

# 2008年第三期食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

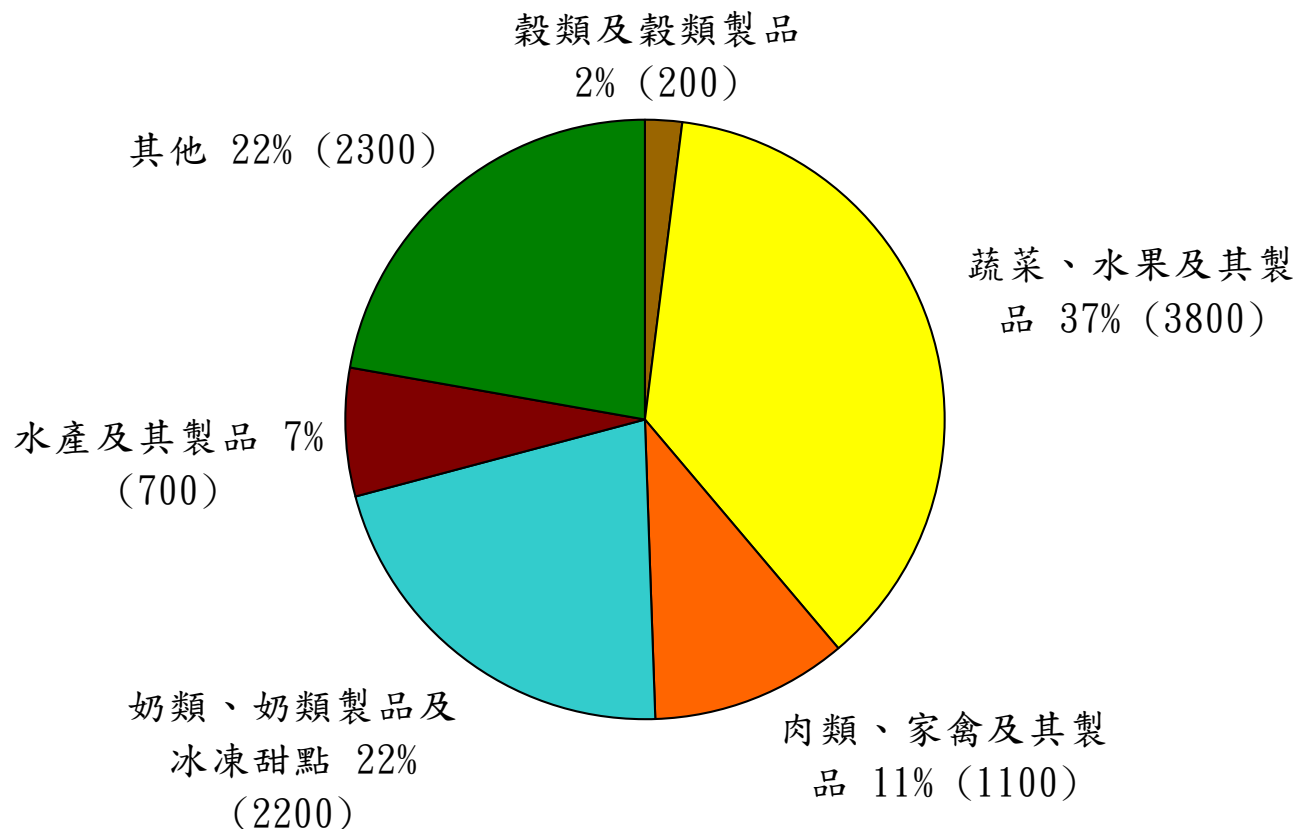
2008年7月

# 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。
- 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。

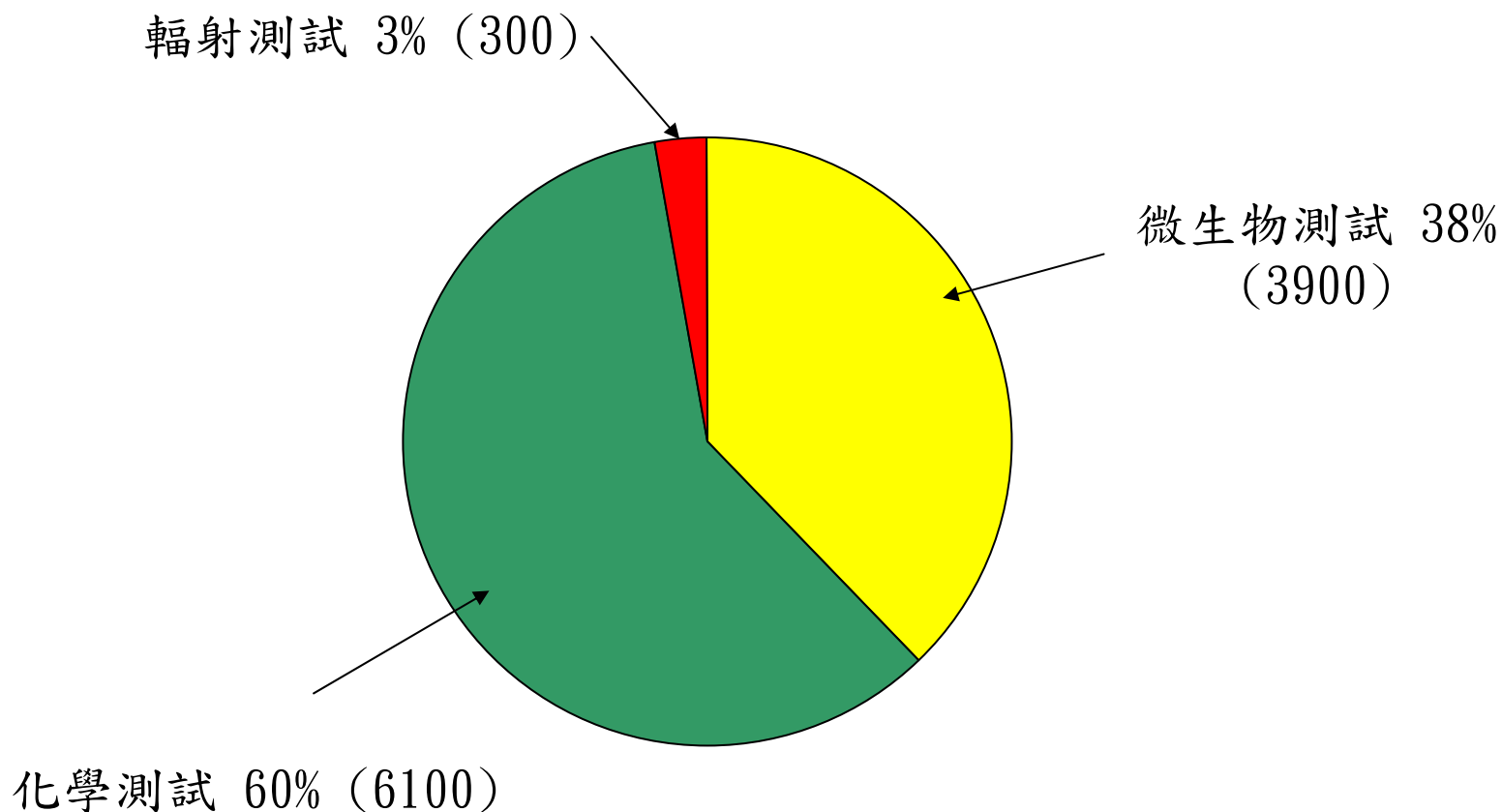
# 食物樣本種類

- 約10200個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數

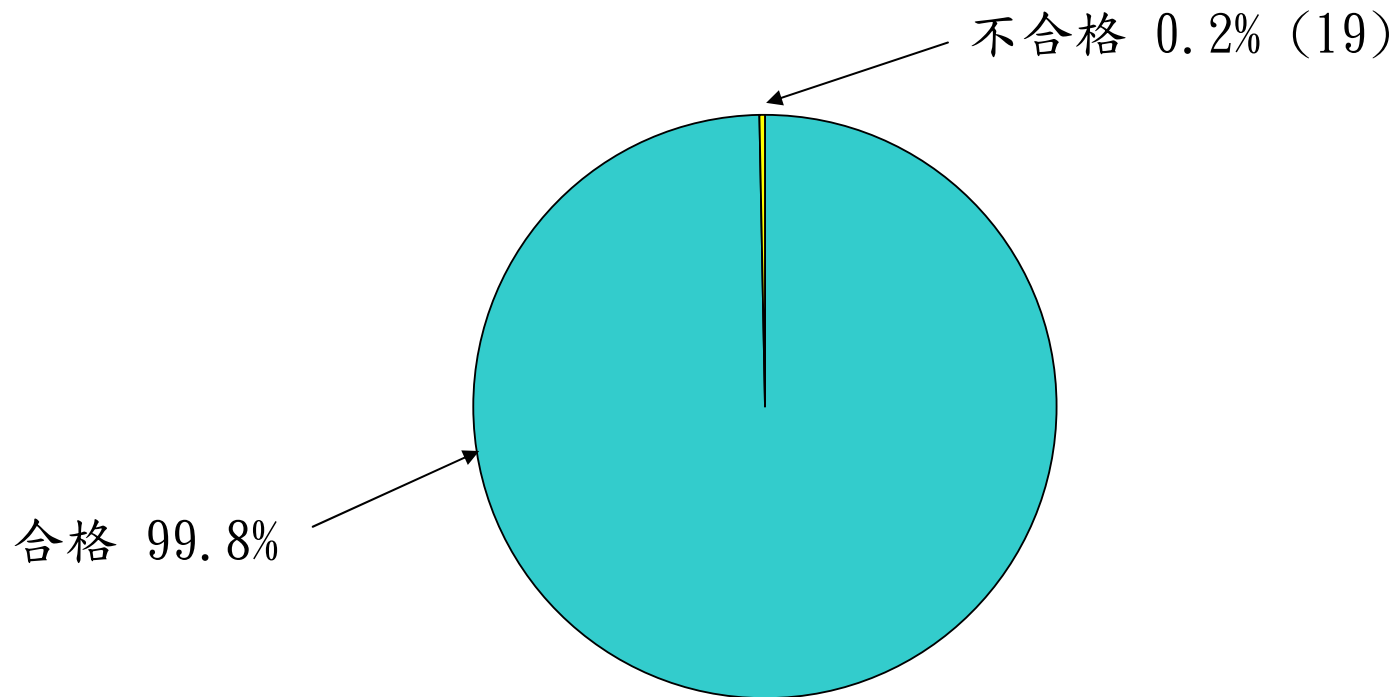
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 整體測試合格率為99.8%。
- 共有19個樣本不合格。



# 不合格樣本

- 19個不合格樣本中，1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	3800	3
肉類、家禽及其製品	1100	5
水產及其製品	700	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	2200	1
穀類及穀類製品	200	3
其他	2300	6
合計	10200	18

註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

# (一) 蔬菜、水果及其製品

- 約3800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

# (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。

## 防腐劑及染色料

- 全部作防腐劑及染色料測試的樣本均屬滿意。



# (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
芫荽及菠菜	鎘	百萬分之0.23 - 0.41 (一)

(一) 含量超出法例標準，但正常食用情況下，不會對市民健康構成嚴重影響。而徹底洗浸蔬菜，可把依附在蔬菜表面的鎘清除。

# (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
雜菜沙律	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。

## (二)肉類、家禽及其製品

- 約1100個樣本，整體合格率為99.5%。今次公布的不合格樣本有5個。
- 測試項目包括：
  - 微生物測試
  - 化學測試(例如防腐劑、獸藥殘餘和染色料等)。

## (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)

### 防腐劑

■ 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
新鮮牛肝	二氧化硫	百萬分之120 (一)
叉燒	二氧化硫	百萬分之18 (一)
薩拉米香腸	山梨酸	百萬分之140 (二)
扎肉	山梨酸	百萬分之130 (二)

(一) 常用的防腐劑，但在肉類中不准許使用，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)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
急凍乳豬	金霉素	百萬分之0.13 (一)
	磺胺類藥	百萬分之0.27 (二)

(一、二) 含量超過法例標準，但正常食用情況下，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，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）。
- 全部結果均屬滿意。

## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約2200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99.96%。今次公布的不合格樣本有1個。
- 測試項目包括
  - 微生物測試(總含菌量、致病菌，例如沙門氏菌和金黃葡萄球菌)
  - 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。
- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個軟雪糕	大腸菌群含量	每克含570個 <sup>(一)</sup>

(一) 大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準。

## (五) 穀類及穀類製品

- 約200個樣本，包括飯、麵及穀類早點等。
- 整體合格率為98.3%。今次公布的不合格樣本有3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(續)

## 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。

## 除害劑殘餘

- 全部作除害劑殘餘測試的樣本均屬滿意。

# (五) 穀類及穀類製品(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
2個即食麵 ▣ 1個調味油 ▣ 1個辣椒醬	特丁基對苯二酚 二氧化硫	百萬分之220 (一) 百萬分之9.4 (二)

(一) 含量超出法例標準，按檢出的含量，不會對市民健康構成嚴重影響。

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

# (五) 穀類及穀類製品(續)

## 致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豉油皇炒麵	蠟樣芽胞桿菌	每克含110萬個 (一)

(一) 蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

## (六)其他食物

- 約2300個樣本，整體合格率为99.7%，今次公布的不合格樣本有6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、染色料和金屬雜質	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 ❑ 微生物測試和金屬雜質	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

- 除1個已公布的不合格油條樣本被檢出含硼砂外，另外2個不合格樣本為：

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

花椒為早前已公布的不合格樣本的跟進樣本。

(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
玉子豆腐肉燥飯	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每克含36萬個 (一)
雞翼肉燥飯	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每克含520萬個 (一)
燒鰻魚雞肉丸子飯	蠟樣芽胞桿菌	每克含16萬個 (二)
合桃糊	蠟樣芽胞桿菌	每克含140萬個 (二)

(一、二) 產氣莢膜梭狀芽胞桿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

- 今次有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。
- 炎熱的夏季是每年爆發食物中毒的高峰期，業界應加強衛生以確保食物安全，包括徹底煮熟食物，然後盡快供餐，並確保食物保持在適當的溫度(攝氏60度以上;攝氏4度或以下)。如需冷卻已煮熟食物，要縮短時間。需要翻熱的食物必須徹底加熱至中心溫度達攝氏75度或以上。
- 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如染色料、防腐劑、除害劑殘餘或獸藥殘餘。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。