

普及食品專題調查之 兒童零食

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年2月

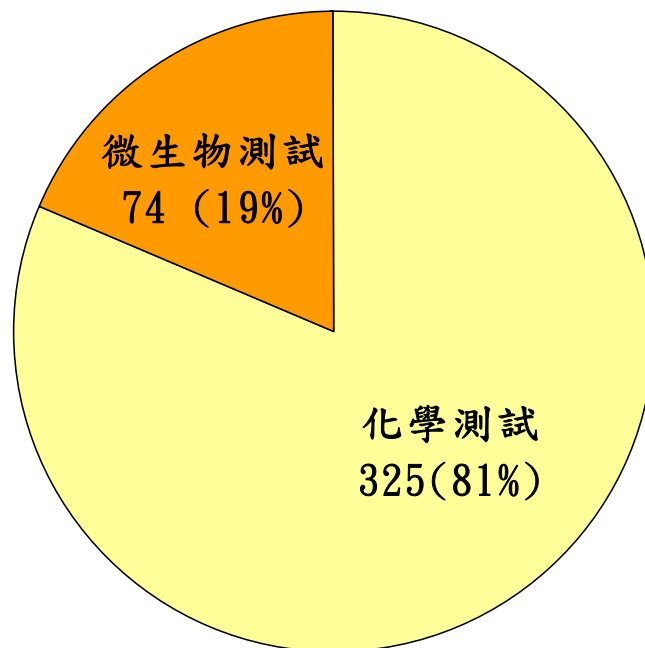
背景

- 兒童零食味美、食用方便而且種類繁多，一向受香港兒童所歡迎。無論於便利店、超級市場或者自動售賣機都可以輕易買到兒童零食。因此，這類食品的安全情況一直受到關注。
- 有見及此，食物安全中心最近進行了兒童零食的專題調查。
- 測試包括微生物測試及化學測試。



測試類別

- 微生物測試
- 化學測試



測試項目

微生物測試

- 包括菌落總數、大腸菌羣及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。
- 兒童零食的衛生較容易出現問題，因為：
 - 冰凍甜點常以牛奶為主要材料，含多種營養素，而且酸鹼值差不多是中性，有利微生物生長。
 - 存放於室溫的魚肉香腸相對其他零食含較高水份和營養。如果於密封包裝前受到污染，便可能成為有利微生物生長的媒介。



測試項目(續)

化學測試

包括

- (一) 糖果、小食、飲品及冰凍甜點染色料及甜味劑含量。
 - 為了令顏色鮮艷並且味道吸引，兒童零食經常加有染色料及甜味劑。



測試項目(續)

化學測試

- (二) 糖果及小食的抗氧化劑及糖果、乾製水果及飲品的防腐劑含量。
 - 兒童零食通常是預先包裝並可能添加抗氧化劑及/或防腐劑以預防經長期存放而變壞和變色。



測試項目(續)

化學測試

- (三)可能因受自然環境污染而存在於果仁中的黃曲霉毒素。
- (四)可能存在於乾製水果中的農藥殘餘。



食物樣本種類

- 從超過170個不同的零售點及食品廠抽取共399個不同類別的兒童零食樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
糖果	60	15%
小食及烘焙食品	157	39%
飲品	92	23%
冰凍甜點	90	23%
合計	399	100%

糖果

- 樣本包括香口膠、朱古力、果凍/啫哩、糖及棉花糖。



小食及烘焙食品

- 樣本包括豆類、粟米片、蝦片、薯片、乾製水果、乾製肉類、果仁、乾製海產、餅乾、曲奇、蛋糕、紫菜、魚肉香腸、爆谷、麵類小食及薩琪瑪。



飲品

- 樣本包括汽水、乳酸飲品及果汁飲品。

冰凍甜點

- 樣本包括雪糕（雪米糰）、乳酪及雪條。



整體結果

- 全數399個樣本均合格。

給食物業界的建議

- 食品製造者應：
 - 只使用法例准許的食物添加劑；
 - 遵從優良製造規範，包括適當使用食品添加劑；
 - 遵照食品製造的法例要求。
- 零售商應向可靠的來源採購食品並須經常遵守衛生守則，例如
 - 適當貯存食品；
 - 不售賣過期食品。



給公眾的建議

- 應向可靠領有牌照的商戶購買食物。
- 留意食物儲存的情況，不應選購已開封或破損的預先包裝食物。亦不應選購貯存不當的冰凍甜點。
- 留意預先包裝食物的有效期。
- 避免進食顏色和味道有異的食物。
- 保持均衡飲食，以減低食物風險；很多兒童零食含高熱量、糖分、脂肪及鹽份，應避免過量進食。