

普及食品專題調查之 東南亞食品

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年5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。
- 當中，東南亞食品是很多市民喜愛的選擇，市民亦關注這類食品的安全情況。
- 有見及此，食物安全中心最近進行了一項以地道東南亞食品為主題的調查，評估這類食品的安全情況。

食物樣本種類

- 從超過100個不同的食肆抽取共300個不同類別的食物樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
小食類	75	25%
湯類	9	3%
主菜類	72	24%
粉麵飯類	48	16%
甜品類	39	13%
醬油及香料類	37	12%
飲品類	20	7%
合計	300	100%

小食類

- 樣本包括泰式鮮蝦柚子沙律、香辣炸魚餅、越南蔗蝦及泰式酸辣海蜇等。



湯類

- 樣本包括泰式冬蔭功湯、肉骨茶及新加坡酸辣湯等。



主菜類

- 樣本包括泰式明爐烏頭魚、辣椒羔炒海螺、越南酸湯大頭蝦、白咖喱豬扒及越式香茅豬扒等。



粉麵飯類

- 樣本包括泰式炒金邊粉、泰式菠蘿海鮮焗飯、馬來炒貴刁、越式扎肉凍檬粉及越式生牛肉湯河等。



甜品類

- 樣本包括椰汁芒果糯米飯、椰汁西米布甸及印尼千層糕等。



醬油及香料類

- 樣本包括沙爹醬、金不換、香茅、魚露及馬拉盞醬等。



飲品類

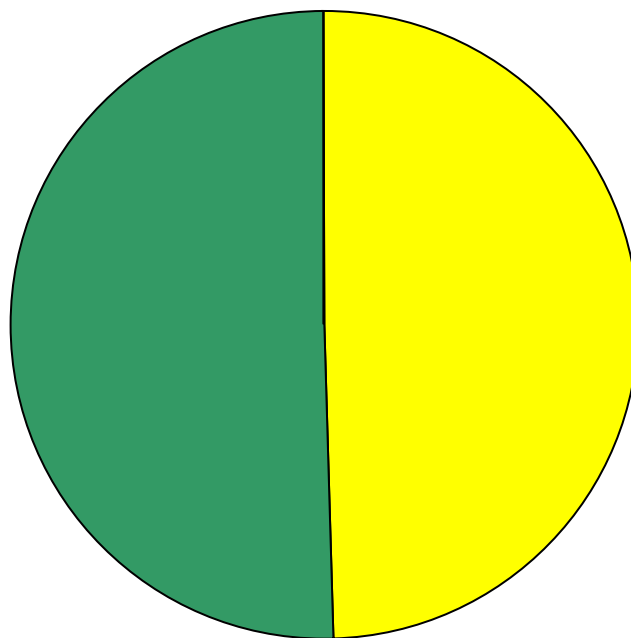
- 樣本包括三色椰香冰、珍多冰、紅毛丹冰及椰青等。



測試項目

- 測試包括微生物及化學項目。

化學測試
50.7% (152)



微生物測試
49.3% (148)

測試項目（續）

微生物測試

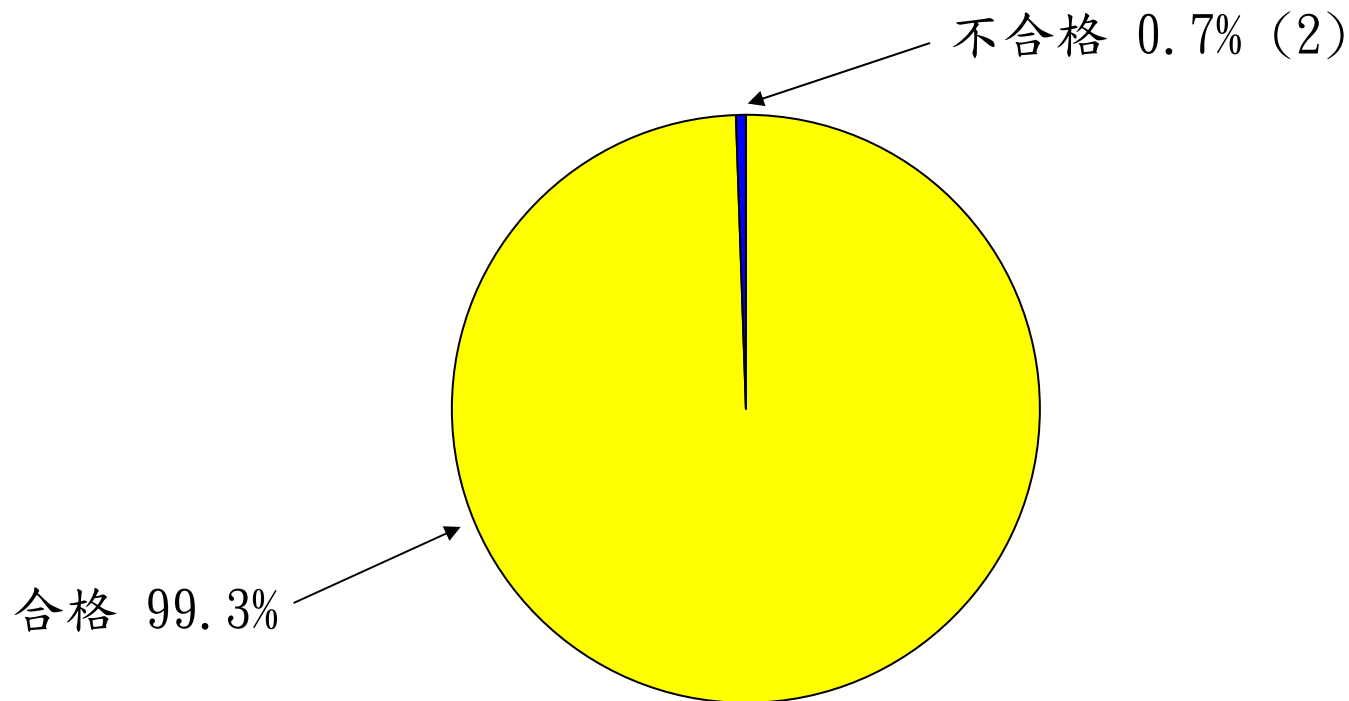
- 包括常見的致病原，例如臘樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、沙門氏菌和金黃葡萄球菌。

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

- 共2個樣本不合格，整體合格率为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
泰式明爐烏頭魚	孔雀石綠(獸藥殘餘)	百萬分之0.87 ^(一)
香辣炸魚餅	孔雀石綠(獸藥殘餘)	百萬分之0.012 ^(一)

(一) 不准許使用，但檢出的含量在正常食用情況下，不會對市民健康造成不良影響。

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。

給食物業界的建議

- 今次不合格的樣本涉及孔雀石綠，根據法例，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用。業界應向可靠的供應商採購水產。如有疑問，應要求查閱付運文件和證明書，以確保來貨不含孔雀石綠。
- 雖然全部樣本的微生物測試均屬滿意，但業界仍須經常遵守衛生守則，包括：
 - 保持良好的個人衛生；
 - 須徹底洗淨原材料；
 - 應徹底煮熟食物；
 - 把生的食物與即食食物分開，防止交叉污染；
 - 應將食物保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度或以上)。

給公眾的建議

- 應光顧持牌及可靠的食肆。
- 保持均衡飲食，以減低食物風險。