

# 時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署  
食物安全中心

2010年2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。
- 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685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

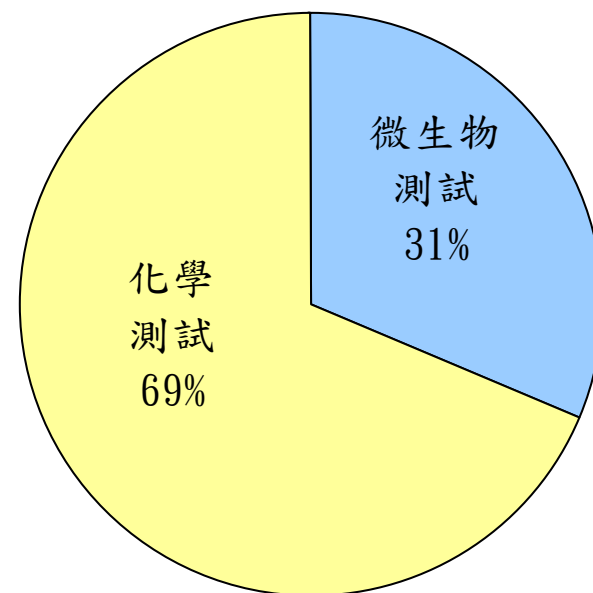
# 測試類別

## ■ 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)
- 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5個樣本不合格，整體合格率為99.3%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個臘腸	紅2G(染色料)	被檢出 <sup>(一)</sup>
2個竹筴	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之4400至4800 <sup>(二)</sup>
1個花膠	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之270 <sup>(二)</sup>
1個上海年糕	二氧化硫(防腐劑) 苯甲酸(防腐劑)	百萬分之48 <sup>(二)</sup> 百萬分之2700 <sup>(三)</sup>

(一) 在食物中不准許使用。

(二) 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。

(三) 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。

# 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，確保採用的配料不含非法例准許使用的染色料。

# 給公眾的建議

- 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。
- 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。