

# 2008年第一期食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

2008年3月

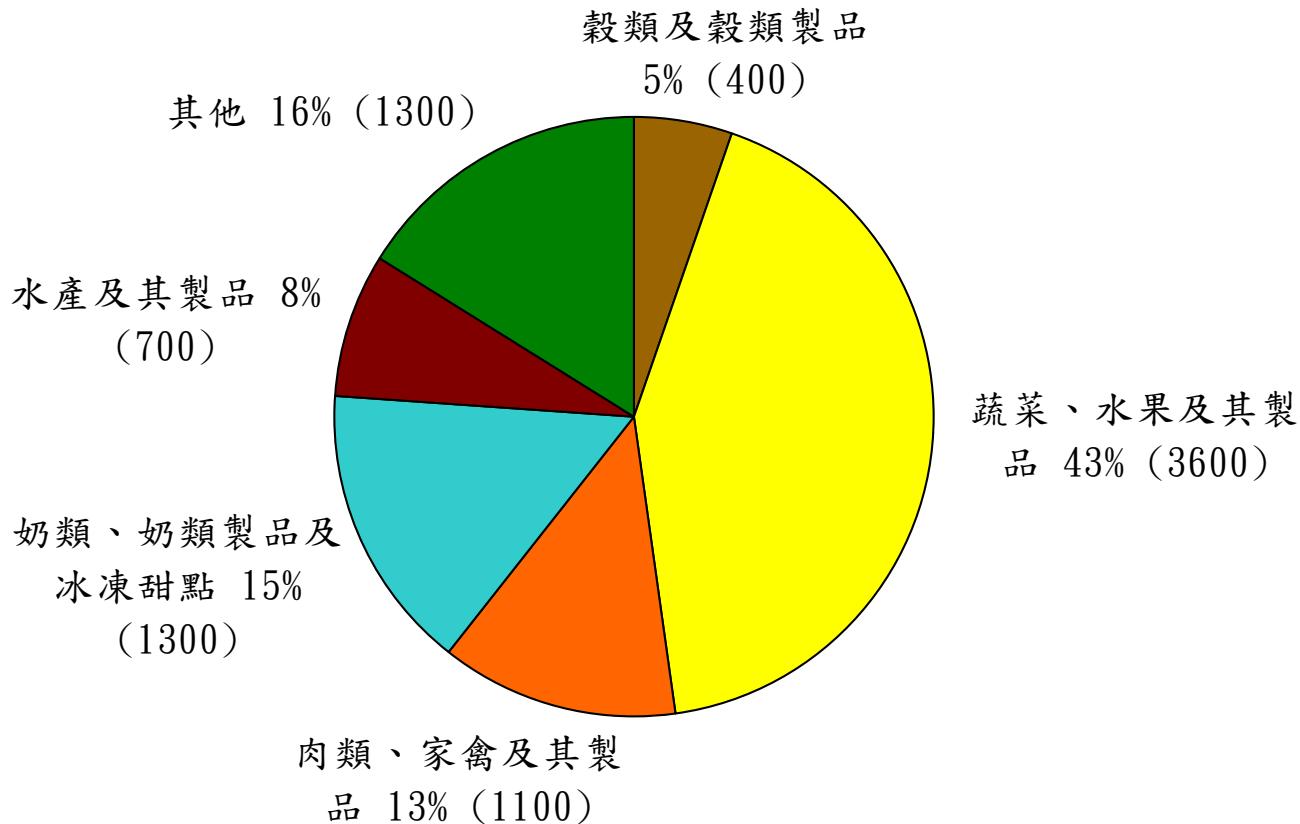


# 引言

- 承接2007年的經驗，食物安全中心(中心)於2008年繼續採取「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。
- 中心於今年一月已公布有關「賀年食品」的時令食品調查，讓公眾可適時地掌握有關食品的最新安全資訊。
- 以下是中心根據今年一至二月間完成的食品監察分析所作的報告。

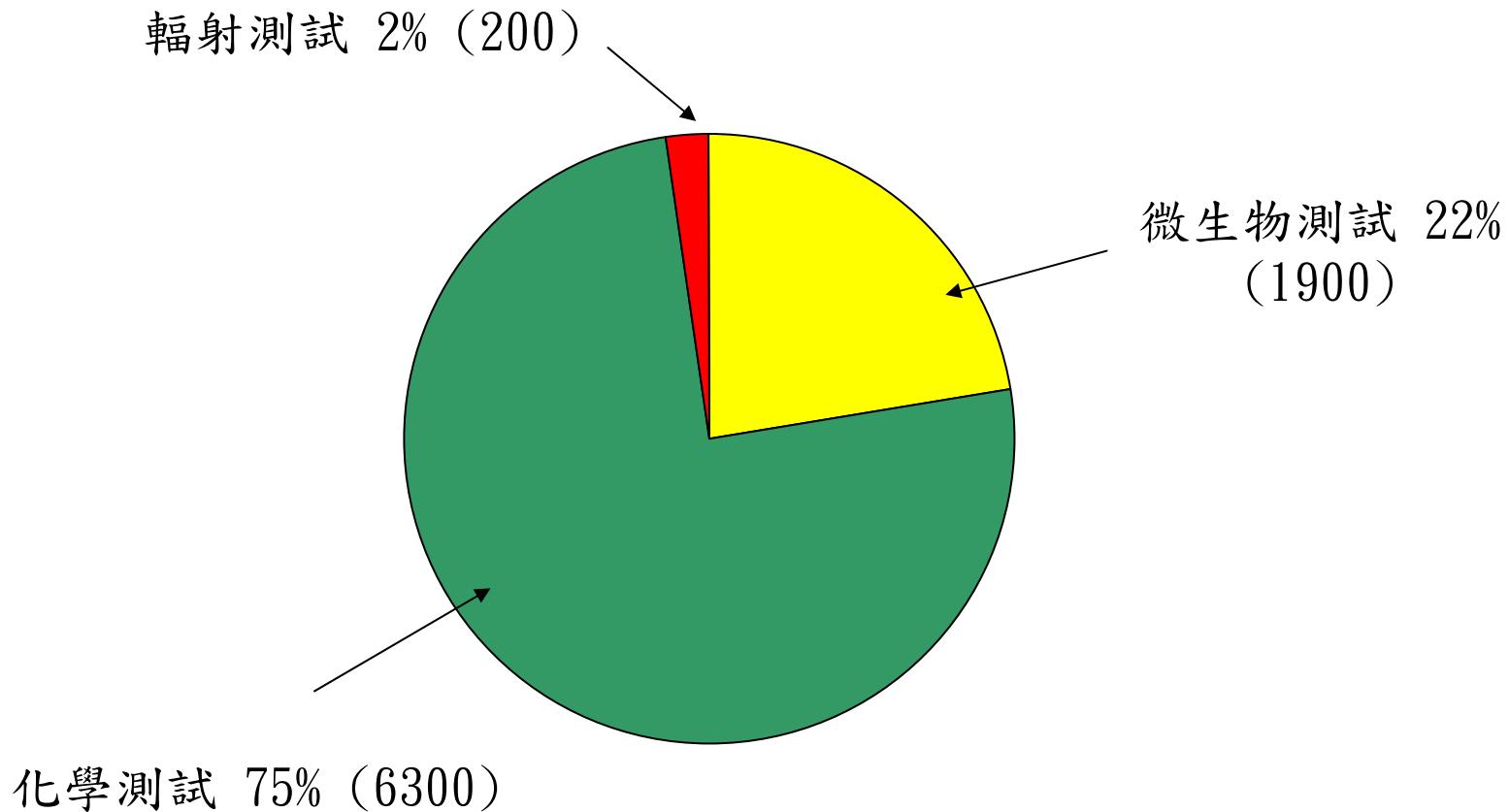
# 食物樣本種類

- 約8400個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數

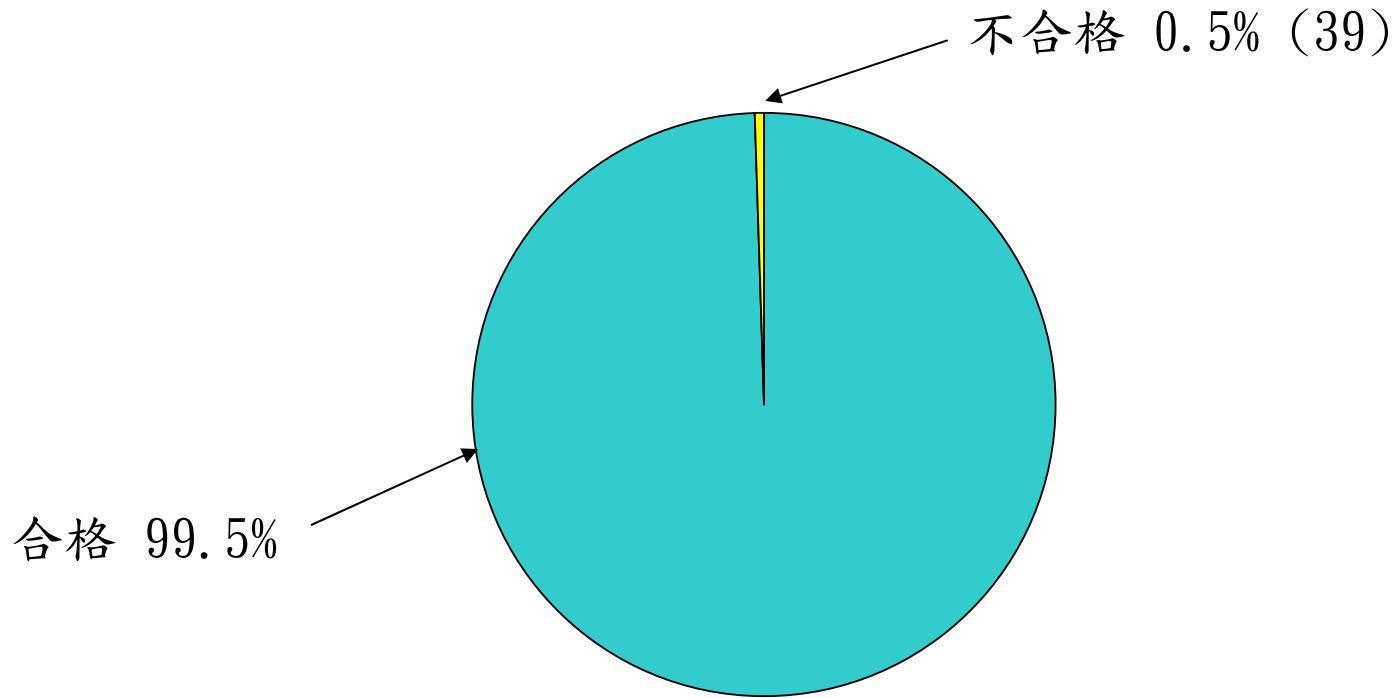
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 整體測試合格率為99.5%。
- 共有39個樣本不合格。



# 不合格樣本

- 39個不合格樣本中，18個為已公布的測試結果。其餘的21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	3600	9
肉類、家禽及其製品	1100	3
水產及其製品	700	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1300	0
穀類及穀類製品	400	2
其他	1300	4
合計	8400	21

# (一) 蔬菜、水果及其製品

- 約3600個樣本，整體合格率為99.5%。今次公布的不合格樣本有9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

- 全部作除害劑殘餘測試的樣本均屬滿意。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 防腐劑

- 除10個較早前公布的不合格賀年食品樣本外，另外5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個榨菜	二氧化硫	百萬分之1000 (一)
	苯甲酸	百萬分之2400 (一)
1個大頭菜	二氧化硫	百萬分之1800 (一)
1個菜脯條	苯甲酸	百萬分之2100 (一)
1個甜酸子薑	苯甲酸	百萬分之540 (一)
1個竹笙	二氧化硫	百萬分之5900 (一)

(一) 1個竹笙為跟進樣本。

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

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個髮菜	鎘	百萬分之1.7 – 1.8 (一)

(一) 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

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個紅豆卜	橙黃II	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。

## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約1100個樣本，整體合格率為99.7%。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)

## 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。

# (二) 肉類、家禽及其製品(續)

## 獸藥殘餘

- 在一及二月期間作獸藥殘餘測試的樣本全部均屬滿意。但最近中心在食品監察計劃發現一個罐頭豬肉製品樣本被檢出含微量鹽酸克崙特羅(俗稱哮喘藥)，含量為百萬分之0.0027，按該樣本的含量，在正常食用情況下，對健康造成不良影響的機會亦很微。

## 防腐劑

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個牛肉	二氧化硫	百萬分之20 (一)
1個羊脾	二氧化硫	百萬分之410 (一)
1個排骨	苯甲酸	百萬分之420 (二)

(一) 常用的防腐劑，但在鮮肉(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) 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。

### (三) 水產及其製品

- 約700個樣本，整體合格率為98.9%。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3個已公布含微量孔雀石綠的鯪魚肉、鯛魚柳及蜆肉樣本外，其餘全部作獸藥殘餘測試的樣本均屬滿意。

## 防腐劑

- 除較早前1個已公布的不合格賀年食品樣本外，其餘全部作防腐劑測試的樣本均屬滿意。

## 毒素

- 所有進行毒素測試的樣本均屬滿意。

# (三)水產及其製品(續)

## 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
2個劍魚刺身	汞(水銀)	百萬分之0.94 – 1.8 (一)

(一) 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。

## 微生物

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個生蠔	諾沃克類病毒基因檢測	被檢出(二)

(二) 諾沃克類病毒可能引致嘔吐、腹瀉、腹痛及輕微發燒等不適。

# (四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約1300個樣本，當中包括雪糕、芝士、奶類及奶類製品等。
- 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)
- 全部測試結果均屬滿意。

# (五) 穀類及穀類製品

- 約400個樣本，包括麵包、餅乾、飯及麵等。
- 整體合格率為99.3%。今次公布的不合格樣本有2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

- 除較早前1個已公布的不合格賀年食品樣本外，其餘全部作防腐劑測試的樣本均屬滿意。

## 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
2個米粉	鎘	百萬分之0.24 (一)

(一) 1個米粉為跟進樣本。  
屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

# (六)其他食物

- 約1300個樣本，整體合格率為99.5%，今次公布的不合格樣本有4個。
- 食物樣本種類包括：

混合食品	調味料及醬油
<input type="checkbox"/> 致病原、染色料和防腐劑	<input type="checkbox"/> 染色料和防腐劑
點心	小食
<input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑、染色料和甜味劑	<input type="checkbox"/> 甜味劑、染色料和防腐劑
飲料	蛋及蛋類製品
<input type="checkbox"/> 致病原、染色料、甜味劑和防腐劑	<input type="checkbox"/> 致病原和染色料
壽司及刺身	其他
<input type="checkbox"/> 微生物測試和金屬雜質	
糖及糖菓	
<input type="checkbox"/> 致病原、甜味劑、染色料和防腐劑	

# (六) 其他食物(續)

## 化學測試

- 除較早前3個已公布的不合格賀年食品樣本外，另外3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個朱古力	山梨酸(防腐劑)	百萬分之320 (一)
1個豬肉卷	鹽酸克崙特羅(乙類促效劑)	百萬分之0.0025 (二)
1個紅包	若丹明B (染色料)	被檢出 (三)

(一)常用的防腐劑，但不准許在該食品中使用，屬低毒性，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)不准許使用，但屬低含量，正常食用情況下，對健康造成不良影響的機會很微。

(三)在食物中不准許使用。

# (六) 其他食物(續)

## 微生物測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
咖喱雞飯	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌(致病菌)	每克含十萬個 (一)

(一) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

# 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。
- 至於分別含致病菌及諾沃克類病毒基因的咖喱雞飯及生蠔樣本，可能引致腸胃不適，例如肚痛、嘔吐及腹瀉等。
- 其中兩個劍魚樣本檢出的汞含量，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，損害神經系統，特別是孕婦、嬰兒及幼童較易受到影響。
- 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、金屬雜質或染色料。

# 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。
- 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。
- 告知顧客所提供的魚類或其製品食物所屬的魚類品種。
- 應將食物保持在適當的溫度(攝氏60度或以上;攝氏4度或以下)；需翻熱的食物必須徹底加熱至中心溫度達攝氏75度或以上。

# 給公眾的建議

- 應光顧持牌食肆，並進食經徹底煮熟的水產食物，以減低食物中毒的風險。
- 應向可靠的店舖購買食物。
- 幼童、孕婦和計劃懷孕的婦女等容易受汞影響的羣組，應避免進食體型較大(如劍魚及吞拿魚)的捕獵魚類。
- 徹底把乾菜類食物洗浸和煮熟，可清除大部份的「二氧化硫」。
- 保持均衡飲食，減低食物風險。