

# 時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署  
食物安全中心

2012年1月

# 背景

- 農曆新年又快到，市民都會趁這喜氣洋洋的佳節，與親朋好友歡聚一堂共享賀年食品。
- 食物安全中心(中心)最近進行了一項關於賀年食品的時令食品調查，目的為消費者及業界適時地提供有關食品的安全資訊。



# 食物樣本種類

- 中心抽取共684個樣本作測試，食物種類包括糕點(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、臘味及盆菜。



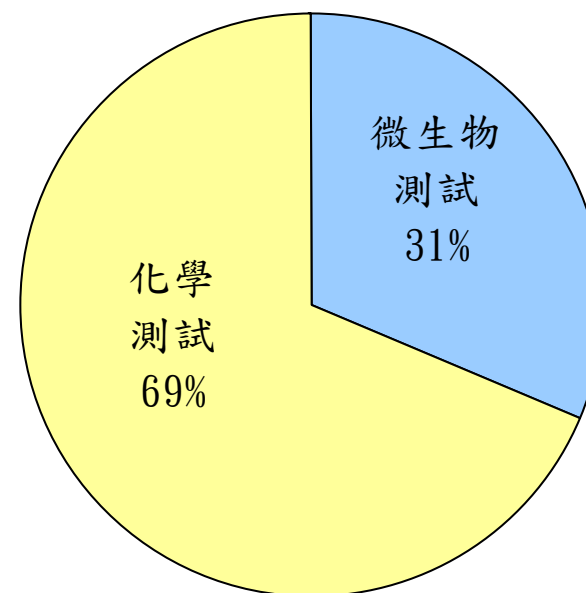
# 測試類別

## ■ 微生物測試包括

- 總含菌量
- 致病菌(如沙門氏菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、蠟樣芽胞桿菌、金黃葡萄球菌)

## ■ 化學測試包括

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



# 整體結果

- 684個樣本中，有3個不合格，整體合格率為99.6%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
螺片	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之4270 <sup>(一)</sup>
糖冬瓜	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之661 <sup>(一)</sup>
竹笙	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之3100 <sup>(一)</sup>

(一) 常用的防腐劑，但檢出的含量超出法例標準。毒性屬低，在正常食用情況下，不會對市民健康造成不良影響。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。二氧化硫可溶於水，徹底把食物洗浸和煮熟，可清除大部分的二氧化硫。

# 跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。

# 給業界的建議

- 遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 零售商應向可靠的供應商採購食物，清楚所接收物料和製成品的質素，確保其採用的配料符合法定標準。
- 保存良好的記錄制度，以便在有需要時幫助追查來源。《食物安全條例》現已生效，其寬限期將於2012年1月31日結束。屆時，未有登記而經營食物進口或分銷業務，及沒有備存紀錄均屬違法。



# 給消費者的建議

## ■ 選購賀年食品

- 到可靠及衛生的店鋪購買食物。
- 購買預先包裝的糕點及小食時，應留意包裝是否完好和食用期限。
- 購買散裝賀年食品(如糖蓮子、果仁及瓜子)時，要注意食物容器是否清潔及店鋪員工的個人衛生情況。
- 留意食品色澤要自然，例如特別白皙的開心果可能經過漂白加工，而表面有不尋常光澤的瓜子則可能加添了礦物油，食用這些食品可引致腸胃不適。



# 給消費者的建議(續)

## ■ 食用賀年食品

- ❑ 購買糕點後，如非即時食用，應放入雪櫃貯存，並留意食用日期。
- ❑ 進食前，應先將其徹底翻熱。若發現發霉或有異味，應立即棄掉。
- ❑ 果仁及瓜子等食品不可貯存過久，若發現有發霉，亦不應進食。
- ❑ 新年期間要保持均衡飲食，避免過量進食高熱量、高糖分、高鹽分、高脂肪或高膽固醇的食品。