

普及食品專題調查之 中國地方菜餚（第二期）

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年12月

背景

- 香港是享譽國際的美食天堂，由大江南北的名菜，以至歐美及東南亞的佳餚，應有盡有。
- 我們除了可以享用地道廣東菜外，還可以品嚐不同省份的菜式。
- 食物安全中心分期進行一項以中國地方菜為主題的調查，評估這類食品的安全情況。
- 本報告公布第二期的測試結果，當中包括北京菜及上海菜。

食物樣本種類

- 從超過130個不同的零售點抽取共356個不同類別的食物樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
前菜類	135	38%
湯類	62	17%
包點類	57	16%
主菜類	32	9%
粥粉麵飯類	12	3%
甜品類	32	9%
醬料及其他	26	7%
合計	356	100%

前菜類

- 樣本包括蔥油海蜇頭、雞絲粉皮、鎮江肴肉及皮蛋豆腐等。



湯類

- 樣本包括酸辣湯及砂鍋雲吞雞等。



包點類

- 樣本包括小籠包、菜肉包及牛肉餅等。



主菜類

- 樣本包括油爆蝦、松子桂花魚、奶油津白及北京填鴨等。



粥粉麵飯類

- 樣本包括擔擔麵、陽春麵、上海炒年糕及蝦仁鍋巴等。



甜品類

- 樣本包括八寶飯、豆沙鍋餅、拔絲香蕉及高力豆沙等。



醬料及其他

- 樣本包括豆瓣醬、上海浙醋及豆漿等。



測試項目

微生物測試

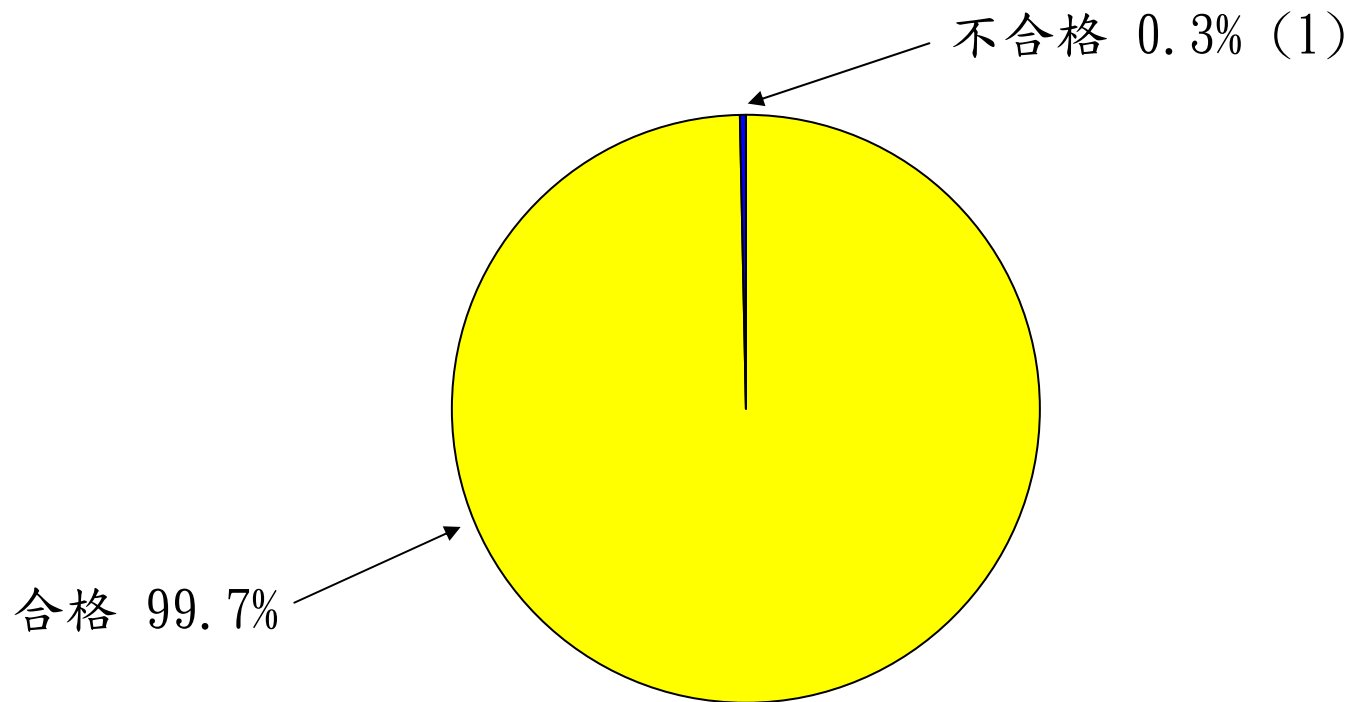
- 包括常見的致病原，例如蠟樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌。

化學測試

- 包括一些較常見的危害，例如染色料、金屬雜質、防腐劑、除害劑及獸藥殘餘等。

整體結果

- 356個樣本中，有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
松子桂花魚	孔雀石綠(獸藥殘餘)	百萬分之0.2406 ^(一)

(一) 不准許使用，但檢出的含量在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售及銷毀有問題食品；
- 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，食物安全中心會提出檢控。

給業界的建議

- 今次不合格的樣本涉及孔雀石綠，根據法例，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用。業界應向可靠的供應商採購水產。如有疑問，應要求查閱有關付運文件和衛生證明書，以確保來貨不含孔雀石綠。
- 為減低食物中毒的風險，業界必須時常遵守食物安全五要點：
 - 精明選擇 – 選擇安全的原材料
 - 保持清潔 – 保持雙手及用具清潔
 - 生熟分開 – 分開生熟食物
 - 煮熟食物 – 徹底煮熟食物
 - 安全溫度 – 把食物存放於安全溫度

給消費者的建議

- 應光顧持牌的食肆及可靠的商販。
- 保持均衡飲食，以減低食物風險。