

時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年1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，但同時亦會關注到有關食品的安全。
- 有見及此，食物安全中心最近進行了一項賀年食品調查：
 - 以評估被市民關注的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666個樣本作測試。
- 食物樣本種類包括：
 - 糕點(如蘿蔔糕、年糕)
 - 盆菜
 - 油器(如煎堆、油角)
 - 中式糖果
 - 湯圓
 - 瓜子
 - 齋菜
 - 海味
 - 臘味
 - 其他

測試類別

■ 微生物測試包括：

- 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)
- 甜味劑
- 金屬雜質(如鎘、水銀及砷)
- 除害劑
- 毒素(如黃曲霉毒素)
- 其他

整體結果

- 整體合格率為97.7%。
- 全部細菌測試結果均屬滿意。
- 染色料、甜味劑、金屬雜質及除害劑的測試方面，全部樣本均屬滿意。
- 防腐劑及毒素的測試方面，共有15個樣本不合格。

不合格的樣本

■ 15個不合格樣本：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個金針, 5個糖冬瓜, 2個竹笙, 1個糖桔餅	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之690至16000 (一),(二)
1個年糕	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之1800 (二)
3個湯圓	黃曲霉毒素	百萬分之0.046至0.059 (三)
1個蝦米	硼砂	百萬分之410 (四)

- (一) 二氧化硫是一種常用的防腐劑。徹底把乾菜洗浸和煮熟，大部份的二氧化硫可在烹煮的過程中清除。
- (二) 有關含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。
- (三) 雖然黃曲霉毒素會有致癌風險，但有關份量在正常食用下，不會對市民健康構成即時影響。
- (四) 根據法例，硼砂並非一種准許使用的防腐劑。有關份量在正常食用下，不會對市民健康構成即時影響。

給食物業界的建議

- 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。
- 按「優良製造規範」的條件來配製食品。
- 向可靠的供應商購買原材料。
- 查核食品是否符合優質食品的規格，例如是否進行了減少黃曲霉毒素含量的淨化過程。
- 妥善貯存花生及果仁製品等食物，包括：
 - 乾爽和清涼的環境；
 - 存放食物時應採用先入先出的原則。

給公眾的建議

- 徹底把金針等乾製菜類洗浸和煮熟，大部份的「二氧化硫」可在烹煮的過程中清除。
- 向持牌及可靠的零售商購買食物。
- 留意食品包裝及儲存情況。
- 把花生及果仁製品等食物存放於乾爽和陰涼的環境(攝氏20°C以下；相對濕度在80%以下)。
- 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。