

2009年10月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



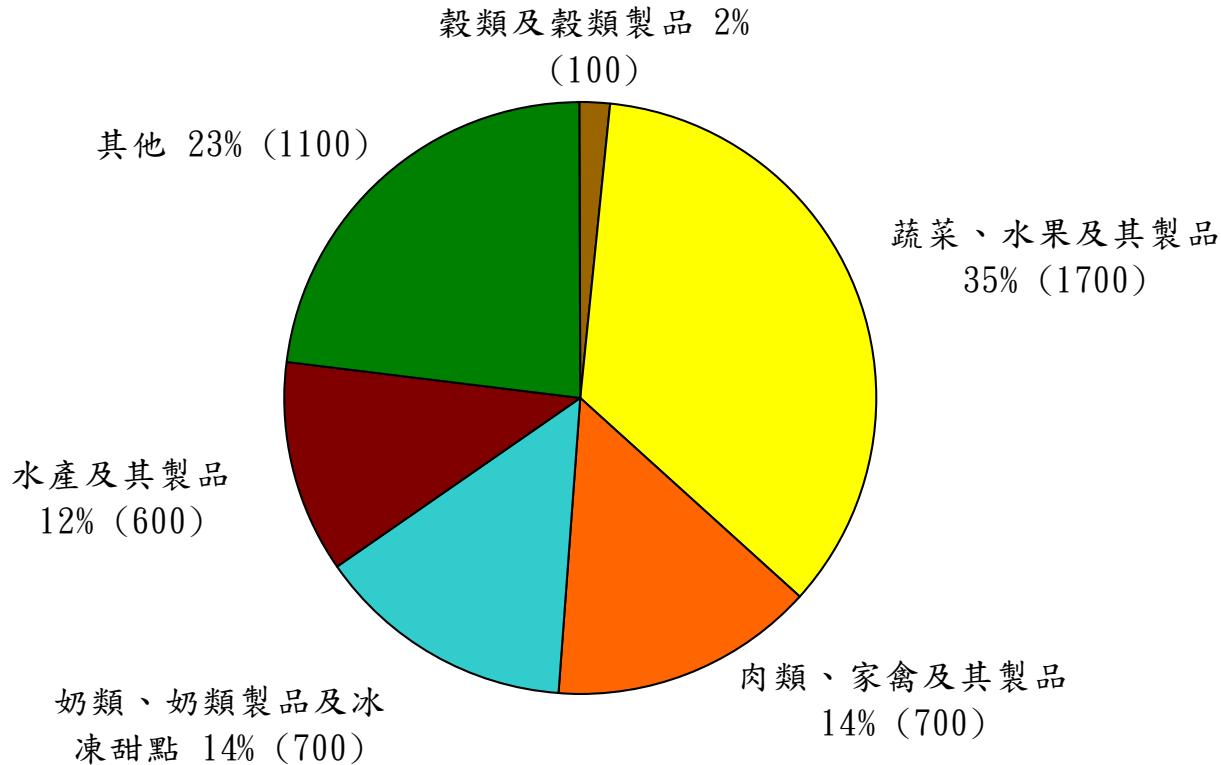
2009年11月

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。
- 中心會每月公布「食物安全報告」，令市民可更適時地獲得最新的食物安全資訊。中心最近亦公布了1個有關「大閘蟹」的時令食品調查報告及1個「肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽」的專項食品調查報告。
- 以下是中心根據今年10月期間完成的食品監察分析。

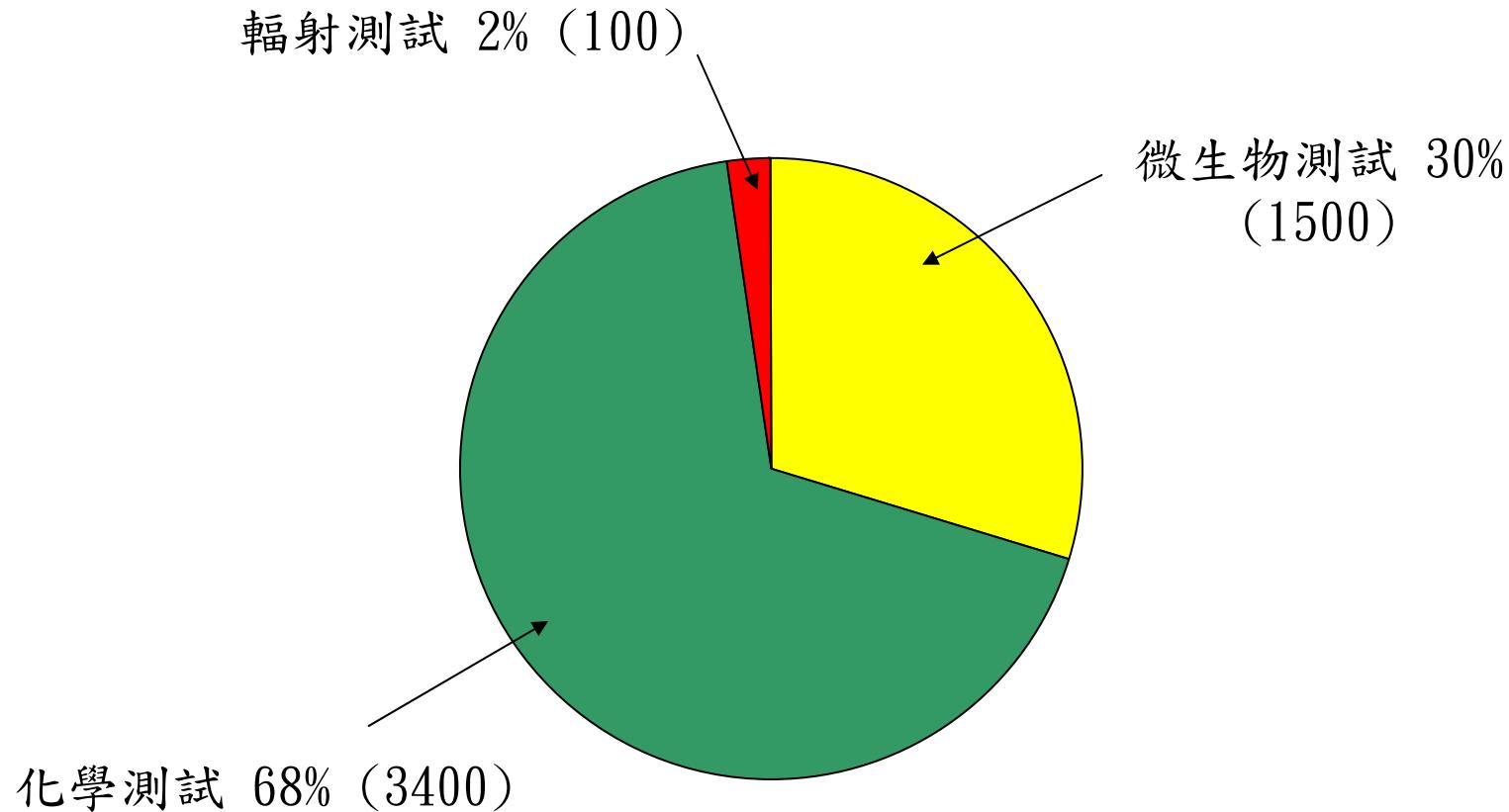
食物樣本種類

- 約4900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。

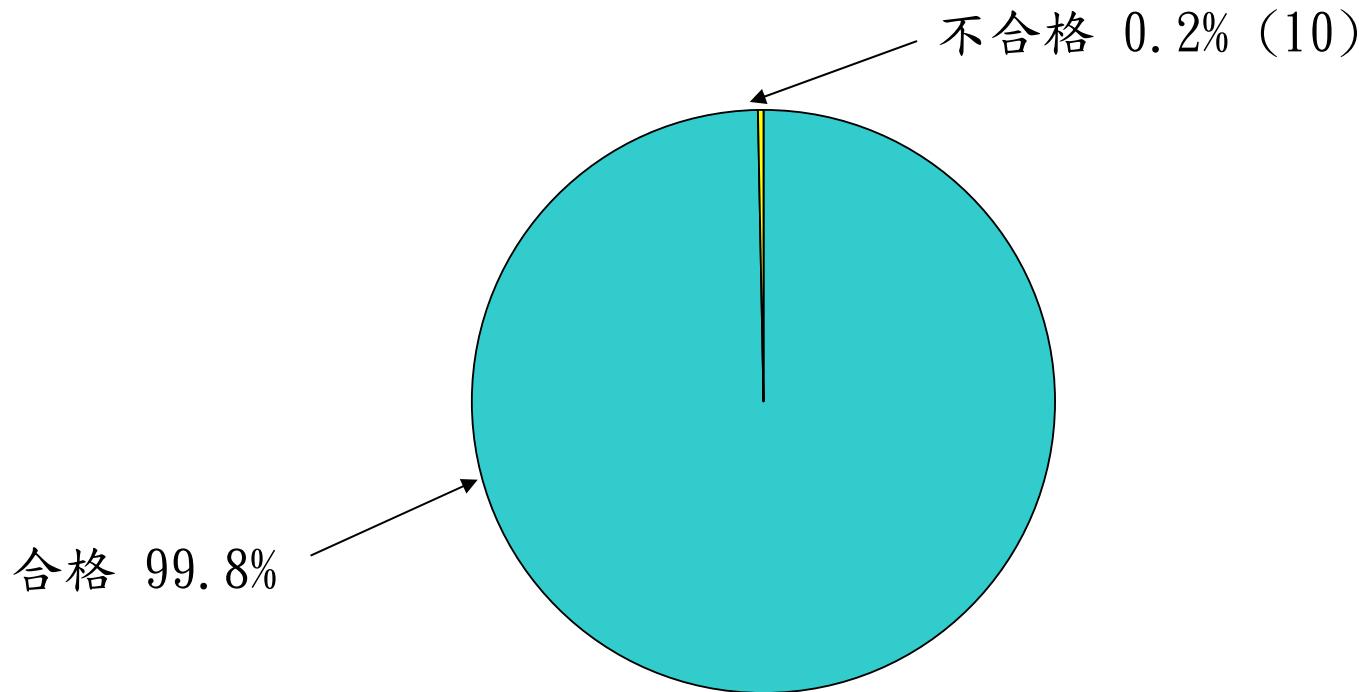
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有10個，整體測試合格率為99.8%。



不合格樣本

- 10個不合格樣本中，一個為已公佈的測試結果。其餘的9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	1700	3
肉類、家禽及其製品	700	1
水產及其製品	600	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	0
穀類及穀類製品	100	0
其他	1100	2
合計	4900	9

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1700個樣本，包括新鮮蔬菜、生果及豆類、醃製的蔬菜及涼果、乾菜和即食蔬菜等。



- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試，例如：
 - 除害劑(如甲胺磷、水胺硫磷、「滴滴涕」、「六六六」等)
 - 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
 - 金屬雜質
 - 染色料

- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有3個。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
芫荽	鎘	百萬分之0.22 (一)
莧菜	鎘	百萬分之0.16 (一)
莧菜	鎘	百萬分之0.49 (二)

(一) 含量超出法例標準，但不會對健康構成嚴重影響。徹底洗浸蔬菜，可把依附在蔬菜表面的鎘清除。

(二) 含量超出法例標準。但正常食用情況下，不會對健康構成嚴重影響。如長期大量食用含同樣鎘水平的莧菜，則有機會超出安全水平。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)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、除害劑、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約700個樣本，包括新鮮、冰鮮及冷藏的豬、牛等肉類及家禽、在食肆出售的即食肉類和家禽菜式，以及該類原材料的製品，例如香腸和火腿等。
- 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)
- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格樣本有1個。



(二) 肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 除1個含二氧化硫的新鮮牛肉樣本已公布外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豬肉鬆絲	經丁化作用的羥基甲苯	百萬分之1600 (一)

(一) 常用於食物的抗氧化劑，含量超出法例標準。按樣本檢出的含量，不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(三) 水產及其製品

- 約600個樣本，一般包括魚、貝類、蝦、蟹及魷魚等水產及其製品。
- 測試項目包括
 - 微生物測試（致病原）
 - 化學測試（例如獸藥殘餘、毒素、金屬雜質和防腐劑）
- 整體合格率為99.5%，今次公布的不合格樣本有3個。



(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
劍魚刺身	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.98 ^(一)
新鮮龍蝦	鎘	百萬分之3.4 ^(二)

(一)含量超出法例標準。正常食用並不會對健康構成不良影響，但若長期大量進食含同樣汞水平的劍魚刺身，不排除有機會超出安全水平，影響神經系統。

(二)按樣本檢出的鎘含量，如長期食用含同樣鎘水平的龍蝦，不排除有機會影響腎臟。

(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
鹹水墨魚	金黃葡萄球菌	每克含1萬3千個 ^(一)

(一)金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐及肚痛等。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘、防腐劑和毒素)的樣本，全部結果均合格。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約700個樣本，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(三聚氰胺、染色料、甜味劑)
- 全部測試結果均合格。



(五) 穀類及穀類製品

- 約100個樣本，一般包括米/麵/粉、麵粉、包及穀類早點等。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
 - 除害劑
 - 染色料
- 全部測試結果均合格。



(六) 其他食物

- 約1100個樣本，整體合格率為99.8%，本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"/> 致病原和染色料	調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 染色料和甜味劑
點心 <input type="checkbox"/> 致病原和防腐劑	小食 <input type="checkbox"/> 染色料
飲料 <input type="checkbox"/> 防腐劑和染色料	蛋及蛋類製品 <input type="checkbox"/> 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"/> 染色料	

(六) 其他食物

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
花生米通	黃曲霉毒素	百萬分之0.025 (一)

(一) 雖然黃曲霉毒素會有致癌風險，但有關份量在正常食用下，不會對市民健康構成即時影響。

(六) 其他食物

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
楊枝甘露	沙門氏菌	被檢出 ^(一)

(一) 沙門氏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。

給食物業界的建議

- 業界必須遵守有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 在製作食物時，食肆必須時常遵守食物安全五要點，減低食物中毒的風險。
 - 精明選擇 - 選擇安全的原材料
 - 保持清潔 - 保持雙手及用具清潔
 - 生熟分開 - 分開生熟食物
 - 烹熟食物 - 徹底烹熟食物
 - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度

給市民的建議

- 有蔬菜樣本被檢出含有鎘，市民在烹煮蔬菜前，應用清水浸透和徹底洗淨蔬菜，以清除依附在蔬菜表面的鎘。
- 魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加-3脂肪酸和優質蛋白質，建議市民適量進食，但要保持均衡飲食，進食不同的魚類。孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的羣組，在選擇魚類食物時應加倍小心，宜避免進食體型較大的捕獵性魚類。
- 市民應光顧持牌的食肆及可靠的商販。