

專項食品調查 — 非瓶裝飲品及涼茶

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年12月



引言

■ 背景

- 每天，不少店舖會在店內製作不同的飲品，例如果汁、豆漿、咖啡、凍飲和涼茶等。食物安全中心最近進行了一項有關非瓶裝飲品及涼茶的專項食品調查，以評估它們的微生物含量及使用不准許的染色料或甜味劑的情況。

測試樣本的種類

- 共抽取500個樣本，包括：
 - 319個非瓶裝飲品，例如：
 - 果汁、豆漿、茶、咖啡、汽水和凍飲等。
 - 181個涼茶，例如：
 - 廿四味、火麻仁、酸梅湯和五花茶等。

測試的種類

■ 微生物測試

- 致病菌（例如：產氣莢膜梭狀芽胞桿菌，沙門氏菌，志賀氏桿菌及金黃葡萄球菌）
- 大腸桿菌

■ 化學測試

- 甜味劑（包括甜菊糖甙）
- 染色料（包括蘇丹紅、若丹明B及橙黃II等）

測試結果

- 全部測試結果均屬滿意。

給食物業界的建議

- 在處理飲品的各個步驟，必須遵守衛生守則。
- 業界宜按「優良製造規範」的條件來配製食品，並應注意有關使用和標示食物添加劑的監管規定，以符合相關法例。

給公眾的建議

- 應光顧持牌及可靠的店舖購買非瓶裝飲品及涼茶。
- 留意店舖的衛生情況。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。避免過量喝高熱量及高糖分的飲品。