

普及食品專題調查之 傳統本地零食

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年12月

背景

- 香港是美食天堂，傳統的零食是本地的特色之一。
- 近來，越來越多連鎖零食店、超級市場、中式餅店、商場的小食亭及旅遊區等地方，均有推出各式各樣的傳統本地零食，這些食品不但受港人所歡迎，更吸引了不少遊客特意品嚐及選購作手信。
- 因此，食物安全中心最近進行了一項以傳統本地零食為主題的「普及食品專題調查」，評估這類食物的安全情況。
- 測試包括微生物測試及化學測試。

測試項目

微生物測試

- 大部份的傳統本地零食均在室溫下存放或展示較長的時間，其衛生情況是令人關注的。
- 微生物測試包括常見的致病菌，例如蠟樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、沙門氏菌和金黃葡萄球菌。

測試項目(續)

化學測試

- 包括一些與傳統本地零食有關的常見危害及有機會使用的添加劑，例如黃曲霉毒素、染色料及防腐劑等。
- 黃曲霉毒素
 - 花生、堅果是常用於製作傳統本地零食的材料之一，這些食品及其製品(例如花生油)可能含有天然存在的黃曲霉毒素，長期攝入可能引致肝癌。
- 食物添加劑
 - 使用染色料令食品增加色彩，可使賣相更加吸引；添加防腐劑可延長食物的保存期，這些都是食物業界普遍常用的添加劑。

食物樣本種類

- 從超過160個不同的零售點抽取共308個不同類別的傳統本地零食樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
涼果類	88	29%
傳統唐餅類	64	21%
鹹甜小點類	38	12%
脆口小吃類	37	12%
傳統特式糖類	30	9%
花生、豆及堅果類	23	8%
其他	28	9%
合計	308	100%

涼果類

- 樣本包括酸蕎頭、酸木瓜、酸桃、話梅、陳皮、仁稔、檸檬、冬薑、飛機欖、嘉應子、咸柑桔、佛手果、八仙果、木瓜乾、甜桃肉、拾香欖等。



傳統唐餅類

- 樣本包括光酥餅、合桃酥、雞仔餅、炒米餅、盲公餅、老婆餅、皮蛋酥、杏仁餅、大夾餅、燒餅、香蔥餅、糖蔥餅及雞蛋餅。



鹹甜小點類

- 樣本包括砵仔糕、香蕉糕、芝麻卷、白糖糕、糖不甩、茶果及沙翁。



脆口小吃類

- 樣本包括薩其瑪、蛋散、礮沙、牛耳及脆蕸花。



傳統特式糖類

- 樣本包括花生糖、龍鬚糖、麥芽糖及叮叮糖。



花生、豆及堅果類

- 樣本包括南乳花生、魚皮花生、蠶豆及炒栗子。



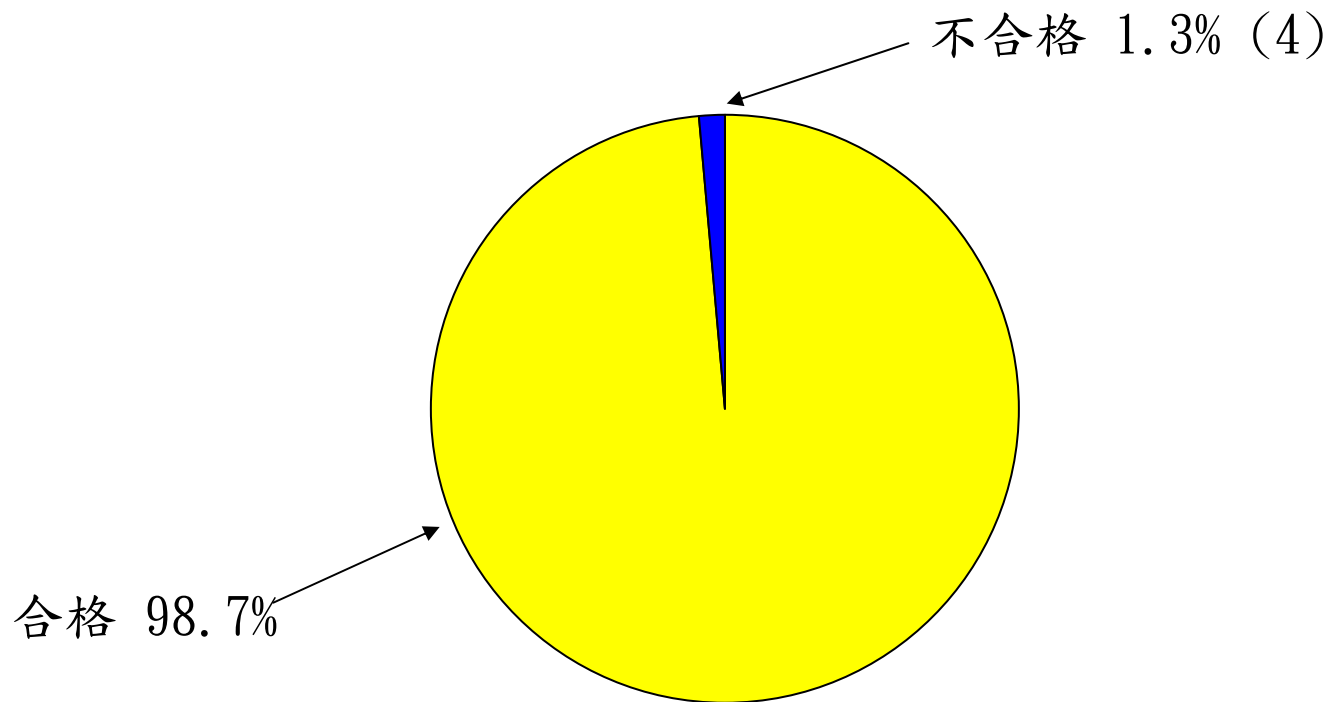
其他

- 樣本包括齋鴨腎、扎蹄、鹽焗鹌鹑蛋、煨魷魚、煨番薯及滷味。



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
花生米通	黃曲霉毒素	百萬分之0.025 ^(一)
鹵水墨魚	金黃葡萄球菌	每克含13000個 ^(二)
八仙果	苯甲酸	百萬分之1400 ^(三)
扎蹄	苯甲酸	百萬分之2200 ^(三)

(一) 含量超出法例標準。雖然黃曲霉毒素會有致癌風險，但按樣本檢出的含量，在正常食用下不會對市民健康構成即時影響。

(二) 金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(三) 苯甲酸在八仙果檢出的含量超出法例標準；而在扎蹄中是不准許使用。苯甲酸屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

跟進工作

- 向有關販商發出警告信；
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品；
- 追查有關食物來源及分銷情況；
- 密切監察情況，如發現有關商販繼續出售有關食品，會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

- 減低黃曲霉毒素所帶來的風險，業界應向可靠的供應商購買原材料，查核食品是否符合優質食品的規格(例如是否進行了減少黃曲霉毒素含量的淨化過程)，並妥善貯存食物，包括：
 - 乾爽和清涼的環境；
 - 存放食物時應採用先入先出的原則。
- 應適當使用添加劑，必須符合優良製造規範及有關法例規定的條件來配製食品。
- 在製作食物時，食肆必須時常遵守食物安全五要點，減低食物中毒的風險。

給公眾的建議

- 向持牌及可靠的零售商購買食物。
- 留意食品包裝及儲存情況，不要進食已過期、及看似霉壞、潮濕、味道有異或變色的食物。
- 留意食物儲存的情況，不應選購儲存不當的食物，例如沒有把食物蓋好。
- 注意均衡飲食，減低食物風險。