



Facebook



P.2 書展今開鑼
用盡高科技

P.3 文憑試誕4狀元
歷屆最少



lionrockdaily 香港仔

www.lionrockdaily.com

2023.7.19 | 星期三

30款醃菜 樣本測試結果

九成九樣本含異物 每百克最多310塊

食埋蟲髮膠 醃菜唔開胃



4款橄欖菜

1,980-3,080毫克
鈉含量(每100克)

7-310塊

昆蟲碎片驗出量
(每100克)



5款榨菜

1,290-1,820毫克
鈉含量(每100克)

1-7塊

昆蟲碎片驗出量
(每100克)

市面上有林林總總的醃菜，有些可作開胃前菜，有些則是菜式材料。消委會抽查市面30款預先包裝醃菜樣本，包括8款泡菜、4款德國酸菜、5款青瓜、5款榨菜、4款蘿蔔和4款橄欖菜，發現85%屬於高鈉食品。此外在29款樣品中驗出昆蟲、粉蠹、毛髮、金屬與塑膠碎片等輕質異物，當中「坤興記」橄欖菜異物最多，每100克驗出多達310塊昆蟲碎片。消委會指出醃菜容易摻雜昆蟲或其他雜質，即使未必對人體

有害，「但假若異物含量較多，代表產品的衛生狀況需要改善。」

醃菜的主要原材料為蔬菜，於種植及收割時有可能混入昆蟲等異物，或生產過程有廠房員工的毛髮、衣物上纖維跌入食品等。消委會表示，除德國酸菜樣本「Foodcraft」外，其餘樣本均驗出輕質異物，分別有粉蠹、毛髮、昆蟲、金屬及塑膠碎片等，大部分樣本的異物含量不多，每100克樣本含介乎1至32塊。惟3款橄欖菜樣本，包括「美味棧」、「坤興記」和「綿香」的昆蟲碎片含量較多，每100克樣本含昆蟲碎片分別為91、310和129塊。

消委會指出，3款橄欖菜樣本異物含量頗高，或可能因為橄欖菜的主要原料為芥菜葉，相比菜梗及莖部，菜葉容易摺疊藏污垢，難徹底清洗，另儲存條件不當亦可能使橄欖菜滋生細菌及受其他物質污染，消委會敦促廠商應對產品的原材料、品質和生產過程嚴格把關。

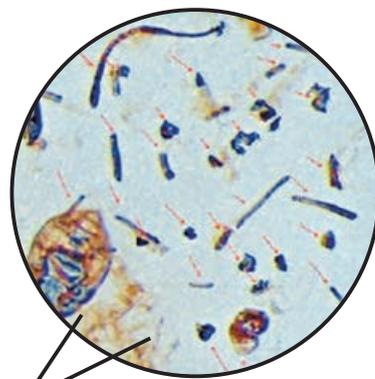
「美味棧」分銷商指，因應一批即食橄欖菜於檢驗時發現雜質，已於過去10天內停售及全面回收受影響批次的產品。「坤興記」代理商稱已主動回收市場上的所有相關產品，同時根據消委會報告與生產商跟進，要求作出相應質量改善及標籤資料更新。

消委會研究及試驗小組主席譚鳳儀說：「醃菜要抑制微生物繁殖，在蔬菜中加入鹽造成『脫水』效果，是非常普遍的醃製方法。」世界衛生組織（世衛）建議成人每日應攝取少於2,000毫克鈉，大約相當於5克食鹽（即略少於1平茶匙）所含的鈉。根據香港食物安全中心為消費者提供的參考水平，每100克固體食物若含超過600毫克鈉，即屬高鈉食品。

這次消委會測試30款預先包裝醃菜，結果顯示有26款屬於高鈉食品，每100克樣本的鈉含量介乎641毫克至3,080毫克不等。鈉含量最高的一款是「蓬盛」橄欖菜，成年人進食一份30克，所攝入的鈉高達924毫克，接近世衛建議每日攝取上限的一半。另有3款產品標示的鈉含量與檢測結果不相符。

食安中心發言人回應指，就消委會轉介涉及標籤事宜的3宗個案，中心發現2款產品已沒有在香港市場出售，其餘一款樣本的檢測結果待定。此外可能由於檢測精細度差異，中心只在其中一款產品的跟進樣本，發現一塊長約0.5毫米的懷疑昆蟲碎片，並正作出跟進，其餘樣本均沒有驗出任何異物。

(相關新聞刊P.2)



■多個樣本發現大量異物。

一款濕紙巾含菌量超標500倍

消委會同時測試市面20款較常見的個人護理濕紙巾，大部分聲稱適用於嬰幼兒，全部均沒有消毒效能，全部樣本沒有檢出大腸菌群、綠膿桿菌、金黃葡萄球菌、溶血性鏈球菌及任何真菌，惟一款樣本「DAISO Baby Wipes for Hands and Mouth」，

驗出的細菌菌落總數高達100,000cfu/g，超出內地《一次性使用衛生用品衛生標準》所列上限（200cfu/g）近500倍，反映產品未開封前可能已受到微生物污染。

測試亦發現，「萬寧嬰兒柔濕巾（3包裝）」樣本所含溶

液的酸鹼值為3.2，低於內地《濕巾標準》的下限（酸鹼值3.5至8.5），接觸過酸或過鹼溶液或對皮膚造成刺激，容易引起痕癢或炎症。至於「759阿信屋」家庭裝濕紙巾一樣本驗出0.0015%游離甲醛，接觸皮膚後或刺激皮膚、眼睛引起炎症。



8款泡菜

641-1,320毫克
鈉含量(每100克)

1-28塊

昆蟲碎片驗出量
(每100克)



4款德國酸菜

442-765毫克
鈉含量(每100克)

0-27塊

昆蟲碎片驗出量
(每100克)



今日天氣 大致多雲 間中驟雨 27-31°C 濕度75-95%

爆料專線:(852)6066 8769

每人限取一份 六合彩攪珠結果 7月18日(23/080期) 15 16 34 36 39 40 + 42