

時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署
食物安全中心

2009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。
- 有見及此，食物安全中心最近進行了一項賀年食品調查：
 - 以評估被市民關注的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516個樣本作測試

■ 食物樣本種類包括：

- 糕點(如蘿蔔糕、年糕)
- 盆菜
- 油器(如煎堆、油角)
- 中式糖果
- 湯圓
- 瓜子
- 齋菜
- 海味
- 臘味
- 其他

測試類別

■ 微生物測試包括

- 總含菌量、沙門氏菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、蠟樣芽胞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)
- 甜味劑
- 金屬雜質(如鎘、水銀及砷)
- 除害劑
- 毒素(如黃曲霉毒素)
- 其他

整體結果

- 整體合格率為99.4%.
- 全部細菌測試結果均屬滿意。
- 甜味劑、金屬雜質、除害劑及毒素的測試方面, 全部樣本均屬滿意。
- 防腐劑及染色料的測試方面，共有3個樣本不合格。

不合格的樣本

■ 3個不合格樣本：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個糖冬瓜	二氧化硫（防腐劑）	百萬分之2800至4700（一）
1個臘腸	紅2G（染色料）	被檢出 ^{（二）}

（一）二氧化硫是一種常用的防腐劑，但含量超出在該食物中的法例標準。

（二）根據法例，紅2G並非一種准許使用的染色料。

跟進行動

- 發出警告信。
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品。
- 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

- 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。
- 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，確保採用的配料不含法例並非准許使用的染色料。

給公眾的建議

- 市民要到可靠的店舖選購貨物並應先購買預先包裝食物，最後才選購生的家禽、肉類和海產。
- 在購買預先包裝食品時，要留意食用期限和包裝是否完好。
- 避免選購顏色異常鮮艷的賀年食品。
- 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。