

# 時令食品調查 —— 粽子

食物環境衛生署  
食物安全中心

2012年6月

# 背景

- 粽子是每年端午節的時令食品。
- 食物安全中心最近進行了一項關於粽子的時令食品調查，目的為消費者及業界適時地提供有關粽子食用安全的資訊。



# 測試類別

## ■ 105個樣本已完成測試：

### □ 化學測試

- 染色料（例如蘇丹紅、紅2G）
- 防腐劑（例如硼砂、水楊酸及苯甲酸）
- 金屬雜質（例如鉛、砷、鎘、水銀及銅）
- 除害劑（例如甲胺磷及滴滴涕）

### □ 微生物測試（例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌及臘樣芽孢桿菌）

# 整體結果

- 全部樣本均屬滿意。



# 給業界的建議

- 向可靠的供應商購買食用材料。
- 食物製造商須按優良製造規範的條件來配製食品。使用食物添加劑時，須符合法例要求。

# 給消費者的建議

- 於購買、貯存、處理及烹煮粽子時，留意「食物安全五要點」：

## □ 精明選擇

- 向可靠的零售店鋪購買粽子；
- 購買粽子時，應留意店鋪的衛生情況，注意粽子的貯存溫度，以確保粽子的質素。

## □ 保持清潔

- 進食前要用流動清水和梘液徹底清洗雙手，並用乾毛巾或抹手紙抹乾。

# 給消費者的建議 (續)

## □ 生熟分開

- 對已煮熟但仍未及進食的粽子應放在有蓋容器內，並於冷卻後存放在雪櫃上格，其他生的食物則應放在下格，避免交叉污染。

## □ 徹底煮熟

- 進食前，應將粽子徹底翻熱至中心溫度達攝氏七十五度或以上；
- 打開的粽子如存放在室溫下超過兩小時，應丟棄；
- 吃剩的粽子不應翻熱超過一次。

# 給消費者的建議 (續)

## □ 安全溫度

- 應將粽子貯存於攝氏4度或以下，或按照包裝上的指示適當存放。
- 保持均衡飲食，節日期間不要過量進食粽子。