

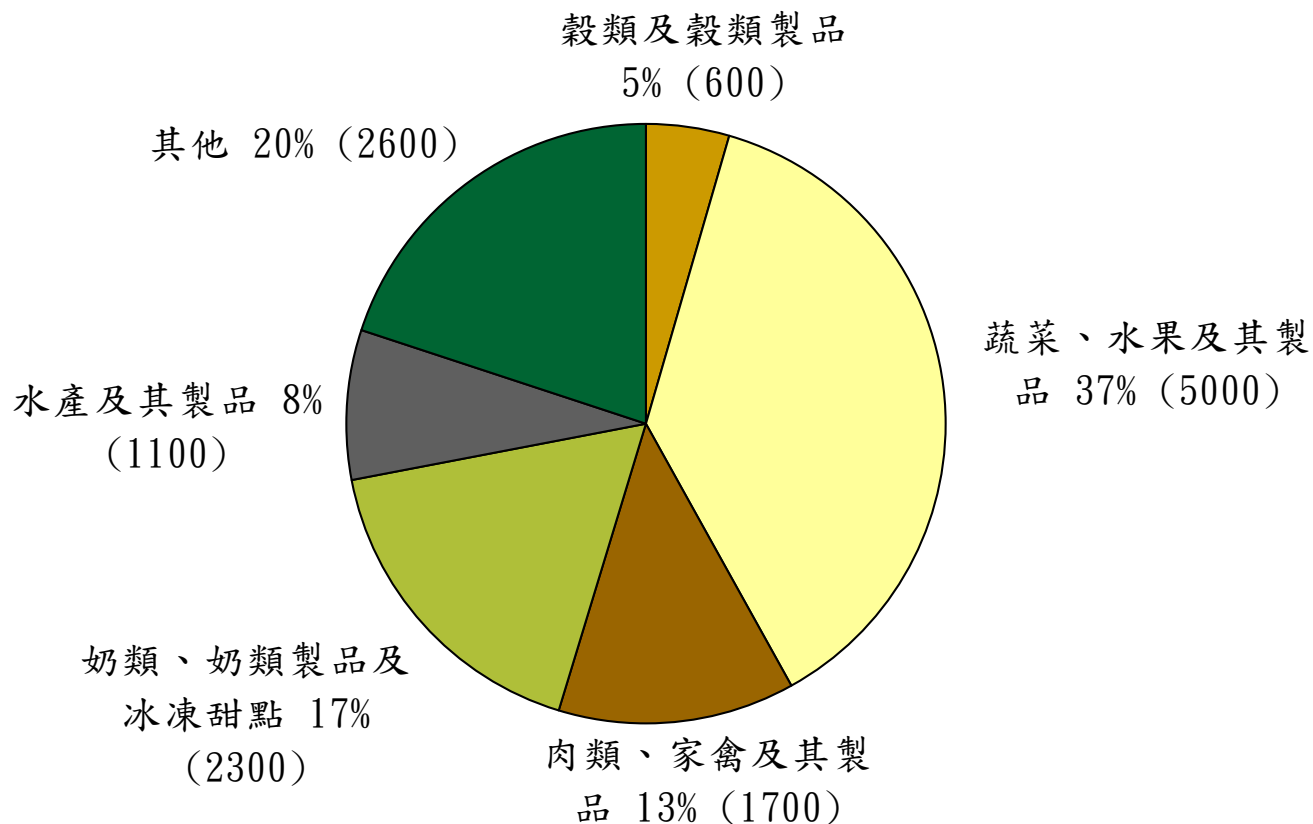
# 2007年第六期食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

2008年1月

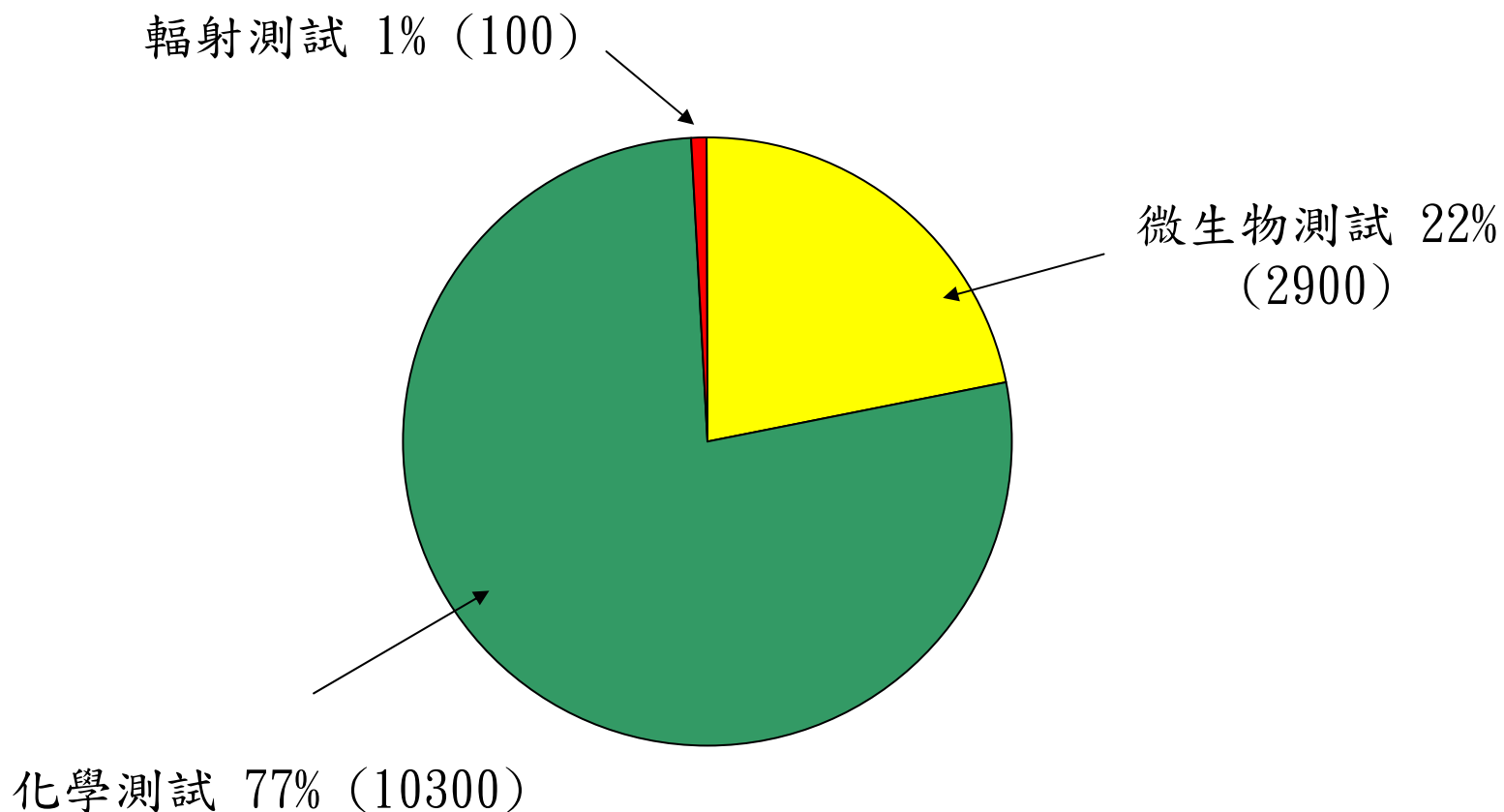
# 食物樣本種類

- 約13300個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數

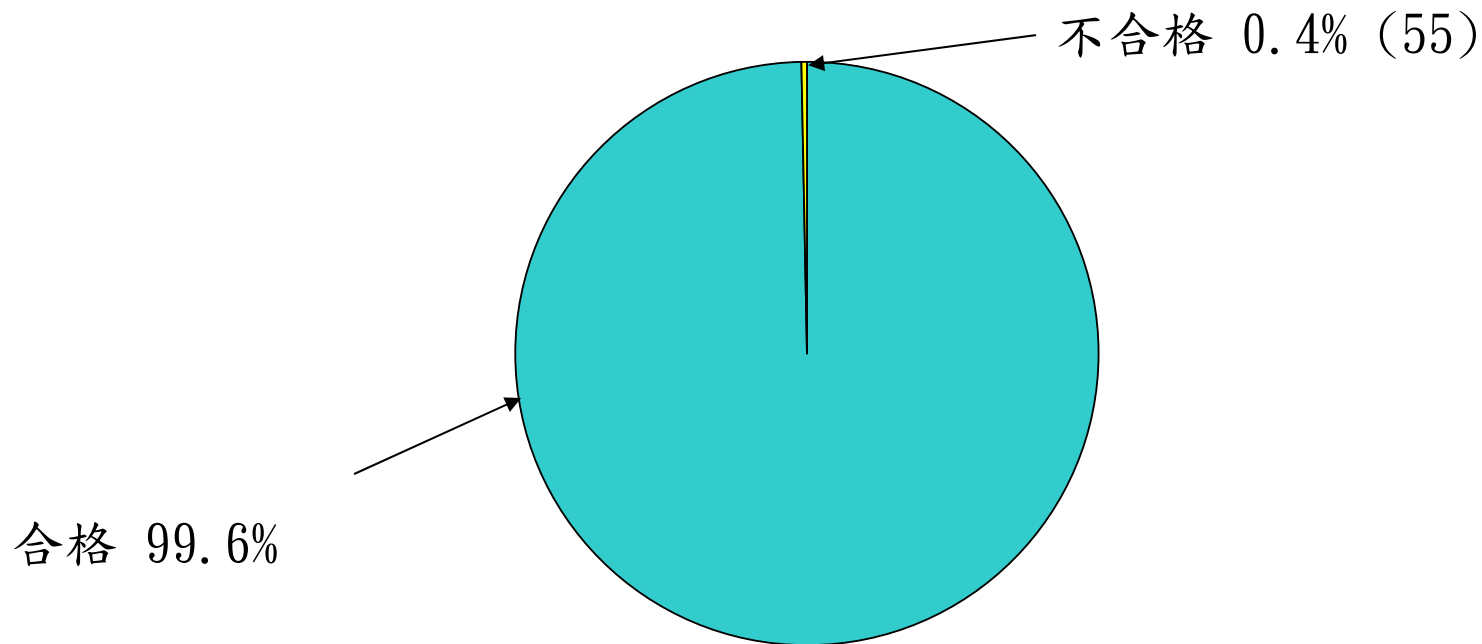
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 整體測試合格率为99.6%。
- 共有55個樣本不合格。



# 不合格樣本

- 55個不合格樣本中，12個為已公布的測試結果。其餘的43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    | 5000         | 12        |
| 肉類、家禽及其製品    | 1700         | 21        |
| 水產及其製品       | 1100         | 3         |
| 奶類、奶類製品及冰凍甜點 | 2300         | 1         |
| 穀類及穀類製品      | 600          | 1         |
| 其他           | 2600         | 5         |
| 合計           | <i>13300</i> | <i>43</i> |

# (一) 蔬菜、水果及其製品

- 約5000個樣本，整體合格率為99.8%。今次公布的不合格樣本有12個。
- 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

- 5個不合格樣本為：

| 樣本        | 不合格測試項目 | 化驗結果              |
|-----------|---------|-------------------|
| 2個菜心      | 甲胺磷     | 百萬分之1.3 - 1.4 (一) |
| 2個芫荽及1個乾葱 | 水胺硫磷    | 百萬分之2 - 3.2 (一)   |

(一) 當中1個菜心為跟進樣本。

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

- 4個不合格樣本為：

| 樣本    | 不合格測試項目     | 化驗結果                           |
|-------|-------------|--------------------------------|
| 2個薑片  | 二氧化硫<br>苯甲酸 | 百萬分之210-560 (一)<br>百萬分之940 (一) |
| 1個蕎頭  | 苯甲酸         | 百萬分之730 (一)                    |
| 1個大頭菜 | 二氧化硫        | 百萬分之980 (一)                    |

(一) 除了1個薑片外，其餘全部為以往不合格樣本的跟進樣本。

常用及毒性低的防腐劑，含量超過法例標準，但並不會對市民健康構成嚴重影響。



# (一)蔬菜、水果及其製品(續)

## 金屬雜質

- 3個不合格樣本為：

| 樣本       | 不合格測試項目 | 化驗結果                           |
|----------|---------|--------------------------------|
| 菠菜、雜菜及茄子 | 鎘       | 百萬分之0.15 - 0.21 <sup>(一)</sup> |

(一)屬低含量，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1700個樣本，整體合格率為98.3%。今次公布的不合格樣本有21個。
- 測試項目包括：
  - 微生物測試
  - 化學測試(例如防腐劑、獸藥殘餘、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

- 除3個已公布含硝基呋喃及孔雀石綠的罐頭豬肉製品樣本外，5個不合格樣本為：

| 樣本   | 不合格測試項目 | 化驗結果               |
|------|---------|--------------------|
| 2個豬肝 | 鹽酸克崙特羅  | 百萬分之0.017-0.03 (一) |
| 2個烏雞 | 英氟沙星    | 百萬分之0.17-0.21 (二)  |
| 1個牛肝 | 鏈霉素     | 百萬分之1.4 (二)        |

(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。

(二) 1個烏雞為跟進樣本。

屬低含量，正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

## (二)肉類、家禽及其製品(續)

### 防腐劑

- 除6個已於較早前公布含二氧化硫的肉類樣本，另外16個不合格樣本為：

| 樣本                   | 不合格測試項目 | 化驗結果            |
|----------------------|---------|-----------------|
| 13個牛肉、2個豬肉<br>個及1個羊肉 | 二氧化硫    | 百萬分之12-4300 (一) |

(一) 1個牛肉為跟進樣本。

常用的防腐劑，但在鮮肉類(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用，屬低毒性，並不會對市民健康構成嚴重影響。

## (二)肉類、家禽及其製品(續)

### 致病原

- 全部作致病原測試的樣本均屬滿意。

### 染色料

- 全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

## (三)水產及其製品

- 約1100個樣本，整體合格率為99.5%。今次公布的不合格樣本有3個。
- 測試項目包括
  - 微生物測試
  - 化學測試（例如獸藥殘餘、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

- 除較早前一個已公布含微量孔雀石綠的鯛魚柳樣本外，其餘全部作獸藥殘餘測試的樣本均屬滿意。

### 金屬雜質

- 除較早前1個已公布含鎘超標的蠔肉樣本外，另外3個不合格樣本為：

| 樣本    | 不合格測試項目 | 化驗結果                   |
|-------|---------|------------------------|
| 2個金目鯛 | 汞(水銀)   | 百萬分之1.4 <sup>(一)</sup> |
| 1個帶子  | 鎘       | 百萬分之3 <sup>(二)</sup>   |

(一) 1個為跟進樣本，偶爾進食並不會對健康構成不良影響，但若長期進食，則有機會超出安全水平。

(二) 屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

## (三)水產及其製品(續)

### 毒素

- 所有進行毒素測試的樣本均屬滿意。

### 防腐劑

- 全部作防腐劑測試樣本均屬滿意。

### 微生物

- 全部作微生物測試樣本均屬滿意。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約2300個樣本，當中包括雪糕、芝士、奶類及奶類製品等。
- 除1個樣本不合格外，其餘測試結果均屬滿意。
- 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(防腐劑、染色料、甜味劑)

## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 就致病菌測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 1個不合格樣本為：

| 樣本  | 不合格測試項目 | 化驗結果                    |
|-----|---------|-------------------------|
| 軟雪糕 | 大腸菌群含量  | 每克含1900個 <sup>(一)</sup> |

<sup>(一)</sup>大腸菌群含量及總含菌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。
- 整體合格率為99.8%。今次公布的不合格樣本有1個。
- 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

# (五) 穀類及穀類製品

## 防腐劑

- 1個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果         |
|----|---------|--------------|
| 麵包 | 山梨酸     | 百萬分之1400 (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。

## 金屬雜質及染色料

- 全部作金屬雜質及染色料測試的樣本均屬滿意。

## (六)其他食物

- 約2600個樣本，整體合格率為99.8% ，今次公布的不合格樣本有5個。
- 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
  - 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)

## 化學測試

- 除較早前1個已公布含若丹明B(染色料)的辣椒醬樣本外，另外5個不合格樣本為：

| 樣本     | 不合格測試項目           | 化驗結果           |
|--------|-------------------|----------------|
| 1個提子汽水 | 苯甲酸(防腐劑)          | 百萬分之290 (一)    |
| 3個調味醬  | 二氧化硫(防腐劑)         | 百萬分之86-700 (一) |
|        | 山梨酸(防腐劑)          | 百萬分之560 (一)    |
| 1個調味醬  | 經丁化作用的羥基甲苯(抗氧化劑)  | 百萬分之2100 (二)   |
|        | 經丁化作用的羥基茴香醚(抗氧化劑) | 百萬分之1200 (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) 屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

## 微生物測試

- 全部作微生物測試的樣本均屬滿意。

# 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；
- 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。



# 2007年食品監察計劃 全年總結

# 2007年食品監察計劃

- 全年約65000個樣本，除有恆常監察各樣主要食品種類，例如蔬菜、肉類、水產、奶類及穀類等，中心自2007年始進行多個專項及時令食品調查，包括：

## 專項食品調查

- 白飯魚內的甲醛
- 肉類及肉類製品中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- 飯盒含微生物的情況
- 雪糕含微生物的情況
- 湯料及辣味零食中的染色料
- 醃製水果及蔬菜中的防腐劑
- 肉類中的二氧化硫
- 非瓶裝飲品及涼茶含微生物及添加劑的情況
- 水產及水產製品中的孔雀石綠

- 麵粉製食品中的溴酸鉀
- 果仁類、穀物及其製品中的黃曲霉毒素
- 辣椒及咖喱製醬料或調味粉中的染色料

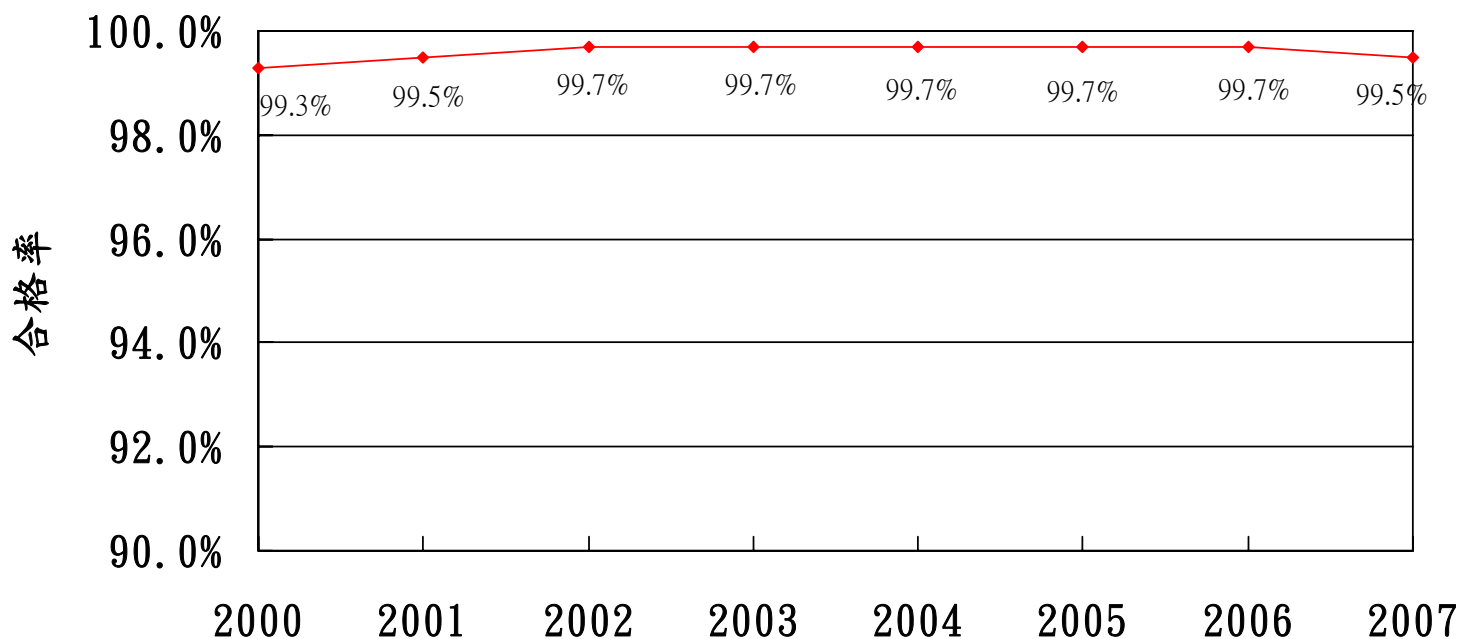
## 時令食品調查

- 賀年食品
- 糉子
- 月餅
- 大閘蟹
- 自助餐食物及盆菜

# 整體合格率

- 整體測試合格率为99.5%，與去年(合格率99.7%)的情況相約。

食品監察整體合格率 (2000 - 2007)



# 不同食物種類的結果

- 全年共326個不合格樣本。

| 食物種類         | 樣本數目* | 不合格樣本 | 合格率   |
|--------------|-------|-------|-------|
| 蔬菜、水果及其製品    | 26000 | 107   | 99.6% |
| 肉類、家禽及其製品    | 7000  | 66    | 99.1% |
| 水產及其製品       | 4000  | 66    | 98.5% |
| 奶類、奶類製品及冰凍甜點 | 12000 | 46    | 99.6% |
| 其他           | 16000 | 41    | 99.7% |
| 合計           | 65000 | 326   | 99.5% |

\*註：樣本數目為約數

# 蔬菜、水果及其製品

- 約26000個樣本，共107個不合格，整體合格率為99.6%。
- 不合格的樣本主要涉及醃製蔬果，被檢出含超標或法例不允許使用的防腐劑。
- 亦有蔬菜樣本被檢出含超出法例標準金屬雜質，但含量屬於低。
- 在個別蔬果樣本中檢出除害劑殘餘不合格，但比率及含量均屬於低。
- 有青豆樣本被檢出含違規添加的染色料，但受市民所關注的橙及蕃薯，全部樣本均不含添加染色料。

# 肉類、家禽及其製品

- 約7000個樣本，共66個不合格，整體合格率為99.1%。
- 不合格的樣本主要涉及含超標或法例不允許使用的防腐劑，其中一些肉類樣本被檢出含違法添加的二氧化硫。
- 獸藥殘餘方面，有個別豬肉及豬肝樣本被檢出含低分量鹽酸克崙特羅，全部均不涉及食物中毒個案。

# 水產及其製品

- 約4000個樣本，共66個不合格，整體合格率为98.5%。
- 不合格的樣本主要涉及獸藥殘餘，包括有淡水魚類樣本含孔雀石綠及硝基呋喃，但蝦的樣本則全部屬滿意。
- 另外，有關懷疑有假白飯魚的情況，中心於2007年初進行一項有關白飯魚的專項食品調查，結果沒有發現假白飯魚，但有樣本被檢出含法例禁用的防腐劑甲醛。
- 年初曾有扇貝樣本被檢出含高水平的貝類毒素，而其後抽取的貝類樣本中，並沒發現含高水平的毒素。
- 中心亦發現有個別鹹魚樣本被檢出含高水平的組胺，並已提醒公眾停止食用。
- 大型的捕獵魚類如劍魚、吞拿魚及金目鯛等，一向都是含重金屬的高風險食物，中心監察計劃中發現有個別魚類樣本含超出法例標準的汞。

# 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 約12000個樣本，共46個不合格，整體合格率為99.6%。
- 不合格的樣本包括雪糕及奶，主要涉及衛生指標問題，樣本中的大腸菌群含量或總含菌量超出法例標準，但全部致病原測試均屬滿意。



# 其他食品

- 約16000個樣本，共41個不合格，整體合格率為99.5%。
- 整體超標或違規情況並不嚴重，不合格的樣本主要有：
  - 點心：
    - 個別樣本被檢出含超標或法例不准許的防腐劑，其次為染色料及致病原。
  - 混合食品：
    - 全部不合格的樣本均涉及含致病原，例如蠟樣芽胞桿菌、沙門氏菌及金黃葡萄球菌等，可能引致腸胃不適。
  - 調味料及醬油：
    - 個別樣本被檢出含超標或法例不准許的防腐劑或染色料。

# 給食物業界的建議

- 在醃製蔬菜、肉類製品及鮮肉樣本中檢出超標或法例不准許使用的防腐劑，是2007年度監察結果的主要問題之一，亦有零食及調味醬料等樣本被發現含法例不准許使用的染色料及等添加劑。業界在配製食品時，必須符合優良製造規範及有關法例規定，亦須適當地貯存鮮肉。
- 至於有貝類樣本被發現含高水平貝類毒素的情況，業界應向可靠的供應商採購食物，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 此外，個別即食食物樣本被檢出含致病原方面，業界在處理食物時必須遵守衛生守則，尤其要注意適當儲存食物的時間及溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度或以上)，並將生的食物與即食食物分開。
- 業界應不時留意中心發放的資訊，例如透過中心的網頁、食物警報、刊物、函件及業界諮詢論壇等以獲悉有關食物安全的最新情況。

# 給公眾的建議

- 就有個別食物樣本含超標/法例不准使用的添加劑或獸藥殘餘的情況，大部份樣本的含量屬於低，市民無需太過擔心，但要保持均衡飲食。
- 至於較早前曾有扇貝樣本被檢出含高水平的貝類毒素，雖然其後的貝類樣本再沒被檢出高水平的毒素，但貝類乃屬含毒素的高風險食物，在烹煮及進食前先除去內臟及生殖腺，每次只進食小量，並且避免食用烹調汁液，以減低中毒的風險。
- 有個別魚類樣本含超標的汞，市民應保持均衡飲食，而幼童、孕婦和計劃懷孕的婦女等容易受汞影響的羣組，宜避免進食體型較大的捕獵魚類。
- 另外，有蔬菜樣本被檢出除害劑殘餘不合格，但比率及含量均屬於低，市民只要將蔬菜及生果徹底清洗，便能進一步減低風險。
- 中心亦曾在炒飯、意粉及盆菜等混合食品樣本檢出含致病原，市民應光顧持牌食肆，並注意其衛生情況；如購買外賣食品，則須盡快進食。

# 2008年食品監察計劃

- 中心於2008年會繼續採取「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。
- 在策劃食品監察計劃時，中心會考慮不同元素，包括市民的食用量、食物的風險、以往的監察數據及本地和海外發生的食物事故。在2008年的監察計劃，中心除了會針對2007年的一些違規情況，如肉類含禁用的二氧化硫及醃製蔬菜防腐劑超標，亦會繼續進行各項如賀年食品、月餅及水產中獸藥殘餘情況等的時令及專項食品調查。另外，中心會對市民關注的項目，如貝類中的污染物及市民常吃的食物，包括點心、街頭小食及早餐食物等進行專項調查。
- 中心亦會因應最新的法例修訂及發展，例如《食物內防腐劑規例》，進行相應的食品監察。
- 中心會繼續透過不同渠道，適時地公布食品監察的結果，讓公眾可掌握有關食物安全最新的資訊，並密切留意各地有關食物安全的最新情況，適切地調節監察計劃。