

2007年第四期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

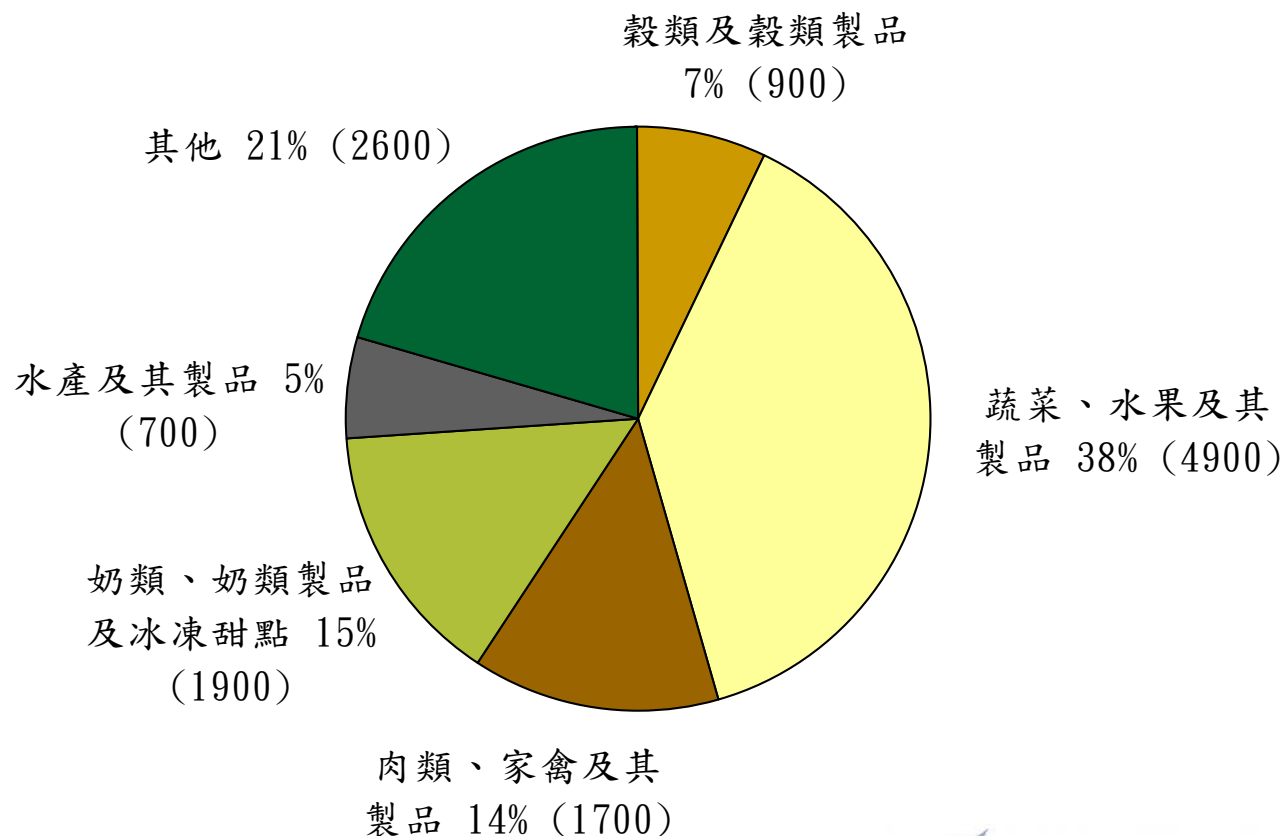
2007年9月

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
- 除日常食品監察外，中心最近亦進行了以下三項時令或專項食品調查：
 - 月餅
 - 湯料及辣味零食中的染色料
 - 醃製水果及蔬菜中的防腐劑(首兩個食物監察的結果，已於較早前公佈)
- 以下是中心根據今年七月至八月間完成的食品監察分析所作的報告。

食物樣本種類

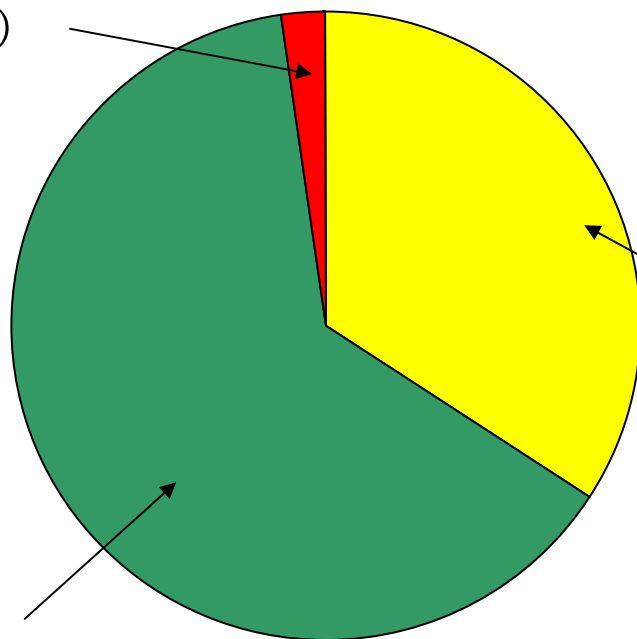
- 約12800個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數

測試類別

輻射測試 2% (300)



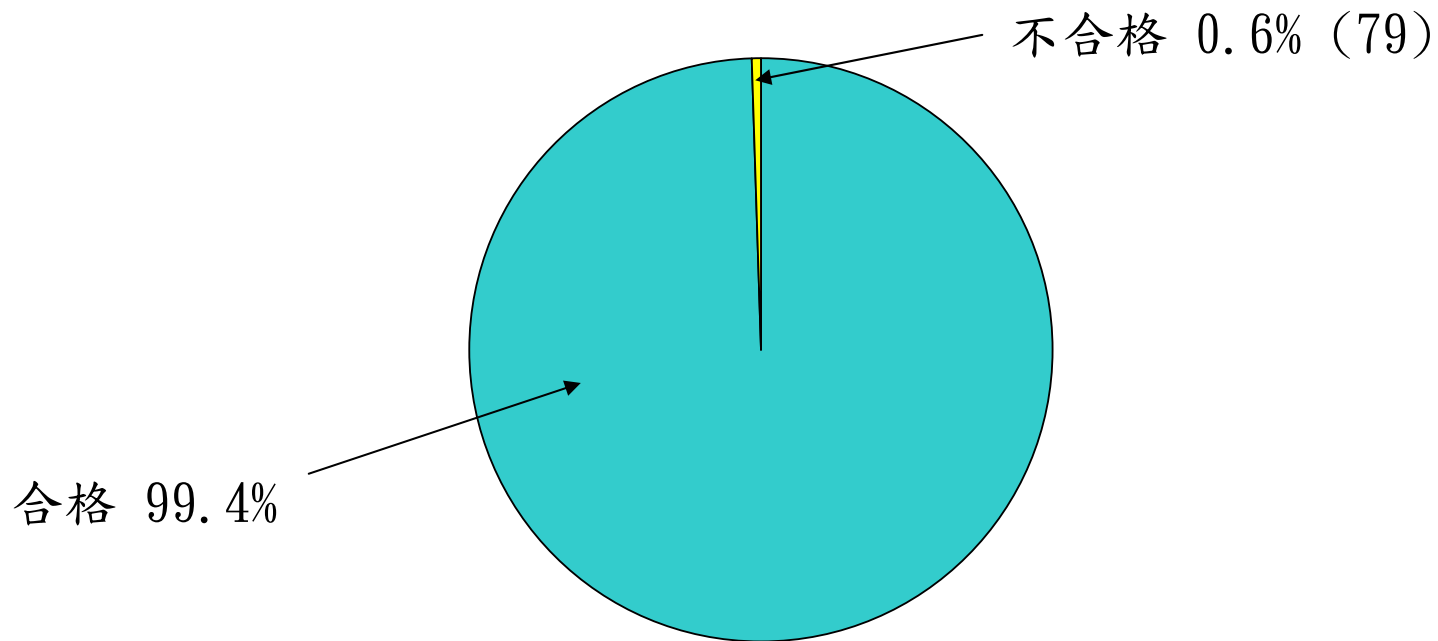
微生物測試 34%
(4400)

化學測試 64% (8200)

註：括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率為99.4%。
- 共有79個樣本不合格。



不合格樣本

- 79個不合格樣本中，4個為已公布的測試結果。其餘的75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	4900	52
穀類及穀類製品	900	0
肉類、家禽及其製品	1700	1
水產及其製品	700	7
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1900	13
其他	2600	2

(一)蔬菜、水果及其製品

- 約4900個樣本，整體合格率為99.0%。
- 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

- 6個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
6個蔬菜樣本 (1個白菜、1個芹菜、2個唐生菜、1個生菜及1個青椒)	甲胺磷	百萬分之1.9至4 (一)

(一)屬低含量，在正常食用情況下，並不會對市民健康構成影響。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

■ 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 (2個羅文生菜, 1個西洋菜, 及1個新鮮雜菜)	鎘	百萬分之0.19 至 0.37 (一)
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.63 (一)

(一)屬低含量，在正常食用情況下，並不會對市民健康構成影響。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
青豆	亮藍FCF	被檢出 ^(一)

(一)這種染料可用於某些食物，但不能添加在新鮮蔬菜。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

專項食品調查 - 醃製水果及蔬菜中的防腐劑

- 防腐劑（例如：二氧化硫，苯甲酸及山梨酸）經常用於醃製水果及蔬菜。
- 由於食物安全中心曾發現醃製水果及蔬菜內有防腐劑超標情況，因此進行了一個專項食品調查，研究防腐劑在醃製水果及蔬菜的使用情況。
- 雖然防腐劑經常用於製作食物，而在正常食用情況下，一般亦不會對健康構成影響，但是中心關注到業界是否符合優良製造規範及有關法例規定。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

結果

- 460個樣本，整體合格率為91.4%。有40個樣本不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
25個醃製蔬菜樣本 (包括雪菜、蕎頭、薑片、辣椒和菜心)	二氧化硫	百萬分之200至710 ⁽⁻⁾
	苯甲酸	百萬分之320至1600 ⁽⁻⁾
15個醃製水果樣本 (包括提子乾、杏脯、梅乾、咸甘桔、藍莓乾和橄欖)	二氧化硫	百萬分之560至4200 ⁽⁻⁾
	苯甲酸	百萬分之760 ⁽⁻⁾
	山梨酸	百萬分之160至2300 ⁽⁻⁾

(一) 常用及毒性低的防腐劑，在正常食用情況下，不會對市民健康構成影響。

(二)肉類、家禽及其製品

- 約1700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(例如獸藥殘餘、防腐劑、染色料和其他食物添加劑)
- 全部測試獸藥殘餘、染色料和防腐劑的樣本均屬滿意。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

致病菌

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
白切雞	金黃葡萄球菌	每克含48萬個 (一)

(一)金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及嘔吐等。

(三)水產及其製品

- 約700個樣本，整體合格率為98.9%。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如獸藥殘餘、天然毒素、染色料、金屬雜質和防腐劑)

(三)水產及其製品(續)

獸藥殘餘

- 6個不合格樣本是中心在同一次行動中，在一批沒有衛生證明書的進口水產中抽取的；該批次餘下的水產已經銷毀。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
6個水產樣本 (鯰魚、叉尾、白 鰻、黃鱔、黃骨 及山斑)	孔雀石綠	百萬分之0.0033至0.57(-)
	硝基呋喃類	百萬分之0.0038至0.19(-)

(一) 含量低，在正常食用情況下，不會影響消費者的健康。.

(三)水產及其製品(續)

致病菌

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
椒鹽瀨尿蝦	沙門氏菌	在25克內被檢出 ^(一)

(一) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

染色料

- 除1個已於較早前公布含蘇丹紅的辣味魷魚絲樣本外，全部測試染色料的樣本均屬滿意。

天然毒素

- 全部測試天然毒素的樣本均屬滿意。

金屬雜質

- 全部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1900個樣本，當中包括雪糕、芝士、奶類及奶類製品等，整體合格率為99.3%。
- 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)
- 就致病菌及化學測試，所有樣本結果均屬滿意。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

- 除1個已於較早前公布總含菌量不合格的月餅樣本，另外13個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
3個雪糕	總含菌量	每克含9萬8千至35萬個 ^(一)
9個雪條* (西瓜汁 / 士多啤梨雪條)	大腸菌群	每克含120至280個 ^(一)
奶類飲品**	菌落	超過10個 ^(一)

(一)總含菌量、大腸菌群含量和菌落是衛生情況的指標。

*中心在進口層面抽取有關樣本；該批貨物已經銷毀。

** 中心在進口層面抽取有關樣本；該批貨物沒有進口香港。

(五) 穀類及穀類製品

- 約900個樣本，包括麵包、餅乾、飯及麵等。整體合格率為99.8%。
- 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
- 除了較早前已公布的2個不合格樣本(含酸性玫瑰紅B的米果及含蘇丹紅的粟米片)的測試結果，其餘的樣本均屬滿意。

(六)其他食物

- 約2600個樣本，整體合格率為99.9%。
- 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)

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
火腿蛋通粉	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含27萬個 ^(一)
豆腐花	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含14萬個 ^(一)

(一) 蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

時令食品調查-月餅

■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關月餅食用安全的資料。

■ 從零售商及食物工場抽取約260個各式月餅的樣本作化學及微生物測試。

■ 結果

- 整體合格率為98.5%。
- 四個雪糕月餅樣本的衛生情況指標（總含菌量或大腸菌群含量）高出法定標準。
- 該四個樣本並未驗出致病原，在一般食用情況下不會影響健康。

專項食品調查— 湯料及辣味零食中的染色料

■ 目的

- 中心進行了一食品專項調查，以研究在湯料及辣味零食中染色料的使用情況。

■ 200個樣本(100個湯料及100個辣味零食)作染色料測試。

■ 結果

- 整體測試合格率為98.5%。
- 2個樣本（分別為辣味魷魚絲及粟米片）含微量蘇丹紅。
- 1個米果樣本含酸性玫瑰紅B。
- 蘇丹紅及酸性玫瑰紅B是不准許在食物中使用的染色料。
- 是次被驗出的蘇丹紅含量均屬低水平，而酸性玫瑰紅B屬低毒性，產品在一般食用情況下應不會對市民健康造成不良影響。

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，中心會提出檢控。
- 就有關醃製水果及蔬菜含防腐劑的違規情況，中心會透過不同途徑提醒業界重視優良製造規範及相關法例規定。

總結

- 中心關注到在一個醃製水果及蔬菜含防腐劑的專項食品調查中，發現不合格率達9%。雖然在正常食用情況下，防腐劑一般不會對健康構成影響，但仍屬違反有關法例規定。
- 白切雞，椒鹽瀨尿蝦，火腿蛋通粉及豆腐花含致病原，則可能引致腸胃不適，例如肚痛、嘔吐及腹瀉等。
- 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，金屬雜質及獸藥殘餘或除害劑殘餘。

給食物業界的建議

- 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店舖購買食物。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。
- 將蔬菜及水果徹底清洗。