

香港食品

安全測試





關於STC

STC於1963年成立，總部設於香港，為一所獨立、非牟利的測試、檢驗及認證機構，為客戶提供一站式的專業符合性評定服務，協助全球各地客戶進入環球市場。

STC 作為跨國機構，除了於中國上海、東莞、深圳、中山、常州等多個主要城市設立實驗室及辦事處，我們的環球網絡已伸展至德國、意大利、美國、越南及日本。憑藉國際認可的頂尖測試設施，我們可為範圍廣泛的產品進行檢測。

STC竭力提升產品質素及安全性，為全球供應鏈提供全方位的支援服務，協助生產商、進口商、分銷商及零售商提高競爭力，並且建立客戶信心。

目錄

食品安全測試	1
微生物含量準則	2
DNA基因測試技術	3
珍貴食材及藥材鑑別測試	5
營養標籤化學成分分析	6
節日/特別食品測試	7
保健品及健康食品測試	10
水質測試	11

◎ 食品安全測試

香港有哪些法例規管食品安全？
供應商可進行哪些測試以證明食品
符合安全標準？

食品安全與大眾生活息息相關，衛生、安全性欠佳的食物除了會危害市民健康外，更會觸犯食品安全條例。生產商及零售商有責任確保在香港銷售的食品符合本港相關法例，即公眾衛生及市政條例（第132章）第V部及食物安全條例。

STC基本食品 安全測試

香港食品安全 相關法例

《食物摻雜（金屬雜質含量）規例》
(第132V章)

重金屬測試

銻、砷、鎘、鉻、鉛、汞及錫

《食物內除害劑殘餘規例》
(第132CM章)

農藥殘留測試

有機氯農藥：滴滴涕、六六六等
有機磷農藥：敵敵畏、對硫磷等

《食品微生物含量指引》

微生物測試

總細菌數、大腸桿菌、霉菌、
金黃葡萄球菌、沙門氏菌等

《食物內有害物質規例》

有害物質測試

毒素：黃曲霉毒素、三聚氰胺等
抗生素：孔雀石綠、氯霉素等
獸藥：克倫特羅、沙丁胺醇等

《食物內防腐劑規例》
(第132BD章)

防腐劑測試

苯甲酸、山梨酸、
二氧化硫、亞硝酸鹽等

《食物內染色料規例》
(第132H章)

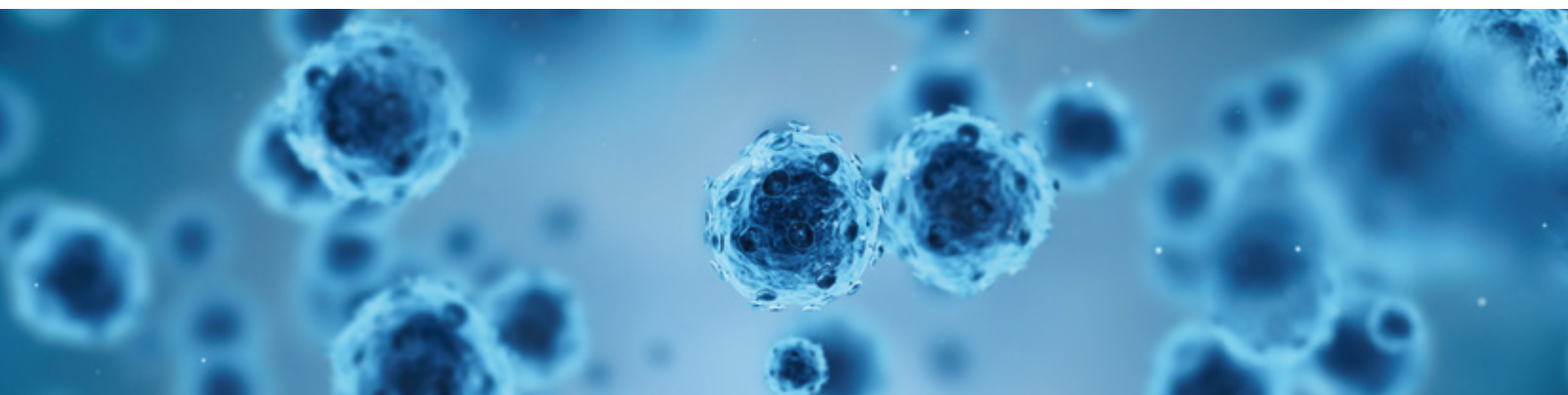
人造色素測試

禁用色素：蘇丹紅、Red 2G等
可用色素：日落黃、苋菜紅等

微生物含量準則

食物安全事故中，食物中毒佔頗大比例，而其中大部分是源於進食受細菌污染的食物或飲品所引致。

微生物如致病菌、霉菌等會污染食品，影響食品質素。消費者未必能憑外觀分辨食品有否受致病菌污染，所以生產商、零售商等必須做好把關，保障消費者健康。最新修訂版本的《食品微生物含量指引》已於2014年8月生效，除了規管即食食品的微生物含量外，亦涵蓋部分指定食品、瓶裝水、食用冰、非瓶裝飲料的微生物限值。



一般即食食品微生物含量準則

需氧菌落計數

以食品的儲存狀態、處理、烹調方法及種類區分為14個食物類別（如乾製食品、須冷藏且保質期長的食品）

衛生指示微生物

大腸桿菌及腸桿菌科細菌

指定食源性致病菌

10種指定細菌性致病菌（如李斯特菌、沙門氏菌屬、志賀氏菌屬）

因應以上三個部分對一般即食食品進行微生物含量評估，微生物質素可分為下列三類：

滿意	尚可	不滿意
食品的微生物含量狀況良好	檢測結果屬於可接受含量的上限， 但亦有潛在風險	超出可接受含量上限；若是衛生指示微生物及致病菌超標，須採取措施改善食品安全

即食食品若發現受微生物污染，生產商及零售商需考慮操作過程中可能引致微生物滋生、污染的來源，如原材料質素參差、食品未徹底煮熟、儲存溫度環境不當及食品處理人員的衛生情況等。

DNA基因測試 技術

DNA基因測試技術在食品檢測行業應用廣泛，能快速、準確地分辨出食品內含的生物物種（如細菌、病毒、中藥材及動植物等）。STC利用尖端的DNA基因測試技術，再結合現有的傳統測試食品方法，可為客戶提供更全面的一站式測試服務，增強業界對食物安全的掌握。STC DNA基因測試服務涵蓋以下範圍：

食品安全/ 成分測試

基因改造食品測試

檢測粟米、稻米、大豆、蕃茄等農作物是否含基因改造物質

致敏源鑑定

檢測食品是否含有預先包裝食品必需標示的致敏原，包括麩質的穀類、甲殼類動物、蛋類、魚類、花生、大豆、奶類、木本堅果等

動物成分摻雜

鑑定食品中是否含有豬、牛、魚、驢、馬等的動物成分摻雜，確保產品符合標籤聲稱的成分

食用油測試

可檢測食油中是否含有豬的成分

動/植物物種鑑定

鑑定是何種動物或植物



怎樣辨識基因改造食品？
如何確定食品不含麩質等
致敏源？如何確保食品中不含
致病細菌及病毒？DNA基因測試
為你一一解答。



珍貴藥材 鑑別測試

中藥材鑑定測試

可準確鑑別珍貴藥材如阿膠、川貝母、冬蟲夏草、燕窩等的真偽

細菌/病毒 測試

甲型流感(Flu A)病毒測試

檢測食品及環境中是否含有甲型流感病毒

食物源致病菌及病毒測試

檢測食品中是否含有彎曲菌屬、諾如病毒、甲型肝炎病毒、輪狀病毒等

物種鑑別 測試流程

提取DNA及
進行DNA擴增

測試並取得獨特
的基因序列

將結果與基因
資料庫作對照

得出
結果

珍貴食材及藥材 鑑別測試



黑心食品、與聲稱成分不符和假冒偽仿的產品近年充斥市場，如何能分辨所購買的產品真偽？鑑定檢測是其中一種有助證明產品真偽的方法。

	產品	虛假商品例子	鑑定方法
中藥材	冬蟲夏草	以無藥效但外型相似的亞香棒蟲草冒仿	- 中國藥典化學方法 - DNA分子檢測
	鹿茸(馬鹿或梅花鹿)	使用其他品種的鹿幼角	
	阿膠(驢皮)	以其他動物皮如牛、馬摻雜或冒仿	
保健食品	奧米加魚油丸(DHA, EPA)	與包裝上的成分含量不符	- 化學測試DHA及EPA 含量 - 根據生產商的品質標準，了解樣本是否含有聲稱的有效成分
	著名品牌的中成藥產品	冒仿	
名貴食材	花膠(魚肚)	細小魚肚混合木膠粉、或以魷魚、魚皮或豬皮冒仿	DNA分子檢測
	魚翅	以素魚翅(人工合成魚翅) 冒仿，其成分主要是食用明膠、海藻酸鈉等	
	海參	以蒟蒻冒仿或以外型相似但營養價值不及海參的海茄子冒仿	
	鱈魚肉	以蛇肉或巨蜥肉混合或冒仿	- 化學測試(唾液酸) - DNA分子檢測
	鹿筋	以牛筋冒仿	
	燕窩	以大菜糕、海藻冒仿，或以白燕蓋加染料當作血燕蓋	
食材	魚 (如東星斑或其他種類石斑魚或銀鱈魚)	以較廉價而相似魚種冒仿，如燕尾星斑冒充東星斑；以油魚冒充銀鱈魚	DNA分子檢測
	肉丸 (如牛肉丸)	摻雜其他平價肉類或以澱粉加肉味劑混合而成	

營養標籤 化學成分分析

為使市民能夠根據營養標籤選擇適合自己的食品，香港政府推行了強制性預先包裝食品的營養資料標籤制度。所有預先包裝食品（除獲特殊情況豁免），均須於包裝背面或側面標示營養資料。

香港食品營養標籤

Nutrition Information 營養資料	
	Per 100g / 每100克
Energy / 能量	kcal/千卡 (kJ/千焦)
Protein / 蛋白質	g/克
Total fat / 總脂肪	g/克
- Saturated fat / 飽和脂肪	g/克
- Trans fat / 反式脂肪	g/克
Total Carbohydrates / 總碳水化合物	g/克
- Dietary fibre / 膳食纖維	g/克
- Sugars / 糖	g/克
Sodium / 鈉	mg/毫克

Nutrition Information 營養資料	
Servings Per Package / 每包裝所含食用分量數目	
Serving Size / 食用分量 g/克	
	Per Serving / 每食用分量
Energy / 能量	kcal/千卡 (kJ/千焦)
Protein / 蛋白質	g/克
Total fat / 總脂肪	g/克
- Saturated fat / 飽和脂肪	g/克
- Trans fat / 反式脂肪	g/克
Total Carbohydrates / 總碳水化合物	g/克
- Dietary fibre / 膳食纖維	g/克
- Sugars / 糖	g/克
Sodium / 鈉	mg/毫克

- 須標示能量和7種指定營養素（1+7）（即 蛋白質、碳水化合物、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉及糖）的含量
- 列明聲稱所含營養素（例如膳食纖維、礦物質和維生素）的含量
- 任何有關脂肪的聲稱，營養標籤亦須標示膽固醇的含量

各地食品營養標籤要求

	▶ 香港 ◀	▶ 中國 ◀	▶ 美國* ◀	▶ 澳洲 ◀
- Calories (熱量)	✓	✓	✓	✓
- Protein (蛋白質含量)	✓	✓	✓	✓
- Fat (脂肪含量)	✓	✓	✓	✓
- Saturated fat (飽和脂肪)	✓		✓	✓
- Trans fatty acid (反式脂肪酸)	✓	#	✓	✓
- Total carbohydrates (總碳水化合物)	✓	✓	✓	✓
- Sugars (糖份)	✓		✓	✓
- Dietary fibre (膳食纖維)	✓		✓	
- Sodium (鈉含量)	✓	✓	✓	✓
- Cholesterol (膽固醇)			✓	
- Calories from fat (脂肪熱量)			✓	
- Iron content (鐵含量)			✓	
- Calcium content (鈣含量)			✓	
- Vitamin A (維生素 A)			✓	
- Vitamin C (維生素 C)			✓	

*美國營養標籤新例將於2018年7月正式實施，新要求刪減了維生素A及C，同時增加標示維生素D及鉀含量。

#若產品於生產過程使用氫化和部份氫化油脂，需於標籤上顯示反式脂肪含量

● 節日/特別食品 測試



賀年食品安全測試

測試項目	▶ 瓜子 ◀	▶ 糕類 (如年糕) ◀	▶ 糖乾果 及乾菜 ◀	▶ 臘腸 及蝦米 ◀	▶ 即食食品 (如油角) ◀
防腐及漂白劑：二氧化硫	×		×	×	
防腐劑：山梨酸、苯甲酸、硝酸鹽、亞硝酸鹽等		×	×	×	×
總含菌量及致病菌含量		×	×	×	×
黃曲霉毒素（堅果類食品）	×		×		
禁用色素：蘇丹紅、紅2G、若丹明B	×	×	×	×	
重金屬	×	×	×	×	×

月餅安全測試

品質測試

月餅油份較高，脂肪氧化後會產生「油膩味」，影響味道，因此可作**脂肪**、**酸價**、**過氧化值**、**水份**等測試了解產品狀況

防腐劑

香港《食物內防腐劑規例》監管如**二氧化硫**、**山梨酸**等防腐劑含量

有害物質

鹹蛋黃：禁用色素如**蘇丹紅**
蓮蓉：有害毒素如**黃曲霉毒素**

微生物限量

確保食品衛生，需作**微生物測試**
(如菌落總數及致病菌如沙門氏菌及金黃葡萄球菌)



在普天同慶的日子，一些特別食品成為慶祝節日的重要元素。要令消費者買得安心，食品的安全與品質便不容忽視。

糉子安全測試

防腐劑

硼砂、水楊酸、山梨酸

微生物限量

細菌總數、致病菌如大腸桿菌及沙門氏菌

有害物質

重金屬

銅含量

糉葉：工業用**硫酸銅**作糉葉處理

禁用色素

鹹蛋黃：工業用染色劑**蘇丹紅**

燕窩品質測試

市面上的燕窩質素參差，為證明產品品質優良，燕窩可作品質鑑別及安全測試。

人造色素

劣質血燕由白燕染色而成，檢測**人造色素**及有毒工業染色劑**蘇丹紅**，可分辨血燕真偽及保證產品安全

防腐及漂白劑

二氧化硫及**過氧化氫**是劣質燕窩常用的有害化學漂白劑，而**亞硝酸鹽**及**硝酸鹽**則是用作防蟲防腐的化學防腐劑

重金屬

不良的生產過程，會導致燕窩被重金屬污染，影響食用安全

唾液酸

唾液酸又稱燕窩酸，是燕窩的指標成分，檢測唾液酸含量能有助分辨燕窩品質

DNA
基因檢測

檢驗產品內是否含有燕子成分，或測試是否摻雜其他動植物成分



油類產品品質測試

為確保油類產品不受「黑心油」污染，可作針對性的品質及安全測試。

品質指標

酸值及過氧化值：是油脂被氧化及酸敗的重要指標

安全指標

重金屬：提煉自工業原料的食油，重金屬含量可能會較高

黃曲霉毒素：由發霉植物提煉的食油有機會含有致癌物黃曲霉毒素

苯並[a]芘：在翻用多次的食油中大量存在，提煉過程不當亦會污染食油

芥酸：菜籽油含較高的芥酸，芥酸可能影響心臟健康

塑化劑：某些塑膠種類如PVC，與油接觸後容易將塑化劑釋放到食油中

環氧丙醇：在高溫烹調或加工過程中在食油內產生

茶葉品質測試

農藥殘餘及重金屬是影響茶葉品質的兩大因素，建議生產商為其產品作相關測試。

農藥殘餘含量

《食物內除害劑殘餘規例》(第132CM章)

訂明茶葉（紅茶及綠茶）及草本茶中農藥的最高殘餘限量/最高再殘餘限量

重金屬含量

《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》(第132V章)

茶葉可進行7種重金屬檢測，確保茶葉種植期間不受泥土中的重金屬污染

禽畜肉類品質測試

抗藥性細菌

檢測雞肉中是否含有對第三代頭孢菌素（3GC）抗生素呈耐藥性的「超廣效β內酰胺酶（ESBL）」腸桿菌科細菌

抗生素

氯霉素、土霉素、金霉素、四環素等

激素

地塞米松、己二烯雌酚、己烯雌酚、己烷雌酚等

瘦肉精

鹽酸克倫特羅、沙丁胺醇、萊克多巴胺等

◎ 保健品及 健康食品測試

建立健康優質的品牌形象，
成為消費者信心之選。

隨著大眾越來越注重健康，市場對保健品及健康食品的需求日益上升，而品牌形象是不少市民選擇健康食品的重要條件之一。要建立良好的品牌形象，在龐大的市場脫穎而出，產品的品質及安全性是致勝之道。

保健品及健康食品應進行以下檢驗：

重金屬測試

任何不屬中成藥或西藥類別的健康食品均受食品條例監管，當中七種重金屬含量需符合相關要求

銻、砷、鎘、鉻、鉛、汞及錫

農藥殘留測試

草藥等植物原材料易受農藥污染，建議生產商/零售商進行農藥檢測，確保安全

有機氯農藥、有機磷農藥等

微生物測試

香港潮濕多雨的天氣易導致細菌、霉菌滋生，供應商宜定期進行微生物測試，妥善保障消費者健康

總細菌數、大腸桿菌、霉菌及酵母菌等

西藥摻雜測試

健康食品不能含有西藥成份。為免觸犯法例，可進行摻雜測試以確保產品沒有摻雜西藥成分

減肥西藥西布曲明、壯陽藥昔多芬、伐地那非、他達那非等

營養標籤

預先包裝食品（除非已申請少量銷售豁免）必須於包裝上標示香港營養標籤，以符合營養標籤條例

能量和 7 種指定營養素、產品聲稱所含的其他營養素

其他污染物

近年市面上被揭發的黑心食品越來越多，為免服後吃補變吃毒、養生變傷身，可針對食品添加劑以外其他可能危害人體健康的化學物質進行測試

塑化劑、三聚氰胺、抗生素、激素等



◎ 水質測試

飲水思源，如何確定自來水及瓶裝水的水質安全？

水質安全越來越受到關注，不論是大廈自來水或市場上的瓶裝水，水質的重要性都不容忽視。有見及此，STC為全港機構及企業提供一站式水質測試服務：

飲用水－ 優質食水2.0

大廈內的食水運送系統、水喉及儲水箱的清潔及保養，與食水水質環環相扣。所以除了供水源頭的水質監察，水務署亦推行了「大廈優質供水認可計劃－食水(2.0版)」和提供「新建內部食水供水系統」(水務署通函第2/2012及1/2015號)的食水指引，為大廈食水提供安全指標，確保市民能安心飲用自來水。

測試項目	優質食水2.0*	內部食水**
酸鹼度	6.5-9.2	6.5-9.2
顏色	≤ 15 TCU	≤ 5 TCU
濁度	≤ 3 NTU	≤ 3 NTU
導電率	≤ 300μS/cm	≤ 300μS/cm
鐵含量	0.3 mg/l	-----
游離餘氯 (mg/l)	-----	> 0 及 ≤ 1.5
大腸桿菌	0 cfu/100ml	0 cfu/100ml
大腸菌群	0 cfu/100ml	0 cfu/100ml
異養菌平皿計數	-----	≤ 20 cfu/ml
重金屬：鉛含量	≤ 10μg/l	≤ 10μg/l
銅含量	≤ 3μg/l	≤ 3μg/l
鉻含量	≤ 50μg/l	≤ 50μg/l
鎳含量	≤ 70μg/l	≤ 70μg/l

* 優質食水2.0：即「大廈優質供水認可計劃－食水(2.0版)」

** 內部食水：即「新建內部食水供水系統」

天然礦泉水

瓶裝/ 包裝飲用水

大腸桿菌	250毫升樣本 中沒有檢出	在100毫升樣本中沒有檢出
大腸菌群		在250毫升樣本中沒有檢出
銅綠假單胞菌		----
腸道鏈球菌		----
可產生孢子的 還原亞硫酸鹽厭氧菌	50毫升樣本中 沒有檢出	----

飲用水－瓶裝水

瓶裝水的衛生受食品安全中心指引監管，其指定細菌含量需低於一定標準。

中國

香港

香港標準及檢定中心(總部)

香港新界大埔工業邨大宏街10號

☎ +852 2666 1888 ✉ hkstc@stc.group
☎ +852 2664 4353 🌐 www.stc.group

香港檢驗服務公司

香港新界大埔工業邨大宏街10號

☎ +852 2667 2628 ✉ hkic@hk-ic.com
☎ +852 2664 4353 🌐 www.hk-ic.com

香港認證中心

香港新界大埔汀角路57號太平工業中心
第一座10樓B室

☎ +852 2661 2083 ✉ hkcc@hk-cc.hk
☎ +852 2661 3181 🌐 www.hk-cc.hk

東莞

東莞標檢

中國廣東省東莞市大朗鎮富民南路68號
郵編：523770

☎ +86 769 8111 9888 ✉ dgstc@stc.group
☎ +86 769 8111 6222 🌐 www.dgstc.org

深圳

東莞標檢深圳分公司

中國深圳市羅湖區沿河北路1002號
瑞思國際A座806室
郵編：518033

☎ +86 755 8366 6380 ✉ hkic@hk-ic.com
☎ +86 755 8366 6430 🌐 www.dgstc.org

中山

香港標準及檢定中心中山代表處

中國廣東省中山市火炬開發區中心城區港義路
創意產業園區3號商務樓1603卡
郵編：528400

☎ +86 760 8880 2536 ✉ zso@stc.group
☎ +86 760 8880 2536 🌐 www.stc.group

上海

上海標檢

中國上海市外高橋保稅區華申路 130 號
郵編：200131

☎ +86 21 5219 8248 ✉ shstc@stc.group
☎ +86 21 5219 8249 🌐 www.shstc.org

常州

常州電子產品質量監測所有限公司

中國江蘇省常州市新北區電子科技產業園
新科路19號
郵編：213031

☎ +86 519 8548 7806 ✉ czstc@stc.group
☎ +86 519 8548 7811 🌐 www.stc.group

麥可羅泰克(常州)產品服務有限公司

中國江蘇省常州市新北區電子科技產業園
新科路19號
郵編：213031

☎ +86 519 8548 7809
☎ +86 519 8548 7810
✉ mayteng@thetestlab.cn
🌐 www.thetestlab.cn

北美洲

美國標檢

Benchmark Laboratories LLC

15 Corporate Drive, #8-9, Wayne,
NJ 07470, USA

☎ +1 862 229 6388 ✉ usstc@stc.group
☎ +1 862 229 6338 🌐 www.stc.group

歐洲

德國標檢

PKM electronic GmbH

Ohmstrasse 1,84160 Frontenhausen, Germany

☎ +49 8732 6381 ✉ info@pkm.eu.com
☎ +49 8732 2345 🌐 www.stc.group

意大利標檢

Via del Mare, 47, 20142 Milano, Italy

☎ +39 2 8951 6917 ✉ isbd@stc.group
☎ +39 2 4550 3617 🌐 www.stc.group

亞洲

越南標檢

Unit 102, Ground Floor, Lot T2-4, D1
Street, High Tech Park, District 9,
Ho Chi Minh City, Vietnam

☎ +84 8 5448 2080 ✉ vnstc@stc.group
☎ +84 8 5448 2060 🌐 www.stc.group

日本標檢

東京都豐島區東池袋3丁目15番2-1007號

☎ +81 80 4357 1888 🌐 www.stc.group
✉ jpo@stc.group



www.stc.group