

# 時令食品調查 —— 粽子

食物環境衛生署  
食物安全中心

2010年6月

# 引言

## ■ 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

- 適時地向消費者及業界提供有關粽子的食用安全資料。

# 測試類別

- 80個樣本已完成測試：
  - 化學測試
    - 染色料（例如蘇丹紅及酒石黃）
    - 防腐劑（例如硼砂、水楊酸及苯甲酸）
    - 金屬雜質（例如砷、鎘及水銀）
    - 除害劑（例如甲胺磷及滴滴涕）
  - 微生物測試（例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌及蠟樣芽胞桿菌）



# 整體結果

- 全部樣本均屬滿意。



# 給食物業界的建議

- 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

- 應留意以下「食物安全五要點」，以預防經由食物傳播的疾病：
  - 向可靠的零售店鋪購買粽子。
  - 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。
  - 已煮熟的粽子應放在有蓋容器內，並存放在雪櫃上格，其他生的食物則應放在下格，避免交叉污染。
  - 進食前，應將粽徹底翻熱至中心溫度達攝氏75度或以上。棄掉擺放在室溫下超過兩小時的粽子；吃剩的粽子不應翻熱超過一次。
  - 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

- 適量進食粽子，保持均衡飲食。