

專項食品調查 — 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年11月



背景

- 蘇丹紅是工業用人造化學染色料。根據法例，蘇丹紅不可用於食物。
- 過往曾有報導指有蛋類食品被驗出含有蘇丹紅的食物事故，而食物安全中心(中心)亦曾發現有一些蛋類或蛋類製品樣本被檢出含有蘇丹紅。
- 有見及此，中心自從2008年開始一直進行有關的專項食品調查，評估蛋類及蛋類製品中使用蘇丹紅的情況。

樣本種類

- 中心在今年8月至9月期間從食物工場、超級市場、餐廳及麵包店等抽取共200個樣本作蘇丹紅染色料測試。
- 樣本包括
 - 蛋類
 - 炒蛋、茶葉蛋、鵪鶉蛋及鹹水蛋
 - 蛋類製品
 - 西式蛋糕、蛋撻、蛋卷、蛋麵、沙律醬、蛋黃醬、小食、奶皇飽、含鴨蛋黃的糉、糯米雞及珍珠雞。

整體結果

- 全部樣本均屬滿意。



給業界的建議

- 所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。根據法例，擬供出售給人食用的食物，不得含有並非准許使用的染色料。違例者一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。
- 業界應向可靠的供應商採購蛋類，確保採用的材料不含蘇丹紅。
- 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。

給消費者的建議

- 向可靠的商舖購買食物。
- 避免選購顏色異常鮮艷的蛋類及蛋類製品食物。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。