

普及食品專題調查之 港式甜品

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年6月

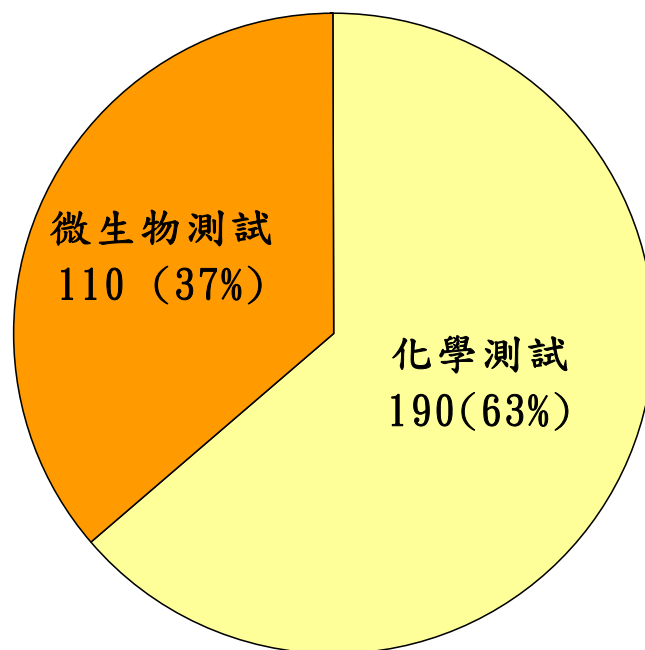
背景

- 甜品味美、食用方便而且種類繁多，一向受市民所歡迎。無論於便利店、超級市場、餐廳或者零食店都可以輕易買到甜品。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甜品的專題調查。
- 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

- 包括致病菌如沙門氏菌、金黃葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌、梭狀芽孢桿菌和李斯特菌等。
- 部分甜品的水分及營養素含量偏高，並可能存放在室溫下，因此在受污染後會成為有利微生物生長的媒介。



測試項目(續)

化學測試

包括

- (一) 染色料及甜味劑含量

- 為了令顏色鮮艷並且味道吸引，部分甜品可能加有染色料及甜味劑。



測試項目(續)

化學測試

■ (二) 抗氧化劑及防腐劑含量

- 部分甜品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) 含果仁的甜品會進行黃曲霉毒素測試，因為果仁可能從天然途徑中沾染到這種毒素。



食物樣本種類

- 從約140個不同的餐廳、零售點及食品廠抽取共300個不同類別的甜品樣本作測試。

| 食物種類 | 樣本數目 | 百份比 |
|------|------|------|
| 糖水 | 168 | 56% |
| 糕點 | 132 | 44% |
| 合計 | 300 | 100% |

糖水

- 樣本包括綠豆沙、紅豆沙、楊枝甘露、西米露、紫米露、芝麻糊、杏仁露、合桃露、蕃薯糖水等。



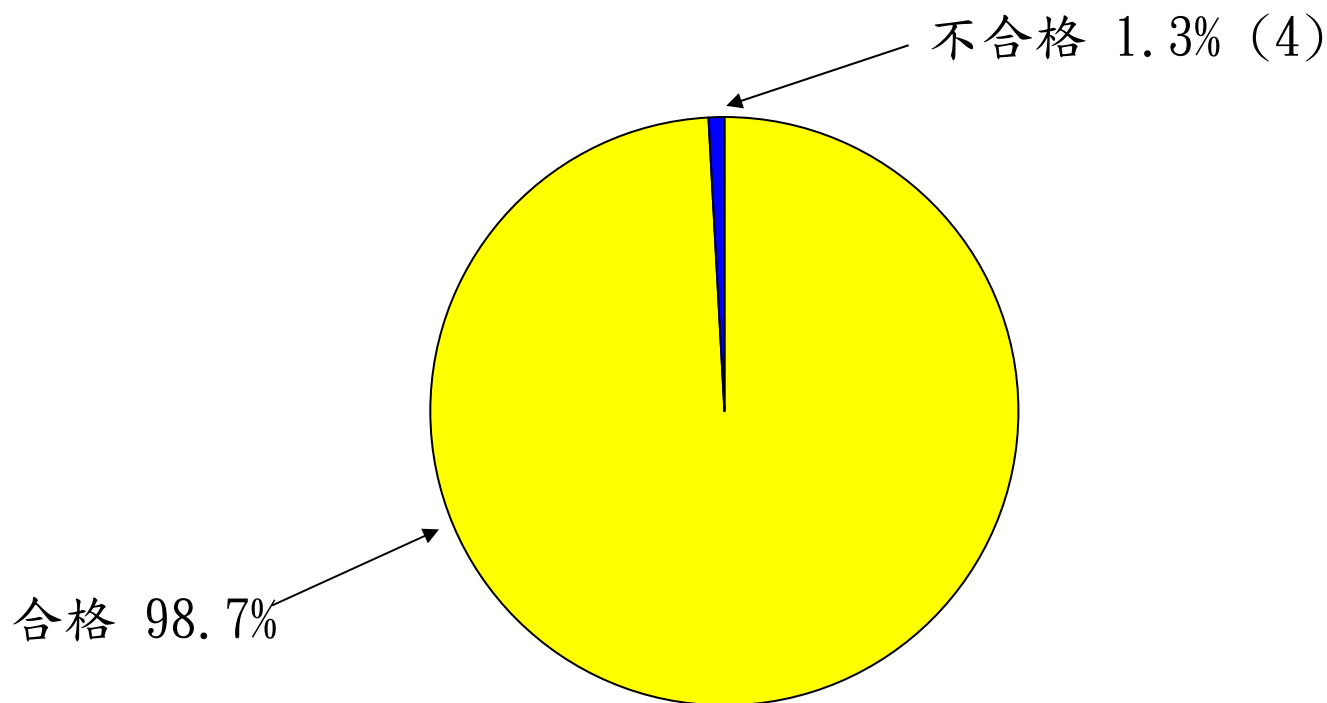
糕點

- 樣本包括餛仔糕、白糖糕、紅豆糕、綠豆糕、馬拉糕、椰汁馬豆糕、大菜糕、桂花糕等。



整體結果

- 共4個不合格，整體合格率为98.7%。



不合格樣本

■ 4個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果（一） |
|-----------------------|---------|---------------|
| 綠豆清心丸糖水 | 硼砂 | 百萬分之830 |
| 腐竹清心丸糖水及其跟進樣本 | 硼砂 | 百萬分之1200-1500 |
| 從有關供應商抽取的清心丸跟進樣本(未煮熟) | 硼砂 | 百萬分之11000 |

（一）硼砂不得用於食物中。根據驗出的含量，消費者如正常食用有關食物，應不會對健康造成嚴重影響。過量食用含硼砂的食物可引致急性腸胃不適，例如嘔吐、肚瀉及肚痛。長期過量食用可引致脫髮。

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食物添加劑。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。



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

- 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甜品。
- 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；很多甜品含高熱量、糖分及脂肪，應避免過量進食。