

2009年1月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



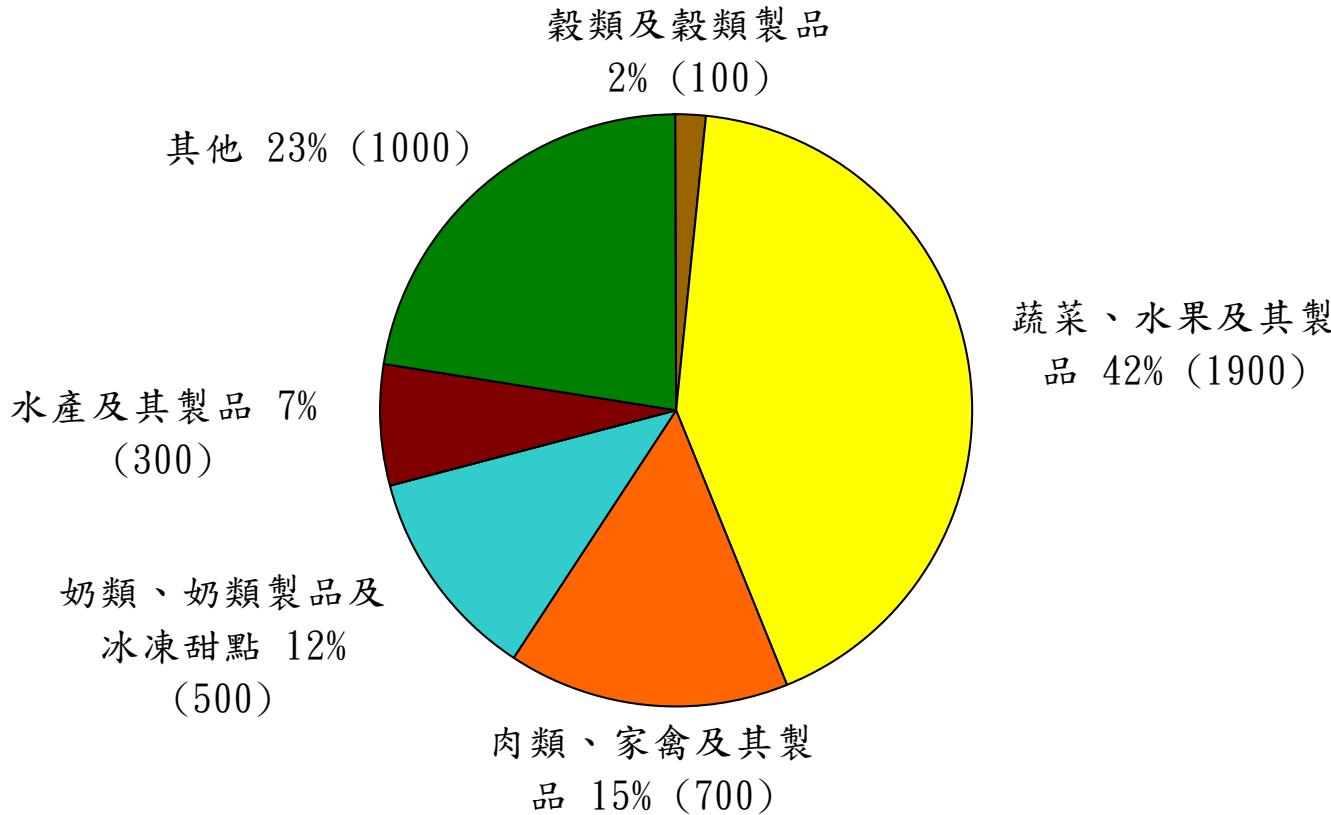
2009年3月

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。
- 除「食物安全報告」外，中心亦會發放其他時令或專項食品的調查報告。在今年一月期間，中心完成了有關「賀年食品」的時令食品調查，並已適時地向市民公布結果。
- 以下是中心根據今年一月期間完成的食品監察分析所作的報告。

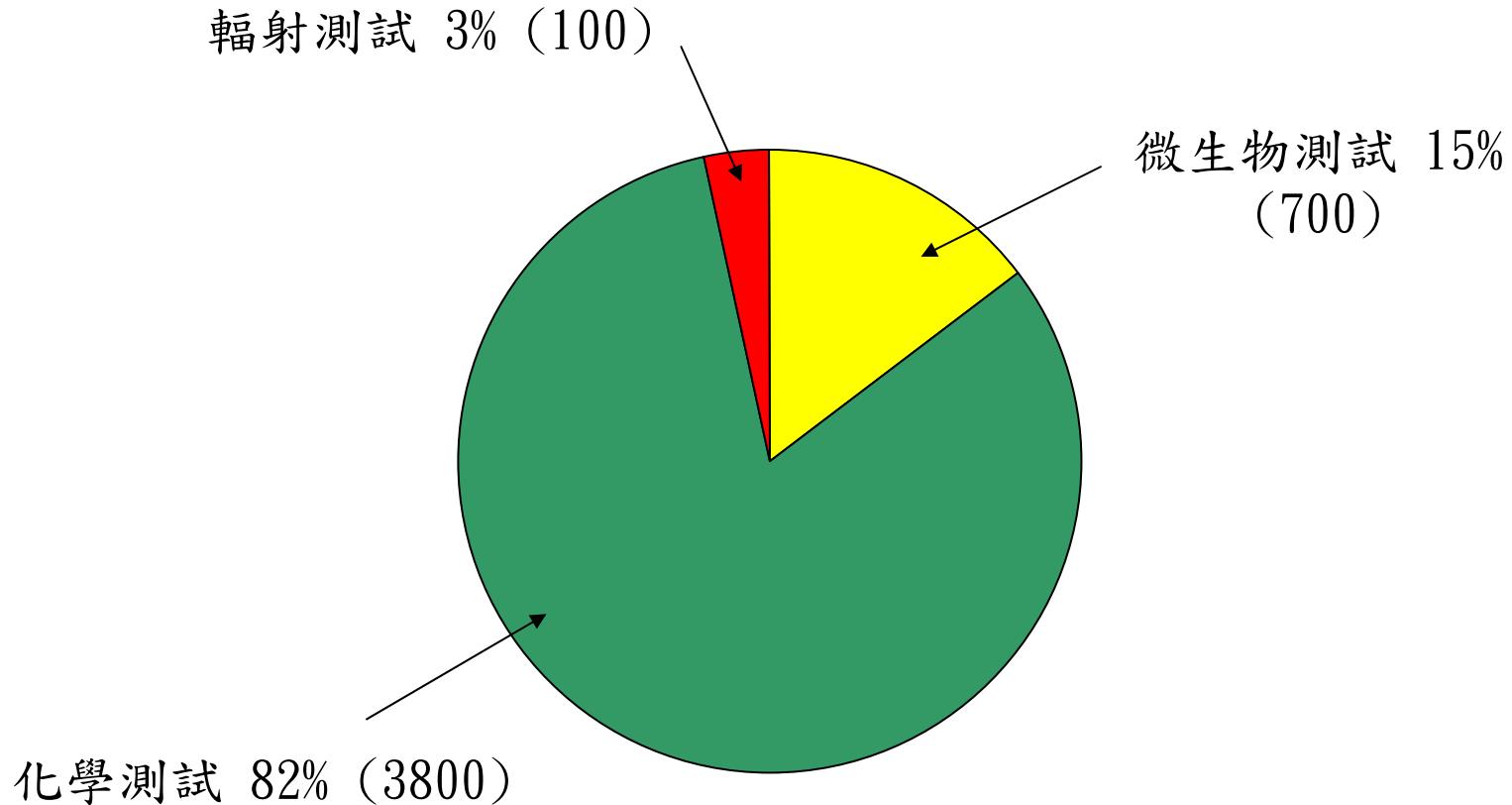
食物樣本種類

- 約4600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。

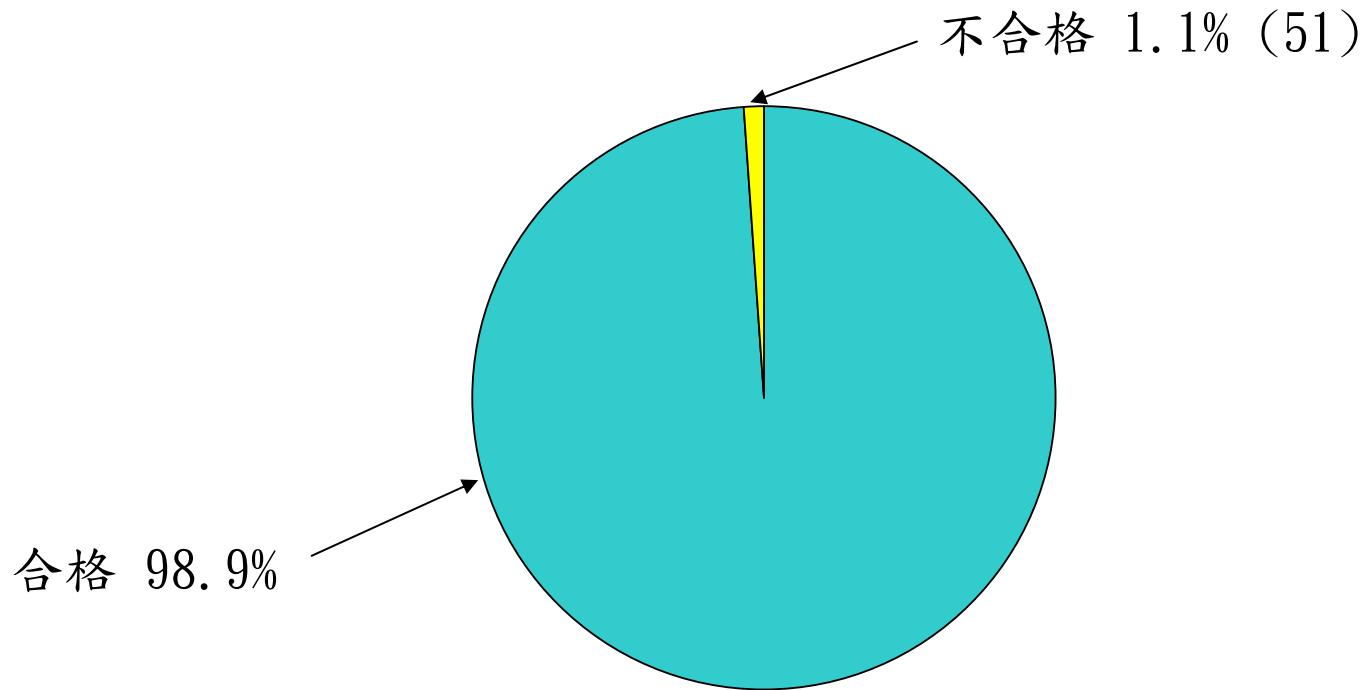
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有51個，整體測試合格率為98.9%。



不合格樣本

- 51個不合格樣本中，26個為已公布的測試結果。其餘的25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	1900	2
肉類、家禽及其製品	700	18
水產及其製品	300	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	1
穀類及穀類製品	100	0
其他	1000	2
合計	4600	25

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1900個樣本，包括不同的新鮮蔬菜、生果及豆類、醃製的蔬菜及涼果、乾菜和即食的蔬菜等。

- 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)
 - 染色料
 - 金屬雜質(如鎘、砷及鉛)

- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格的樣本有2個。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

防腐劑

- 除4個於較早前已公布的賀年食品樣本不合格外，另外2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
醃李仔	二氧化硫	百萬分之4000 (一)
紅棗	二氧化硫	百萬分之2400 (二)

(一、二)檢出的二氧化硫含量超出法例標準。二氧化硫毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響，但個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

(一) 蔬菜、水果及其製品

其他測試

- 其餘作其他測試(例如除害劑、染色料、金屬雜質及微生物)的樣本，全部結果均屬滿意。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約700個樣本，包括各樣新鮮、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，例如臘味、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94.4%，今次公布的不合格樣本有18個。



(二) 肉類、家禽及其製品

防腐劑

- 除20個已公布的新鮮牛肉樣本不合格外，另外18個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
15個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之20 – 3800 (一)
2個燻肉香腸 1個豬肉火腿	山梨酸	百萬分之1200-1500 (二)

(一)2個牛肉為跟進樣本。

二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用，但可用於如涼果及果汁等食物。毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響，而個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。由於它可溶於水，大部分會在清洗及烹煮過程中流失。

(二)常用的防腐劑，但在該類食品中不准許使用，屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

染色料

- 除1個較早前已公布的臘腸樣本不合格外，全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約300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
 - 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99.3%。今次公布的不合格樣本有2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
冰鮮金獅魚柳	汞(水銀)	百萬分之0.94 ^(一)
琵琶蝦	鎘	百萬分之3.4 ^(二)

(一) 含量超出法例標準。偶爾進食並不會對健康構成不良影響，但若長期進食，則有機會超出安全水平。

(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。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如毒素、獸藥殘餘、防腐劑及致病原)的樣本，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500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，例如沙門氏菌和金黃葡萄球菌)
 - 化學測試(三聚氰胺、染色料、甜味劑)
- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格結果有1個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 就致病原測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 1個樣本的衛生情況指標不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
紙包奶類飲品	菌落	多於10 ^(一)

(一) 菌落是顯示衛生情況的指標，檢出的量值超出法例標準。受影響的批次已被中心封存，沒有流入本港市面。

(五) 穀類及穀類製品

- 約100個樣本，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：
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 染色料
- 全部結果均屬滿意。



(六)其他食物

- 約1000個樣本，整體合格率為99.7%，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"/> 染色料和防腐劑
點心 <input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑和染色料	小食 <input type="checkbox"/> 金屬雜質和防腐劑
飲料 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料和甜味劑	蛋及蛋類製品 <input type="checkbox"/> 三聚氰胺和染色料
壽司及刺身 <input type="checkbox"/> 微生物測試	其他
糖及糖菓 <input type="checkbox"/> 金屬雜質、染色料和防腐劑	

(六) 其他食物(續)

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
蟹柳卷	金黃葡萄球菌(致病原)	每克含8萬6千個 (一)

(一) 金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(六) 其他食物(續)

化學測試

- 除1個於較早前已公布的賀年食品樣本不合格外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
罐裝薑啤	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之410 (一)

(一) 檢出的含量超出法例標準，但苯甲酸是常用及毒性低的防腐劑，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

- 今次報告檢出的問題主要涉及在食物中使用法例不准許或超出法例標準的添加劑，包括在新鮮牛肉中使用二氧化硫、以及在涼果和肉製品中添加防腐劑和染色料等。
- 此外是水產樣本含有來自環境的金屬雜質，檢出的含量超出法例標準。
- 微生物測試不合格的樣本包括一個奶類飲品，衛生情況的指標不符合法例標準；另外有一個即食食物檢出不合格含量的致病原。

給食物業界及市民的建議

- 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。
- 零售商應向可靠的供應商採購食品，避免購入來歷不明的產品。
- 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。
- 市民應光顧持牌的食肆及可靠的商販；並保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 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。