

時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年1月



背景

- 每年農曆新年前，市民都喜歡選購一些賀年食品應節。但同時亦會關注到有關食品的安全。
- 食物安全中心最近進行了一項賀年食品調查：
 - 以評估賀年食品的安全情況；及
 - 向消費者提供有關資料，以便作知情選擇。



食物樣本種類

- 抽取684個樣本作測試
- 食物樣本種類包括：
 - 糕點(如蘿蔔糕、年糕)
 - 油器(如煎堆、油角)
 - 中式糖果
 - 湯圓
 - 瓜子
 - 齋菜
 - 海味
 - 臘味
 - 盆菜
 - 其他



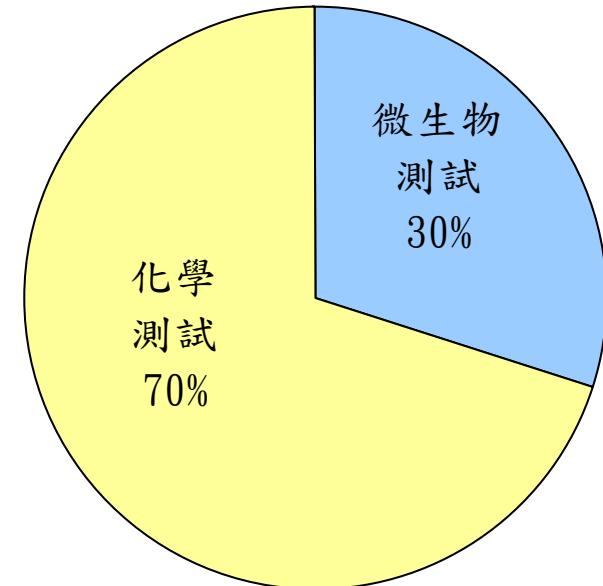
測試類別

■ 微生物測試包括

- 總含菌量、沙門氏菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、臘樣芽孢桿菌和金黃葡萄球菌等能引致食物中毒的致病菌。

■ 化學測試包括

- 防腐劑(如二氧化硫、苯甲酸及甲醛)
- 染色料(如蘇丹紅)
- 抗氧化劑
- 金屬雜質(如鎘、水銀及砷)
- 毒素(如黃曲霉毒素)



整體結果

- 共有3個樣本不合格，整體合格率為99.6%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個竹笙	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之1200及2200 ^(一)
1個糖冬瓜	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之643 ^(一)

(一) 常用的防腐劑，但檢出的含量超出法例標準。毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響。二氧化硫可溶於水，徹底把食物洗浸和煮熟，可清除大部份的二氧化硫。個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關店鋪停售及銷毀有問題食品；
- 向有關販商發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

給食物業界的建議

- 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，必須符合法例要求。
- 向可靠的供應商採購材料，清楚所接收物料和製成品的質素，確保採用的配料符合法定標準。

給消費者的建議

- 市民要到可靠的店鋪選購貨物。
- 在購買預先包裝食品時，要留意食用期限和包裝是否完好。
- 生熟食物應分開貯存，避免交叉污染。
- 保持均衡飲食，避免進食過量高熱量、高糖分、高脂肪及/或高膽固醇的賀年食品。