

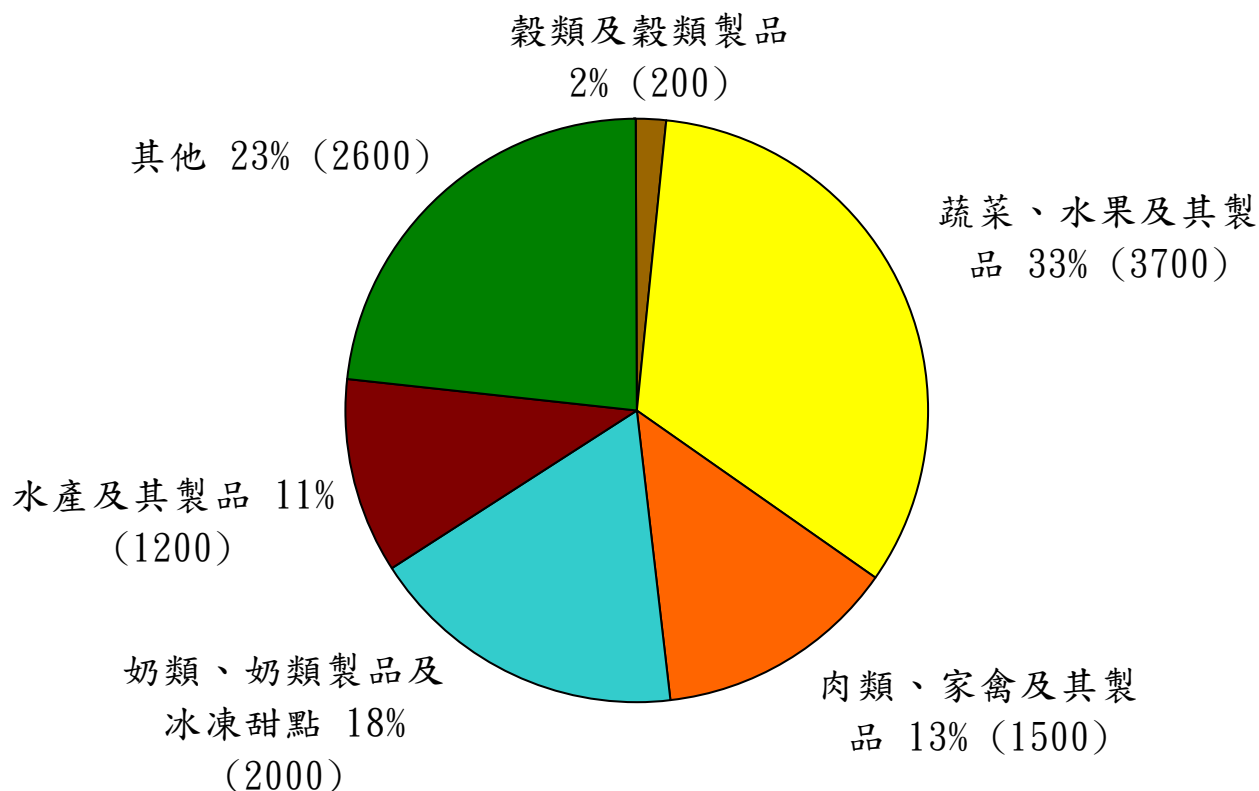
2008年第六期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年2月

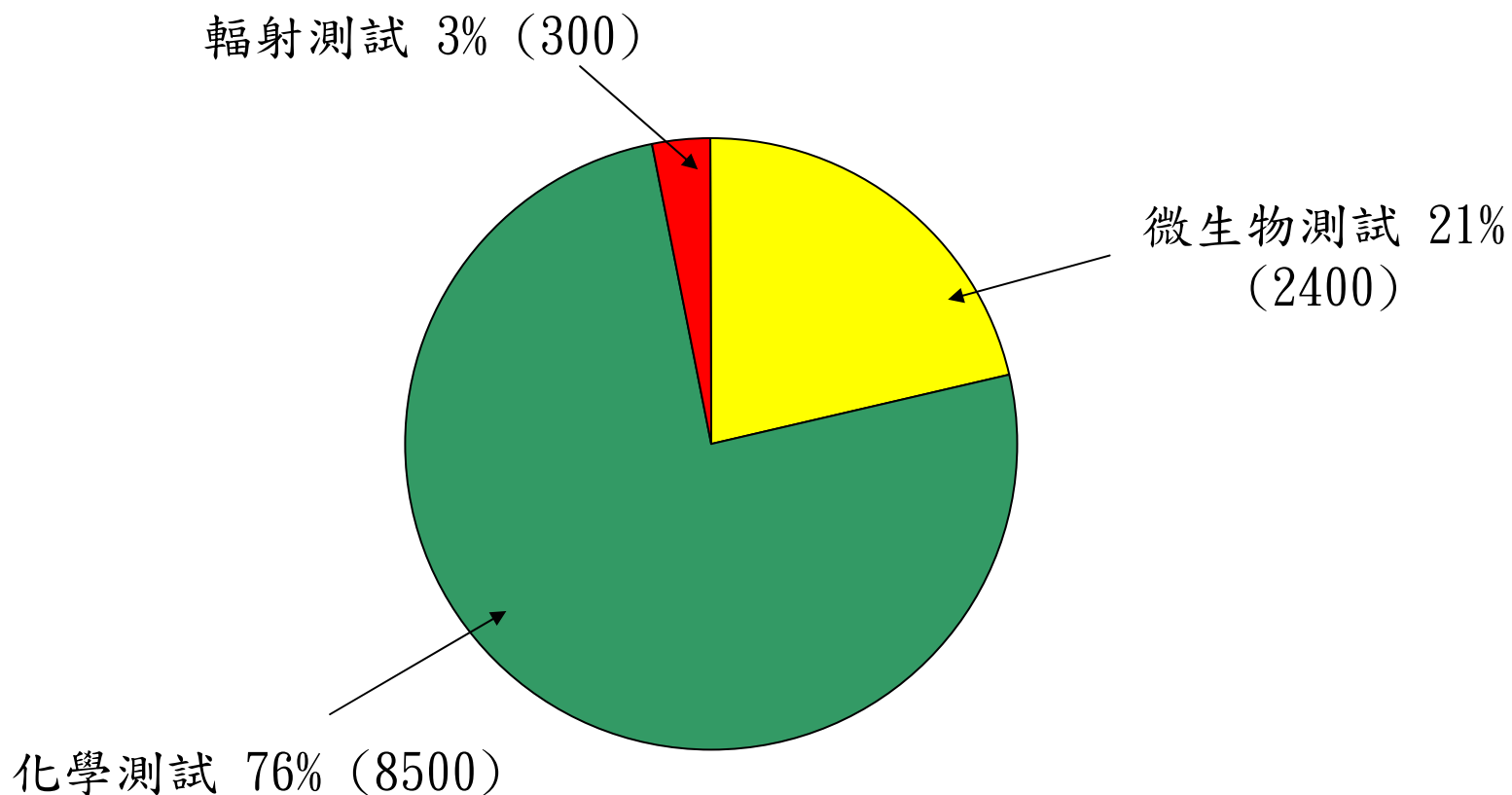
食物樣本種類

- 在2008年11-12月期間，共完成約11200個多種不同類別的食物樣本的測試。



註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

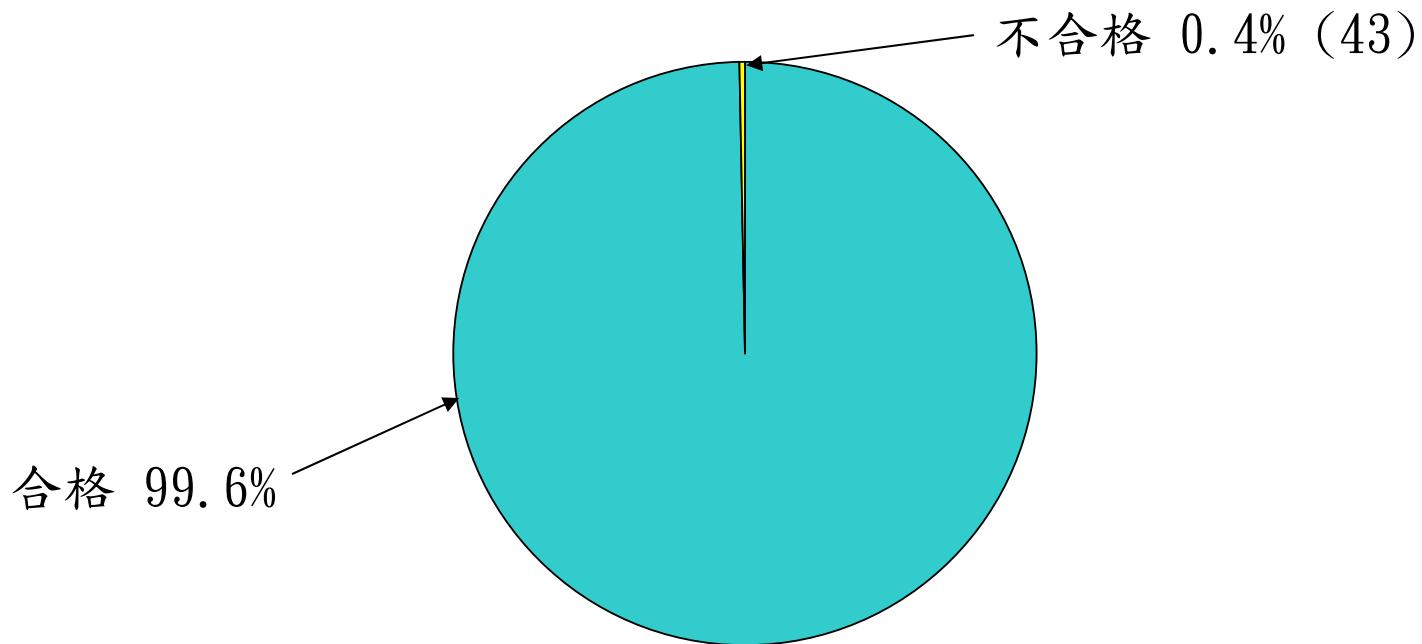
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率为99.6%。
- 共有43个样本不合格。



不合格樣本

- 43個不合格樣本中，22個為已公布的測試結果。其餘的21個樣本為：

食物種類	測試食物樣本數目	不合格食物樣本數目
蔬菜、水果及其製品	3700	6
肉類、家禽及其製品	1500	7
水產及其製品	1200	7
奶類、奶類製品及冰凍甜點	2000	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	2600	1
合計	11200	21

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約3700個樣本，整體合格率為99.8%。今次公布的不合格樣本有6個。
- 測試項目包括
 - 微生物測試
 - 化學測試
 - 四大類逾一百種除害劑包括：
 - 有機氯類(如「滴滴涕」、「六六六」)
 - 有機磷類(如甲胺磷、水胺硫磷)
 - 氨基甲酯類(如「克百威」)
 - 擬除蟲菊酯類
 - 金屬雜質(包括鎘、砷及鉛)
 - 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
 - 染色料

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

- 5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個莧菜、1個白菜、1個菜心及1個菠菜	鎘	百萬分之0.17 - 0.26 ^(一)

(一) 含量超出法例標準，但正常食用情況下，不會對市民健康構成嚴重影響。而徹底洗浸蔬菜，可把依附在蔬菜表面的鎘清除。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

除害劑殘餘

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個芫荽	水胺硫磷	百萬分之5.1 (一)

(一)含量屬低，正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

防腐劑

- 全部作防腐劑測試的樣本均屬滿意。

染色料

- 全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

(二)肉類、家禽及其製品

- 約1500個樣本，整體合格率為98.3%。今次公布的不合格樣本有7個。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如防腐劑、獸藥殘餘、三聚氰胺和染色料等)。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 除19個於較早前已公布的新鮮牛肉樣本含二氧化硫外，另4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個燻肉香腸	山梨酸	百萬分之1000-1400 (一)
2個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之12-1900 (二)

(一)常用的防腐劑，但在該類食品中不准許使用，屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)1個牛肉為跟進樣本。

二氧化硫是常用於製造涼果及其他食物的防腐劑，毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響。但在鮮肉類(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用。由於它可溶於水，大部分會在清洗及烹煮過程中流失。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

致病原

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個滷水雞腎	沙門氏菌	被檢出 (一)

(一)1個滷水雞腎為跟進樣本。

沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛、腹瀉及嘔吐等。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

獸藥殘餘

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏乳豬	土霉素	百萬分之1.1 (一)

(一)同批次的乳豬已全數退回出口地，沒有流入本港市面。

含量超出法例標準，但按該樣本檢出的含量，正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

染色料

- 全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

(三)水產及其製品

- 約1200個樣本，整體合格率為99.4%。今次公布的不合格樣本有7個。
- 測試項目包括
 - 微生物測試
 - 化學測試（例如金屬雜質、獸藥殘餘、毒素和三聚氰胺）。

(三)水產及其製品(續)

金屬雜質

- 6個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
3個青衣柳及3個銀鱈魚	汞(水銀)	百萬分之0.9-1.6 ^(一)

(一) 含量超出法例標準。偶爾進食並不會對健康構成不良影響，但若長期進食，則有機會超出安全水平。

(三)水產及其製品(續)

獸藥殘餘

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
炸鯪魚球	孔雀石綠	百萬分之0.0035 (一)

(一)該炸鯪魚球為跟進樣本。

不准許使用，但樣本檢出的含量屬低，在正常食用情況下並不會對市民健康構成嚴重影響。

(三)水產及其製品(續)

致病原

- 全部作致病原測試的樣本均合格。

毒素

- 所有進行毒素測試的樣本均屬滿意。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約2000個樣本，當中包括雪糕、芝士、奶類及奶類製品等。
- 測試項目包括
 - 微生物測試(總含菌量、致病菌，例如沙門氏菌和李斯特菌)
 - 化學測試(三聚氰胺、染色料、甜味劑)
- 全部樣本結果均合格。

(五) 穀類及穀類製品

- 約200個樣本，包括米/麵/粉、麵粉、包及穀類早點等。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 除害劑殘餘
- 全部結果均屬滿意。

(六)其他食物

- 約2600個樣本，整體合格率为99.8%，今次公布的不合格樣本有1個。
- 食物樣本種類包括：

混合食品 □ 致病原和防腐劑	調味料及醬油 □ 染色料和防腐劑
點心 □ 致病原、防腐劑和染色料	小食 □ 防腐劑和致病原
飲料 □ 防腐劑、甜味劑和染色料	蛋及蛋類製品 □ 三聚氰胺和染色料
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 染色料和甜味劑	

(六)其他食物(續)

化學測試

- 除1個有關三聚氰胺測試不合格的蛋樣本外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
營養補充劑	甜菊糖甙(甜味劑)	被檢出 (一)

(一) 在食物中不准許使用，但屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

微生物測試

- 除2個較早前已公布的盆菜樣本不合格外，其餘全部作微生物測試的樣本均合格。

跟進工作

- 向有關販商發出警告信；
- 要求有關店鋪停售及銷毀有問題食品；
- 追查有關食物來源；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。