

普及食品專題調查之 中國地方菜餚

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年8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。
- 本報告公布第一期的測試結果，當中包括潮州菜、四川菜、湖南菜及雲南菜。

食物樣本種類

- 從超過140個不同的零售點抽取300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	53	18%
湯類	7	2%
主菜類	155	52%
粥粉麵類	34	11%
甜品類	25	8%
醬料及其他	26	9%
合計	300	100%

前菜類

- 樣本包括鹵水蛋、潮州鹹菜及麻辣海蜇等。



湯類

- 樣本包括胡椒豬肚湯、鹹肉豆腐湯及田七氣鍋雞湯等。



主菜類

- 樣本包括煎蠔餅、
鹵水鵝、糯米釀大
腸、水煮桂魚、麻
辣口水雞、毛血旺
及雲腿牛肝菌等。



粥粉麵類

- 樣本包括潮州糖醋麵、雲南過橋米線及川北涼粉等。



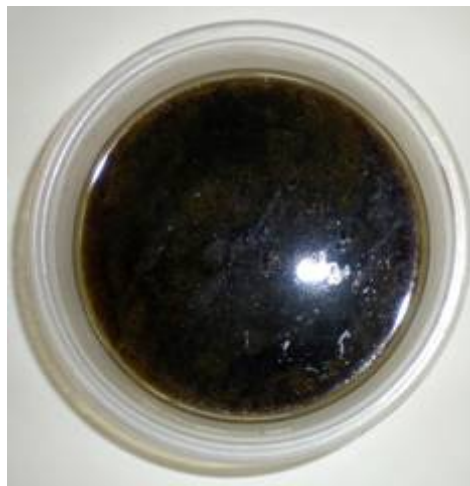
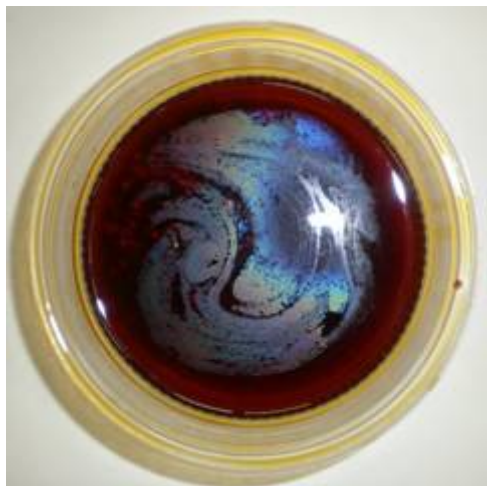
甜品類

- 樣本包括潮州粿、蔥油餅、清心爽及綠豆餅等。



醬料及其他

- 樣本包括鹵水汁、潮州辣椒醬及四川麻辣醬等。



測試項目

微生物測試

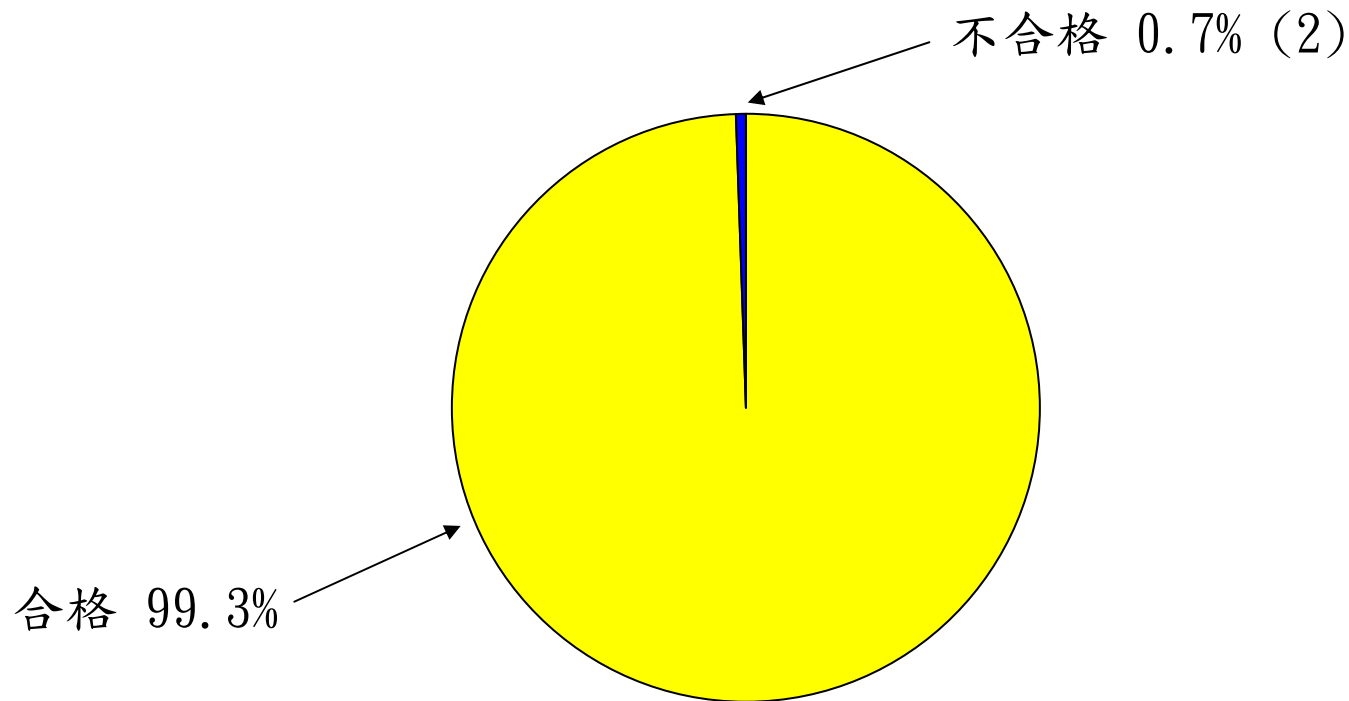
- 包括常見的致病原，例如蠟樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌。

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

- 300個樣本中，有2個不合格，整體合格率為99.3%。



不合格樣本

■ 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
麻辣口水雞	沙門氏菌(致病原)	被驗出 ^(一)
水煮桂魚	硝基呋喃類代謝物 (獸藥殘餘)	百萬分之0.0017 ^(二)

(一) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(二) 含量屬低，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

- 應向可靠的供應商採購食物。
- 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
- 避免太早及過量預製食物。熟食要妥善蓋好。

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。