

2009年食物監察計劃 全年總結

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年食品監察計劃

- 中心人員會分別在入口、批發和零售層面抽取不同的食物樣本作微生物及化學測試，以評估食物的風險。
- 食物監察計劃主要分為三類監察項目：
 - 日常食品監察
 - 專項食品調查
 - 時令食品調查
- 中心亦會就港人喜愛的本地食品作普及食品專題調查。

日常食品監察

- 日常食品監察包括各樣主要食品種類，例如：蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。
- 測試類別亦廣泛地包括：
 - 微生物測試，例如致病菌及衛生指標
 - 化學測試，例如除害劑、獸藥殘餘、防腐劑、染色料、金屬雜質及毒素
- 中心定期以「食物安全報告」向市民和業界傳達監察結果。公布結果時，會向公眾提供建議，以減低他們受到有問題食物影響的風險。

專項食品調查

- 考慮到過往的食物監察數據及違規情況、世界各地發生的食物事故及各種食物的風險等因素，中心進行並公布了多項專項食品調查：

- 「蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅」
- 「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」
- 「飯盒含致病菌的情況」
- 「需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況」
- 「瓶裝水的微生物含量情況」
- 「肉類中的二氧化硫」
- 「肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽」
- 「白飯魚含有甲醛的情況」
- 「嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌含量情況」
- 「醃製蔬菜及水果中的防腐劑」

時令食品調查

- 中心在二零零九年繼續監察及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。
- 並在各節日或時令季節前公布結果。完成的調查包括：
 - 「賀年食品」
 - 「五月糴」
 - 「月餅」
 - 「大閘蟹」
 - 「盆菜」

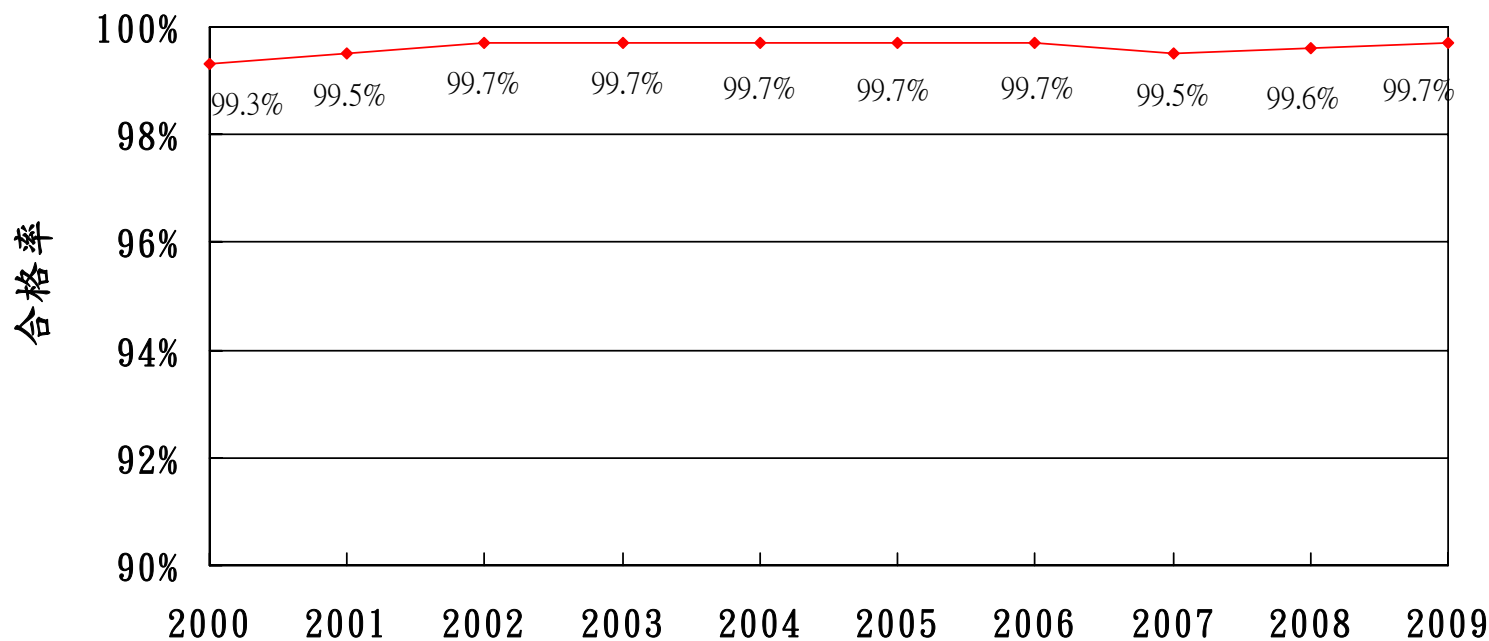
普及食品專題調查

- 中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用的食品的安全情況，包括：
 - 「車仔麵」
 - 「港式甜品」
 - 「傳統本地零食」

整體結果

- 整體合格率为99.7%，與近年的情况相若。

食品監察整體合格率 (2000 - 2009)



整體結果(續)

- 全年共215個不合格樣本，不同食物種類的結果如下。

食物種類	樣本數目*	不合格樣本	合格率
蔬菜、水果及其製品	25800	38	99.9%
肉類、家禽及其製品	7800	76	99.0%
水產及其製品	5700	30	99.5%
奶類、奶類製品及冰凍甜點	8900	34	99.6%
穀類及穀類製品	1300	4	99.7%
其他	13400	33	99.8%
合計	62900	215	99.7%

*註：樣本數目為約數

整體結果(續)

■ 不合格樣本涉及較大的問題如下：

- (1) 肉類含防腐劑「二氧化硫」
- (2) 雪糕及冰凍甜點的衛生情況
- (3) 進口冰凍甜點的衛生指標問題
- (4) 海產食品含有金屬雜質的情況

整體結果(續)

(1) 肉類含防腐劑「二氧化硫」

- 食物環境衛生署於二零零九年加強對肉類含二氧化硫的監控，包括從各新鮮糧食店及街市肉檔抽取超過1000個牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗。
- 63個樣本被驗出含有二氧化硫。
- 中心已即時向有關商販發出警告信，並抽取跟進樣本監察其改善的情況。
- 如有足夠證據，便會提出檢控。截至十二月底，食物環境衛生署一共提出53宗檢控。

整體結果(續)

(2) 雪糕及冰凍甜點的衛生情況

- 中心進行專項食品調查，抽取約1000個雪糕及冰凍甜點樣本作微生物含量測試。
- 全部樣本的致病菌測試均屬合格，但有11個樣本的衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準。
- 問題相信與涉事店鋪處理雪糕時衛生情況欠佳有關。
- 食物環境衛生署亦即時作出跟進行動，包括：
 - 巡查店鋪的衛生情況
 - 要求商販嚴格遵守衛生守則
 - 向有關商販發出警告信
 - 抽取跟進樣本監察其改善的情況，9個跟進樣本都全部合格。

整體結果(續)

(3) 進口冰凍甜點的衛生指標問題

- 中心在進口層面抽取進口冰凍甜點樣本作化驗，尤其是首次進口本港的冰凍甜點，必須通過扣檢才可進入市面出售。
- 在二零零九年循此途徑驗出四批共20個進口冰凍甜點樣本的衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準。
- 有關批次已全數被封存及銷毀或運回來源地，沒有流入零售市場。
- 中心即時向入口商發出警告信，以及通知出口國家有關當局作跟進。
- 有問題產品已被暫禁輸港，直至食物安全中心收到滿意的調查結果。

整體結果(續)

(4) 海產食品含有金屬雜質的情況

- 在二零零九年的日常食品監察，不時發現有海產樣本含有超出法例標準的金屬雜質，例如：
 - 大型捕獵魚(如劍魚、吞拿魚)含有汞
 - 雙貝類(例如蠔、扇貝)及甲殼類(如小龍蝦、蟹肉)含有鎘
- 長期攝入超出安全水平的金屬雜質，不排除有機會損害器官，尤其是胎兒和幼童等易受影響的群組。

整體結果(續)

(4) 海產食品含有金屬雜質的情況 (續)

- 由於食物中的金屬污染物來源甚廣，較有效的監管做法是從源頭規控污染。
- 中心會追查不合格樣本的源頭，通知有關產地的當局跟進。
- 亦會向涉事商販發出警告信，要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。
- 並提醒市民保持均衡飲食，進食不同種類的海產食品，以減低食物風險。

總結

- 二零零九年進行的食物監察計劃顯示，在本港出售的食物的整體合格率維持於高水平，與近年情況相若。
- 對個別檢出有問題的食品，中心已採取迅速及有效的風險管理行動，以保障市民的健康。
- 中心亦適時地向市民及食物業界發放食物監察的結果和相關的建議，促進政府、業界及市民三方面的合作，共同為保障本港的食物安全作出貢獻。