

2008年第二期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

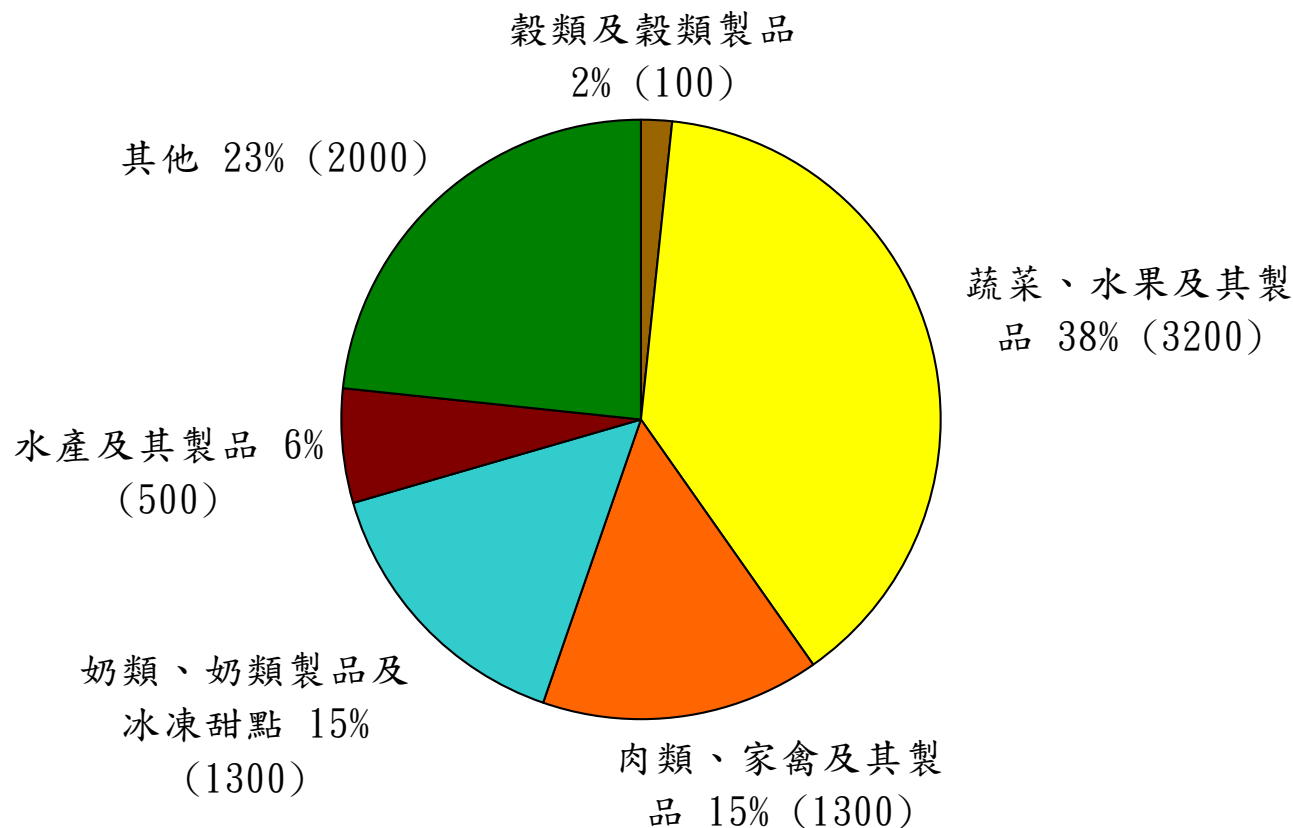
2008年5月

引言

- 食物安全中心(中心)在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。
- 除日常食品監察外，中心在年近端午節前剛完成了一項有關「糉子」的時令食品調查；另外，最近中心亦進行了一項有關「中式早點」的普及食品專題調查，適時地向市民公布該兩類食品的最新食物安全資訊。
- 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。

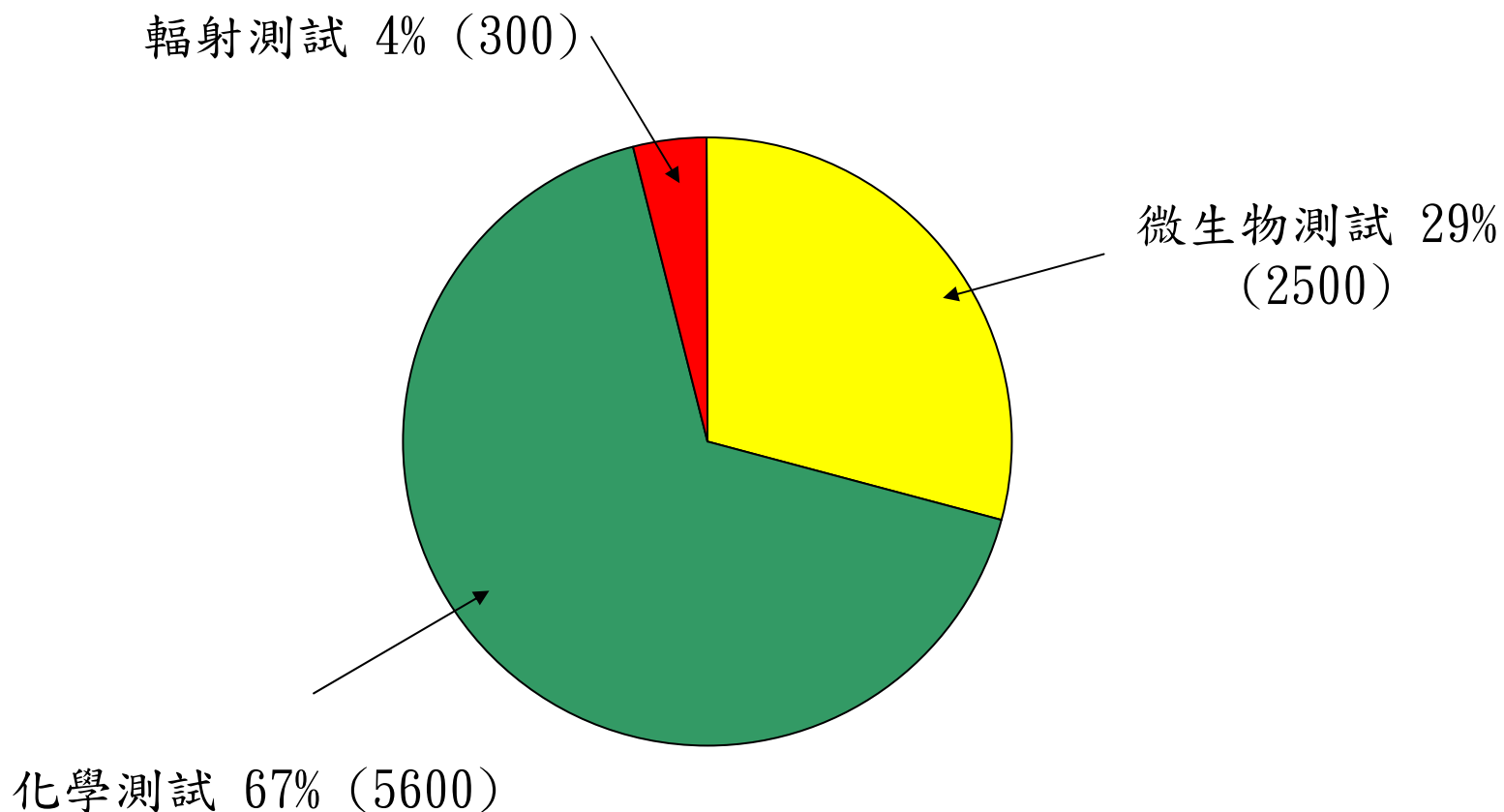
食物樣本種類

- 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

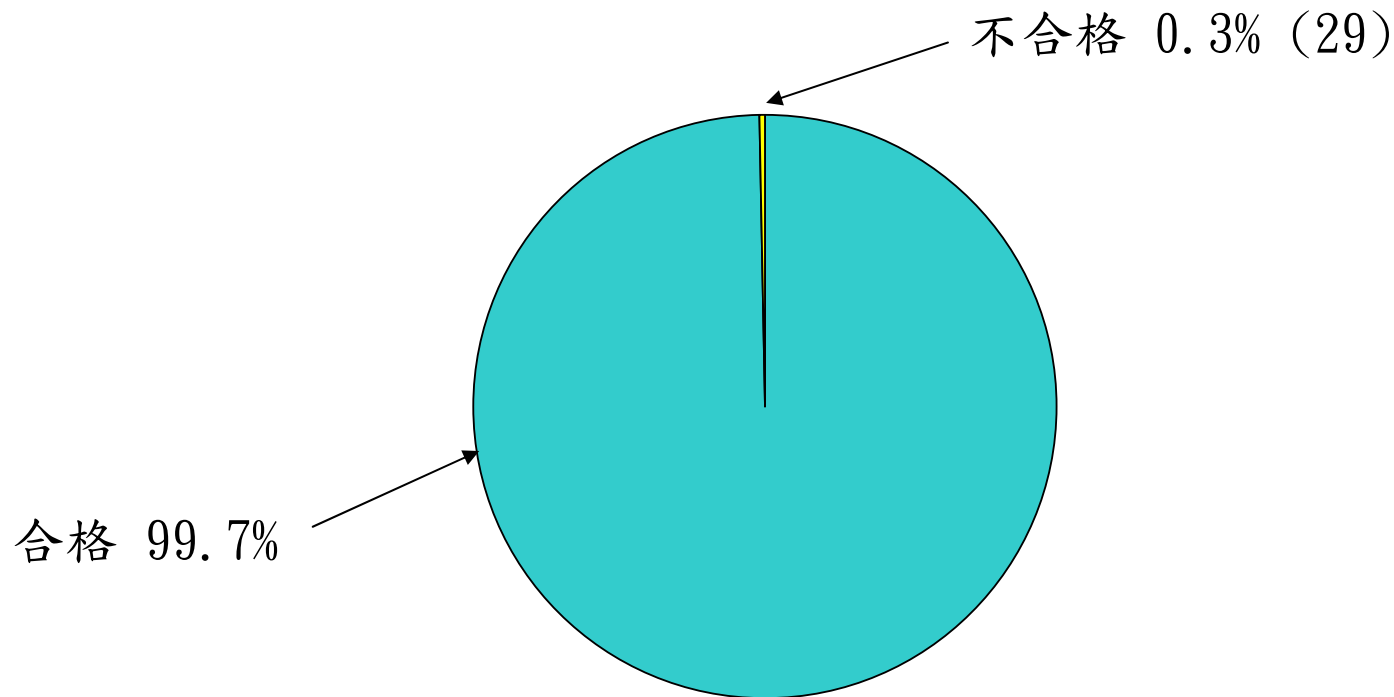
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率为99.7%。
- 共有29個樣本不合格。



不合格樣本

- 29個不合格樣本中，2個為已公布的測試結果。其餘的27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	3200	3
肉類、家禽及其製品	1300	6
水產及其製品	500	4
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1300	3
穀類及穀類製品	100	6
其他	2000	5
合計	8400	27

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約3200個樣本，整體合格率為99.9%。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
 - 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)

微生物測試

- 全部作微生物測試的樣本均屬滿意。

金屬雜質

- 全部作金屬雜質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。

甜味劑

- 全部作甜味劑測試的樣本均屬滿意。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

除害劑殘餘

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
綠燈籠椒	甲胺磷	百萬分之2 (一)

(一) 含量屬低，並不會對市民健康構成嚴重影響。而徹底清洗及煮熟蔬菜，可清除大部份甲胺磷。

(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
1個大頭菜	二氧化硫	百萬分之1300 (一)
1個菜脯條	苯甲酸	百萬分之1200 (一)

2個均為以往不合格樣本的跟進樣本。

(一) 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。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1300個樣本，整體合格率為99.4%。今次公布的不合格樣本有6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

- 除較早前1個已公布的不合格豬肉製品樣本被檢出含微量鹽酸克崙特羅(俗稱哮喘藥)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個豬肉	鹽酸克崙特羅	百萬分之0.002-0.0034 (一)
1個豬肉鬆	鹽酸克崙特羅	百萬分之0.002 (一)

(一) 不准許使用，但按以上樣本的含量，在正常食用情況下，對健康造成不良影響的機會很微。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個豬肉	二氧化硫	百萬分之33 - 67 (一)
1個牛肉	二氧化硫	百萬分之780 (一)

(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。

(三)水產及其製品

- 約500個樣本，整體合格率為99.0%。今次公布的不合格樣本有4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)

金屬雜質

- 所有進行金屬雜質測試的樣本均屬滿意。

防腐劑

- 所有進行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)

獸藥殘餘

- 除較早前1個已公布含微量硝基呋喃類的多寶魚樣本外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
多寶魚	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.021 (一)

(一) 目前未有足夠資料證明會影響食用安全。

微生物

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
3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。
- 整體合格率為99.8%。今次公布的不合格樣本有3個。
- 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)

- 就致病菌測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 同一批次的3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
同一批次(3個樣本) 的瓶裝鮮奶	大腸菌群含量	在0.1毫升內檢出 ^(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100個樣本，包括麵包、餅乾、飯及麵等。
- 整體合格率為95.9%。今次公布的不合格樣本有6個。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
 - 金屬雜質
 - 染色料
 - 除害劑殘餘
 - 防腐劑

(五) 穀類及穀類製品

金屬雜質

- 全部作金屬雜質測試的樣本均屬滿意。

(五) 穀類及穀類製品

防腐劑

■ 6個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
6個即食麵		
❑ 3個麵餅	特丁基對苯二酚	百萬分之85 - 130 (一)
❑ 6個調味油	特丁基對苯二酚	百萬分之110 - 200 (一)
❑ 2個辣椒醬	苯甲酸	百萬分之520 - 540 (二)

(一) 目前在本港屬不准許使用的抗氧化劑，但根據食品法典委員會《食品添加劑通用標準》，在該類食物的准許用量為百萬分之200。檢出的含量屬低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 常用的防腐劑，但含量超出法例標準，毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響。

(六)其他食物

- 約2000個樣本，整體合格率为99.7%，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	調味料及醬油 ❑ 染色料、防腐劑和甜味劑
點心 ❑ 致病原、防腐劑、染色料和甜味劑	小食 ❑ 甜味劑、染色料和防腐劑
飲料 ❑ 致病原、染色料、甜味劑和防腐劑	蛋及蛋類製品 ❑ 致病原和染色料
壽司及刺身 ❑ 微生物測試、金屬雜質和防腐劑	其他
糖及糖菓 ❑ 致病原、甜味劑、染色料和防腐劑	

(六)其他食物(續)

化學測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個花椒	若丹明B及藏猩紅3B(染色料)	被檢出 (一)

(一)在食物中不准許使用。

(六)其他食物(續)

微生物測試

■ 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個麻辣雞煲	沙門氏菌(致病原)	在25克內被檢出 (一)
1個雞絲湯河	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含34萬個 (二)
1個南乳蓮藕炆肉片飯	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含17萬個 (二)
1個沙薑雞翼飯	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含14萬個 (二)

(一)及(二) 沙門氏菌及蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關店鋪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

- 有些樣本被檢出致病菌含量超標，顯示該些食物處理的過程欠缺衛生。業界要避免過早配製食物，並確保食物保持在適當的溫度(攝氏60度或以上;攝氏4度或以下)，應徹底煮熟食物，如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。
- 鮮奶樣本含大腸菌群顯示衛生情況欠理想。製造商必須確保鮮奶經適當的消毒程序，並保持生產線及廠房環境衛生。
- 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、獸藥殘餘或除害劑殘餘。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。市民應保持均衡飲食，減低食物風險。