

# 2009年5月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



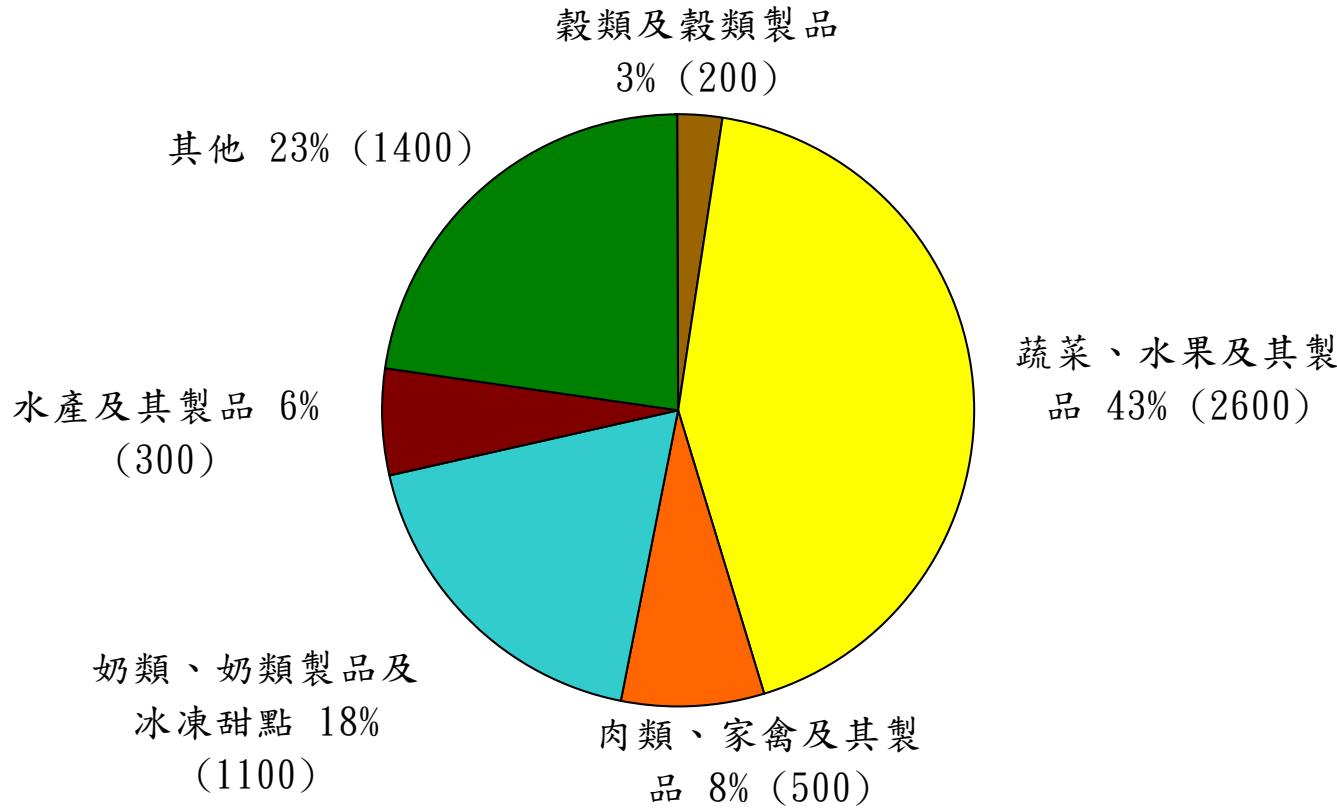
2009年6月

# 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。中心最近亦公布了有關「蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅」、「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」、「飯盒含致病菌的情況」和「需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況」的專項食品調查及一項有關「港式甜品」的普及食品專題調查。
- 以下是中心根據今年5月期間完成的食品監察分析。

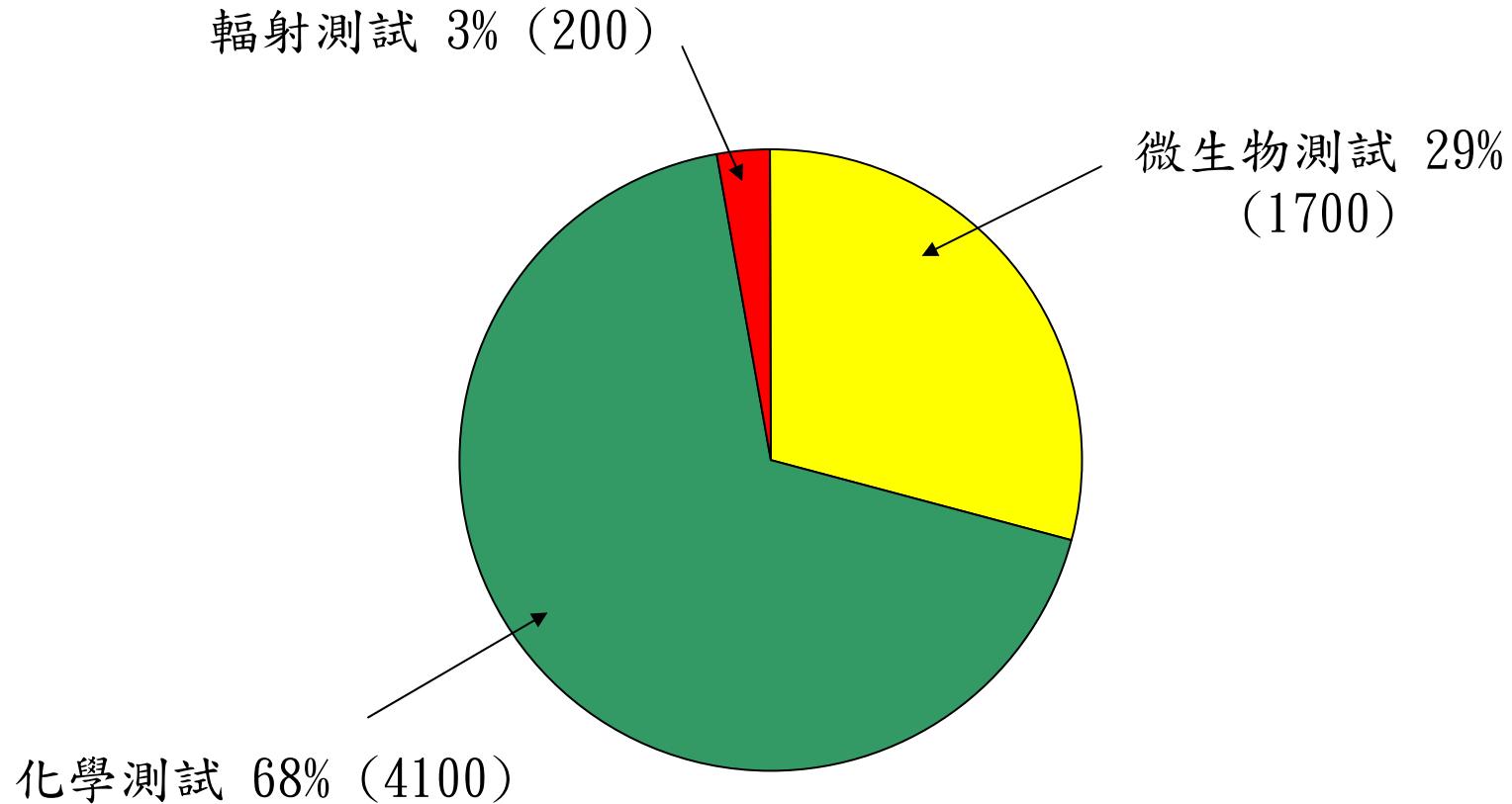
# 食物樣本種類

- 約6000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。

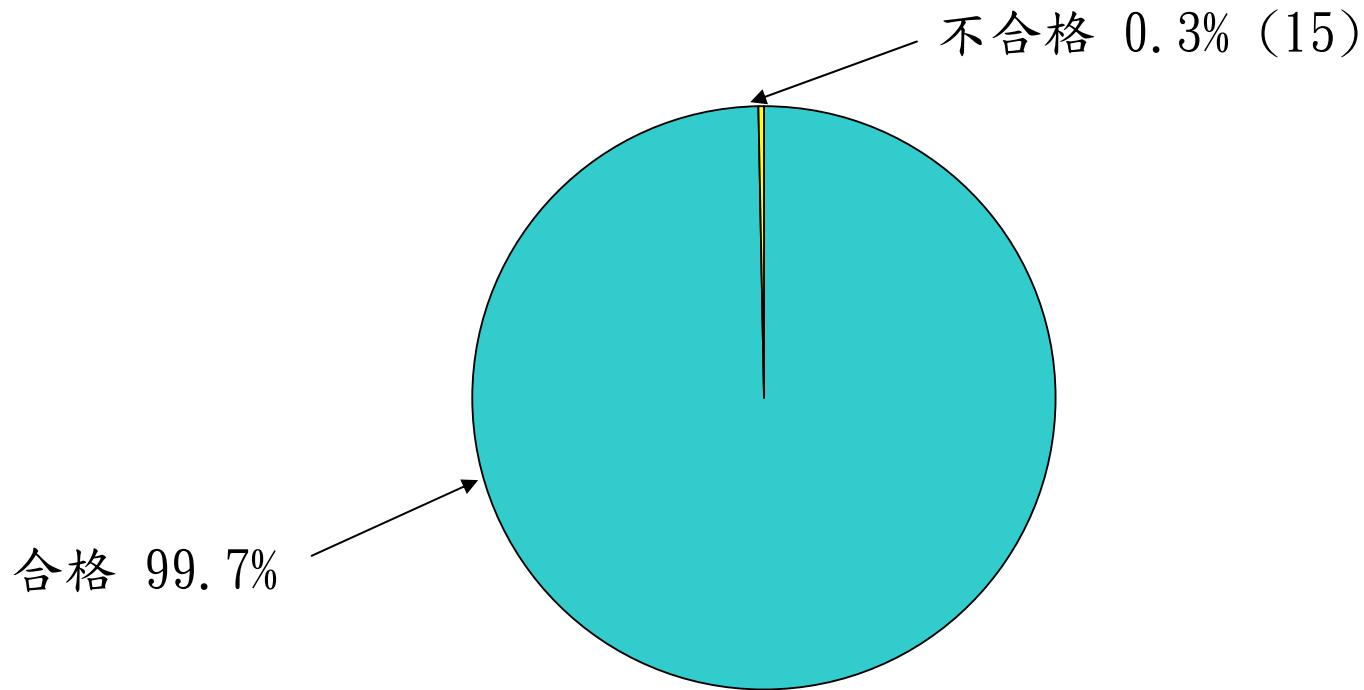
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有15個，整體測試合格率為99.7%。



# 不合格樣本

- 15個不合格樣本中，8個為已公布的測試結果。其餘的7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	2600	0
肉類、家禽及其製品	500	2
水產及其製品	300	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1100	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	1400	2
合計	6000	7

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2600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99.96%。除1個不合格的清心丸樣本已公布外，其餘全部結果均屬滿意。

## (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)
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格樣本有2個。



# (二) 肉類、家禽及其製品

## 防腐劑

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個西班牙辣肉腸	山梨酸	百萬分之150 (一)
1個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之15 (二)

(一) 常用的防腐劑，但在該類食物中不准使用，屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 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

- 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（諾沃克病毒基因、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99.1%，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

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鮮蠔	鎘	百萬分之2.7-3.0 <sup>(一)</sup>

(一)含量超出法例標準，但按樣本檢出的含量，在一般食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。如長期過量食用含同樣鎘水平的蠔，不排除有機會影響腎臟。

# (三)水產及其製品(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、獸藥殘餘、毒素和防腐劑)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1100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(抗生素、染色料、三聚氰胺和甜味劑)
- 整體合格率為99.5%。除5個不合格的雪糕樣本已公布外，其餘全部結果均屬滿意。



# (五) 穀類及穀類製品

- 約200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
- 全部結果均屬滿意。



# (六)其他食物

- 約1400個樣本，整體合格率為99.7%，此次公布的不合格樣本有2個。
- 食物樣本種類包括：

混合食品	調味料及醬油
<input type="checkbox"/> 致病原、染色料和防腐劑	<input type="checkbox"/> 染色料和防腐劑
點心	小食
<input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑和染色料	<input type="checkbox"/> 染色料和甜味劑
飲料	蛋及蛋類製品
<input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料和甜味劑	<input type="checkbox"/> 染色料
壽司及刺身	其他
<input type="checkbox"/> 微生物測試	
糖及糖菓	
<input type="checkbox"/> 染色料、金屬雜質和防腐劑	

# (六)其他食物(續)

## 化學測試

- 除2個不合格的糖水樣本已公布外，另2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
紅包	若丹明B(染色料)	被檢出 (一)
胭脂仙人掌濃縮液(三)	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之720(二)
	山梨酸(防腐劑)	百萬分之610(二)

(一) 在食物中不准許使用。

(二) 常用的防腐劑，但兩種防腐劑合共使用的含量超出法例標準。苯甲酸及山梨酸均屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(三) 中心同時於2009年3月從入口商抽取兩個樣本分別作甜味劑及防腐劑測試。其中甜味劑的不合格結果已於2009年4月份食物安全報告中公布，現在(2009年5月份)公布防腐劑的測試結果。

# (六) 其他食物(續)

## 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

- 今次報告超標或違規情況並不嚴重，不會對市民健康造成不良影響。
- 問題主要涉及在食物中檢出超標或法例不准許的防腐劑、染色料及金屬雜質。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。
- 貝類海產是含有致病原(例如諾沃克類病毒及副溶血性弧菌)的高危食物，市民應將它們徹底煮熟才進食。