

2009年3月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



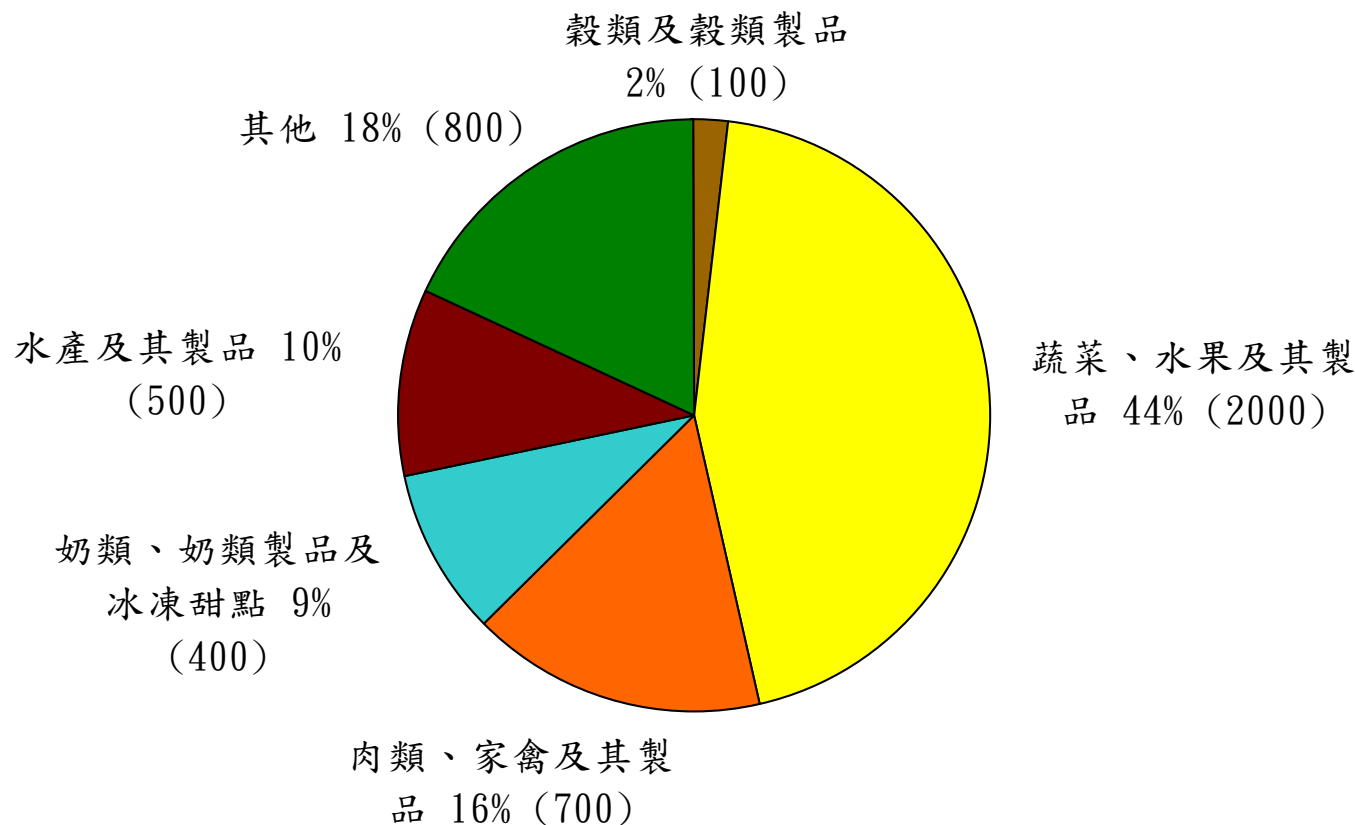
2009年4月

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。
- 由2009年起，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。除此以外，中心最近亦公布了一項有關「車仔麵」的普及食品專題調查。
- 以下是中心根據今年3月期間完成的食品監察分析所作的報告。

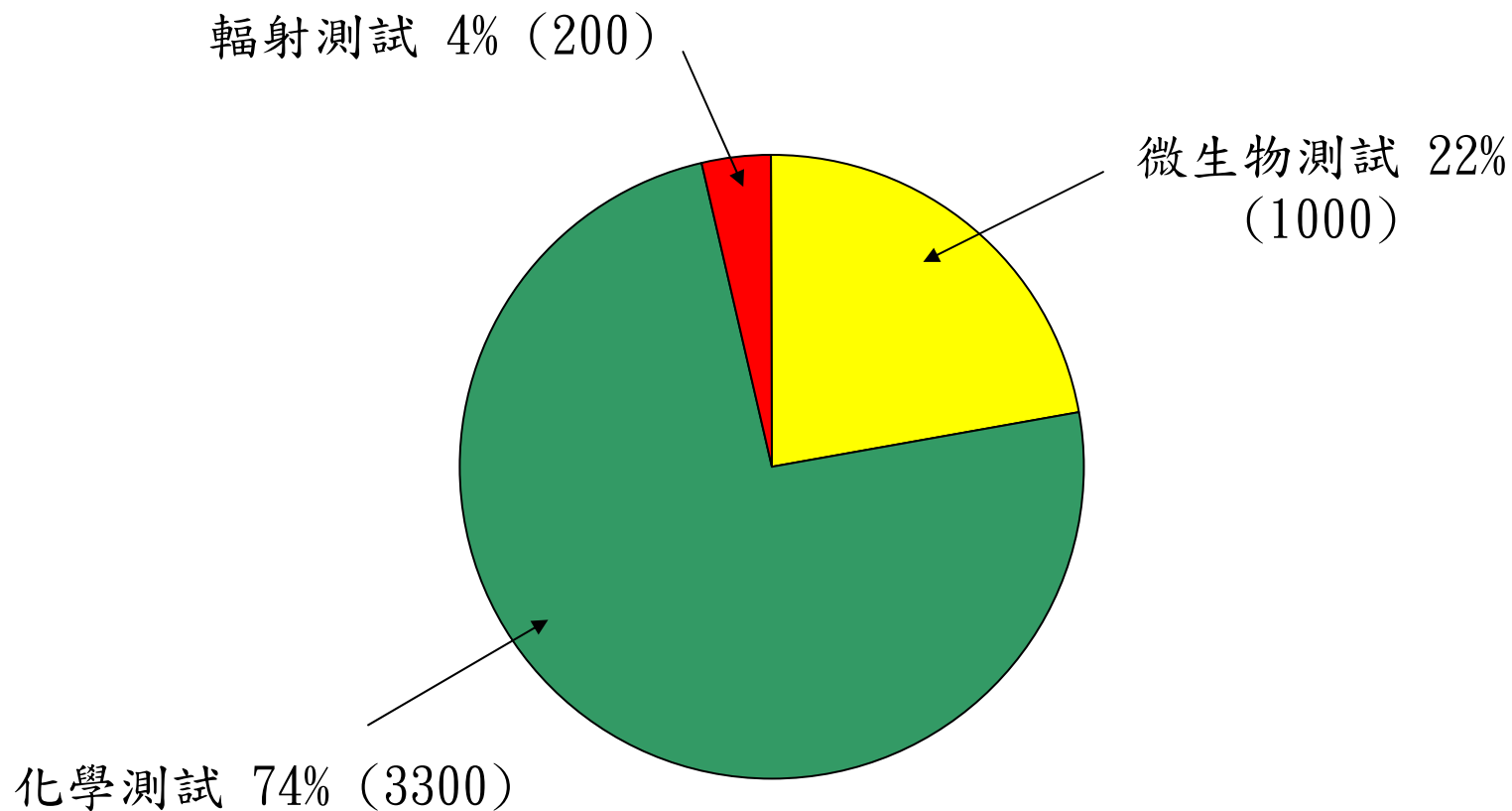
食物樣本種類

- 約4500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。

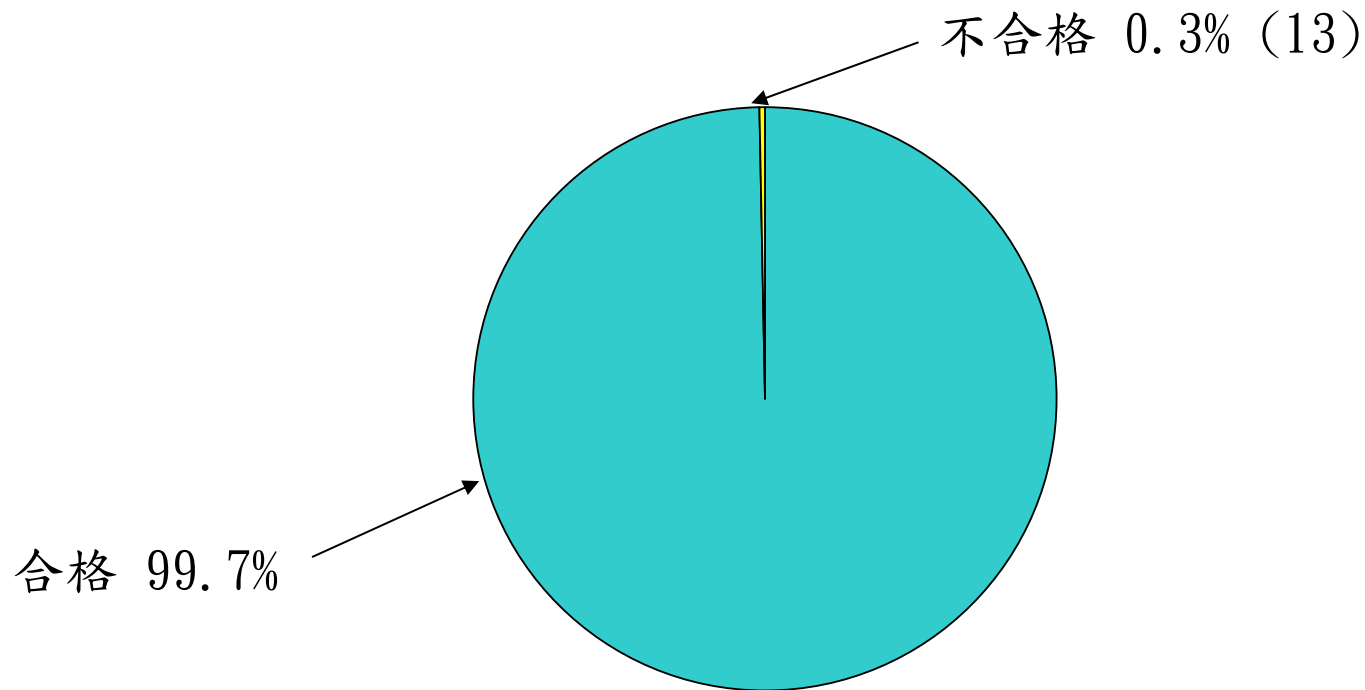
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有13個，整體測試合格率为99.7%。



不合格樣本

- 13個不合格樣本中，4個為已公布的測試結果。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	2000	0
肉類、家禽及其製品	700	5
水產及其製品	500	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	400	0
穀類及穀類製品	100	1
其他	800	1
合計	4500	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2000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

- 整體合格率为99.9%。除2個已公布的不合格醃製水果及蔬菜樣本外，其餘全部結果均屬滿意。



(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99.2%，今次公布的不合格樣本有5個。



(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
冷藏乳豬	磺胺類藥	百萬分之0.34 ^(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。

(二)肉類、家禽及其製品

防腐劑

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之20 - 2300 (一)

(一)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)肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 除1個不合格的熟牛雜樣本於早前已公布外，其餘作其他測試(例如致病原及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約500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（諾沃克病毒基因、致病原）
 - 化學測試（例如染色料、毒素、防腐劑和金屬雜質）
- 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)

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冰鮮黃花魚	檸檬黃	被檢出 (一)

(一) 檸檬黃是准許在食物中使用的染色料，但在冰鮮魚中不准許使用。屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(三)水產及其製品(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
乾螺片	二氧化硫	百萬分之7300 (一)

(一) 常用的防腐劑，但含量超過法例標準，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。由於二氧化硫可溶於水，大部分會在清洗及烹煮過程中流失。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 除1個較早前已公布的蠔仔肉樣本不合格外，其餘作其他測試(例如致病原)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400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：
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 染色料
- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有1個。



(五) 穀類及穀類製品

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
日式拉麵麵餅	苯甲酸	百萬分之2100 (一)

(一) 常用的防腐劑，但含量超出法例標準，毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響。

(六)其他食物

- 約800個樣本，整體合格率为99.9%，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 □ 染色料和防腐劑
點心 □ 致病原、防腐劑和染色料	小食 □ 染色料和防腐劑
飲料 □ 防腐劑和甜味劑	蛋及蛋類製品 □ 染色料
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 甜味劑、染色料和防腐劑	

(六)其他食物(續)

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
钵仔糕	山梨酸	百萬分之2000 (一)

(一) 常用的防腐劑，但含量超出法例標準，屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

微生物測試

- 全部結果均屬滿意。

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

- 今次報告大部份的超標或違規情況並不嚴重，不會對市民健康造成不良影響。
- 檢出的問題主要涉及在食物中使用超標或法例不准許的添加劑，包括防腐劑及染色料。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。
- 市民應光顧可靠的商舖；並保持均衡飲食，以減低食物風險。