

時令食品調查 — 賀年食品

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年2月



背景

- 在2007年1月至2月進行。
- 目的：
 - 監察食物業界有否尊守對賀年食品的規定要求，及賀年食品的微生物質量情況。
 - 評估被市民關注的賀年食品的安全情況。
 - 向業界提供有關資料，從而作進一步的改善。
 - 向消費者提供有關資料，以便作知情選擇。

食物樣本種類

- 抽取約600個樣本作測試
- 食物樣本種類包括：
 - 糕點(如蘿蔔糕)
 - 油器(如煎堆、油角)
 - 中式糖果
 - 湯圓
 - 瓜子
 - 海味及南貨
 - 齋菜
 - 臘味
 - 盆菜
 - 茶葉
 - 其他

測試類別

■ 微生物測試包括

- 沙門氏菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、蠟樣芽胞桿菌、金黃葡萄球菌和引致食物中毒的致病菌等。

■ 化學測試包括

- 防腐劑(如二氧化硫、苯甲酸及甲醛)、
- 染色料(如蘇丹紅)、
- 甜味劑、
- 金屬雜質(如括鎘、水銀及砷)和
- 除害劑等。

整體結果

- 結果已於2007年1月至2月在三個場合公布。
- 整體合格率為97.7%。
- 全部作蘇丹紅測試的樣本均屬滿意。
- 全部進行除害劑測試的茶葉樣本均屬滿意。

不合格的樣本

■ 共14個不合格樣本：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個蘿蔔糕	苯甲酸（防腐劑）	百萬分之450 (一)
4個金針	二氧化硫（防腐劑）	百萬分之3800 - 9500 (二)
2個竹笙	鎘(重金屬) 二氧化硫（防腐劑）	百萬分之2.1 (三) 百萬分之3300 (二)
1個盆菜	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和 蠶樣芽胞桿菌(致病原)	被檢出(四)
6個中式糖果	二氧化硫（防腐劑）	百萬分之680 - 2800 (五)

(一)一種常用及毒性低的防腐劑，但法例不準許用於蘿蔔糕。

(二)徹底把乾菜洗浸和煮熟，大部份的「二氧化硫」可在烹煮的過程中清除。

(三)含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(四)致病原可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

(五)一種常用的防腐劑，該含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

總結

- 整體合格率為97.7%之高水平。
- 不合格的食物樣本主要涉及使用過量或非法使用防腐劑，例如二氧化硫及苯甲酸。
- 除了一個盆菜樣本含致病原(產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和蠟樣芽胞桿菌)外，所有不合格的樣本不會對人體健康有嚴重影響。

給食物業界的建議

- 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。
- 供應商提供盆菜時要注意：
 - 盆菜在製作後和運送期間，應保持在攝氏60度以上；或經冷凍處理並保持在攝氏4度或以下，以防細菌滋生；
 - 所有食物材料，必須徹底煮熟；
 - 蓋好食物，及把生、熟食物存放在雪櫃內不同的層格（熟的食物應存放在上層，生的食物應存放在下層），避免交叉污染；
 - 保持良好的個人衛生習慣。

給公眾的建議

- 徹底把乾菜洗浸和煮熟，大部份的「二氧化硫」可在烹煮的過程中清除。
- 市民應光顧持牌食肆及向可靠的供應商購買盆菜，並在食用前盆菜將它徹底翻熱。
- 保持均衡飲食，避免過量進食高熱量、高糖分、高脂肪及/或高膽固醇的賀年食品。