

2009年12月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



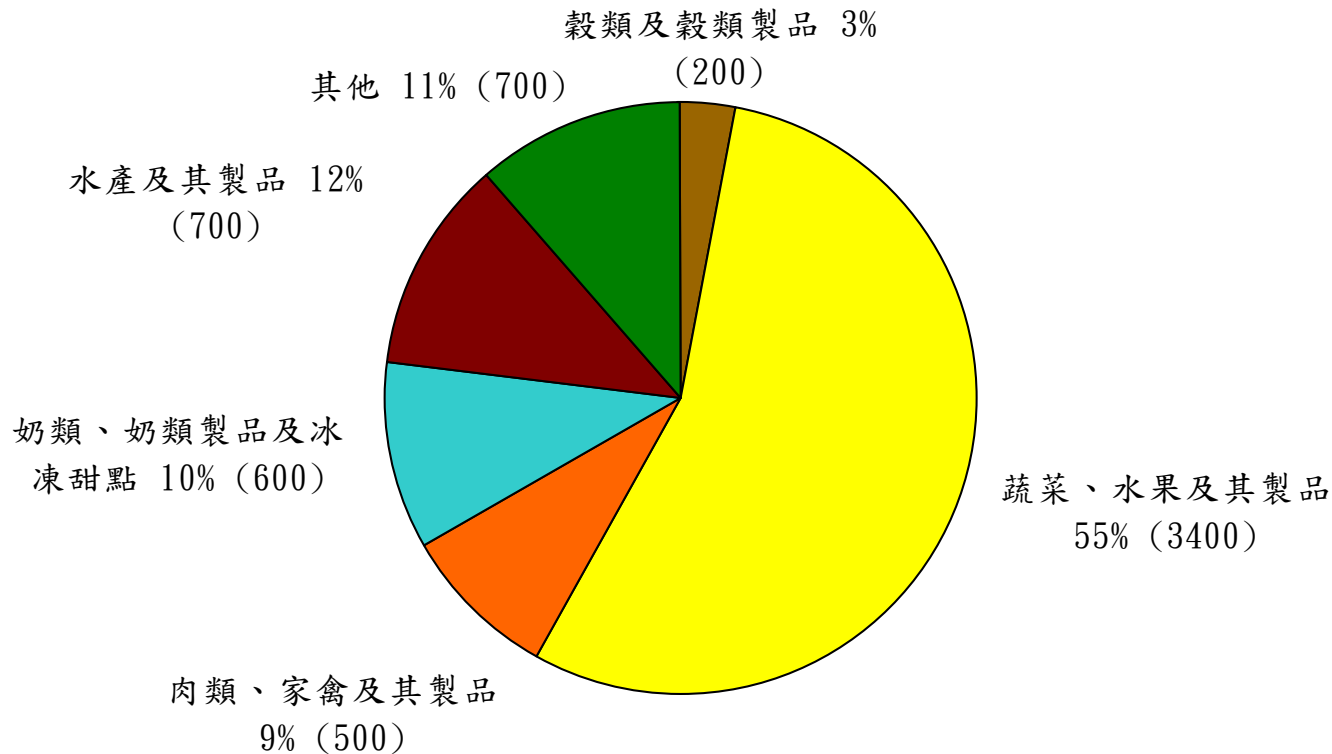
2010年1月

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。中心最近亦公布了以下兩項專項及時令食品調查的報告：
 - 「醃製蔬菜及水果中的防腐劑」
 - 「賀年食品」
- 以下是中心根據2009年12月期間完成的食品監察分析。

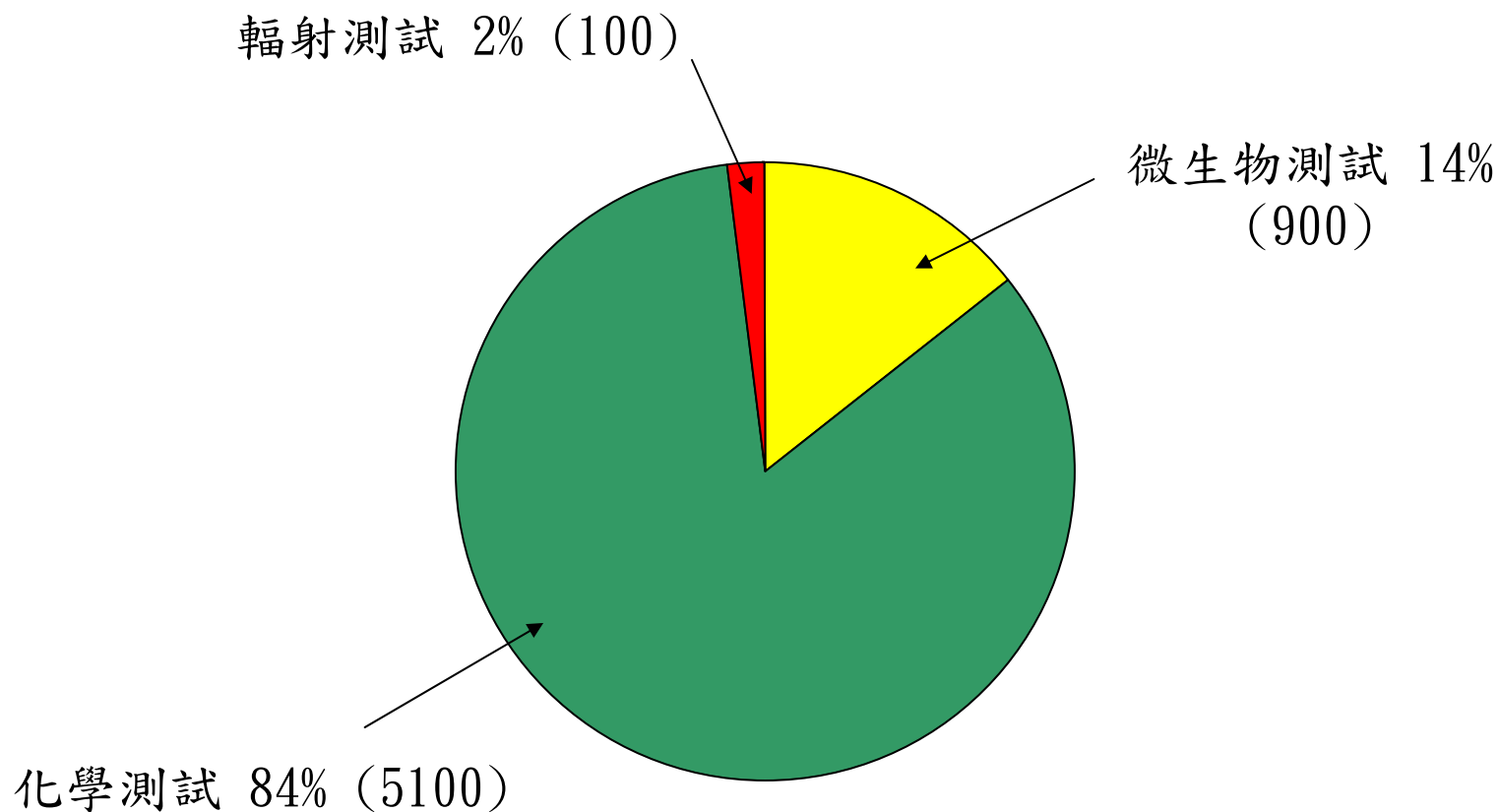
食物樣本種類

- 約6100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。

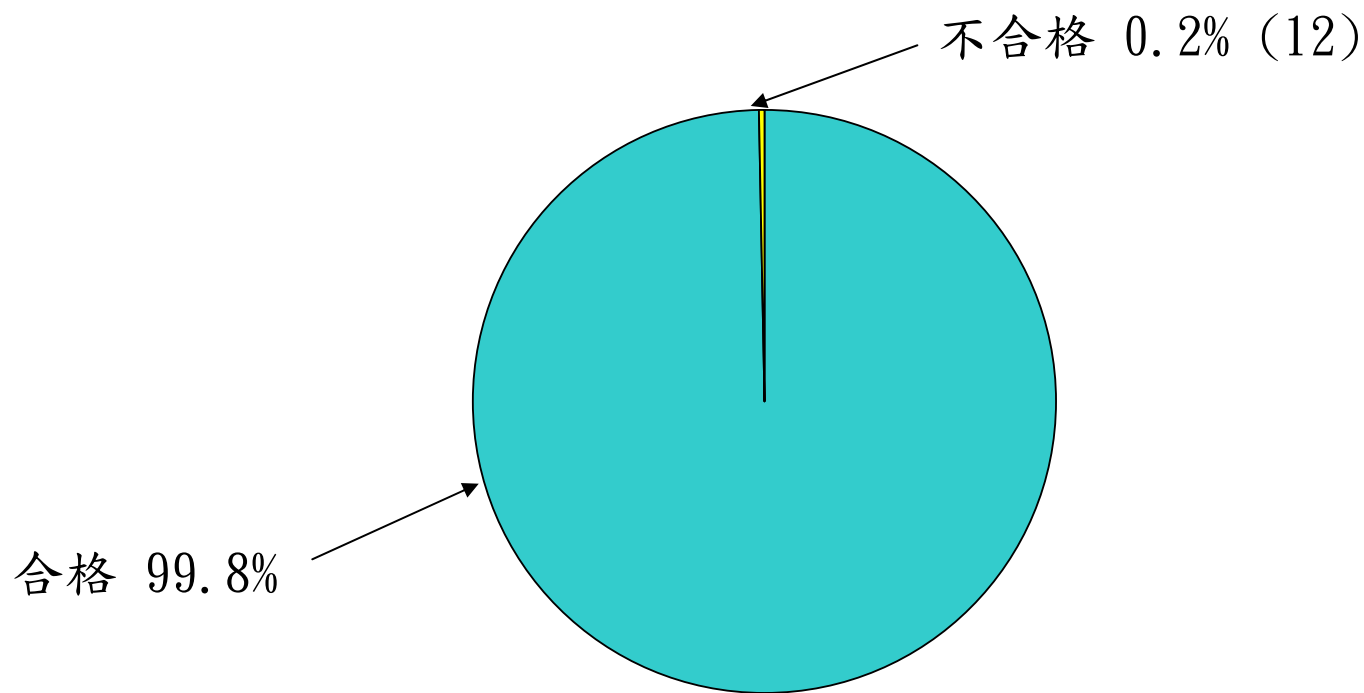
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有12個，整體測試合格率为99.8%。



不合格樣本

- 12個不合格樣本中，6個為已公布的測試結果。其餘的6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	3400	0
肉類、家禽及其製品	500	3
水產及其製品	700	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	600	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	700	1
合計	<i>6100</i>	<i>6</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3400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



- 整體合格率為99.9%。除5個不合格的醃製水果及蔬菜樣本已公布外，其餘全部結果均屬滿意。

(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(例如防腐劑和獸藥殘餘等)
- 整體合格率为99.4%，今次公布的不合格樣本有3個。



(二) 肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之74-1600 (-)

(-) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用，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)

致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
貴妃雞	金黃葡萄球菌	每克含2萬2千個 ^(一)

(一) 金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約700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（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99.6%，今次公布的不合格樣本有2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
冷藏劍魚腩	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之1 ⁽⁻⁾

(-) 含量超出法例標準。正常食用不會對健康構成不良影響，但若長期大量進食含同樣汞水平的劍魚腩，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
冷藏蝦仁	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.002 (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)

防腐劑

- 除1個含甲醛的白飯魚樣本已公布外，其餘全部作防腐劑測試的樣本均屬滿意。

(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(抗生素、防腐劑、三聚氰胺等)
- 全部結果均屬滿意。



(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：
 - 防腐劑
 - 除害劑
 - 毒素
- 全部結果均屬滿意。



(六)其他食物

- 約700個樣本，整體合格率為99.9%，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 □ 防腐劑
點心 □ 致病原和防腐劑	小食 □ 染色料和防腐劑
飲料 □ 甜味劑和防腐劑	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 □ 染色料和防腐劑	

(六)其他食物(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
雞絲湯麵	金黃葡萄球菌	每克含11萬個 ^(一)

(一)金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

化學測試

- 全部樣本均屬滿意。

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。

給食物業界及市民的建議

- 今次報告大部份的超標或違規情況並不嚴重，不會對市民健康造成嚴重影響。
- 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。
- 金黃葡萄球菌普遍存在於人的皮膚、頭髮和鼻孔，食物中含大量該菌顯示食物從業員欠缺個人衛生而污染食物。食物從業員必須保持良好的個人衛生，處理食物前，雙手必須徹底清洗。如果手上有傷口，應以防水膠布將傷口妥善包紮或戴上手套，才處理食物。
- 孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的羣組，在選擇魚類食物時應加倍小心，宜避免進食體型較大的捕獵性魚類，並保持均衡飲食，以減低食物風險。