

# 2007年第二期食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

2007年6月

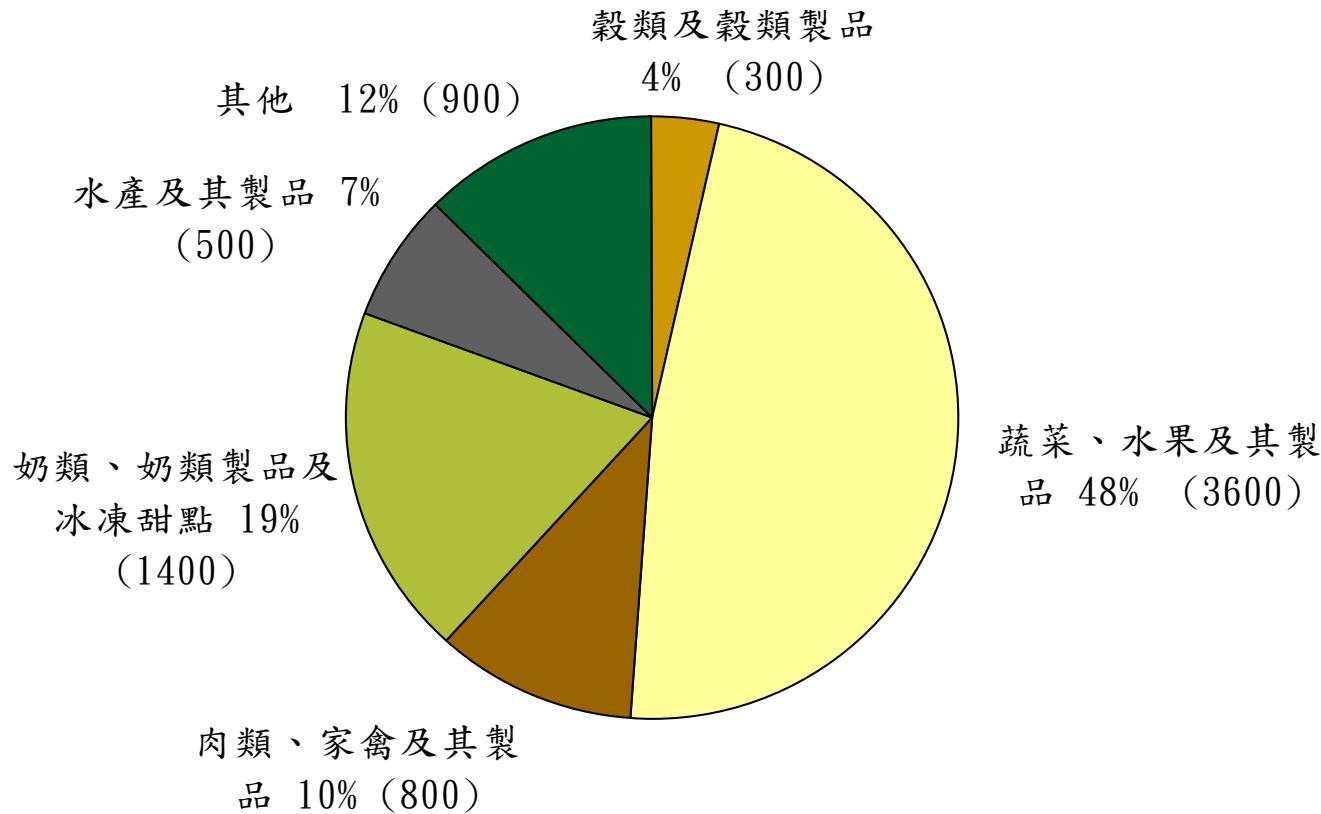


# 引言

- 透過現行的食品監察計劃，食物安全中心(中心)會在入口、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。
- 由二〇〇七年開始，中心採取了以專項食品和以民為本方法，推行三個層面的食品監察策略，包括
  - 日常食品監察
  - 專項食品監察
  - 時令食品監察
- 除恆常食品監察外，中心於今年三月和四月進行了以下兩項專項食品調查：
  - 肉類及肉類製品中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
  - 白飯魚內的甲醛
- 以下是中心根據今年三至四月間完成的食品監察分析所作的報告。

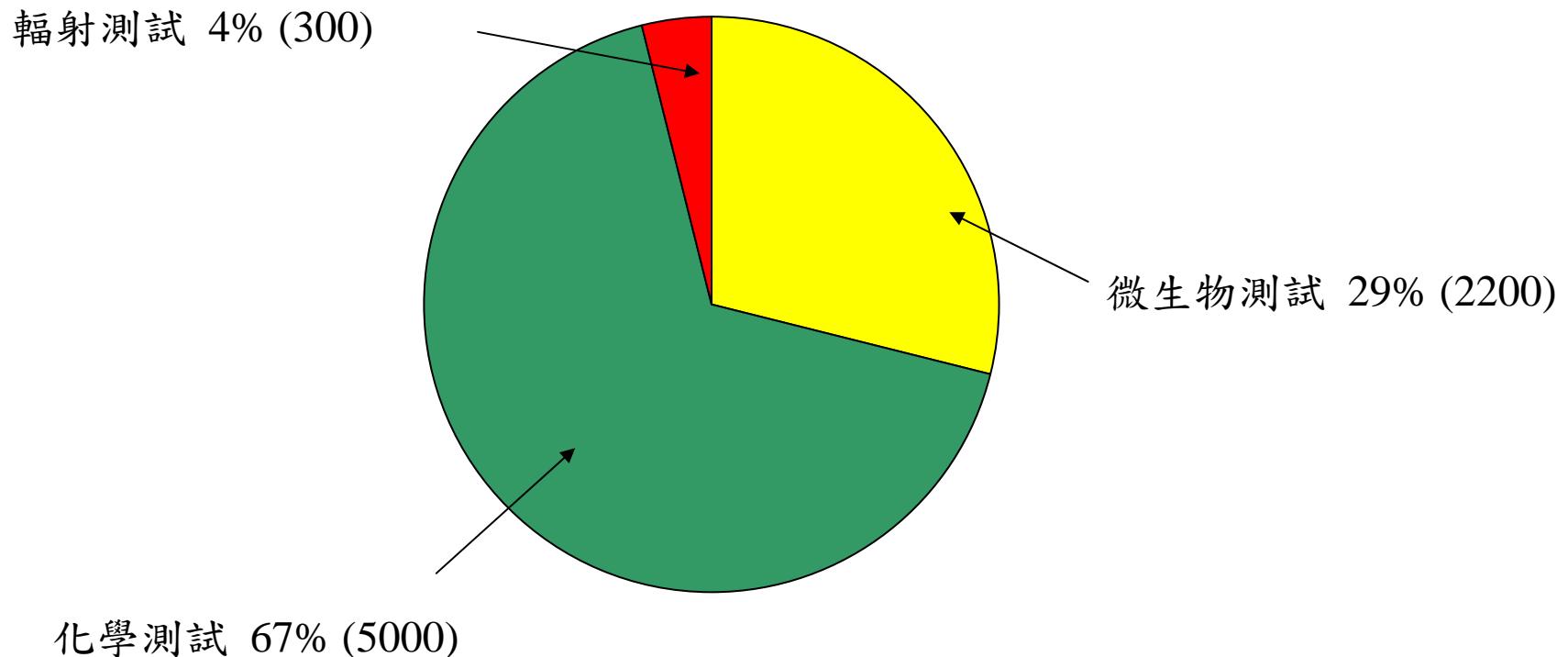
# 食物樣本種類

- 共約7500個包括多種不同類別的食物樣本



註：括號中為樣本約數

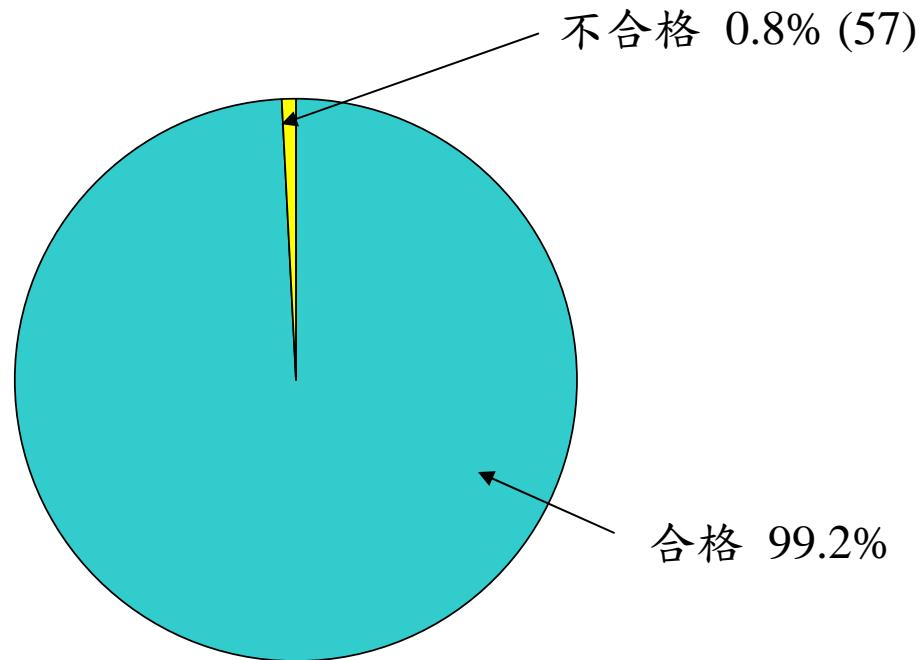
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 整體測試合格率為99.2%。
- 共有57個樣本不合格。



# 不合格樣本

- 57個不合格樣本中，26個為已公布的測試結果。
- 其餘的31個樣本為：

食物種類	抽取食物樣本數目	不合格食物樣本數目
蔬菜、水果及其製品	3600	10
肉類、家禽及其製品	800	14
水產及其製品	500	5
其他	900	2

# (一) 蔬菜、水果及其製品

- 約3600個樣本，整體合格率為99.7%。
- 測試項目包括
  - 微生物測試
  - 化學測試
    - 四大類逾一百種除害劑包括：
      - 有機氯類(如「滴滴涕」、「六六六」)
      - 有機磷類(如甲胺磷、水胺硫磷)
      - 氨基甲酯類(如「克百威」)
      - 擬除蟲菊酯類
    - 金屬雜質(包括鎘、砷及鉛)
    - 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
    - 染色料
    - 甜味劑

# (一) 蔬菜、水果及其製品

## 除害劑

- 5 個不合格樣本為

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個蔬菜樣本（芹菜、蒜仔、油麥菜和豬乸菜）	甲胺磷	百萬分之2-3 <sup>(一)</sup>
1個柑桔樣本	三唑磷	百萬分之1.2 <sup>(一)</sup>

(一) 屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 防腐劑

- 5 個不合格樣本為

樣本	不合格測試項目	化驗結果
5個菜脯樣本	苯甲酸	百萬分之1100–1600 (一)
	山梨酸	百萬分之1100–1200 (一)

- (一) ● 常用的防腐劑，屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。  
● 全部屬於同一品牌及在同日於同一入口商抽取。餘下的貨品已銷毀。

## 染色料

因應市民關注懷疑橙被染色，中心抽取了25個橙樣本作染色料測試，全部結果均屬滿意。

## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約800個樣本，整體合格率為97.8%。
- 化學測試包括
  - 獸藥殘餘
  - 防腐劑
  - 染色料和其他食物添加劑
- 微生物測試

### 獸藥殘餘

- 1個不合格的樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個豬肉樣本	鹽酸克崙特羅(哮喘藥)	百萬分之0.0086 <sup>(一)</sup>

- (一) ● 不許使用的獸藥。屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。  
● 樣本抽取自一批非法入口的批次，該批次餘下的豬肉已銷毀。

## (二) 肉類、家禽及其製品(續)

### 防腐劑

- 3個不合格樣本已於較早前的專項食品調查「肉類製品中含硝酸鹽和亞硝酸鹽」時公布。
- 另外13個不合格的樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
5個肉類製品樣本 (豬肉乾、豬肉鬆、沙爹豬肉條和牛肉塊)	山梨酸	百萬分之110 - 500 <sup>(一)</sup>
2個肉類製品樣本 (豬肉鬆和牛丸)	苯甲酸	百萬分之59 - 100 <sup>(一)</sup>
6個豬肉樣本	二氧化硫	百萬分之33-220 <sup>(二)</sup>

(一) 屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。

(二) ● 6個樣本中有4個樣本分別於兩次在同一店舖抽取，而另外2個樣本則於同一次在另一店舖抽取。

● 不許在肉類使用的防腐劑。屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。

### (三)水產及其製品

- 約500個樣本，整體合格率為94.6%。
- 測試項目包括
  - 微生物測試
  - 化學測試(例如獸藥殘餘、染色料、金屬雜質和防腐劑)。

# (三)水產及其製品(續)

## 獸藥殘餘

- 13個不合格樣本已於較早前報告淡水魚及多寶魚含獸藥殘餘的監察結果時公布。
- 另外3個不合格的樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個鯷魚樣本	硝基呋喃類	百萬分之0.0037及0.0085(一)
1個多寶魚樣本	硝基呋喃類	百萬分之0.01(一)

(一)屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。

# (三)水產及其製品(續)

## 防腐劑

- 9個不合格樣本已於較早前的專項食品調查「白飯魚內的甲醛」時公布。
- 另外2個不合格的(跟進)樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個白飯魚樣本	甲醛	百萬分之150 及430 <sup>(一)</sup>

(一)屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。

## 痺痺性貝類毒素

被驗出含有高水平的痺痺性貝類毒素(每一百克含一千九百二十二微克)的1個扇貝樣本已於較早前公布。

## 金屬雜質

所有進行金屬雜質測試的樣本均屬滿意。

# (四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 約1400個樣本，包括雪糕、芝士、乳酪、奶類及奶類製品等。
- 測試項目包括
  - 微生物測試(例如沙門氏菌和李斯特菌)
  - 化學測試(例如防腐劑、染色料和甜味劑)
- 測試結果全部滿意。

# (五) 穀類及穀類製品

- 約300個樣本，包括麵包、餅乾、飯及麵等。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
  - 甜味劑
  - 染色料
  - 除害劑
  - 防腐劑
- 測試結果全部滿意。

# (六)其他食物

■ 約900個樣本，整體合格率為99.8%。

## 小食

- 甜味劑、染色料和防腐劑

## 點心

- 致病原、防腐劑、染色料和甜味劑

## 調味料及醬油

- 致病原、染色料、金屬雜質和防腐劑

## 糖及糖菓

- 致病原、甜味劑、染色料和防腐劑

# (六) 其他食物(續)

## 壽司及刺身

- 致病原

## 飲料

- 致病原、染色料、除害劑、甜味劑和防腐劑

## 混合食品

- 致病原、染色料和防腐劑

## 蛋及蛋類製品

- 致病原和染色料(包括蘇丹紅)

## 其他

# (六) 其他食物(續)

## 防腐劑

- 1個不合格的樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個粉果樣本	苯甲酸	百萬分之64 (一)

(一) 屬低含量，並不會對健康構成嚴重影響。.

## 致病原

- 1個不合格的樣本為：

樣本數目	不合格測試項目	化驗結果
1個叉燒白切雞飯樣本	金黃葡萄球菌	每克內含83000個(一)

(一) 金黃葡萄球菌可能會引致腸胃不適，例如嘔吐。

# 專項食品調查-肉類及肉類製品中的硝酸鹽及亞硝酸鹽

## ■ 目的

- 食物安全中心進行了一個專項食品調查，以研究肉類及肉類製品中含硝酸鹽和亞硝酸鹽的情況。
- 共抽取42個鮮肉和240個肉類製品樣本(例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、牛肉丸、燒味及鹹味)作化驗。
- 整體測試合格率為99%。

# 專項食品調查-肉類及肉類製品中的硝酸鹽及亞硝酸鹽(續)

- 3個肉類製品樣本(2個豬肉乾及1個豬肉鬆)被檢出的硝酸鹽含量超出法定標準(百萬分之500)，含量分別為百萬分之710、2100及870。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個豬肉乾樣本	硝酸鹽	百萬分之710、2100 <sup>(一)</sup>
1個豬肉鬆樣本	硝酸鹽	百萬分之870 <sup>(一)</sup>

(一)屬低含量，並不會對的健康構成嚴重影響。.

# 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；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 向有關販商發出警告信；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

# 總結

- 差不多所有樣本超標或違規情況並不嚴重，不會對市民健康造成不良影響。
- 其中一個含有高水平的痺痺性貝類毒素的扇貝樣本，可引起神經系統的症狀如口部及四肢痺痺。
- 另外一個食物樣本含金黃葡萄球菌，可能會引致腸胃不適，例如嘔吐。
- 其他不合格的食物樣本主要涉及使用過量或非法使用食物添加劑及獸藥殘餘或除害劑殘餘。

# 給業界的建議

- 根據法例：
  - 不可在鮮肉中添加防腐劑
  - 如欲在本港進口野味、肉類或家禽，必須得到食物環境衛生署預先批准及附有衛生證書
  - 不可出售含有鹽酸克崙特羅的食物  
違者可被罰款五萬元或監禁6個月。
- 只使用法例准許的添加劑，並符合優良製造規範及有關法例規定。
- 在處理食物時，尤其一些需經過多重製作程序的食品，要緊記：
  - 保持良好的個人衛生；
  - 須徹底洗淨原材料；
  - 應徹底煮熟食物；
  - 把生的食物與即食食物分開，防止交叉污染；
  - 應將食物保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度或以上)。

# 給公眾的建議

- 應光顧持牌食肆及向可靠的店舖購買食物。
- 未能即時食用的食物應保持在適當的溫度(攝氏4度或以下;攝氏60度或以上)。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。
- 將蔬菜及生果徹底清洗。