

普及食品專題調查之 中式早點

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年5月



背景

- 早餐提供每朝所需能量，是重要的主餐。
- 中式早點是很多市民經常選擇的食品，所以這類食品的安全情況，是市民所關注的事宜。
- 有見及此，食物安全中心最近進行了一項食品調查，以評估中式早點類食品的安全情況。

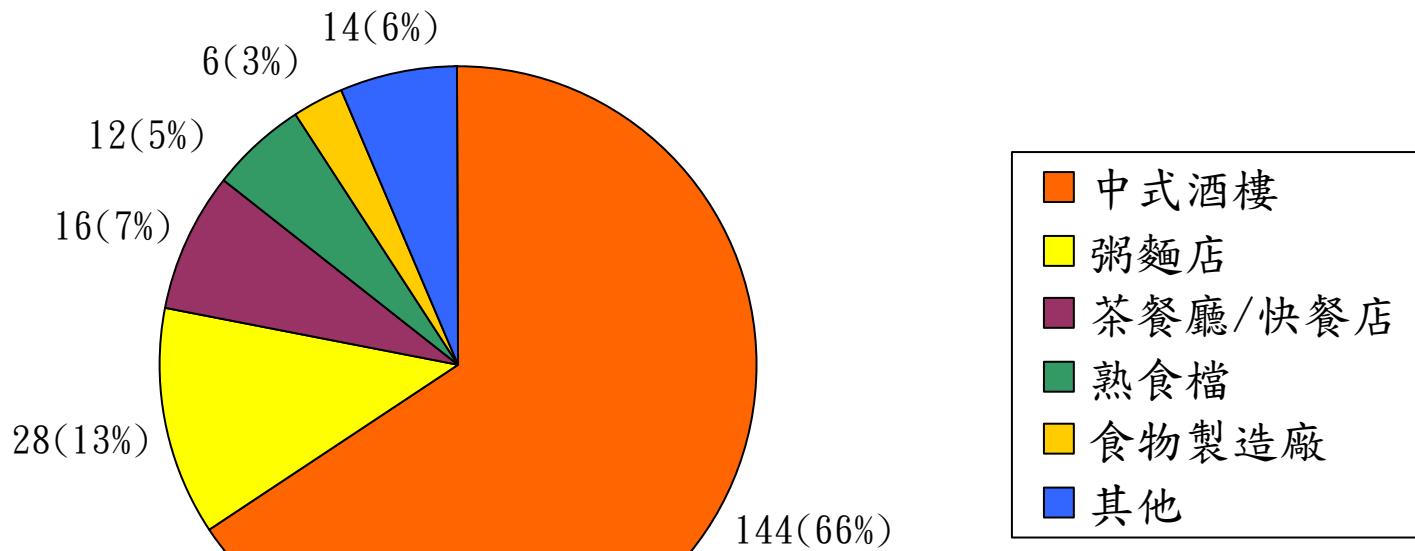
食物樣本種類

- 共抽取366個不同類別的中式早點樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百分比
蒸點類及包類	172	47%
腸粉類、粥類及糉類	93	25%
煎炸及焗點類	43	12%
甜點類	32	9%
牛雜類及其他	26	7%
合計	366	100%

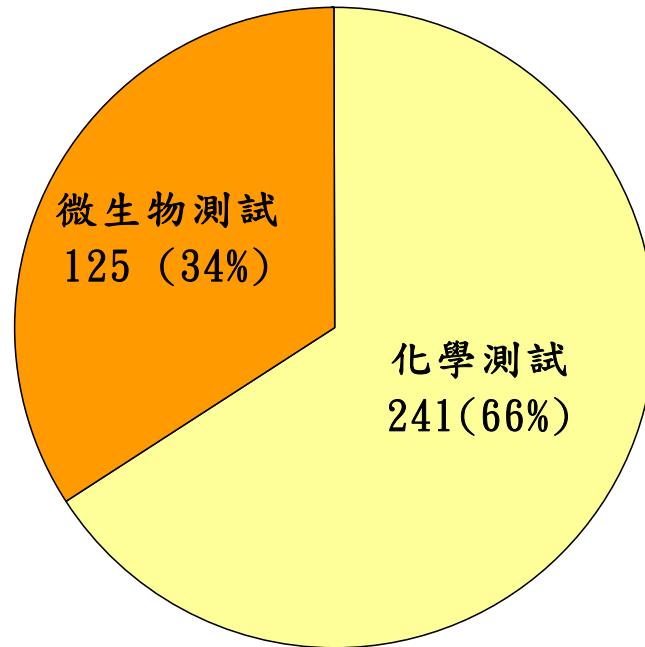
樣本抽取地點

- 從220不同地點抽取樣本，包括中式酒樓、粥麵店、茶餐廳或快餐店、熟食檔及食物製造廠等。



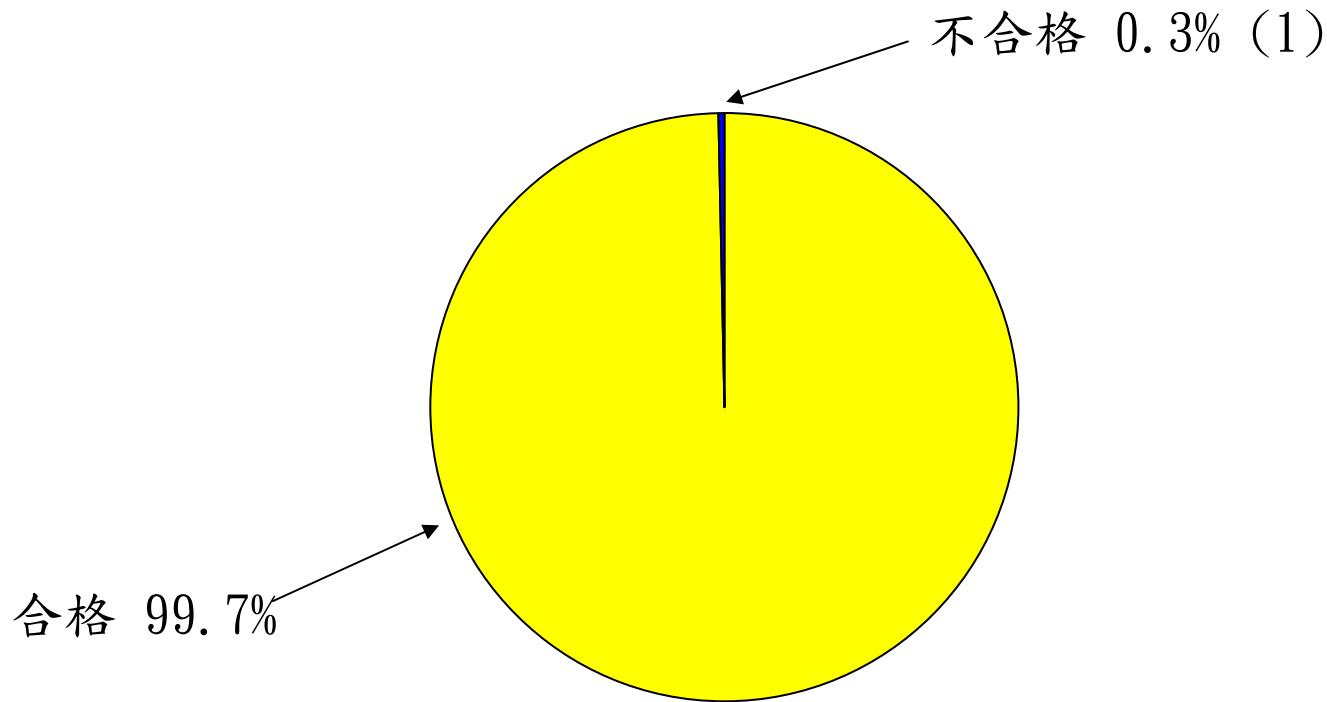
測試類別

- 微生物測試(致病菌如蠟樣芽胞桿菌、沙門氏菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌)
- 化學測試(染色料和防腐劑如苯甲酸、山梨酸、硼砂、對羥基苯甲酸甲酯、水楊酸及二氧化硫)。



整體結果

- 366個樣本中，只有1個不合格，整體合格率為99.7%。



蒸點類及包類

- 樣本包括牛肉球、乾蒸牛肉、鯪魚球、棉花雞、雞扎、鴨腳扎、菜餃、潮州粉果、蝦餃、燒賣、排骨、鳳爪、鮮竹卷、糯米卷、珍珠雞、糯米雞、叉燒包、奶皇包、南瓜包、流沙包、菜肉包、蓮蓉包、雞包仔、饅頭、叉燒餐包及水晶包。



蒸點類及包類 (續)

- 蒸點類及包類食品一般是熱騰騰時供客人享用的，然而，沒經徹底煮熟或翻熱的食物，亦有可能含有可引致食物中毒的致病菌，所以微生物測試包括各種致病菌。
- 化學測試包括防腐劑及使食物(如鳳爪)顏色更加鮮艷的染色料。
- 測試結果顯示，全部樣本均屬滿意。

腸粉類、粥類及糉類

- 樣本包括各式腸粉及炸兩、常吃的及第粥、鯪魚球粥、皮蛋瘦肉粥、柴魚花生粥、魚片粥、滑牛粥、碎牛粥、腰潤粥、艇仔粥、雞粥、白粥和各款糉子。



腸粉類、粥類及糉類 (續)

- 製作腸粉涉及多重人工處理的步驟，翻熱不足有可能導致穀類配製的食品含有大量蠶樣芽胞桿菌。
- 粥料亦會因為沒經徹底煮熟而使粥類食品含有致病菌。
- 同時，中心亦調查在腸粉餡料、粥料及糉子中使用防腐劑如硼砂的情況。
- 全部樣本對致病菌及防腐劑測試均屬滿意。

煎炸及焗點類

- 樣本包括叉燒酥、芋角、炸春卷、炸雲吞、鹹水角、煎堆仔、芋頭糕、馬蹄糕、蘿蔔糕、煎釀三寶及油條。



煎炸及焗點類 (續)

- 煎炸及焗點類食品通常是經分批製作後儲存待用的，不適當的儲存，例如與生吃食物共同存放，或在危險溫度範圍(攝氏4度至60度)儲存過久，會增加食物受交叉污染及讓致病菌繁殖的風險。
- 另外，亦可能有食肆使用防腐劑幫助保存食物。
- 全部樣本對致病菌測試均屬滿意，1個樣本的防腐劑測試不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
油條	硼砂	百萬分之1000 (一)

(一)按樣本的含量，在正常食用情況下，並不會對市民健康構成嚴重影響。

甜點類

- 樣本包括千層糕、桂花糕、馬拉糕、蛋撻及鬆糕。
- 色彩繽紛的甜品份外吸引食客，除了致病菌及防腐劑外，測試亦包括染色料。
- 全部樣本均屬滿意。



牛雜類及其他

- 樣本包括牛雜、牛肚、牛柏葉及粢飯等。
- 測試的目的，是查找出牛雜類食品有否不當的使用添加劑，例如用水楊酸及硼砂以改善口感和防腐、染色料以增加鮮艷的顏色等。
- 而其他食品含致病菌的情況亦包括在測試之內。
- 全部樣本均屬滿意。



給食物業界的建議

- 今次不合格的樣本涉及違例使用防腐劑，業界要適當使用添加劑，亦須符合優良製造規範及有關法例規定的條件來配製食品。
- 雖然全部樣本的微生物測試均屬滿意，但業界仍須經常遵守衛生守則，包括：
 - 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；
 - 應將食物保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度或以上)。

給公眾的建議

- 應光顧持牌及可靠的食肆。
- 避免進食未經煮熟或口感、顏色和味道有異的食物。
- 要保持均衡飲食，以減低食物風險；並避免過量進食高熱量、高糖分、高脂肪及/或高膽固醇的食品。