

醃製酸菜安全測試

近日，內地有大型酸菜加工企業被揭發**生產環境及製作過程**衛生惡劣，企業標榜為老壇發酵的酸菜，實際卻是不經清洗，直接土坑醃製。食物安全中心亦呼籲市民停止食用相關產品，及業界應停止使用或出售。

是次食品安全事故大大影響消費者對酸菜產品的信心及企業的形象，而根據香港食品規例，於香港出售的食物**必須合符衛生、無雜質和適宜人類食用**。要確保食品安全，業界除了製作過程要規範外，也應定期為原料及成品進行檢測。



✧ 重金屬測試

酸菜原料的種植泥土及水質可能受到重金屬污染，根據《食物攙雜 (金屬雜質含量) 規例》(第 132V 章)，規範了醃菜的原料 (蔬菜) 的**銻、砷、鎘、鉻、鉛和汞的含量**。

✧ 農藥殘餘測試

農藥殘餘也可能是另一種酸菜原料的污染物，而《食物內除害劑殘餘規例》(第 132CM 章) 列明醃菜的原料 (葉菜類蔬菜) 中除害劑的**最高殘餘限量或最高再殘餘限量**。

✧ 微生物限量測試

酸菜亦是常見的即食食品，若酸菜含有**致病菌**，如金黃葡萄球菌、沙門氏菌、大腸桿菌及 O157 型大腸桿菌，可導致感染腸道疾病。

✧ 食品添加劑測試

此次酸菜事件中，亦揭發黑心工廠於酸菜成品中添加大量**防腐劑**，用以抑制微生物生長。過量的防腐劑會損害健康，香港《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章) 限制了對不同食品使用防腐劑的最高准許含量。

STC (香港標準及檢定中心) 可為酸菜食品生產及進口業界進行以上的檢測服務，以保障酸菜產品的食用安全及釋除消費者的疑慮。此外，由於大部分的酸菜是由內地進口，STC 亦可以根據國內的國家標準 (GB2714-2015 醬腌菜食品安全國家標準) 進行品質及安全性測試。

如欲瞭解更多相關資訊，請與我們聯繫：

電話：+852 2666 1839 / 2666 1887 傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcf@stc.group

以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。