

# 2008年第五期食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

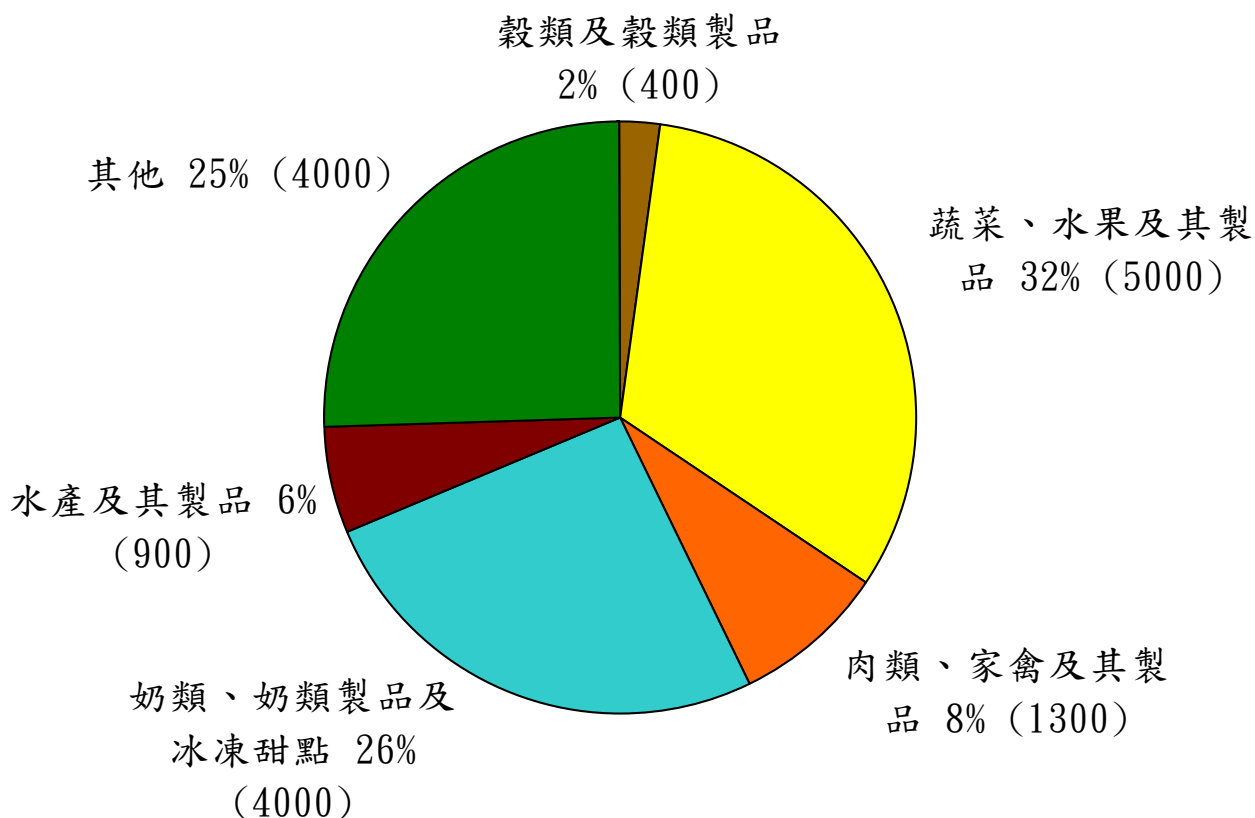
2008年11月

# 引言

- 食物安全中心(中心)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。
- 自九月中發現內地奶粉含三聚氰胺事故以來，中心即時加強抽驗本地出售的奶類、奶類製品及其他食品，截至10月底已檢驗超過3400個樣本，並即時公布每日的化驗結果。
- 此外，中心在較早前亦完成了以下的食品調查，並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：「大閘蟹」
  - 專項食品調查：「腐乳中含臘樣芽胞桿菌的情況」及「白飯魚內的甲醛」
  - 普及食品專題調查：「西式及快餐早點」
- 以下是中心根據今年九至十月間完成的食品監察分析所作的報告。

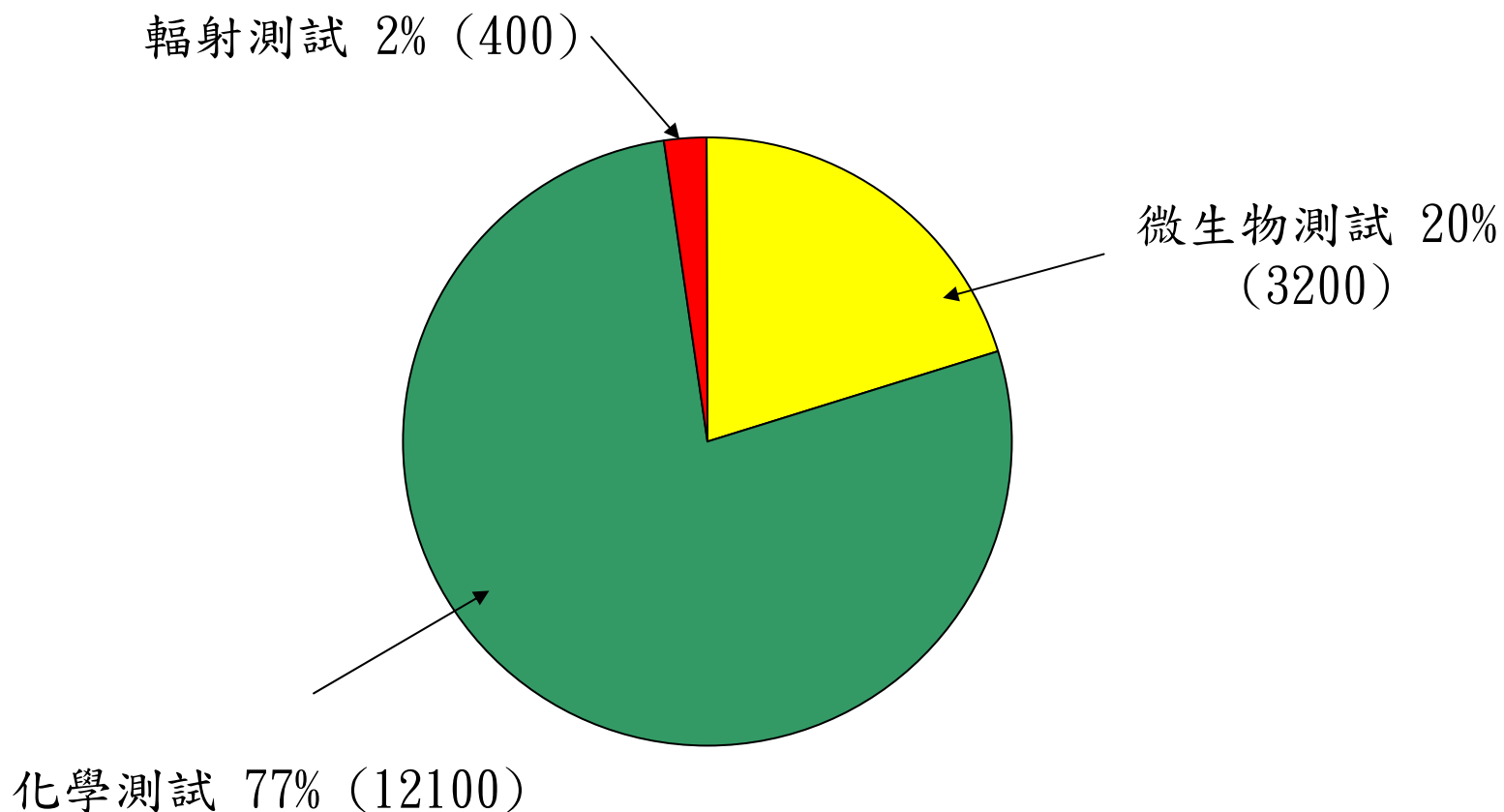
# 食物樣本種類

- 約15600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。

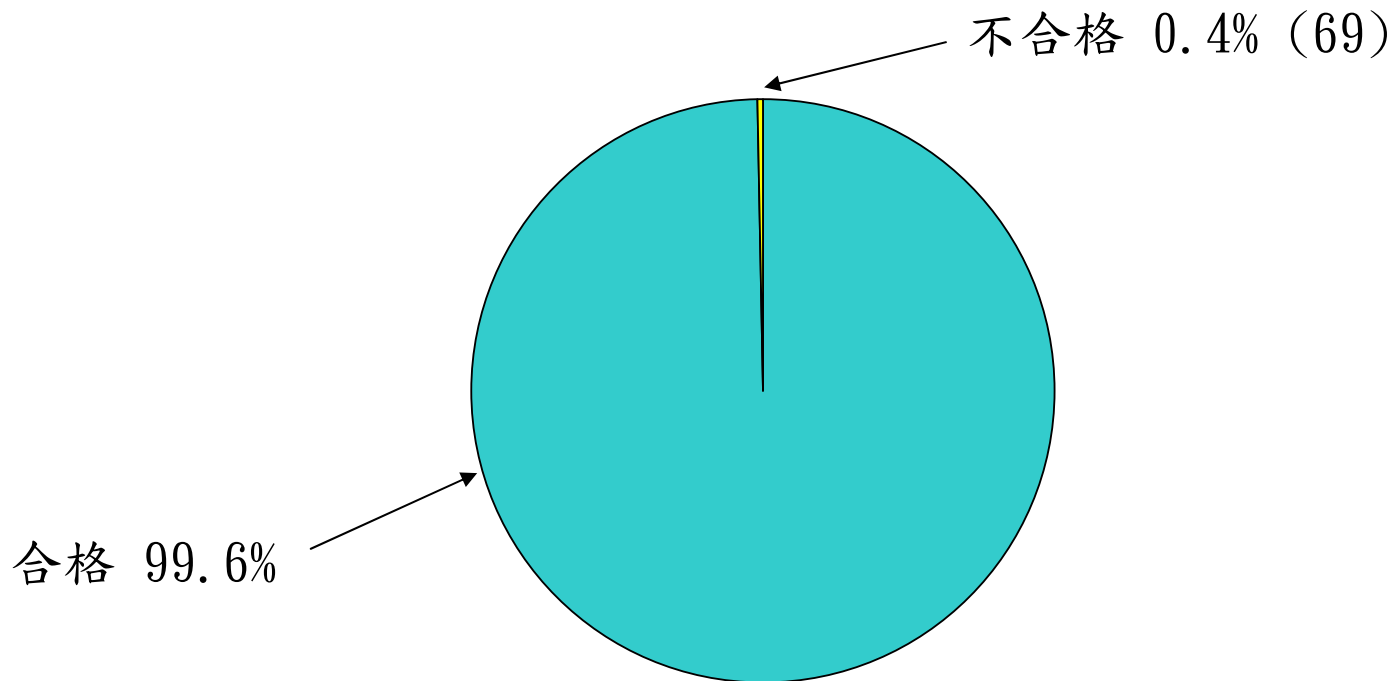
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 整體測試合格率為99.6%。
- 不合格的樣本共有69個，當中包括39個三聚氰胺測試不合格的樣本，另外30個為其他測試不合格的樣本。



# 不合格樣本

- 69個不合格樣本中，54個為已公布的測試結果。其餘的15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	0
肉類、家禽及其製品	1300	8
水產及其製品	900	6
奶類、奶類製品及冰凍甜點	4000	0
穀類及穀類製品	400	0
其他	4000	1
合計	15600	15

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5000個樣本，整體合格率為99.9%。
- 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

- 除4個於較早前已公布的腐乳樣本不合格外，其餘全部結果均屬滿意。



## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約1300個樣本，整體合格率為99.2%。今次公布的不合格樣本有8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)

### 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

- 除3個於較早前已公布的肉類樣本含二氧化硫外，另外5個不合格為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個新鮮牛肉 1個新鮮豬肉	二氧化硫	百萬分之79 - 2400 (一)

2個新鮮牛肉為跟進樣本。

(一) 常用的防腐劑，但在鮮肉中不准使用。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

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏乳豬	金霉素	百萬分之0.16 (一)
冷藏雞翼尖	強力霉素	百萬分之0.63 (二)

(一、二)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。

## (二)肉類、家禽及其製品(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
五香牛肉	沙門氏菌	被檢出 (一)

(一) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛、腹瀉及嘔吐等。

## (三)水產及其製品

- 約900個樣本，整體合格率為98.7%。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

- 除1個較早前已公布的日式元貝樣本不合格外，其餘全部作毒素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(續)

### 防腐劑

- 除5個已公布被檢出含有甲醛的白飯魚樣本外、全部作防腐劑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。



## (三)水產及其製品(續)

### 獸藥殘餘

■ 5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個炸鯪魚球 1個煎釀茄子的魚肉 1個釀青椒的魚肉	孔雀石綠	百萬分之0.0045-0.033 (一)
1個石斑魚柳	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.0032 (二)

(一) 不准許使用，但樣本檢出的含量屬低，在正常食用情況下並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 含量屬低，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)

### 致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
生蠔	諾沃克類病毒基因檢測	被檢出 <sup>(一)</sup>

(一) 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4000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%。
- 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(三聚氰胺、染色料、甜味劑)
- 除有關三聚氰胺測試不合格的樣本外，其餘全都樣本結果均合格。

## (五) 穀類及穀類製品

- 約400個樣本，包括麵包、粉麵及穀類早點等。
- 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4000個樣本，整體合格率为99.2%，今次公布的不合格樣本有1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、防腐劑和染色料	小食 ❑ 三聚氰胺、甜味劑和染色料
飲料 ❑ 致病原、染色料和甜味劑	蛋及蛋類製品 ❑ 三聚氰胺、致病原和染色料
壽司及刺身 ❑ 微生物測試	其他
糖及糖菓 ❑ 染色料、金屬雜質和致病原	

## (六)其他食物(續)

### 微生物測試

- 除2個已公布的西式及快餐早點不格外，其餘全部作微生物測試的樣本均合格。

## (六)其他食物(續)

### 化學測試

- 除有關三聚氰胺測試不合格的樣本外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
非瓶裝杏菊茶	橙黃II(染色料)	被檢出 (一)

(一) 在食物中不准許使用，但屬低毒性，並不會對市民健康構成嚴重影響。

# 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；
- 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

- 今次報告的整體合格率與過往的情況相約。不合格的樣本主要涉及含有超出法例標準的三聚氰胺，其次為過量或非法使用食物添加劑如獸藥殘餘、防腐劑或染色料。
- 根據法例，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用。業界應奉行「優良務農規範」，切勿在養殖或零售食用魚中使用孔雀石綠。應向可靠的供應商採購水產，如有疑問，應要求查閱付運文件和證明書，以確保來貨不含孔雀石綠。
- 中心以專項食品調查評估在肉類使用二氧化硫的情況，發現有鮮肉被非法添加二氧化硫。法例規定不准許在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)添加二氧化硫，一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。