

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，還可以品嘗不同省份的菜式。
- 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 | 百分比 |
|-------|------|------|
| 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

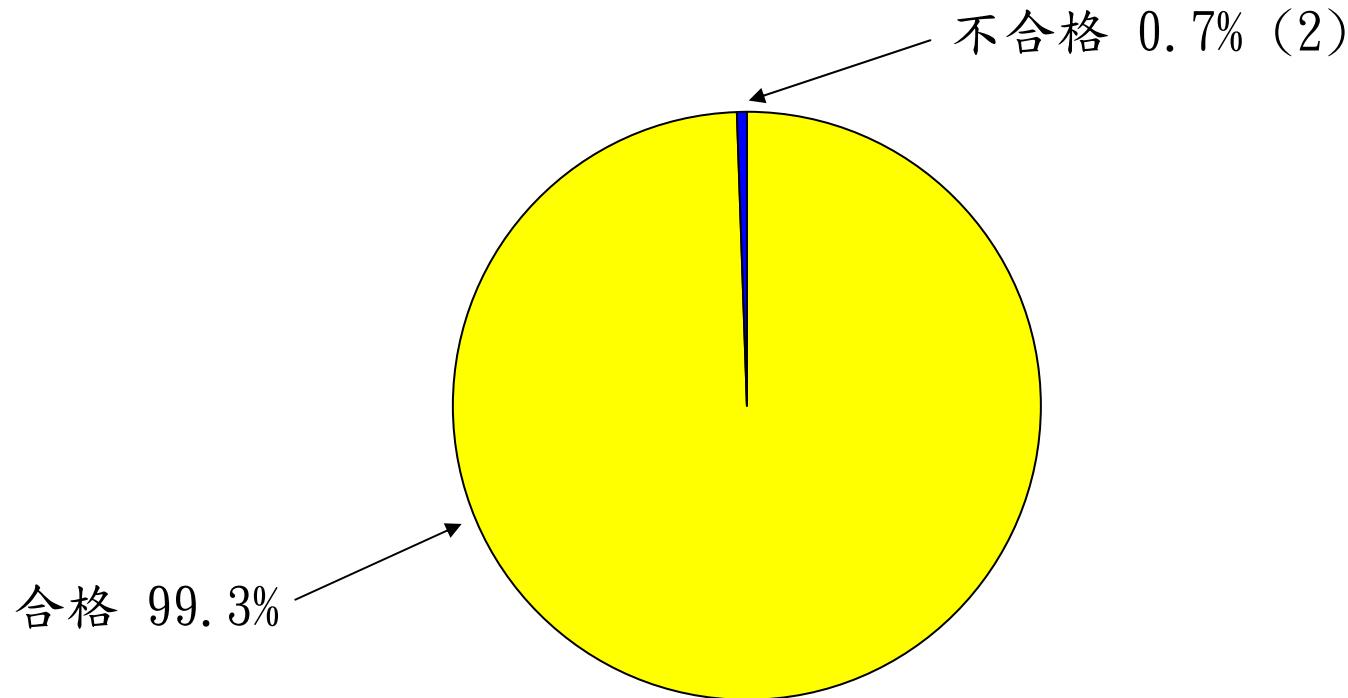
- 包括常見的致病原，例如蠟樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌。

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
 - 烹熟食物 - 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。