

2009年4月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



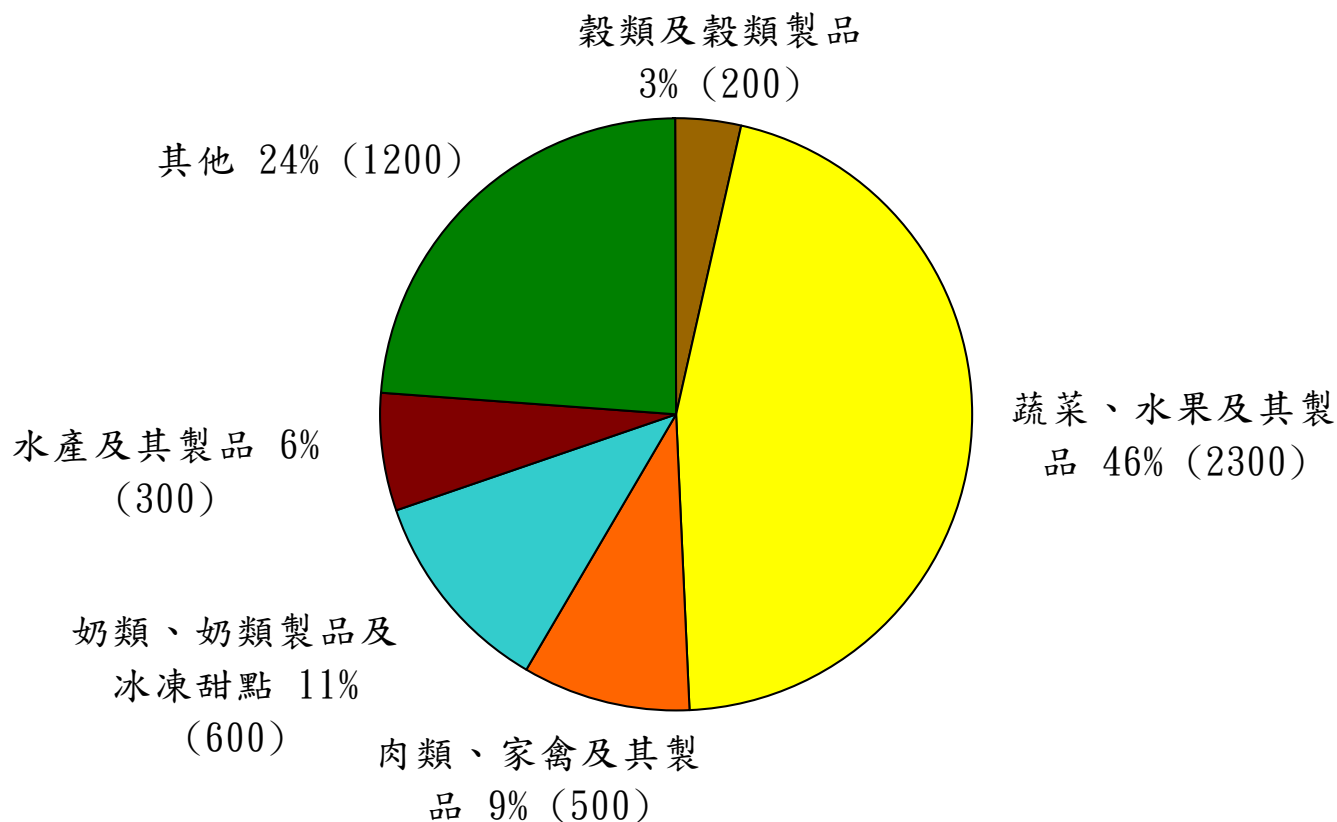
2009年5月

引言

- 食物安全中心(中心) 採取「日常食品監察」、「專項食品監察」及「時令食品監察」三方面的食品監察策略，在入口、批發和零售層面抽取食物樣本作微生物含量測試及化學測試。
- 中心會每月公布「食物安全報告」，令市民可更適時地獲得最新的食物安全資訊。中心最近亦公布了一項有關「糉子」的時令食品調查。
- 以下是中心根據今年4月期間完成的食品監察分析。

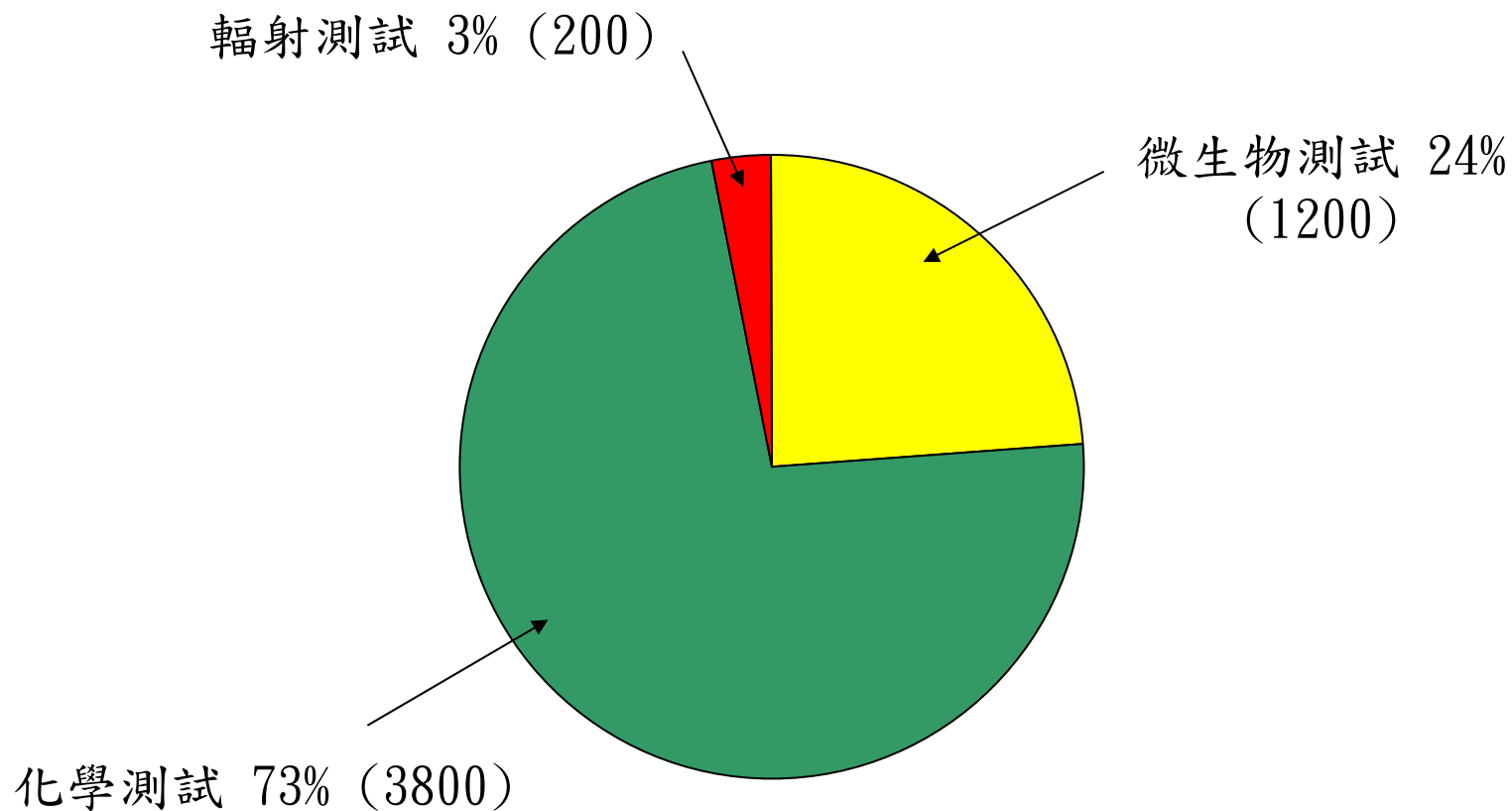
食物樣本種類

- 約5200個包括多種不同類別的食物樣本。



註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

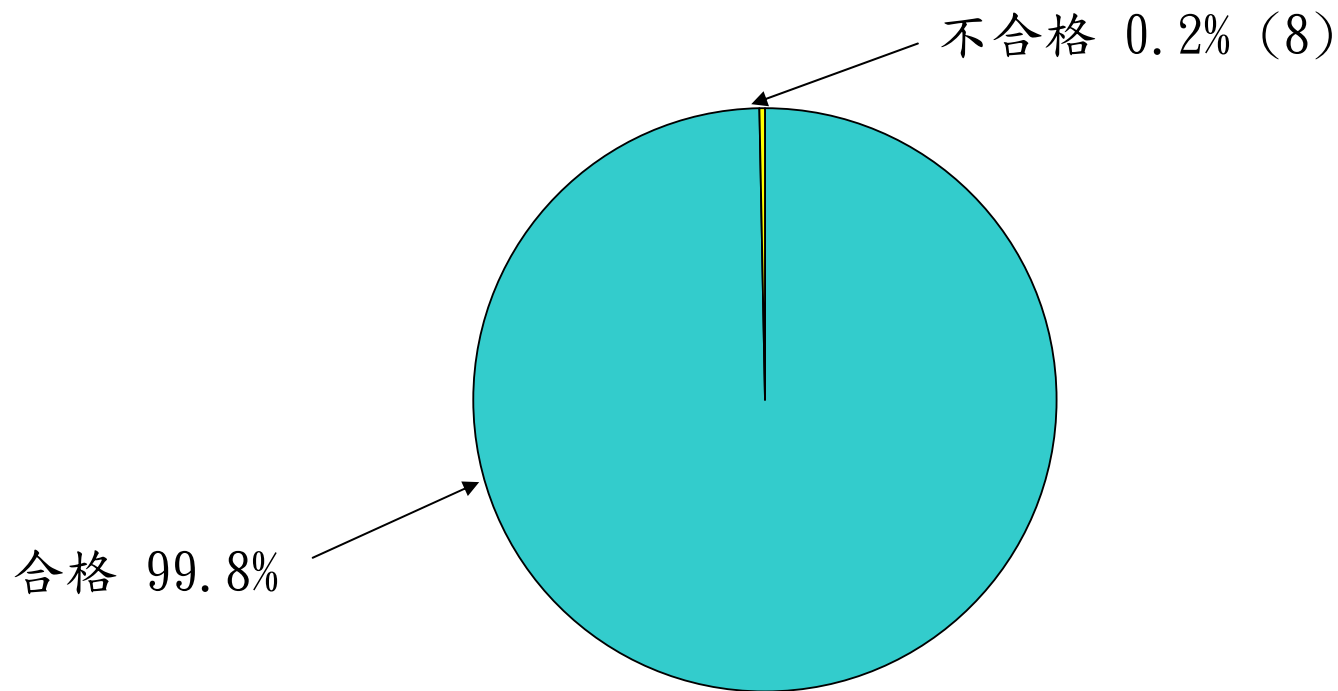
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有8個，整體測試合格率为99.8%。



不合格樣本

- 8個不合格樣本為：

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	2300	3
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	300	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	600	0
穀類及穀類製品	200	1
其他	1200	2
合計	5200	8

註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約2300個樣本，包括新鮮蔬菜、生果及豆類、醃製的蔬菜及涼果、乾菜和即食蔬菜等。

- 測試項目包括：

- 微生物測試
- 化學測試，例如：



- 除害劑(如甲胺磷、水胺硫磷、「滴滴涕」、「六六六」等)
- 金屬雜質
- 染色料
- 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)

- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有3個。

(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
芥菜	啞蟎靈	百萬分之6.8 (一)

(一) 按樣本檢出的含量，偶爾進食並不會對健康構成不良影響，但長期食用有機會超出安全水平。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
醃李仔	二氧化硫	百萬分之2900 (一)

(一)檢出的含量超出法例標準。二氧化硫毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響，但個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
腐乳炒通菜	蠟樣芽胞桿菌	每克含340萬個 ⁽⁻⁾

(-) 蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如金屬雜質及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約500個樣本，包括新鮮、冰鮮及冷藏的豬、牛等肉類及家禽、在食肆出售的即食肉類和家禽菜式，以及該類原材料的製品，例如香腸和火腿等。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如防腐劑、獸藥殘餘和染色料等)
- 整體合格率为99.8%，今次公布的不合格樣本有1個。



(二) 肉類、家禽及其製品

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
新鮮豬肉	二氧化硫	百萬分之120 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准使用，但可用於如涼果及果汁等食物。毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響，而個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。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)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約300個樣本，一般包括魚、貝類、蝦、蟹及魷魚等水產及其製品。
- 測試項目包括
 - 微生物測試（諾沃克病毒基因、致病原）
 - 化學測試（例如獸藥殘餘、金屬雜質、毒素和防腐劑）
- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格樣本有1個。



(三)水產及其製品(續)

微生物測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冰鮮生蠔	諾沃克類病毒基因檢測	被檢出 ^(一)

(一) 諾沃克類病毒可能引致嘔吐、腹瀉、腹痛及輕微發燒等不適。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘、金屬雜質、毒素和防腐劑)的樣本，全部結果均合格。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約600個樣本，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)
- 全部測試結果均合格。



(五) 穀類及穀類製品

- 約200個樣本，一般包括米/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
 - 甜味劑
 - 染色料
- 整體合格率為99.4%，今次公布的不合格樣本有1個。



(五) 穀類及穀類製品(續)

甜味劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蟹仔脆片	甜菊糖甙	被檢出 ^(一)

(一) 在食物中不允許使用，但屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(五) 穀類及穀類製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如金屬雜質、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(六)其他食物

- 約1200個樣本，整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有2個。
- 食物樣本種類包括：

混合食品 □ 致病原、染色料和防腐劑	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 □ 金屬雜質
飲料 □ 染色料和甜味劑	蛋及蛋類製品 □ 染色料
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 甜味劑和染色料	

(六)其他食物(續)

化學測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
胭脂仙人掌濃縮液	甜菊糖甙(甜味劑)	被檢出 (一)
熟雲吞	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之210(二)

(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。

(二)常用的防腐劑，但含量超出法例標準，屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

微生物測試

- 全部結果均屬滿意。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品；
- 向有關販商發出警告信；
- 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。

給食物業界及市民的建議

- 今次報告的超標或違規情況並不嚴重，涉及的問題包括在食物中使用超標或法例不允許的防腐劑及甜味料、以及在樣本檢出致病原。
- 業界必須遵守有關法例規定，並按照優良製造規範，適當地使用法例允許的食物添加劑。
- 本港已踏入炎熱夏天，食物中毒的風險會相對增加，食肆在處理食物時，必須時刻遵守食物安全五要點，減低食物中毒的風險。
 - 精明選擇 - 選擇安全的原材料
 - 保持清潔 - 保持雙手及用具清潔
 - 生熟分開 - 分開生熟食物
 - 煮熟食物 - 徹底煮熟食物
 - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度

給食物業界及市民的建議(續)

- 市民應光顧可靠的商舖；並保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 貝類海產是含有諾沃克類病毒高危食物，市民應進食經徹底煮熟的海產，減低食物中毒的風險。