

2008年第四期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年10月

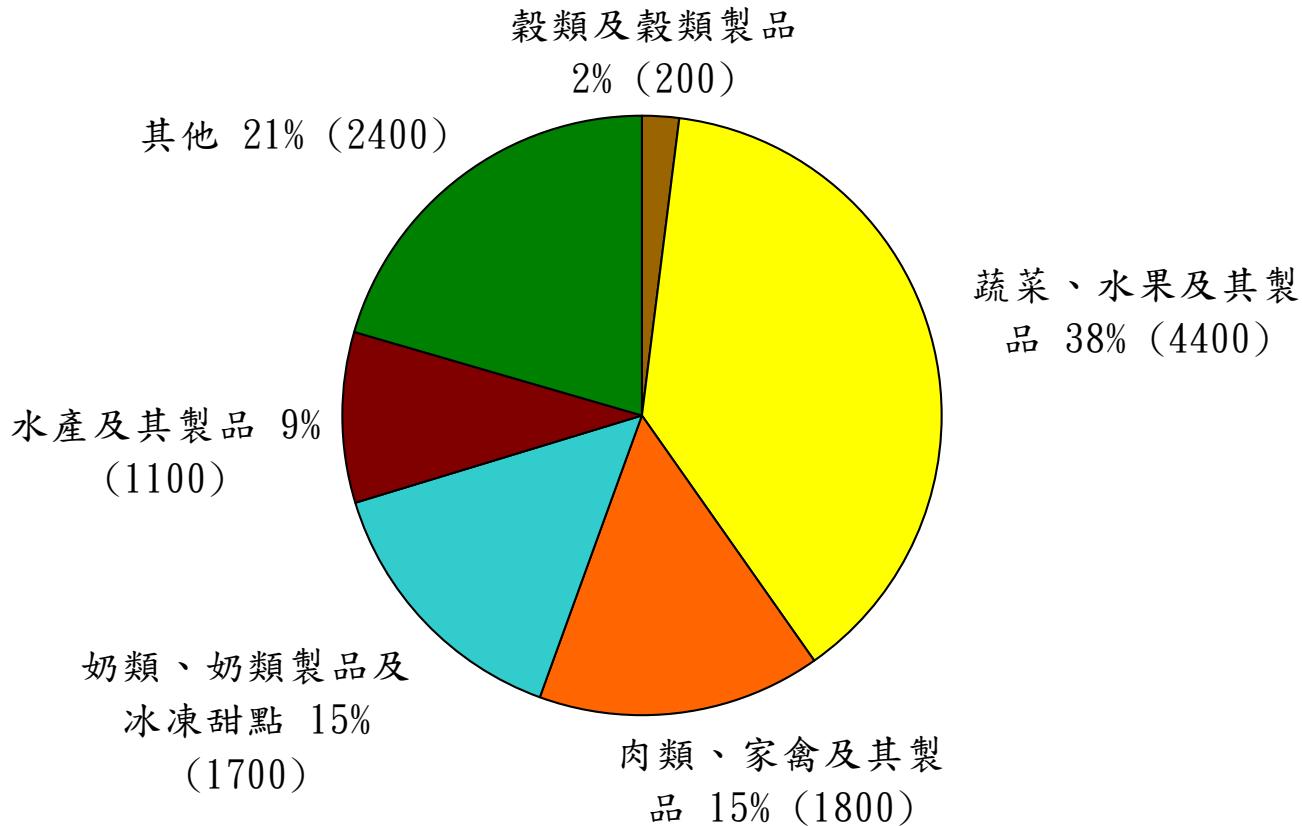


引言

- 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，中心在較早前亦完成了以下的時令及專項食品調查，已適時地向市民公布該些食品的最新食物安全資訊。
 - 時令食品調查：「月餅」
 - 專項食品調查：「雪糕含微生物的情況」及「肉類中的二氧化硫」
- 以下是中心根據今年七至八月間完成的食品監察分析所作的報告。

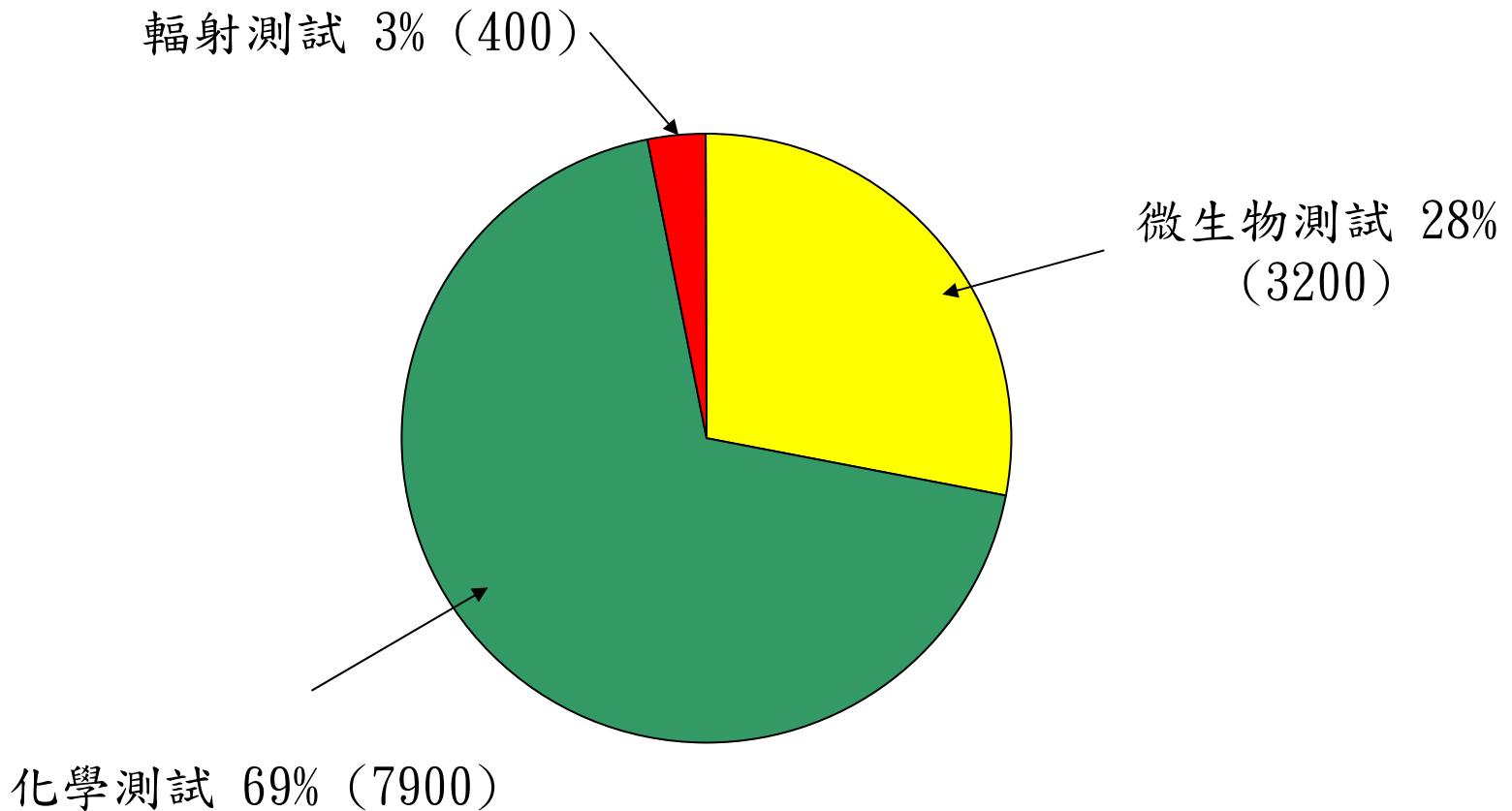
食物樣本種類

- 約11500個包括多種不同類別的食物樣本。



註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

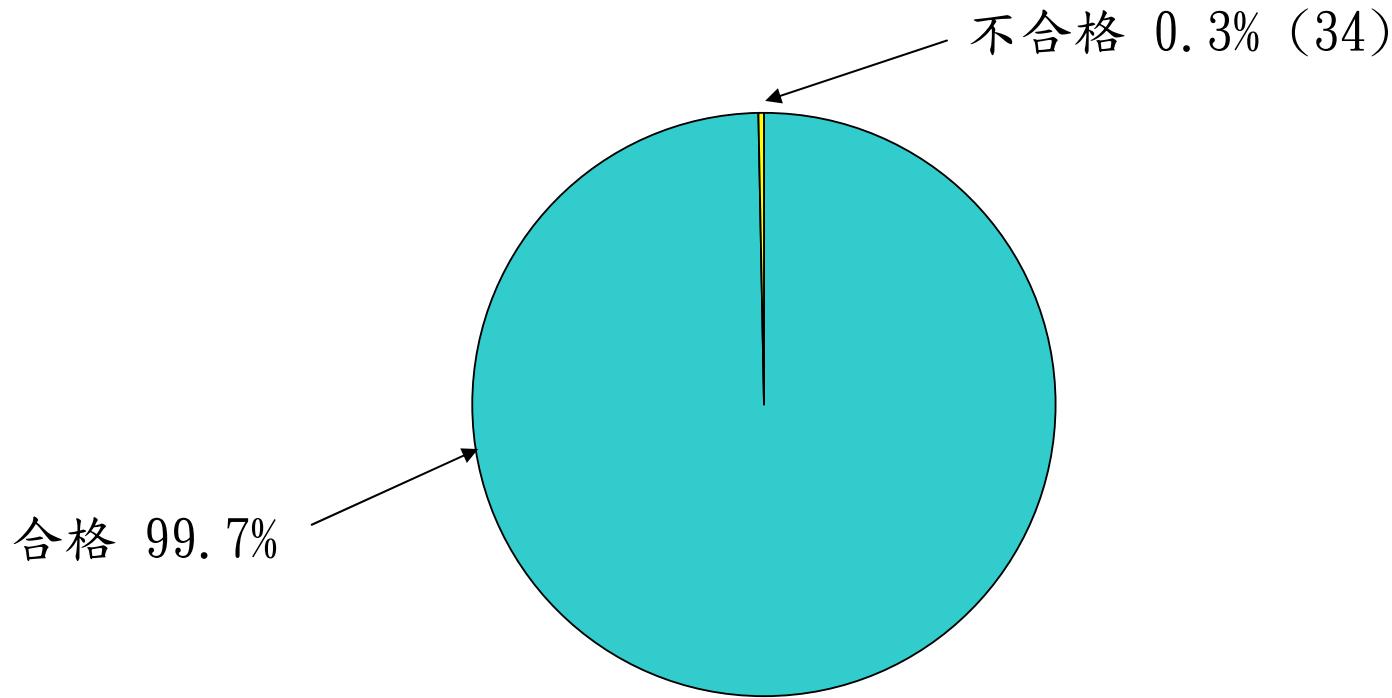
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率為99.7%。
- 共有34個樣本不合格。



不合格樣本

- 34個不合格樣本中，20個為已公布的測試結果。其餘的14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	4400	4
肉類、家禽及其製品	1800	2
水產及其製品	1100	6
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1700	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	2400	2
合計	11500	14

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4400個樣本，整體合格率為99.9%。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
 - 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合格。

染色料

- 全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蕎頭	二氧化硫	百萬分之580 (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。

(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
茄子	鎘	百萬分之0.17 (一)
羅馬生菜	鎘	百萬分之0.14 (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
通菜	甲胺磷	百萬分之3.4 (一)

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

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1800個樣本，整體合格率為98.9%。今次公布的不合格樣本有2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合格。

染色料

- 除1個較早前已公布的炸豬大腸樣本含橙黃II外，其餘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

- 除較早前16個已公布的肉類樣本含二氧化硫外，另外1個不合格為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
牛丸	苯甲酸	百萬分之340 (一)

(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) 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
冰鮮豬肉	鹽酸克崙特羅 沙丁胺醇	百萬分之0.0016 (一) 百萬分之0.002 (二)

(一、二) 不准許使用，但按樣本檢出的含量，在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1100個樣本，整體合格率為99.3%。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)

毒素

- 全部作毒素測試的樣本均屬滿意。

致病原

- 全部作致病原測試的樣本均合格。

防腐劑

- 全部作防腐劑測試的樣本均屬滿意。

(三)水產及其製品(續)

金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蠣	鎘	百萬分之3.4 (一)

(一) 含量超出法例標準，但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

(三)水產及其製品(續)

獸藥殘餘

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個冰鮮蝦肉	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.023-0.028 (一)

當中3個為跟進樣本，在供應商存倉層面抽取，在得知結果後，所有倉內剩餘存貨已被銷毀。

(一) 含量屬低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(三)水產及其製品(續)

染色料

- 除2個較早前已公布的咖喱魷魚樣本含橙黃II外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
大眼雞	麗春紅4R	被檢出 (一)

(一) 在一些食物中是准許使用的染色料，但在鮮魚中不准許使用。屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約1700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，例如沙門氏菌和金黃葡萄球菌)
 - 化學測試(防腐劑、染色料、甜味劑)
- 整體合格率為99.9%。除1個較早前已公不合格的軟雪糕樣本外，全都樣本結果均合格。

(五) 穀類及穀類製品

- 約200個樣本，包括飯、麵及穀類早點等。
- 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
- 全部結果均屬滿意。

(六)其他食物

- 約2400個樣本，整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有2個。
- 食物樣本種類包括：

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

(六) 其他食物(續)

化學測試

- 全部作化學測試的樣本均屬滿意。

(六) 其他食物(續)

微生物測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
素盆菜	蠟樣芽胞桿菌	每克含10萬個 (一)
雞串即食麵	金黃葡萄球菌	每克含4萬9千個 (二)

(一、二) 蠟樣芽胞桿菌及金黃葡萄球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；
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品；
- 向有關販商發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

總結

- 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獸藥殘餘、防腐劑、染色料或除害劑殘餘。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。
- 出售含有鹽酸克崙特羅或沙丁胺醇的豬肉屬違法。業界應向可靠的供應商採購豬肉，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 今次有盆菜樣本被檢出含致病菌，顯示該食物在製作過程欠缺衛生。業界切勿配製過量盆菜或其配料，應把食物徹底煮熟，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)，翻熱時必須徹底加熱至中心溫度至少達攝氏75°。