

应节食品- 粽的安全测试

每逢端午节，油润饱满的粽子绝对是最佳的应节食品。市面上粽的款式五花八门，供货商要确保产品质量素，才可以让消费者吃得安心。因此，供货商不容忽视以下关于粽及其原料的**常见食用安全问题**：

糯米馅料中的非法添加剂：硼砂

根据香港《食物内防腐剂规例》，硼砂并非可用于食物防腐剂。硼砂虽能抑制细菌、霉菌及酵母菌生长，改善食物口感，但摄取硼砂可引致肠胃不适，严重者可导致脑损伤及死亡。

鸭蛋中的工业染料：苏丹红及禽流感病毒

苏丹红：不法商贩为使鸭蛋蛋黄色泽更鲜明，将原本用于油、蜡及塑料工业染料的苏丹红添加于饲料及蛋类产品中。根据香港《食物内染色料规则》，苏丹红并非许可的食用染料，长期食用含苏丹红的产品更可致癌。

禽流感病毒：近年人类受到不同种类的流感病毒威胁，较常见的有 H5N1、H7N9 等，最近亦新增 H3N8 禽流感个案。蛋类及禽畜肉类有较高受禽流感病毒污染的风险，所以必须要彻底熟透才可食用。

粽叶的重金属污染：铜

粽叶经工业硫酸铜处理后，颜色会显得翠绿，但粽叶里的铜可能接触到馅料。食用含铜的食物可引致腹泻、呕吐及黄疸病。不同国家及地区都有相关法例规管食物及食物接触材料的铜含量，生产商应确保产品符合相关法例。

为确保粽子的质量安全，保障市民健康，STC (香港标准及检定中心) 提供下列食物安全检测：

1. 有害物质

- 食物夹杂 (金属杂质含量) 规例: 重金属如镉、砷、铅、镉、铬、汞、铜等
- 农药残留

2. 防腐剂

- 硼砂、水杨酸、山梨酸、苯甲酸

3. 兽药及病毒

- 瘦肉精: 盐酸克仑特罗、沙丁胺醇及抗生素-氯霉素等
- 禽流感及非洲猪瘟

4. 禁用色素 如苏丹红

5. 微生物测试

- 细菌总数、致病菌如沙门氏菌、金黄葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、大肠杆菌等



如欲了解更多相关信息，请与我们联系：

电话：+852 2666 1839 / 2666 1887 传真：+852 2663 1284

电邮：hkcfd@stc.group



以上提供的資料由香港標準及檢定中心及其成員機構按其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈或沒有對載任何保證、聲明、擔保或認可。
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。