

2007年第三期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

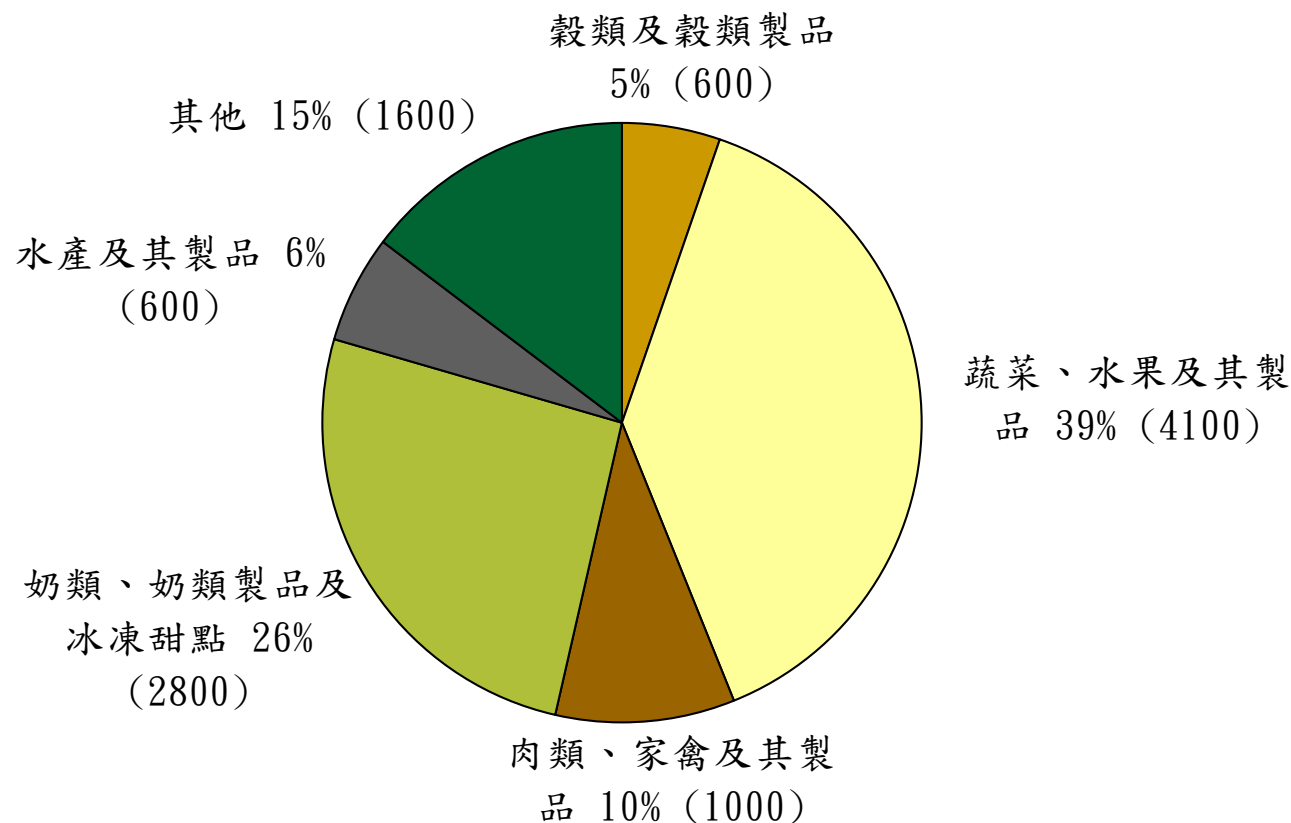
2007年8月

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 and 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
- 除日常食品監察外，中心於今年五月和六月進行了以下三項時令或專項食品調查：
 - 糉子
 - 雪糕含微生物的情況
 - 飯盒含微生物的情況
- 以下是中心根據今年五至六月間完成的食品監察分析所作的報告。

食物樣本種類

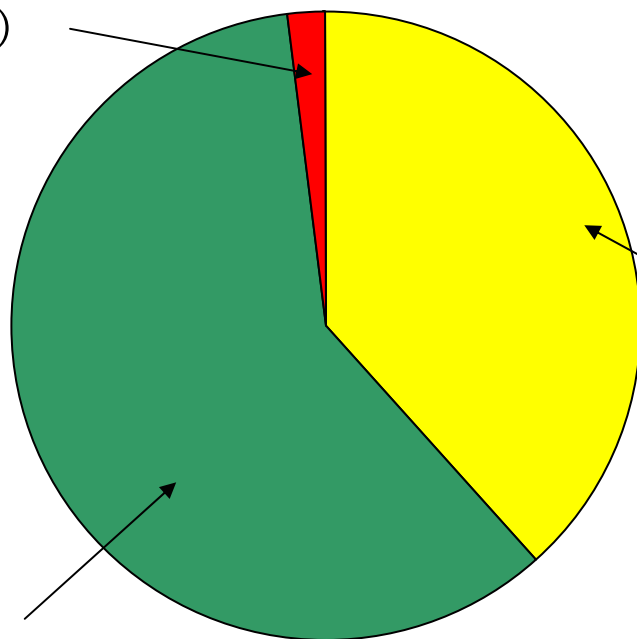
- 約10600個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數

測試類別

輻射測試 2% (200)



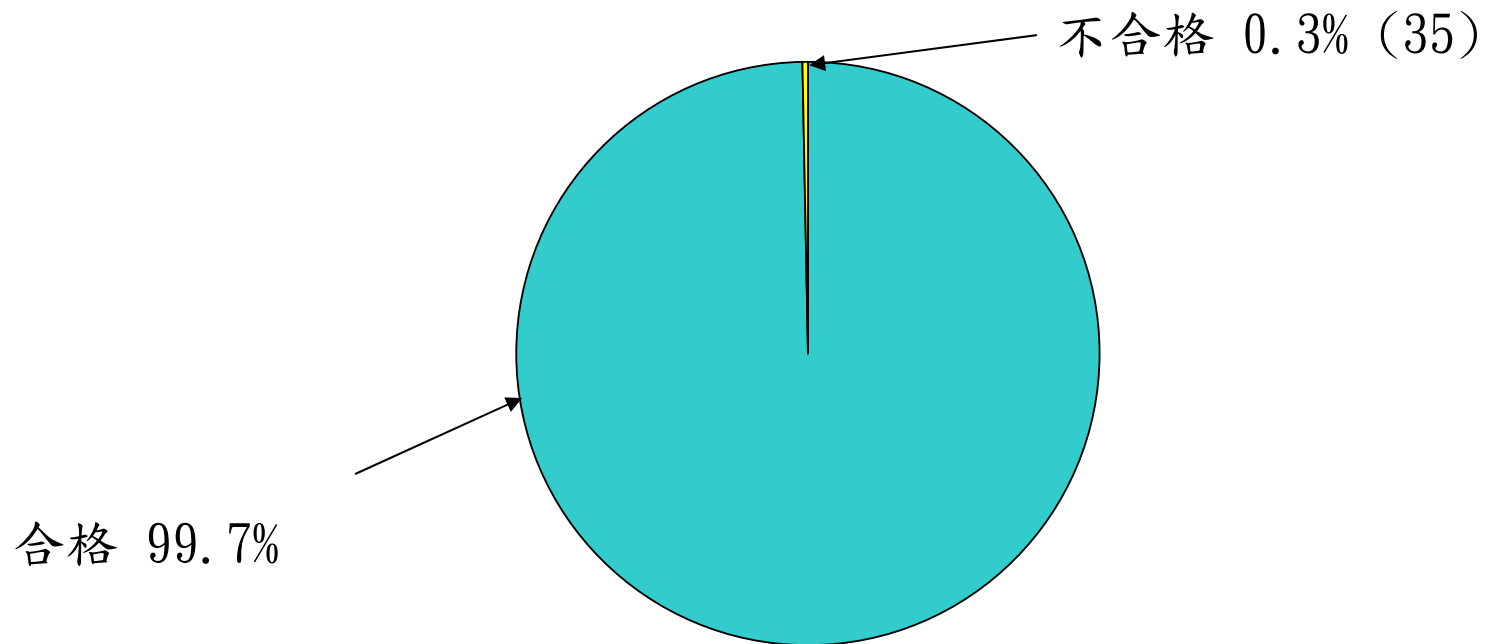
微生物測試 38%
(4100)

化學測試 60% (6300)

註：括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率为99.7%。
- 共有35個樣本不合格。



不合格樣本

- 35個不合格樣本中，17個為已公布的測試結果。其餘的18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	4100	6
穀類及穀類製品	600	1
肉類、家禽及其製品	1000	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	2800	1
水產及其製品	600	3
其他	1600	5

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約4100個樣本，整體合格率為99.9%。
- 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(續)

除害劑殘餘

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2 個油麥菜	甲胺磷	百萬分之2至7 (一)

(一)屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

金屬雜質

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
紹菜	鎘	百萬分之0.16 (二)
枸杞菜	鎘	百萬分之0.17 (二)

(二)屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(一)蔬菜、水果及其製品(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
甜蒜頭	二氧化硫	百萬分之1800 ^(一)
甜蕎頭	苯甲酸	百萬分之690 ^(一)

(一) 常用及毒性低的防腐劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

染色料

- 全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

(二)肉類、家禽及其製品

- 約1000個樣本，整體合格率為99.8%。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如獸藥殘餘、防腐劑、染色料和其他食物添加劑)。

(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
豬肉	鹽酸克崙特羅	百萬分之0.015 (一)

(一) 不准許使用，但屬低含量，正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
叉燒	橙黃II (染色料)	被檢出(二)

(二) 不准許使用，但屬低毒性，並不會對市民健康構成嚴重影響。

防腐劑

- 全部測試防腐劑的樣本均屬滿意。

(三)水產及其製品

- 約600個樣本，整體合格率為97.7%。
- 測試項目包括
 - 微生物測試
 - 化學測試（例如毒素、染色料、金屬雜質和防腐劑）。

(三)水產及其製品(續)

毒素

■ 測試的毒素包括：

- 雪卡毒
- 鯖魚毒素(組胺)
- 貝類毒素

■ 雪卡毒

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
金錢斑	雪卡毒	250個單位 (一)

(一) 雪卡毒可能引致腸胃不適及麻痺徵狀。

(三)水產及其製品(續)

■ 鯖魚毒素(組胺)

- 除3個已於較早前公布的不合格鹹魚樣本外，另外1個跟進樣本亦不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鹹魚	組胺	百萬份之1000 (一)

(一) 鯖魚毒素(組胺)可能引起的症狀包括口部灼熱、面部通紅及出汗、噁心及頭痛等，病徵通常會在十二小時內消退。

(三)水產及其製品(續)

■ 貝類毒素

- 除8個已於較早前公布的不合格扇貝樣本外，另外1個跟進樣本亦不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
扇貝	麻痹性貝類毒素	每100克含476微克 ^(一)

(一) 麻痹性貝類毒素可能引起神經系統徵狀如口部及四肢麻痺。

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

- 共化驗了約2800個樣本，當中包括雪糕、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(防腐劑、染色料和甜味劑)
- 就致病菌測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 除4個已於較早前公布的不合格軟雪糕樣本，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
瓶裝鮮奶	大腸菌群	在0.1毫升檢出 ^(一)

(一)大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標。

(五) 穀類及穀類製品

- 約600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
 - 除害劑殘餘
 - 防腐劑
- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
急凍麵包	丙酸(防腐劑)	百萬份之 7200 (一)

(一)常用及毒性低的防腐劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(六)其他食物

- 約1600個樣本，整體合格率为99.6%。
- 食物樣本種類包括：
 - 混合食品
 - 致病原、染色料和防腐劑
 - 點心
 - 致病原、防腐劑、染色料和甜味劑
 - 飲料
 - 致病原、染色料、甜味劑和防腐劑
 - 壽司及刺身
 - 微生物測試

(六)其他食物(續)

- 糖及糖菓
 - 致病原、甜味劑、染色料和防腐劑
- 調味料及醬油
 - 致病原、染色料和防腐劑
- 小食
 - 甜味劑、染色料和防腐劑
- 蛋及蛋類製品
 - 致病原和染色料
- 其他

(六)其他食物(續)

- 除2個已於較早前公布的不合格糴子樣本外，另外5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
片糖	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之190 (一)
炒飯	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含1.8億個 (二)
素蠔油	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之500 (一)
杞子	二氧化硫(防腐劑)	百萬分之8900(一)
鳳爪	沙門氏菌(致病原)	被檢出(二)

(一) 常用及毒性低的防腐劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 蠟樣芽胞桿菌及沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

時令食品調查 – 糴子

■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關糴食用安全的資料。

■ 從食肆及食物工場抽取79個樣本作化學及微生物測試。

■ 整體合格率為97%。

■ 結果

- 兩個糴樣本被驗出含微量(分別為百萬分之0.046及0.12)不准在食物中使用的染色料蘇丹紅四號，但在一般食用情況下不會對市民健康造成不良影響。

專項食品調查 – 雪糕含微生物的情況

■ 目的

- 食物安全中心進行一項關於雪糕含微生物情況的專項食品調查。

- 從食物工場、流動雪糕車、超級市場、餐廳及零售店舖抽取約1100個雪糕樣本作微生物測試。

結果

- 所有樣本未驗出有致病菌。
- 4個樣本的衛生情況指標(總含菌量及/或大腸菌群含量)高出法定標準。
 - 大腸菌群含量：每克含1100至1900個
 - 總含菌量：每克含54000至83000個
- 在一般食用情況下不會影響健康。

專項食品調查 – 飯盒含微生物的情況

■ 目的

- 食物安全中心進行了一個飯盒含微生物情況的專項食品調查。

- 從不同的食物製造廠及食肆抽取共150個飯盒樣本作微生物測試。

■ 結果

- 全部樣本的測試結果均滿意。

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；
- 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

- 大部份的超標或違規情況並不嚴重，不會對市民健康造成不良影響。
- 其中一個扇貝樣本含高水平的麻痹性貝類毒素及一個金錢斑樣本含雪卡毒，可能引致腸胃不適及神經系統徵狀，如口部及四肢麻痺。
- 至於分別含沙門氏菌及蠟樣芽胞桿菌的鳳爪及炒飯樣本，則可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。
- 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。

給食物業界的建議

- 應向可靠的供應商採購珊瑚魚、貝類及豬肉，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 根據法例，不可出售含有鹽酸克崙特羅的肉類。
- 業界要適當使用添加劑，亦須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海鮮店鋪購買珊瑚魚。
- 減少進食珊瑚魚及每次只進食小量，並避免進食珊瑚魚的頭、內臟、魚皮和卵。
- 在烹煮貝類前先除去貝類的內臟及生殖腺，並且每次只進食小量貝類，和避免食用烹調汁液。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。
- 將蔬菜及生果徹底清洗。