

時令食品調查 —— 粽子

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年5月

背景

- 粽子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子的時令食品調查，目的為消費者及業界適時地提供有關粽子食用安全的資訊。

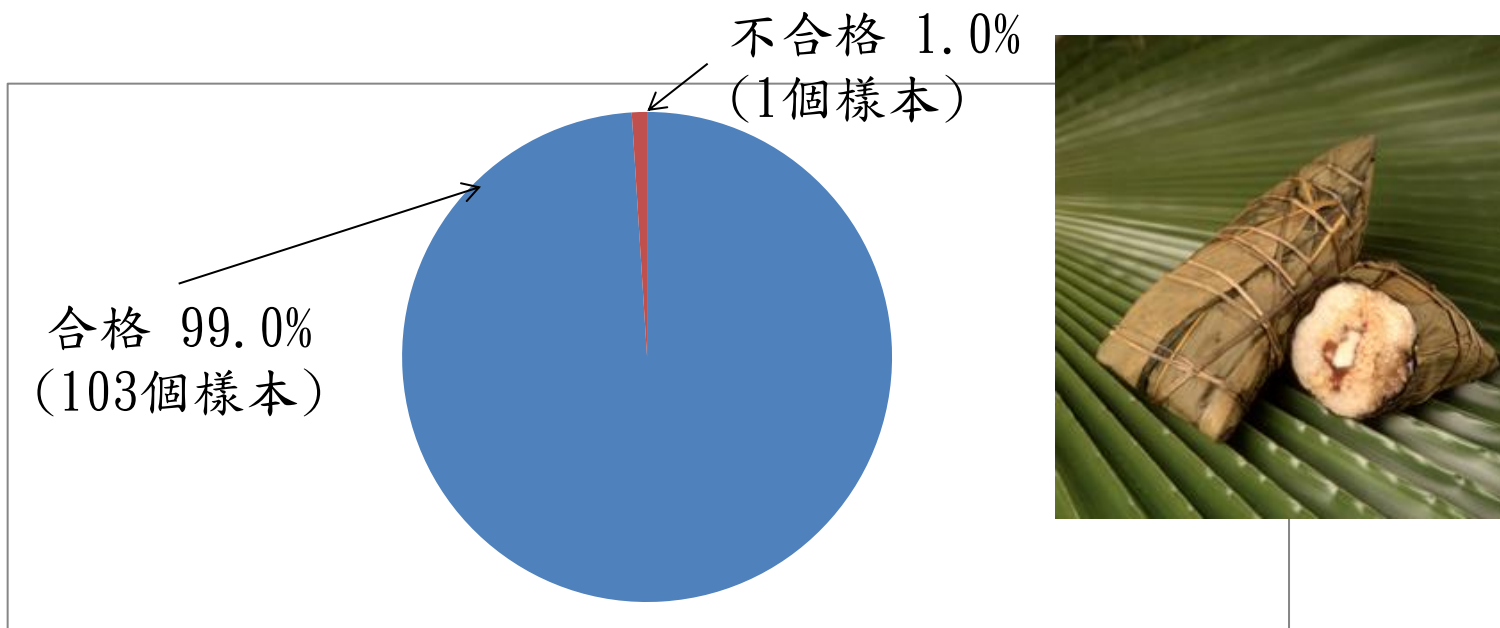


測試類別

- 104個樣本已完成測試：
 - 化學測試
 - 染色料（例如蘇丹紅、紅2G）
 - 防腐劑（例如硼砂、水楊酸及苯甲酸）
 - 金屬雜質（例如鉛、砷、鎘、水銀及銅）
 - 除害劑（例如甲胺磷及滴滴涕）
 - 微生物測試（例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌及臘樣芽孢桿菌）
 - 營養成分測試（包括脂肪、糖分、鈉含量等）

整體結果

- 104個樣本中，有1個不合格，整體合格
率為99.0%。



不合格樣本

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鹹肉粽	硼酸(防腐劑)	百萬分之410 ^(一)

(一)根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)訂立的《食物內防腐劑規例》，硼酸並非可用於食物中的准許防腐劑。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售有問題食品；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。

給業界的建議

- 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。

給消費者的建議

- 於購買、貯存、處理及烹煮粽子時，留意「食物安全五要點」：
 - 精明選擇
 - 向可靠的零售店鋪購買粽子；
 - 購買粽子時，應留意店鋪的衛生情況，注意粽子的貯存溫度，以確保粽子的質素。
 - 保持清潔
 - 進食前要用流動清水和梘液徹底清洗雙手，並用乾毛巾或抹手紙抹乾。

給消費者的建議 (續)

□ 生熟分開

- 對已煮熟但仍未及進食的粽子應放在有蓋容器內，並於冷卻後存放在雪櫃上格，其他生的食物則應放在下格，避免交叉污染。

□ 徹底煮熟

- 進食前，應將粽子徹底翻熱至中心溫度達攝氏七十五度或以上；
- 打開的粽子如存放在室溫下超過兩小時，應丟棄；
- 吃剩的粽子不應翻熱超過一次。

給消費者的建議 (續)

□ 安全溫度

- 應將粽子貯存於攝氏4度或以下，或按照包裝上的指示適當存放。
- 一般而言，粽子的能量、脂肪及鈉含量偏高。歡度佳節之餘，又想吃得健康，可考慮與親友共享美食以控制進食的份量。此外，在進食粽子時，建議減少添加砂糖或豉油等調味料。