

時令食品調查 —— 糉子

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年6月



引言

■ 背景

- 粽是今年6月端午節的時令食品。
- 食物安全中心最近進行了一項關於粽的時令食品調查。

■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關粽食用安全的資料。

測試類別

■ 80個樣本已完成測試：

□ 化學測試

- 色素（例如蘇丹紅及酒石黃）
- 防腐劑（例如硼砂、水楊酸及苯甲酸）
- 重金屬（例如砷、鎬及水銀）
- 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。

給公眾的建議

- 向可靠的零售店鋪購買糉，切勿光顧無牌小販。
- 進食前，應將糉徹底翻熱最少十五分鐘，而糉的中心溫度要達到攝氏七十五度或以上。
- 保持均衡飲食，每天要進食最少兩份水果及三份蔬菜。