

# 2009年6月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



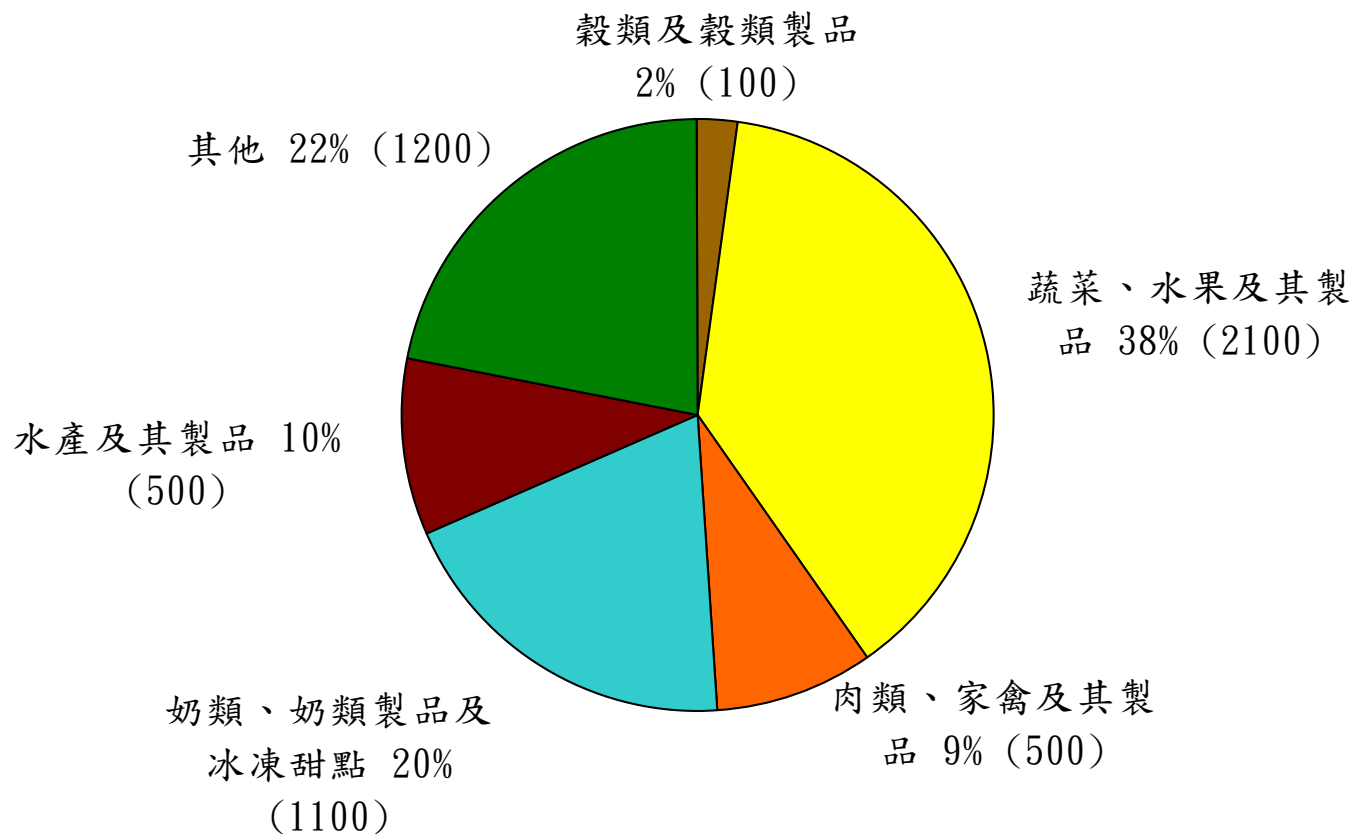
2009年8月

# 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。中心最近亦公布了新一批有關「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」的專項食品調查。
- 以下是中心根據今年6月期間完成的食品監察分析。

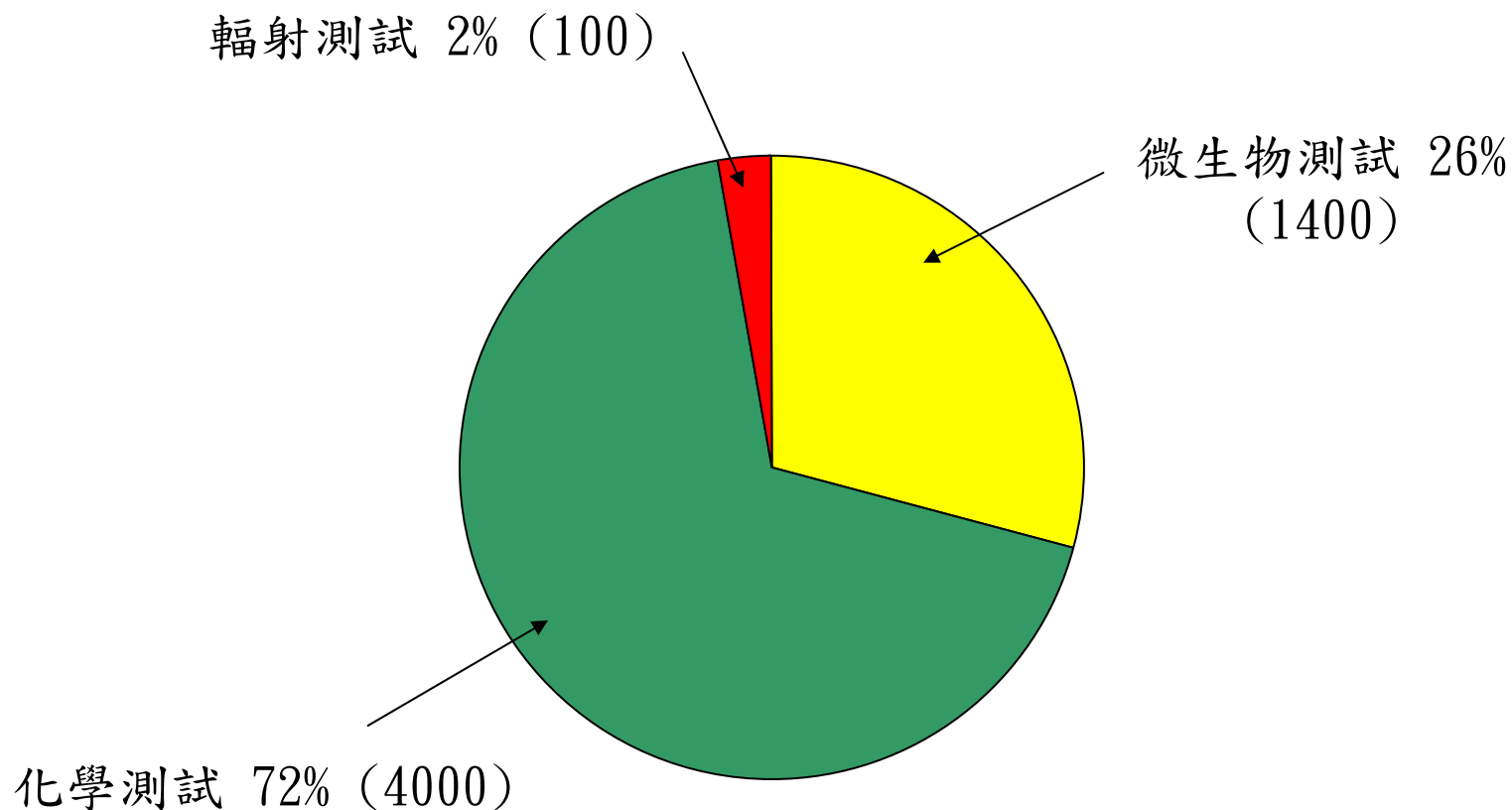
# 食物樣本種類

- 約5600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。

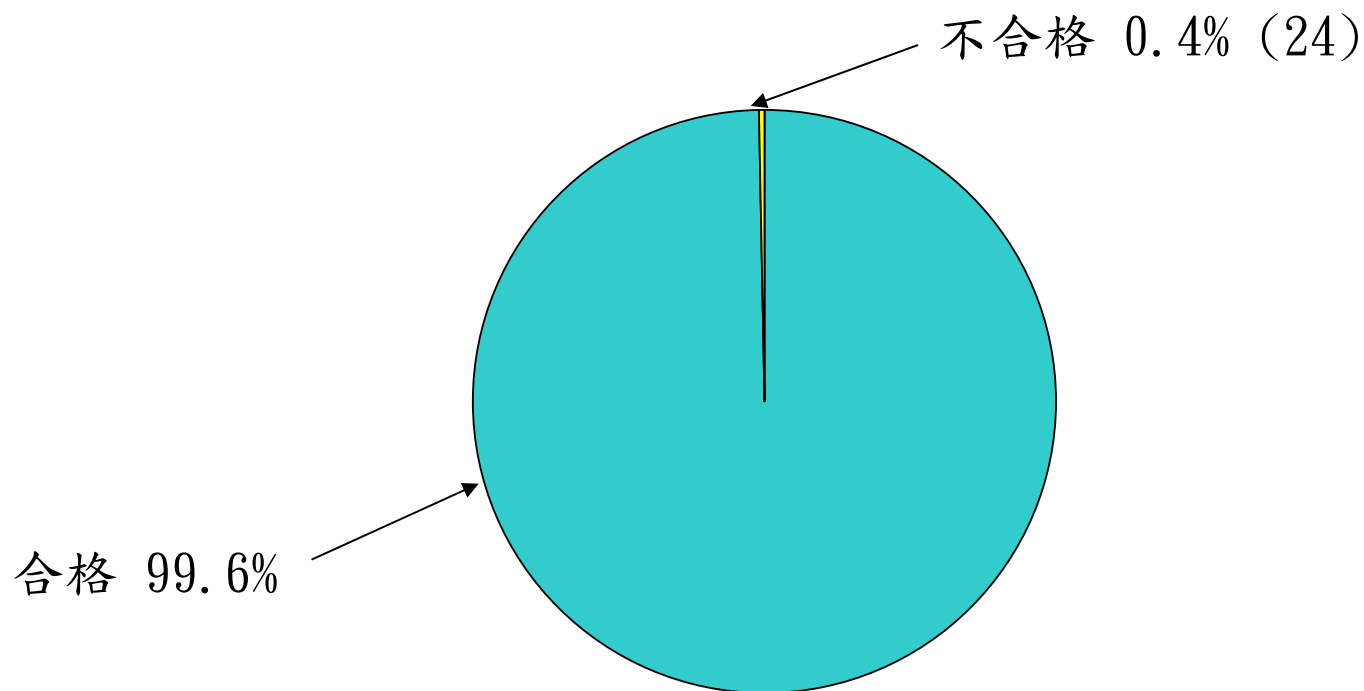
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有24個，整體測試合格率为99.6%。



# 不合格樣本

- 24個不合格樣本中，7個為已公布的測試結果。其餘的17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	2100	1
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	500	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1100	10
穀類及穀類製品	100	0
其他	1200	2
合計	<i>5600</i>	<i>17</i>

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2100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)
- 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
- 金屬雜質
- 染色料

- 整體合格率為99.95%，今次公布的不合格樣本有1個。



# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.24 <sup>(一)</sup>

(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)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、除害劑、防腐劑及染色料)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
新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之8200 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不允許使用，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500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、毒素、金屬雜質和防腐劑）
- 整體合格率為99.4%，今次公布的不合格樣本有3個。



# (三)水產及其製品(續)

## 金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏小龍蝦	鎘	百萬分之16 <sup>(一)</sup>

(一)含量超出法例標準。如長期食用含同樣鎘水平的小龍蝦，不排除有機會影響腎臟。

# (三)水產及其製品(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
乾魚肚	二氧化硫	百萬分之48 (一)

(一)含量超出法例標準，但二氧化硫毒性屬低，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。



# (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
星斑	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.0023 (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。



# (三)水產及其製品(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原和毒素)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1100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(染色料、三聚氰胺和防腐劑)
- 整體合格率為98.5%。今次公布的不合格樣本有10個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 除6個不合格的雪糕樣本已公布外，另外10個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
*同一批次5個雪條	大腸菌群含量	每克含570-990個 <sup>(一)</sup>
*同一批次5個雪糕	大腸菌群含量	每克含140-230個 <sup>(一)</sup>

(一) 大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準。

\*兩款有關的樣本均為首次進口本港而在入口層面抽取進行扣檢的，得知結果後，有關批次已全數被封存，沒有流入市面。

# (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病菌、抗生素、染色料、三聚氰胺和甜味劑)的樣本，全部結果均合格。

# (五) 穀類及穀類製品

- 約100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
  - 染色料
- 全部結果均屬滿意。



## (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 □ 染色料和甜味劑
飲料 □ 防腐劑和染色料	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 □ 染色料、金屬雜質和甜味劑	

# (六)其他食物(續)

## 化學測試

- 除1個不合格的糖水樣本已公布外，另2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
塔塔醬	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之660 <sup>(一)</sup>
	山梨酸(防腐劑)	百萬分之650 <sup>(一)</sup>
芝麻味脆條	甜菊糖甙(甜味劑)	被檢出 <sup>(二)</sup>

(一)常用的防腐劑，但兩種防腐劑合共使用的含量超出法例標準。苯甲酸及山梨酸均屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)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。

# (六)其他食物(續)

## 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。

# 總結

- 今次報告大部份的超標或違規情況並不嚴重。
- 雪糕及雪條樣本含超標的大腸菌群含量顯示衛生情況欠理想。入口商必須向可靠的製造商採購冰凍甜點，並確保冰凍甜點的製作經過適當的消毒程序，以及生產線和廠房均時常保持環境衛生。
- 有關在食物中檢出超標或法例不允許的金屬雜質、防腐劑、獸藥殘飲及甜味劑等問題，業界必須遵守有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例允許的食物添加劑。
- 市民應光顧可靠的商舖；並保持均衡飲食，以減低食物風險。