

時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署
食物安全中心

2013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634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、海味及臘味。



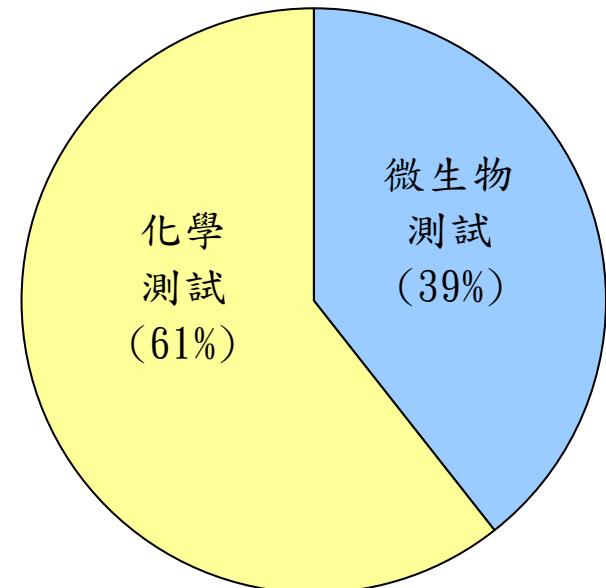
測試類別

■ 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、砷等)
- 毒素(如黃曲霉毒素)



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目
數字加起來可能與總數不同。

整體結果

- 634個樣本中，有8個不合格，整體合格率為98.7%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
7個糖蓮子	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之660-980(一) *
1個八仙果	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之1710 (二)

(一) 常用的防腐劑，但檢出的含量超出法例標準(百萬分之500)。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。

(二) 含量超出法例標準(百萬分之1000)，但毒性屬低，不會對健康造成不良影響。

* 6個結果已於2012年11月份的食物安全報告中公布。

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。
- 遵從《食物安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。

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。亦可參考包裝上的營養標籤，選擇較健康的食物。
- 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。
- 不應把剩餘的食物保存在雪櫃超過三天，且不應翻熱超過一次。
- 果仁及瓜子等食品不可貯存過久，若發現發霉，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。