

專項食品調查 — 堅果與種子

食物環境衛生署
食物安全中心

2013年11月



背景

- 堅果、種子及其產品是本地受歡迎的食品。然而，這些食物亦有機會因受諸如致病原、霉菌毒素及除害劑等物質污染，從而構成食物安全的風險。
- 美國近年就曾發生因進食受沙門氏菌污染的花生產品而感染的跨州份爆發，個案影響遍及40餘人。事件最後導致超過300款產品需要回收，事件中亦發現有兩款相關產品曾進口本港。
- 有見及此，中心進行一項有關的專項食品調查，評估一般堅果、種子的食用安全。

樣本種類

- 中心在今年9月至10月期間從超級市場及其他零售點抽取共200個堅果與種子樣本作下列測試：
 - 化學測試
 - 黃曲霉毒素
 - 防腐劑
 - 除害劑
 - 金屬雜質
 - 微生物測試（包括沙門氏菌、金黃葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌及臘樣芽孢桿菌）

整體結果

- 全部樣本均屬滿意。



給業界及消費者的建議

- 食物製造商應按優良製造規範的條件來配製食品，並應注意有關使用和標示食物添加劑的監管規定，以符合相關法例。業界亦應向可靠的供應商採購食材。
- 消費者應向可靠的商舖購買食物。切勿購買或進食任何已過期，發霉或有異樣的種子或堅果。注意均衡飲食，避免進食太多種子及堅果，因為多種子、堅果及其製品一般含較高熱量。