

應節食品－糉安全測試

每逢端午節，油潤飽滿的糉絕對是應節佳品。市面上糉的款式越來越多，供應商要確保產品質素，讓消費者吃得安心，以下關於糉及原料的常見安全問題就不容忽視：

非法添加劑 - 硼砂

根據香港《食物內防腐劑規例》，硼砂並非可用於食物的防腐劑。硼砂雖能抑制細菌、霉菌及酵母菌生長，改善食物彈性及脆度，但攝取硼砂可引致腸胃不適，嚴重者更可導致腦損傷及死亡。



工業染料 - 蘇丹紅

不法商人為使鴨蛋蛋黃色澤更鮮明，將原來用於油、蠟及塑膠的工業染料蘇丹紅添加於飼料及蛋類產品中。根據香港《食物內染色料規例》，蘇丹紅並非許可的食用染料，長期食用含蘇丹紅的產品更可致癌。

糉葉的重金屬 - 銅

糉葉經工業用硫酸銅處理後，顏色會顯得翠綠，但重金屬銅會因此遷移至餡料繼而進入人體，可能引致腹瀉、嘔吐及黃疸病。不同國家及地區都有相關法例規管食物及食物接觸材料的含銅量，生產商應確保產品符合相關法例，適合食用。

為確保糉子的品質安全，保障市民健康，STC (香港標準及檢定中心) 提供下列食用安全性檢測：

一、有害物質	● 食物攙雜 (金屬雜質含量) 規例：七種重金屬 (銻、砷、銅、鉻、鉛、汞、錫)		
	● 農藥殘留 (有機氯及有機磷農藥)		
二、防腐劑	● 硼砂	● 水楊酸	● 山梨酸
三、微生物測試	● 細菌總數、致病菌如沙門氏菌、金黃葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌、大腸桿菌等		

欲知更多有關測試的資訊，歡迎致電 STC 化學、食品及藥物部：

電話：+852 2666 1839 / +852 2666 1878 / +852 2666 1832

傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcfcd@stc.group

資料來源

<http://www2.hkej.com/instantnews/current/article/1568732/食安中心抽查60糉樣本+一含防腐劑硼砂>

<http://skypost.ulifestyle.com.hk/article/1816506/端午糉暗藏毒素%20存放不當可致腹瀉>

http://hk.on.cc/tw/bkn/cnt/news/20170523/bkntw-20170523130947102-0523_04011_001.html

免責聲明：以上資料只供一般參考。香港標準及檢定中心雖已盡力確保該等資料準確，但對該等資料在特定情況下使用的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申說、保證或擔保。