

# 賀年食品檢測服務



新春節日，是傳統食品銷售的良機。不論大小規模的商家，為了應付市場競爭，均會推出不同種類的賀年食品。近年來，除了精美的包裝外，食物安全亦是吸引消費者的重要因素。食物安全中心每年會為市面上的賀年食品進行抽查，一旦發現產品涉及安全問題，則必須將產品停售及下架。為避免觸犯香港食品法例要求，本中心鼓勵食品商及代理商為賀年食品進行合適的安全測試。既可提高消費者信心，亦為食品商及代理商帶來利潤和良好的商譽。

賀年食品	測試項目
預先包裝賀年食品	香港營養標籤7+1
糕類 例如：年糕、蘿蔔糕及馬蹄糕	禁用人造色素(若丹明B、蘇丹紅、紅2G) 漂白劑及防腐劑：雙氧水、二氧化硫、苯甲酸、山梨酸 微生物含量：總細菌數及致病菌(金黃葡萄球菌、沙氏菌、大腸桿菌、臘樣芽胞桿菌)
糖漬食品及種子 例如：糖蓮子、糖冬瓜、開心果及瓜子	禁用人造色素(若丹明B、蘇丹紅、紅2G) 防腐劑：二氧化硫、山梨酸、苯甲酸 有害物質：黃曲霉毒素、重金屬 微生物含量：總細菌數及致病菌(金黃葡萄球菌、沙氏菌、大腸桿菌、臘樣芽胞桿菌)
臘腸及蝦米	禁用人造色素(若丹明B、蘇丹紅、紅2G) 防腐劑：二氧化硫、硝酸鹽及亞硝酸鹽 有害物質：重金屬、雌激素及獸藥(如硝基呋喃、氯霉素) 非洲豬瘟
即食食品 例如：盆菜、煎堆、笑口棗及油角	微生物含量：總細菌數及致病菌(金黃葡萄球菌、沙氏菌、大腸桿菌、臘樣芽胞桿菌)



+852 2666 1839 / 2666 1887

