GB 2762-2017 食品安全國家標準 食品中污染物限量》對皮蛋鉛限量（以Pb計）0.5mg/kg、鹹蛋0.2mg/kg、所有蛋製品鎘（以Cd計）0.05mg/kg、所有蛋製品總汞（以Hg計）0.05mg/kg

作為判定。經檢測，全部10個樣本檢不出重金屬鉛、鎘及總汞。

## 樣本簡介 皮蛋

皮蛋的製法，是以鹼性物質如石灰、草木灰或氫氧化鈉等材料塗沫或浸泡方式，靜置一段時間後，蛋內的蛋黃及蛋白凝固而成皮蛋。在製成皮蛋的過程中，蛋內的蛋白質會與礦物質形成硫化鐵等化合物，這些黑色硫化物的形成就是令到皮蛋帶有臭蛋味及變黑的原因。

由於過低的溫度會影響皮蛋的

口感及色澤，故此未食用的皮蛋，應放在通風、避免日曬的地方，儘快食用。

## 鹹蛋

傳統工業製法，一般會將食鹽、草木灰及配料混合成泥狀塗沫於鴨蛋表面，靜置一段時間後製成。

鹹蛋應存放陰涼的地方，並保持表面泥漿的濕度。若夏季炎熱時，可將鹹蛋存於雪櫃，但避免冷凍櫃，儘快食用。

## 消費提示

皮蛋及鹹蛋屬於高鈉及高膽固醇食品，患有高血壓及心血管等疾病的消費者應小心限制食量。

日常飲食中，可以皮蛋或鹹蛋取代食鹽加入菜式中，烹煮時就無須再加入食鹽及其他調味料，這樣就可以同時兼顧美味及健康。

## 簡述重金屬污染物

### 鉛

鉛廣泛用於冶煉或製造電池等工業上，是一種有毒的重金屬及環境污染物。

根據市政署食品安全資訊網頁

料顯示，攝取鉛量的多寡，對器官會產生不同程度的危害，尤其影響神經、生殖和免疫系統。

## 鎘

根據市政署食品安全資訊網資料顯示，人類主要經膳食而攝入鎘。經受污染的泥土或水所種植的農作物，例如稻米、蔬菜等，可能含有鎘；按照正常從飲食所造成的急性中毒機會不太大，而長期攝入鎘可會造成慢性中毒，影響腎臟功能。

## 總汞

汞(俗稱水銀)是一種天然存在於地殼的金屬，廣泛存在於環境中。根據市政署食品安全資訊網資料顯示，長期攝入可引起麻痺及感知能力減退，損害神經系統，影響胎兒及嬰幼兒的腦部發育及智能發展。

## 醃製蛋檢測樣本基本資料

編號	商標	名稱	包裝規格	聲稱產地來源	購買地點	零售價(澳門元)
1	--	皮蛋	--	--	利豐超級市場	2.2
2	--	皮蛋	--	--	紅街市斌記雜貨	2.5
3	--	皮蛋	--	--	溫記凍肉超級市場	2.2
4	甘香皮蛋	皮蛋	4隻裝	中國內地	新苗超級市場	9.9
5	佳之選 Select	皮蛋 Preserved Eggs	4隻裝	中國內地	百佳超級市場	16.9
6	--	鹹蛋	--	--	利豐超級市場	2.2
7	--	鹹蛋	--	--	紅街市斌記雜貨	2.0
8	--	鹹蛋	--	--	溫記凍肉超級市場	2.2
9	美味鹹蛋	鹹蛋	4隻裝	中國內地	新苗超級市場	9.9
10	佳之選 Select	鹹蛋 Salted Eggs	4隻裝	中國內地	百佳超級市場	16.5

註：★ 判定標準：中國國家標準《GB 2762-2017 食品安全國家標準 食品中污染物限量》規定皮蛋鉛限量（以Pb計）0.5mg/kg、鹹蛋0.2mg/kg；所有蛋製品鎘（以Cd計）0.05mg/kg；所有蛋製品總汞（以Hg計）0.05mg/kg。經檢測，全部10個樣本檢不出重金屬鉛、鎘及總汞。

★ 不同零售點有價格差異。

## 市政署食品安全廳對醃製蛋之選購及食用衛生建議：

- 向信譽良好的店鋪購買醃製蛋；
- 如屬預先包裝之醃製蛋，應留意醃製蛋的有效日期及包裝情況，不要購買和食用已過期、包裝破損或沒有密封的醃製蛋；
- 如屬散裝之醃製蛋，應留意醃製蛋的蛋殼是否完整沒有裂縫，光滑圓潤沒有斑點；
- 購買後應按照包裝上標示的保存方法妥善貯存，打開後儘快食用，剩餘的應放進清潔的食品容器中妥善包好，並貯存於5°C以下的雪櫃內；
- 若發現醃製蛋內存有或疑有異味或異物時，不應食用；
- 部份醃製蛋的鹽分含量較高，建議消費者應保持均衡飲食，不應過量或經常食用。Ⓜ

