

2008年食物監察計劃 全年總結

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年食品監察計劃

- 全年約66400個樣本，抽取層面包括入口、批發及零售三方面。
- 除有恆常監察各樣主要食品種類(例如蔬果、肉類、水產、奶類及穀類)外，中心亦進行了多個專項、時令及普及食品調查。

專項食品調查

- 根據過往的食物監察數據、世界各地發生的食物事故及食物的風險等，中心在2008年進行了多項以風險為本及針對違規情況的專項食品調查，包括：
 - 飯盒含微生物的情況
 - 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
 - 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
 - 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
 - 雪糕含微生物的情況
 - 肉類中的二氧化硫
 - 腐乳中含臘樣芽胞桿菌的情況
 - 白飯魚內的甲醛

時令食品調查

■ 中心繼續監察時令食品，評估適逢節日及時令季節時特別受廣泛市民歡迎的食品的安全情況。調查包括：

- 賀年食品
- 粽子
- 月餅
- 大閘蟹
- 自助餐食物及盆菜

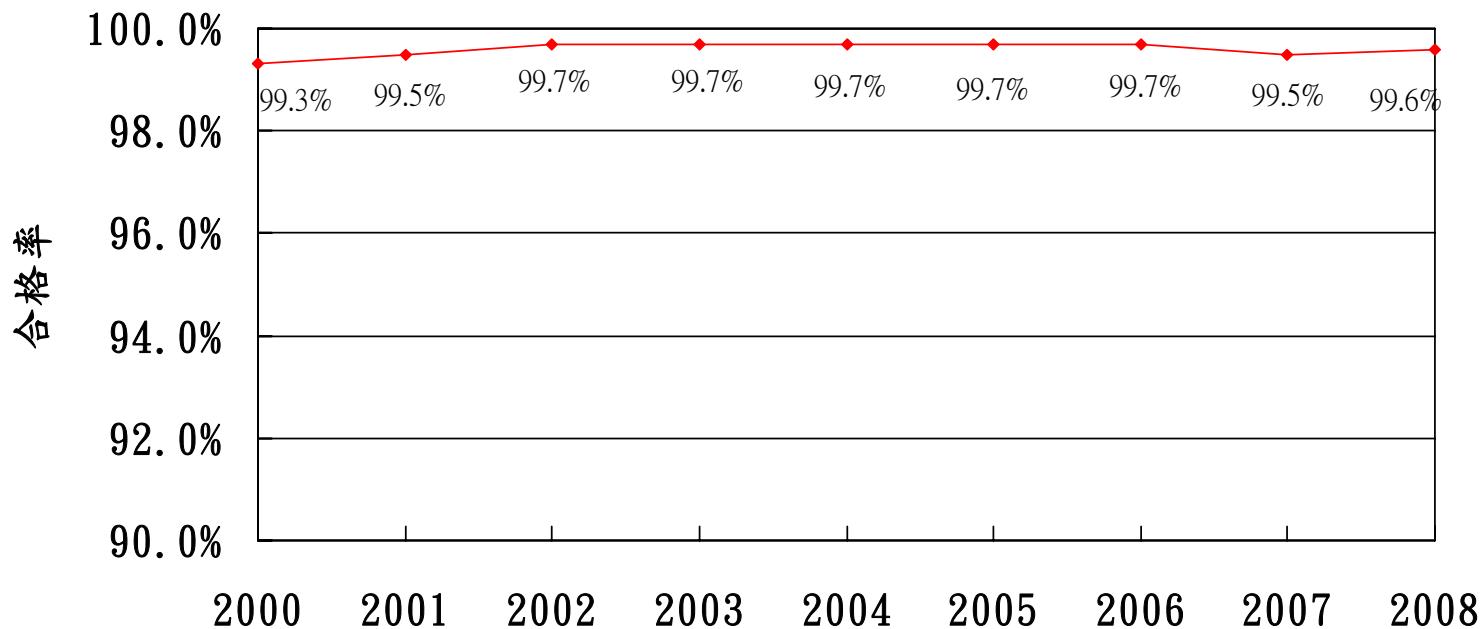
普及食品專題調查

- 中心在2008年進行多項普及食品專題調查，包括市民常吃的飲食：
 - 中式早點
 - 街頭小食
 - 西式及快餐早點
 - 兒童零食

整體合格率

- 整體合格率為99.6%，與近年的情況相約。

食品監察整體合格率 (2000 – 2008)



不同食物種類的結果

- 全年共233個不合格樣本。

食物種類	樣本數目*	不合格樣本	合格率
蔬菜、水果及其製品	24200	39	99.8%
肉類、家禽及其製品	8200	71	99.1%
水產及其製品	5100	39	99.2%
奶類、奶類製品及冰凍甜點	12600	15	99.9%
穀類及穀類製品	1400	12	99.1%
其他	14900	57	99.6%
合計	66400	233	99.6%

*註:樣本數目為約數

不合格樣本的主要問題

食物種類	不合格樣本數目	主要問題(涉及樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	39	防腐劑(18)、金屬雜質(11)、其他(10)
肉類、家禽及其製品	71	鮮肉中含二氧化硫(50)、獸藥殘餘(9)、防腐劑(8)、其他(4)
水產及其製品	39	獸藥殘餘(15)、金屬雜質(9)、白飯魚含甲醛(5)、生蠔含諾沃克病毒基因(5)、其他(5)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	15	三聚氰胺(10)、衛生指標(5)
穀類及穀類製品	12	防腐劑(9)、其他(3)
其他	57	三聚氰胺(30)、致病原(15)、染色料(5)、其他(7)

不合格樣本的主要問題(續)

- 蔬菜、水果及其製品方面，不合格的樣本主要涉及防腐劑，包括在賀年糖果、乾菜(例如金針和竹笙)及醃菜等檢出含超標的二氧化硫及苯甲酸。其次為金屬雜質，在蔬菜樣本檢出含超標的鎘。
- 而肉類、家禽及其製品的不合格樣本中，鮮肉中含二氧化硫佔大部分，食物環境衛生署(食環署)已即時加強巡查及抽檢鮮肉樣本，並會就不合格的樣本檢控有關零售商。
- 不合格的水產樣本主要涉及獸藥殘餘，中心在一些魚類及蝦肉樣本檢出微量的孔雀石綠或硝基呋喃類代謝物。亦有個別大型的捕獵魚類樣本含超標的汞(水銀)。
- 其他食品方面，除三聚氰胺外，主要是在混合食品樣本(例如飯、麵及三文治等)發現致病原含量不合格。食環署已即時要求有關食肆改善衛生情況，隨後抽取的跟進樣本均全部合格。

不合格樣本的主要問題(續)

- 因應三聚氰胺的事故，中心按風險的情況，分階段逐步抽驗各樣食品，包括奶粉、嬰兒食品、奶及奶類飲品、冰凍甜點、奶類製品、魚、肉、家禽、蔬菜、蛋和麵粉等原材料及其他食品。
- 截至2008年12月底，抽取接近5000個樣本，當中40個(涉及18個品牌及4個散裝食品)樣本不合格，整體合格率為99.2%。
- 不合格的樣本包括奶及奶類飲品、冰凍甜點、蛋及其他食品，例如朱古力、餅乾及糖菓等零食。
- 中心已即時公布不合格樣本的結果，而有關的產品亦已即時停售。

給食物業界及市民的建議

- 業界必須遵守有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 市民應光顧持牌的食肆及可靠的商販；並保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 業界及市民必須時常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
 - 烹熟食物 - 徹底烹熟食物
 - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度

2009年食品監察計劃

- 建基於過去兩年所累積的經驗，中心於2009年會維持採取「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。
- 因應最新的法例修訂及發展，中心的食品監察計劃會作出相應的調整，例如在2009年恆常地監察食物中含三聚氰胺的情況。
- 針對違規的情況，中心會進行專項食品調查，包括抽驗肉類測試二氧化硫。
- 中心亦會進行普及食品的專題調查，評估廣泛受市民歡迎的港式甜品及車仔麵的食用安全情況。