

# 6大招數 嚴防食物中毒與假貨

近日不斷傳出各種食品問題，人心惶惶，恐怕自己在不知不覺間吃了有害健康的食品。本會嘗試把問題分類，為消費者提供預防「中招」的方法，同時亦向食物業界作出建議。



## 6大類問題

根據近期的政府公報和新聞報道，食品問題可以分類如下：

- 准用的食品添加劑超標
- 雜質超標
- 使用禁用的物質加工
- 食品腐爛或受微生物污染
- 標籤被刪改
- 冒牌貨、走私貨及假貨

### 1 均衡飲食分散風險

● 今年6月19日，食環署公布了一批有問題的食品名稱，當中有3款調味汁和1款醃製食品含防腐劑苯甲酸超標，

1款即食食品含山梨酸，1款醃製食品含重金屬鉻超標。該測試抽取了133個食品樣本，包括小食、即食食品、調味汁、罐頭食品、醃製食品和飲品。

不少預先包裝的食品都在生產過程中加入添加劑，例如防腐劑或食用色素等，若添加劑或食品原材料素質欠佳，可能含有毒素或大量重金屬。良好的廠商在採購原料時會注意其素質，而生產過程亦會控制添加劑的分量，以免超出規定，消費者宜留意口碑和權威機構的檢測報告，選擇信譽良好的品牌。

一般而言，食品可能含有的毒素或添加劑分量，未必對人體產生即時危險，

只要消費者注意均衡飲食，不偏重某一類型的食物，應能減低攝入某一毒素或添加劑至危險程度的機會。

## 食環署今年6月公布的測試結果

牌子/型號	檢出超標的物質
正金容紅泥花生	黃曲霉毒素(霉菌毒素)
海天鮮味生抽王	苯甲酸(防腐劑)
康的嘜汁王	
紅橋燒烤汁	
海聯脆辣蘿蔔	山梨酸(防腐劑)
燕山牌龜苓膏	
國聖脆瓜	鉻(重金屬)

注 資料來源：食物環境衛生署

## 2 光顧信譽良好的店舖

- 近日有報道指內地有人在鹹魚施用殺蟲劑來防蟲，亦有人把打磨後的發霉橙塗上石蠟充當鮮橙出售。

- 在本港，近年亦出現過鮮肉店在肉類添加防腐劑，令肉類看起來更紅潤，掩飾肉類已變壞的徵狀。然而，根據《食物內防腐劑規例》，防腐劑不可用於出售的鮮肉。

消費者應光顧持牌、信譽良好和貨源可靠的零售店，並且留意店內的衛生情況和有否使用不明物料為新鮮食品加工。消費者還應仔細觀察食品的顏色或光澤是否不尋常地鮮艷，如有懷疑，可另選別店。



選購鮮肉時，須留意肉身有否不尋常的顏色或光澤

## 3 眼看鼻嗅篩走變壞食品

- 今年6月14日，食環署公布一個花生食品樣本含黃曲霉毒素超標。

食品生產時受污染或在不適當的環境存放太久，都很可能變壞。若產品的包裝透明，可仔細觀察一下食品表面有否霉變或污染迹象，若對食品衛生有懷

疑，切勿購買或進食，如購買後開啟才發現有問題，可嘗試攜同發票和包裝盒等回零售店要求退換。

選擇鮮活食品也需格外留神，特別是選購海產時，消費者應查看用以飼養海鮮及貝介類的容器和水是否清潔衛生，如發覺相當污濁或有異味，應該小心。

## 4 細閱標籤

- 今年6月23日，有報道指一家直銷食品中心更改店內預先包裝食品的「此日期前最佳」(Best Before Date)或「此日期前食用」(Use By Date)的日期，把食用期限推遲以欺騙消費者。

消費者購買預先包裝食品時，應先檢查食品有否過期，若無過期，則再仔細檢查日期曾否被修改過或字體不清，如有懷疑，切勿購買。

## 5 留意正貨的包裝和印章

- 今年6月11日，食環署發現有街市肉檔以冰鮮豬肉充當新鮮豬肉出售。

- 本年5月17日，食環署檢獲285隻懷疑走私鵝隻。

- 海關人員6月1日偵破一個冒牌醬油分銷中心。在2001年、2002年和2003年，海關分別偵破了26、13和10宗有關冒牌食品的案件。食品種類包括月餅、米、罐頭食品、糖果、味精、人參、凍肉及飲料等。

消費者購買預先包裝食品時，要留意包裝是否跟以往食用的相同，如有分別，可向零售店或代理商查詢，以確定是



醃製食物通常含有防腐劑，均衡飲食可避免過量攝入



否正貨，如有懷疑，切勿購買。循正確程序輸入香港的肉類和家禽，如預先包裝，應附有符合法例規定的標籤。此外，在購買肉類和家禽時，應光顧信譽良好及持牌的肉食公司。

本會建議食品生產商和代理商，除了注意本身貨品的品質控制外，還要經常留意市面是否有冒牌貨，證據確鑿時應向海關舉報。若冒牌貨充斥市面，除了損害消費者健康外，生產商和代理商在品牌的損失也相當嚴重。

### 6 留意本會的測試結果和政府公報

本會不時測試食品的素質，包括污染物和添加劑含量、衛生程度和標籤資料等，消費者可參考《選擇》月刊的測試報告。此外，食環署或有關政府部門亦經常抽查食品，消費者應留意有關報道。

### 食物環境衛生署意見

消費者應向信譽良好的店舖購買食物，並就預先包裝食品和新鮮食品不同的特點，在選購時作出仔細觀察。

#### 預先包裝食品

- 檢查包裝是否完整，切勿選購包裝或容器滲漏、漲起、嚴重銹蝕、有裂縫，或發出臭味的食品。
- 小心檢查包裝有否任何被破壞或改動過。
- 檢查「此日期前最佳」(Best Before Date)或「此日期前食用」(Use By Date)的日期，切勿購買過期食品。
- 檢查標籤上各項資料，例如配料表、生產商或包裝商的名稱和地址等。
- 留意零售商是否用適當的方法展示食品，例如有否按生產商標籤指示儲存於適當的溫度範圍。
- 避免選購放在超出雪櫃低溫範圍以外的食品。如包裝是透明的，可看看有



沒有結霜或冰塊在食品上，因此等現象表示食品可能已經存放了很久，或曾經解凍後再度急凍。

#### 新鮮食品

- 應光顧整齊清潔、無蒼蠅及害蟲的新鮮食品店。一般而言，整齊清潔的器材和用具表示店舖遵守良好的衛生規範。
- 如對食品的素質有懷疑，可先向店舖的負責人或售貨員查詢，若他們對店內出售的食品不熟悉，或未能說出新鮮食品的貨源和擺放了多久，應考慮光顧其他食品店。
- 留意新鮮食品的慣常價格，對於不尋常的特價銷售，應抱謹慎態度。

● 只選購素質高的新鮮食品，例如（一）應選擇沒有碰瘀或損壞的蔬果，新鮮切開的蔬果須有保鮮紙包好並雪藏，以防受污染及減低細菌滋長。

（二）一般而言，良好的鮮魚應該肉身有光澤，輕按感到結實而有彈性，眼睛須清澈並且漲起，鰓呈鮮紅，不會發出魚腥味。此外，應選購儲存在適當溫度的海產。

（三）在購買雞蛋時，宜選擇展示在雪櫃內的雞蛋，並留意包裝上的食用期限。