

應節食品- 粽的安全測試

每逢端午節，油潤飽滿的粽子絕對是最佳的應節食品。市面上粽的款式五花八門，供應商要確保產品質素，才可以讓消費者吃得安心。因此，供應商不容忽視以下關於粽及其原料的**常見食用安全問題**：

糯米餡料中的非法添加劑：硼砂

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

鴨蛋中的工業染料：蘇丹紅及禽流感病毒

蘇丹紅：不法商販為使鴨蛋蛋黃色澤更鮮明，將原本用於油、蠟及塑膠工業染料的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。

禽流感病毒：近年人類受到不同種類的流感病毒威脅，較常見的有 H5N1、H7N9 等，最近亦新增 H3N8 禽流感個案。蛋類及禽畜肉類有較高受禽流感病毒污染的風險，所以必須要徹底熟透才可食用。

粽葉的重金屬污染：銅

粽葉經工業硫酸銅處理後，顏色會顯得翠綠，但粽葉裏的銅可能接觸到餡料。食用含銅的食物可引致腹瀉、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銅含量，生產商應確保產品符合相關法例。

為確保粽子的品質安全，保障市民健康，STC (香港標準及檢定中心) 提供下列食物安全檢測：

1. 有害物質

- 食物攙雜 (金屬雜質含量) 規例: 重金屬如銻、砷、鉛、鎘、鉻、汞、銅等
- 農藥殘留

2. 防腐劑

- 硼砂、水楊酸、山梨酸、苯甲酸

3. 獸藥及病毒

- 瘦肉精: 鹽酸克崙特羅、沙丁胺醇及抗生素-氯黴素等
- 禽流感及非洲豬瘟

4. 禁用色素 如蘇丹紅

5. 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



如欲了解更多相關資訊，請與我們聯繫：

電話：+852 2666 1839 / 2666 1887 傳真：+852 2663 1284

電郵：hkcfcd@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或其認為準確的資料來源提供。該資料的發佈或沒有對載任何保證、聲明、擔保或許可。
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。