

# 時令食品調查 —— 糰子

食物環境衛生署  
食物安全中心

2007年5月

# 引言

## ■ 背景

- 糉是今年6月端午節的時令食品。
- 食物安全中心最近進行了一項關於糉的時令食品調查。

## ■ 目的

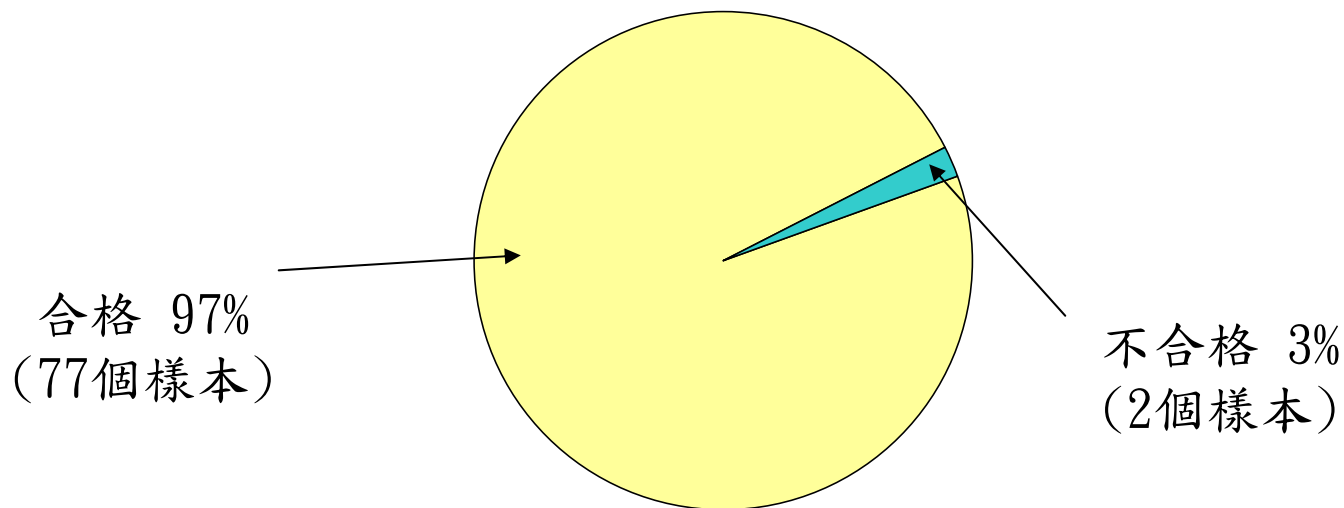
- 適時地向消費者及業界提供有關糉食用安全的資料。

# 測試類別

- 從食肆及食物工場抽取79個樣本作測試：
  - 化學測試
    - 色素（例如蘇丹紅及酒石黃）
    - 防腐劑（例如硼砂、水楊酸及苯甲酸）
    - 重金屬（例如砷、鎘及水銀）
    - 除害劑（例如甲胺磷及滴滴涕）
  - 微生物測試（例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌及蠟樣芽胞桿菌）

# 整體結果

- 79個樣本的整體合格率为97%。



# 不合格樣本

- 兩個糴樣本被驗出含微量(分別為百萬分之0.046及0.12)不准在食物中使用的染色料蘇丹紅四號。
- 根據今次被驗出的蘇丹紅含量，在一般食用情況下不會對市民健康造成不良影響。

# 跟進行動

- 調查有問題食品的來源。
- 要求有關酒樓停止售賣該兩批糴。
- 要求有關的食品供應商停售及收回有關糴子，並將有關糴子及其材料銷毀。
- 如有足夠証據，食物安全中心會對有關店舖負責人提出檢控。

# 給食物業界的建議

- 向可靠的供應商購買食用材料。
- 根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)訂立的《食物內染色料規例》，蘇丹紅是不准許在食物中使用的染色料。如有違法，一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。
- 食物製造商須按「優良製造規範」的條件來配製食品。使用食物添加劑時，須符合法例要求。

# 給公眾的建議

- 向可靠的零售店鋪購買糴，切勿光顧無牌小販。
- 進食前，應將糴徹底翻熱最少十五分鐘，而糴的中心溫度要達到攝氏七十五度或以上。
- 保持均衡飲食，每天要進食最少兩份水果及三份蔬菜。