

普及食品專題調查之 車仔麪

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年4月



背景



- 車仔麪是富有香港本土特色的食品。一般車仔麪店會展示各種麪類、預製配料和湯汁以供顧客隨意選擇喜歡的組合。
- 由於選擇眾多兼且通常價格廉宜，很多類型的食肆都有售賣車仔麪以吸引普羅大眾。因此，這類食品的安全情況亦受到關注。
- 食物安全中心最近進行的「普及食品專題調查」便以車仔麪為主題，評估這類食物的安全情況。
- 測試包括微生物測試及化學測試。

測試項目



微生物測試

- 包括車仔麪成品及材料中可能存有的致病菌如蠟樣芽胞桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌、副溶血性弧菌、大腸桿菌O157等。
- 售賣車仔麪或會出現的情況：
 - 在規模小的食肆同時貯存生及熟食物，容易交叉污染。
 - 簡單的爐具應付大量的出品，食物可能未被徹底煮熟。
 - 製作環境一般較炎熱，助長細菌繁殖。

測試項目(續)

化學測試

- 製作車仔麵可能使用已加工的材料。所以，染色料、礦物油、防腐劑及抗氧化劑便可能被添加到材料中，使食物：
 - 看來更鮮色和吸引，例如紅腸、滷水、咖喱汁等；
 - 看來更新鮮，例如粉麪；
 - 較不容易變壞。
- 所以食品添加劑是主要的測試項目之一。



測試項目(續)

化學測試(續)

■ 中心亦有抽取：

- 蔬菜類樣本作除害劑殘餘測試。
- 蔬菜類，粉麪類及水產類樣本作重金屬測試。
- 水產類樣本作孔雀石綠測試。

食物樣本種類

- 從133個不同的零售點包括各區的熟食檔、食物製造廠及食肆抽取共292個不同的車仔麪材料及成品樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百分比
肉類、家禽類及其製品	78	26.7%
水產製品	69	23.6%
穀物及其製品	58	19.9%
蔬菜、豆類及其製品	25	8.6%
湯底及醬汁	26	8.9%
餃子類	12	4.1%
混合食品	24	8.2%
合計	292	100%

肉類、家禽類及其製品

- 樣本包括豬皮、豬大腸、豬紅、豬肉丸、貢丸、紅腸、腸仔、芝士腸、牛腩、牛肚、牛什、牛筋、牛丸、滷水雞翼、鳳爪等。



水產製品

- 樣本包括炸魚片/魚蛋、魚蛋、炸魚皮、咖喱魚蛋、咖喱魷魚、墨魚丸、八爪魚、蝦丸、蝦餅等。



穀物及其製品

- 樣本包括粗麪、幼麪、油麪、伊麪、瀨粉、河粉、米粉、米線、豆卜、麪筋等。



蔬菜、豆類及其製品

- 樣本包括生菜、韭菜、
白菜仔、通菜、蘿蔔、
冬菇、冬菜、腐皮等。



湯底及醬汁

- 樣本包括咖喱汁、牛腩汁、沙嗲汁等。



餃子類

- 樣本包括雲吞、魚皮餃、水餃等。



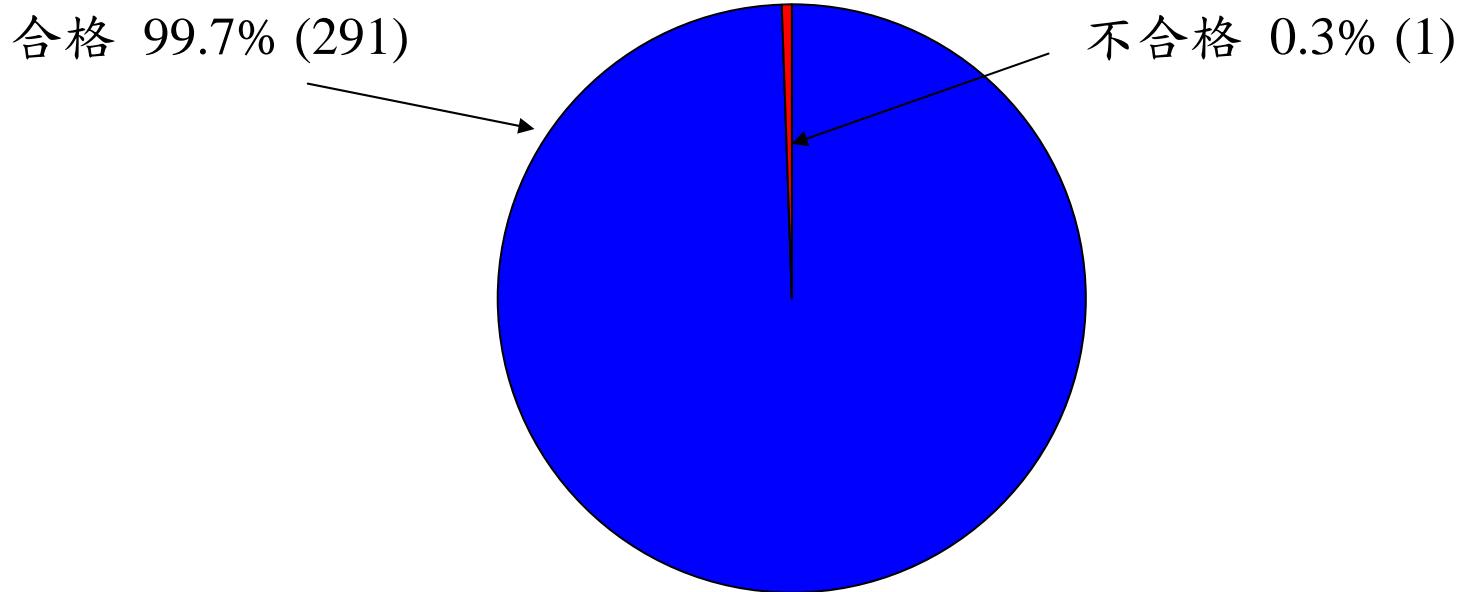
混合食品

- 樣本包括不同款式車仔麪。



整體結果

- 共1個不合格
- 整體合格率為99.7%。



不合格樣本

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個牛什樣本	沙門氏菌	被驗出 (一)

(一) 沙門氏菌可引致腹瀉、發燒及嘔吐。對身體狀況健康的人士，病徵一般會於2至5日內消退。

跟進工作

- 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

- 不合格的樣本涉及食品受腸道致病菌污染。業界應經常遵守衛生守則：

- 保持良好的個人衛生；
- 須徹底洗淨原材料；
- 應徹底煮熟食物；
- 把生的食物與即食食物分開，防止交叉污染；
- 經常把食物蓋好(包括展示食物時)，並保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)。



給公眾的建議

- 切勿光顧無牌小販，應向持牌及可靠的食肆購買食物。
- 留意食物的儲存情況，不應選購儲存不當的食物，例如沒有把食物蓋好或在室溫下儲存過久。
- 避免進食未經煮熟、沒有徹底翻熱或顏色和味道有異的食物。
- 要保持均衡飲食，以減低食物風險。

