

# 普及食品專題調查之 街頭小食

食物環境衛生署  
食物安全中心

2008年7月



# 背景

- 街頭小食是香港特色之一，每天，很多食肆均在製作各式各樣的街頭小食，吸引了人們經常進食，所以這類食品的安全情況一直也是受關注。
- 有見及此，食物安全中心最近進行的「普及食品專題調查」便以街頭小食為主題，評估這類食物的安全情況。
- 測試包括微生物測試及化學測試。



# 測試項目

## 微生物測試



- 包括致病菌如蠟樣芽胞桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌等。
- 街頭小食的衛生較容易出現問題，因為：
  - 在規模小的食肆同時貯存生及熟食物，容易交叉污染。
  - 簡單的爐具應付大量的出品，食物可能未被徹底煮熟。
  - 炎熱的環境助長細菌繁殖。

# 測試項目(續)

## 化學測試

- 一般的街頭小食均不是新鮮食品，所以常被添加染色料，使食物看似更鮮色和吸引，例如生腸、果汁、齋滷味、咖喱汁及蛋類製品等，所以染色料(包括蘇丹紅)是主要的測試之一。
- 中心亦有抽取蔬菜類樣本作除害劑殘餘測試。



# 測試項目(續)

## 化學測試

- 包括煎炸用食油中的黃曲霉毒素及質量：
  - 一些植物油如花生油亦可能含有天然存在的黃曲霉毒素，長期攝入可能引致肝癌。
  - 食油經加熱會產生化學作用而影響質量，例如因氧化而產生油喳味。所以測試亦包括食油的過氧化值，以評估其質量。



# 食物樣本種類

- 從超過200個不同的零售點抽取共345個不同類別的街頭小食樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
滾汁類、蛋類及滷水類	116	34%
燒烤及烘焗類	87	25%
非瓶裝飲品類及甜點類	56	16%
煎炸類、炒類及食油	53	15%
汁醬及其他	33	10%
合計	345	100%

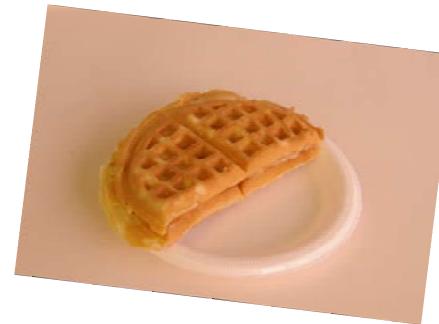
# 滾汁類、蛋類及滷水類

- 樣本包括魚蛋、魷魚、牛丸、蝦丸、墨丸、豬皮、豬紅、牛腩、豬大腸、粉腸、車仔麵、茶葉蛋、薑醋蛋、鵪鶉蛋、滷水蛋、滷水牛柏葉、滷水金錢肚及滷水生腸。



# 燒烤及烘焗類

- 樣本包括香腸、雞脾、雞翼、豬/牛/雞肉串燒、烤魷魚、炒栗子、煨蕃薯、章魚小丸子、雞蛋仔及夾餅。



# 非瓶裝飲品類及甜點類

- 樣本包括沙冰、豆漿、鮮搾蔬果汁、糯米糍、砵仔糕、白糖糕、豆腐花、花生糖及龍鬚糖。



# 煎炸類、炒類及食油

- 樣本包括炸鯪魚球、炸蕃薯、煎釀豆腐、煎釀青椒、煎釀矮瓜、臭豆腐、炸豬大腸、XO醬炒螺肉、炒蜆、炒粉麵及煎炸用食油。



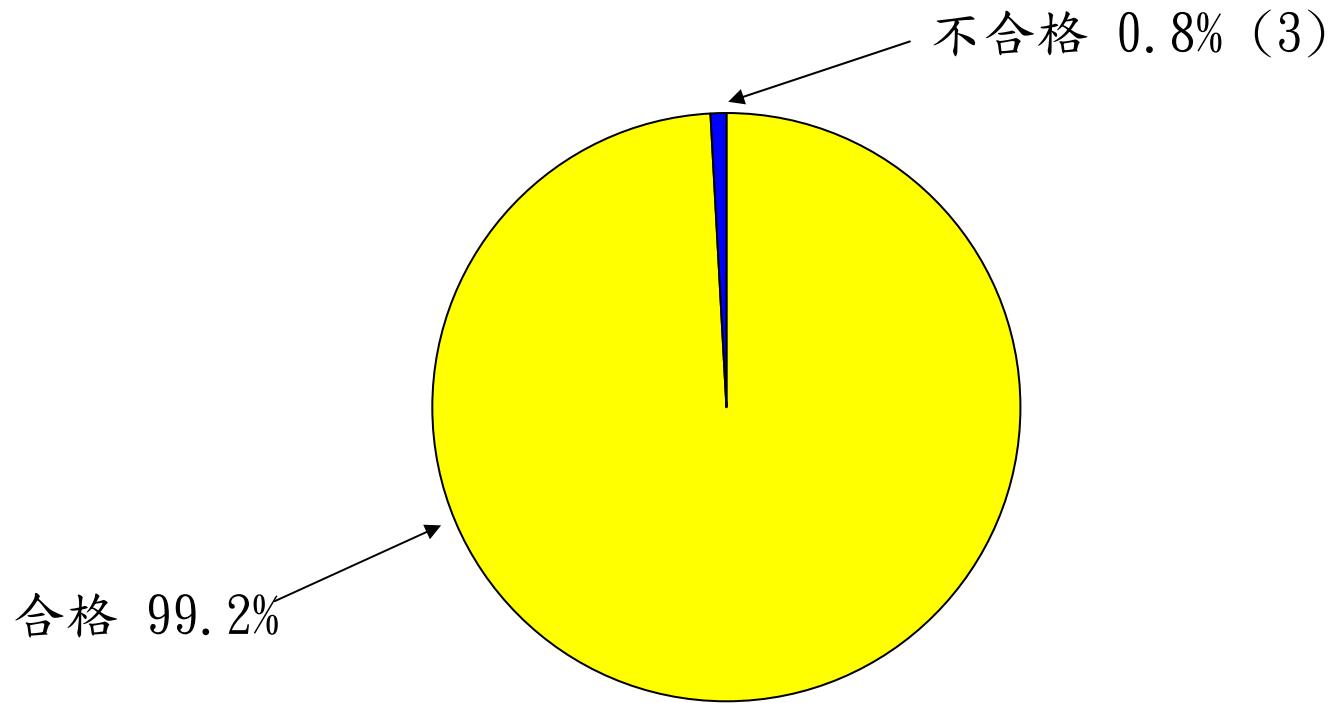
# 汁醬及其他

- 樣本包括咖喱汁、沙嗲汁、碗仔翅、生菜魚肉湯、魚肉燒賣、蒸粉果、腸粉、齋滷味及袋裝撈撈冷麵。



# 整體結果

- 共3個不合格，整體合格率為99.2%。



# 不合格樣本

## ■ 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個咖喱魷魚及1個炸豬大腸	橙黃II（染色料）	被檢出（一）

（一）在食物中不准許使用，但屬低毒性，並不會對市民健康構成嚴重影響。



# 跟進工作

- 向有關販商發出警告信；
- 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

- 不合格的樣本全部涉及違例使用染色料，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的條件來配製食品。
- 控制食油的品質，業界應：
  - 選擇高質素和品質穩定的食油；
  - 經常過濾食油中的食物殘渣；
  - 經常更換食油以保持質素。



# 給食物業界的建議

- 雖然全部樣本的微生物測試屬滿意，但業界仍須經常遵守衛生守則：
  - 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；
  - 經常把食物蓋好(包括展示食物時)，並保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)。



# 給公眾的建議

- 切勿光顧無牌小販，應向持牌及可靠的食肆購買食物。
- 留意食物儲存的情況，不應選購儲存不當的食物，例如沒有把食物蓋好或在室溫下儲存過久。
- 避免進食未經煮熟、沒有徹底翻熱或顏色和味道有異的食物。
- 要保持均衡飲食，以減低食物風險；很多街頭小食(如煎炸類)屬高熱量、高糖分、高脂肪及/或高膽固醇的食物，應避免過量進食。

