

2009年11月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



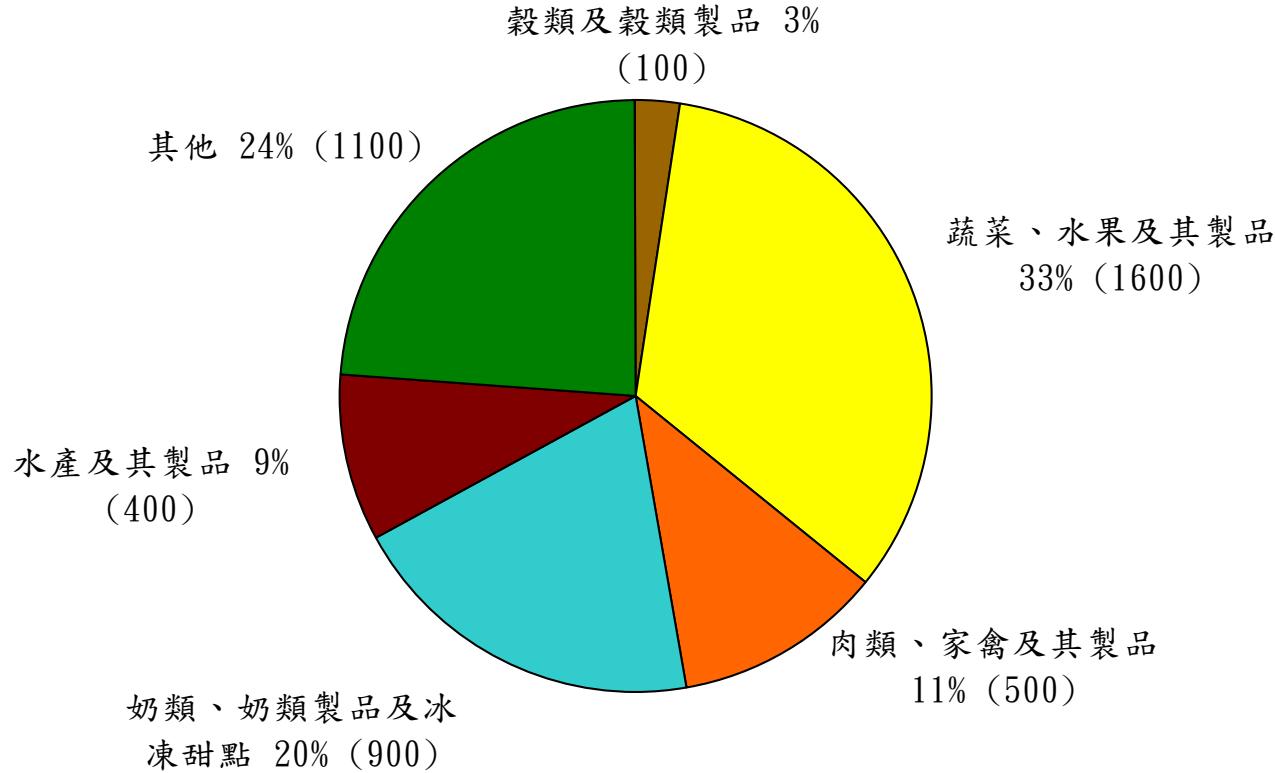
2009年12月

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。中心最近亦公布了以下多項時令、專項食品調查，以及普及食品專題調查的報告：
 - 「盆菜含微生物的情況」
 - 「白飯魚含甲醛的情況」
 - 「嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌含量情況」
 - 「傳統本地零食」
- 以下是中心根據今年11月期間完成的食品監察分析。

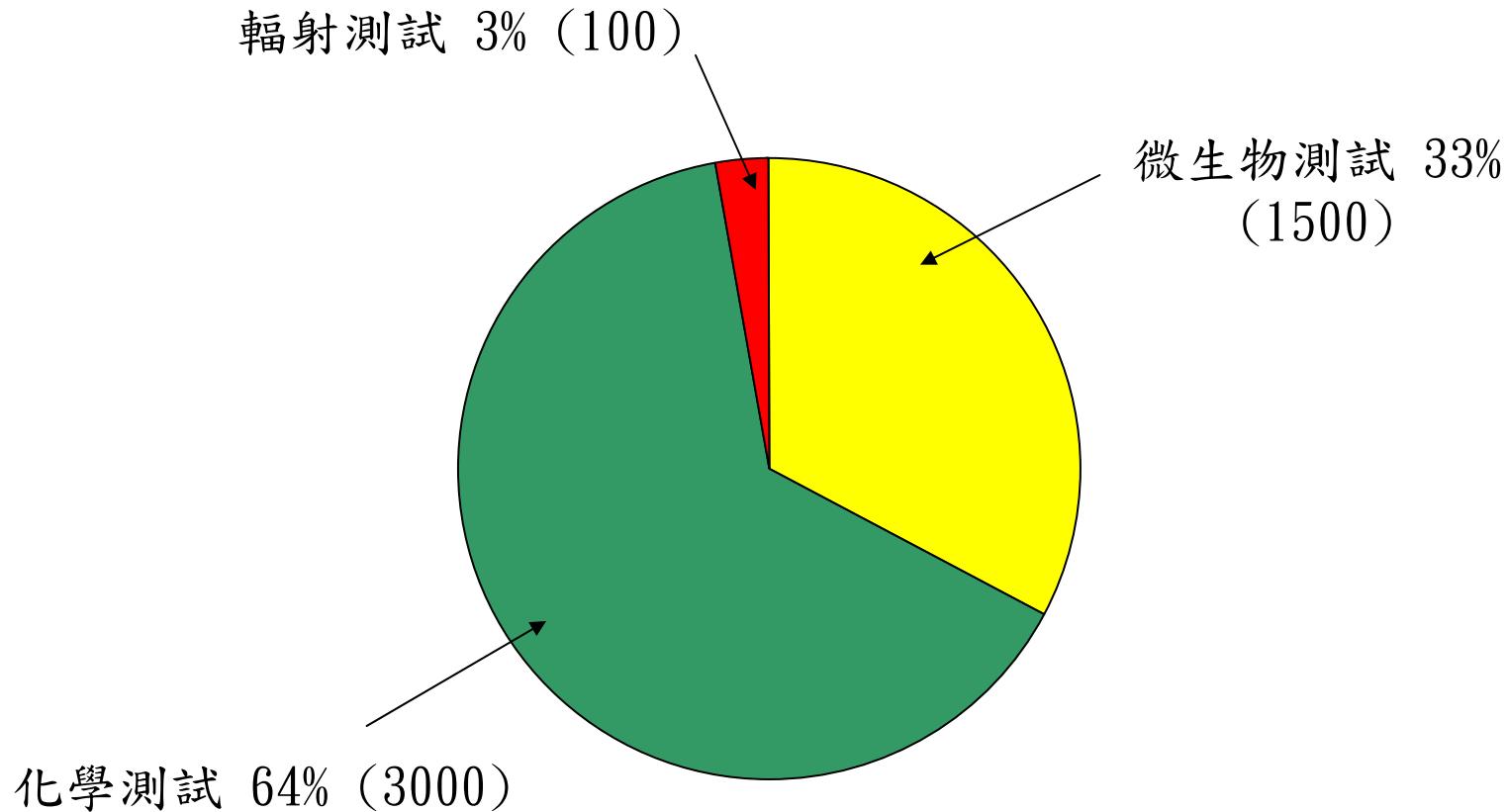
食物樣本種類

- 約4700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。

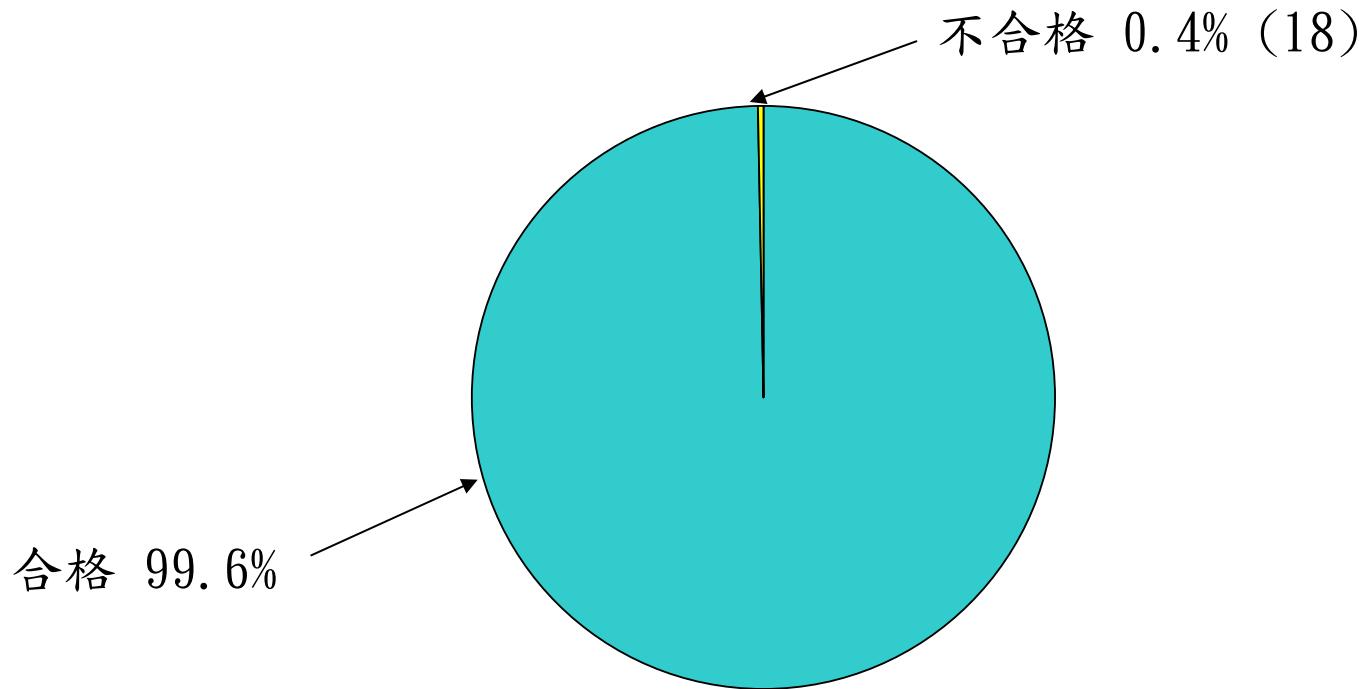
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有18個，整體測試合格率為99.6%。



不合格樣本

- 18個不合格樣本中，3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	1600	10
肉類、家禽及其製品	500	0
水產及其製品	400	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	900	2
穀類及穀類製品	100	1
其他	1100	2
合計	4700	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1600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99.3%，今次公布的不合格樣本有10個。

(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
羅馬生菜	鎘	百萬分之0.16 (一)
白菜	鎘	百萬分之0.42 (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。如長期大量食用含同樣鎘水平的羅馬生菜或白菜，不排除有機會影響腎臟。

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)

防腐劑

- 除1個已公布的八仙果樣本不合格外，另外8個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個無花果乾	山梨酸	百萬分之670 (一)
2個提子乾	二氧化硫	百萬分之2400 (二)
2個杏脯	二氧化硫	百萬分之2700及3000 (二)
1個蕃茄乾	二氧化硫	百萬分之510 (二)
1個蕃薯乾	二氧化硫	百萬分之2000 (二)
1個剝皮脆辣椒	二氧化硫	百萬分之200 (二)

(一、二)檢出的含量超出法例標準。山梨酸及二氧化硫屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。但個別對二氧化硫有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

(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、除害劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約500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)
- 全部結果均屬滿意。



(三)水產及其製品

- 約400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）
- 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900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(防腐劑、三聚氰胺、染色料等)
- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有2個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(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
*同一批次2個忌廉	總含量菌	每克含3萬1千及6萬1千個 ^(一)

^(一)總含量菌是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準。

*有關的樣本在入口層面抽取，沒有餘貨流入市面。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑、三聚氰胺、染色料)的樣本，全部結果均合格。

(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：
 - 防腐劑
 - 除害劑
 - 金屬雜質
- 整體合格率為98.3%，今次公布的不合格樣本有1個。



(五) 穀類及穀類製品(續)

防腐劑

- 除1個於較早前已公布的扎蹄樣本不合格外，另外1個不合格樣本為：

樣本於	不合格測試項目	化驗結果
墨西哥簿餅	丙酸	百萬分之4700 (一)

(一) 檢出的含量超出法例標準。丙酸屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(五) 穀類及穀類製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如除害劑及金屬雜質)的樣本，全部結果均合格。

(六) 其他食物

- 約1100個樣本，整體合格率為99.7%，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"/> 致病原和防腐劑	調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 染色料和防腐劑
點心 <input type="checkbox"/> 致病原和防腐劑	小食 <input type="checkbox"/> 染色料和防腐劑
飲料 <input type="checkbox"/> 甜味劑和染色料	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"/> 染色料和金屬雜質	

(六) 其他食物(續)

化學測試

- 除1個於較早前已公布的白菜豬肉餃樣本不合格外，其餘全部樣本均屬滿意。

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
海鮮焗飯	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每克含140萬個(一)
芝士三文魚焗飯	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每克含23萬個(一)

(一) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

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

- 今次報告檢出的問題主要涉及在食物中使用超標的防腐劑。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。
- 忌廉樣本含超標的總含菌量顯示衛生情況欠理想。入口商必須向可靠的製造商採購食品，並確保奶類製品的製作經過適當的熱處理程序，以及生產線和廠房均時常保持環境衛生。
- 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。半製成的食物材料(例如白飯及汁料)，必須貯儲在適當的溫度(攝氏60度以上；4度或以下)。翻熱或焗製焗飯時，必須有效及迅速地把焗飯加熱至中心溫度達75度或以上。

給市民的建議

- 應光顧可靠的商舖。
- 有蔬菜樣本檢出含有超標的鎘只屬個別情況。蔬果含豐富膳食纖維、維他命及礦物質，是“健康飲食”的重要成分，市民應保持均衡飲食，避免因偏食而攝取過多污染物。
- 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。