

# 時令食品調查 —— 糉子

食物環境衛生署  
食物安全中心

2009年5月

# 引言

## ■ 背景

- 粽是每年端午節的時令食品。
- 食物安全中心最近進行了一項關於粽的時令食品調查。

## ■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關粽食用安全的資料。

# 測試類別

■ 80個樣本已完成測試：

□ 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

- 全部樣本均屬滿意。

# 給食物業界的建議

- 向可靠的供應商購買食用材料。
- 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

■ 應留意以下「食物安全五要點」，以預防經由食物傳播的疾病：

- 向可靠的零售店鋪購買糓，切勿光顧無牌小販。
- 應將糓貯存於攝氏四度或以下，或按照包裝上的指示適當存放。
- 已煮熟的糓應放在有蓋容器內並存放在雪櫃上格，其他生的食物則應放在下格，避免交叉污染。
- 進食前，應將糓徹底翻熱至中心溫度達攝氏七十五度或以上。棄掉擺放在室溫下超過兩小時的糓；吃剩的糓不應翻熱超過一次。
- 進食前要用溫水和梘液徹底清洗雙手至少二十秒，並用乾毛巾或抹手紙抹乾。

# 給公眾的建議

- 適量進食纓子，保持均衡飲食，並每天要進食兩份水果及三份蔬菜。