

2011年2月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年3月

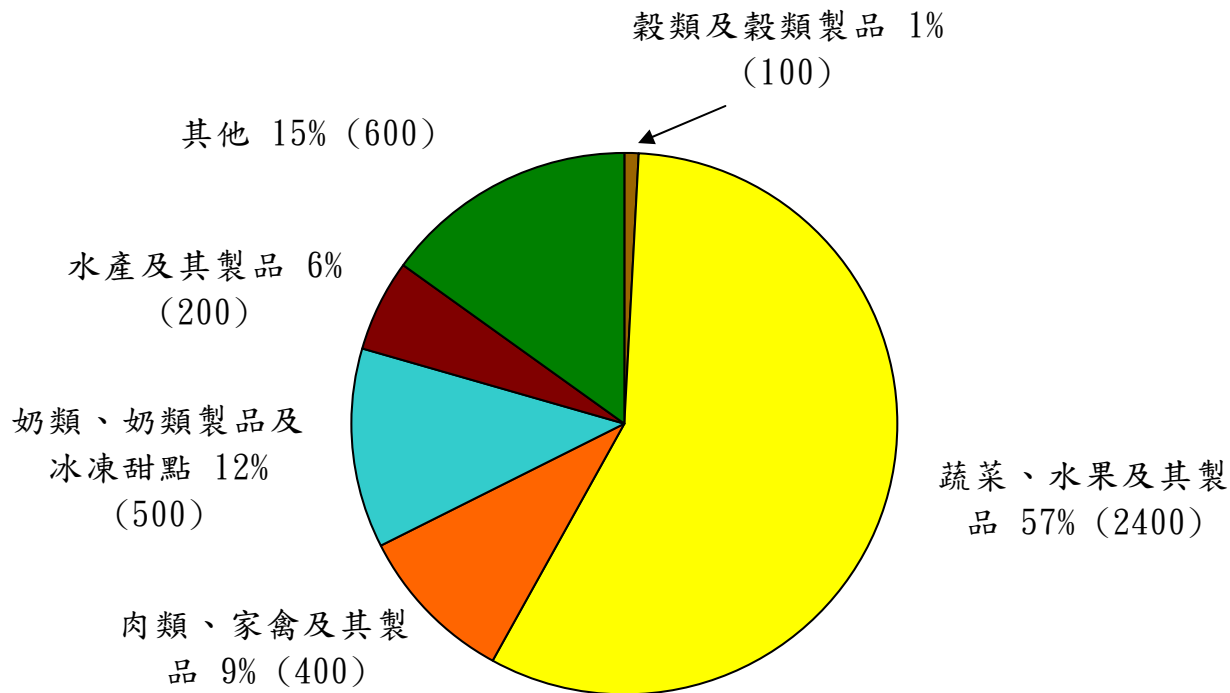


引言

- 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」，令市民可適時地獲得最新的食物安全資訊。另外，中心最近亦公布了一項有關「火鍋湯底」的普及食品專題調查報告。
- 以下是中心根據今年2月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

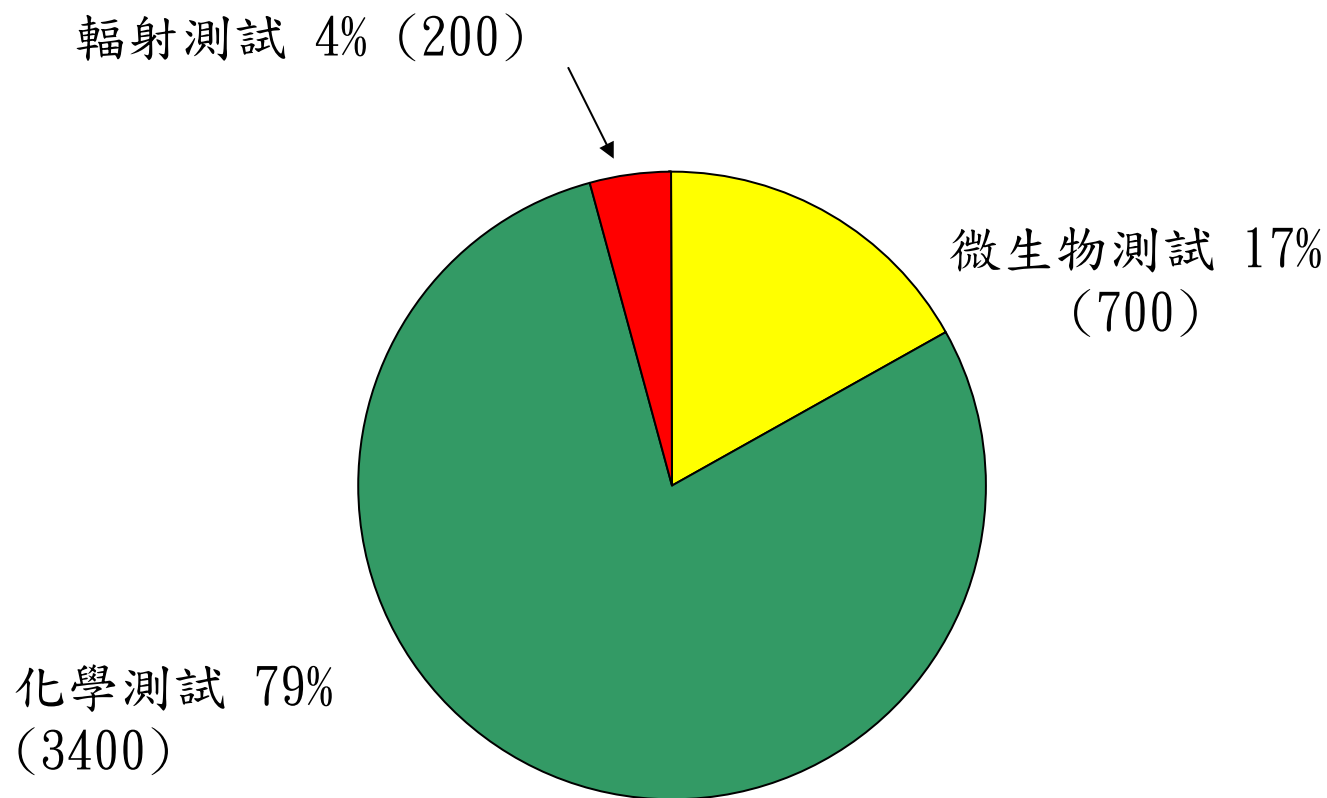
食物樣本種類

- 約4300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。

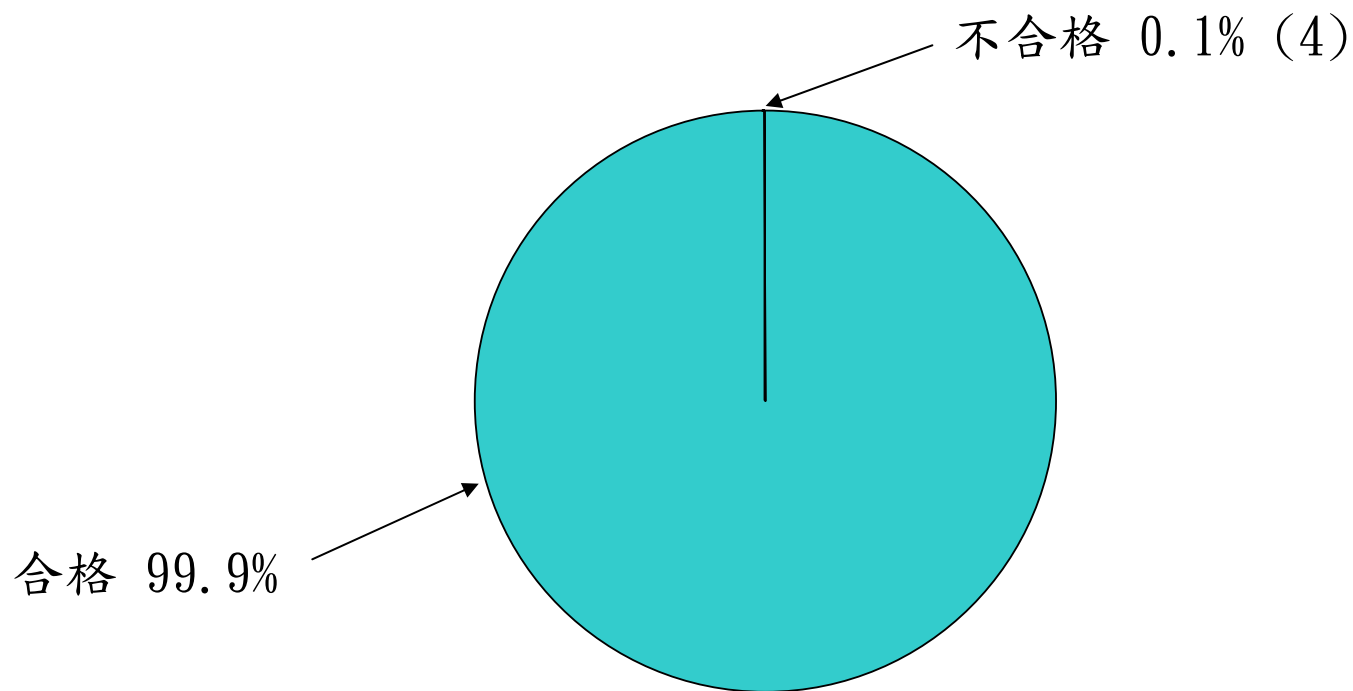
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有4個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

- 4個不合格樣本中，1個為已公布的測試結果。其餘的3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	2400	0
肉類、家禽及其製品	400	2
水產及其製品	200	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	0
穀類及穀類製品	100	0
其他	600	0
合計	4300	3

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2400個樣本，包括不同的新鮮蔬菜、水果及豆類、醃製的蔬菜及涼果、乾菜和即食的蔬菜等。

- 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
 - 染色料
 - 金屬雜質



- 全部結果均屬滿意。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約400個樣本，包括各樣新鮮、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，例如臘味、香腸及火腿等。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如防腐劑、染色料及獸藥殘餘)
- 整體合格率為99.5%，今次公布的不合格樣本有2個。



(二)肉類、家禽及其製品(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
鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之180 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用。毒性屬低，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響，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。

(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	磺胺類藥	百萬分之0.61 (一)

(一) 含量超出法例標準，但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下不會對健康造成不良影響。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約200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
 - 化學測試(例如防腐劑、染色料、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格樣本有1個。



(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
乾鮑魚	二氧化硫	百萬分之476 (一)

(一) 檢出的含量超出法例標準。毒性屬低，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響，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。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、染色料、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)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500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(總含菌量及致病原，例如沙門氏菌和李斯特菌)
 - 化學測試(例如三聚氰胺、防腐劑、染色料、甜味劑及獸藥殘餘)
- 全部結果均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約100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
 - 化學測試 (例如防腐劑、甜味劑、染色料及金屬雜質)
- 全部結果均屬滿意。



(六)其他食物

- 約600個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原、防腐劑及染色料	調味料及醬油 □ 防腐劑、染色料及甜味劑
點心 □ 致病原、防腐劑及染色料	小食 □ 致病原、防腐劑及染色料
飲料 □ 防腐劑、染色料及甜味劑	蛋及蛋類製品 □ 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及甜味劑	

- 整體合格率为99.8%，除1個麻辣火鍋湯底的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均屬滿意。

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。

給業界及消費者的建議

- 業界應遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 業界應向可靠的供應商採購食物，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低食物風險。