

2009年7月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



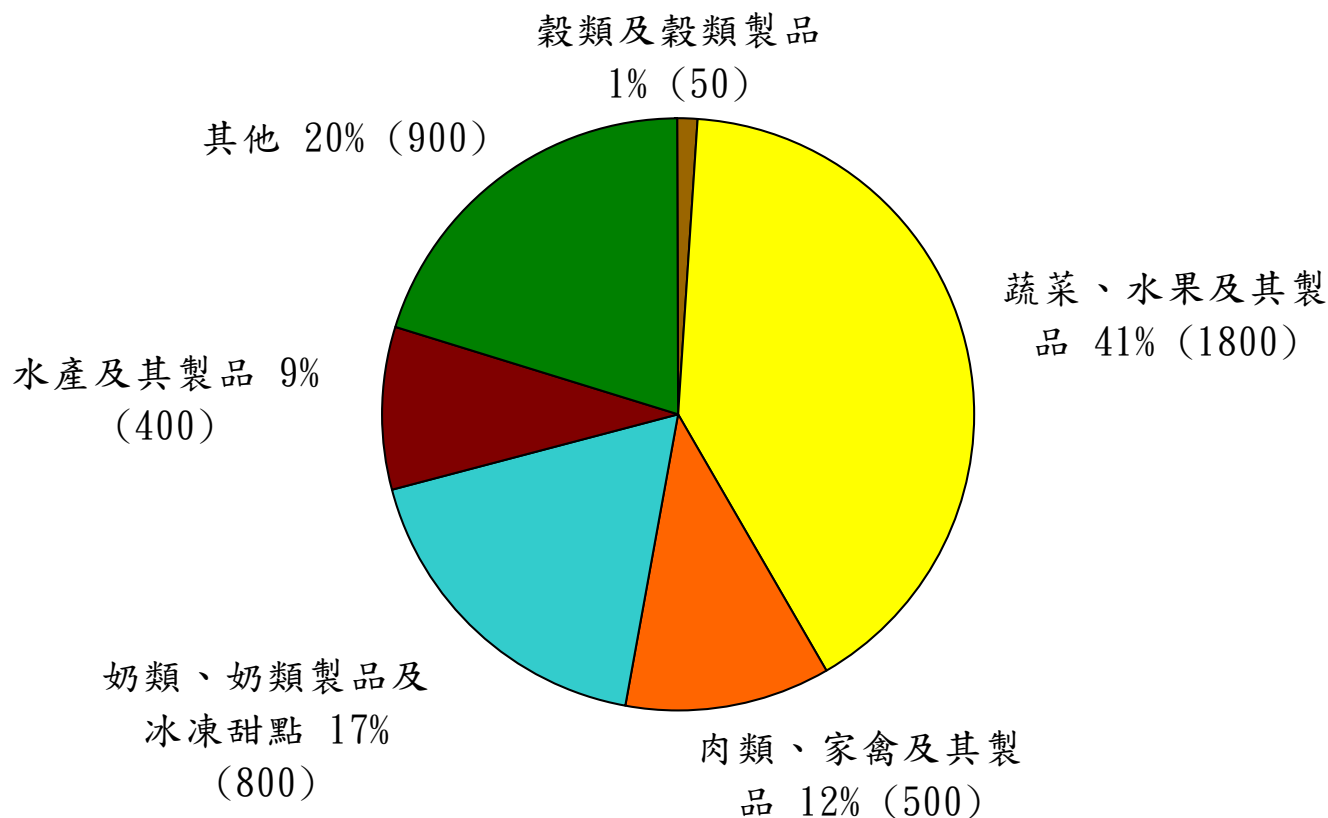
2009年8月

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。
- 以下是中心根據今年7月期間完成的食品監察分析。

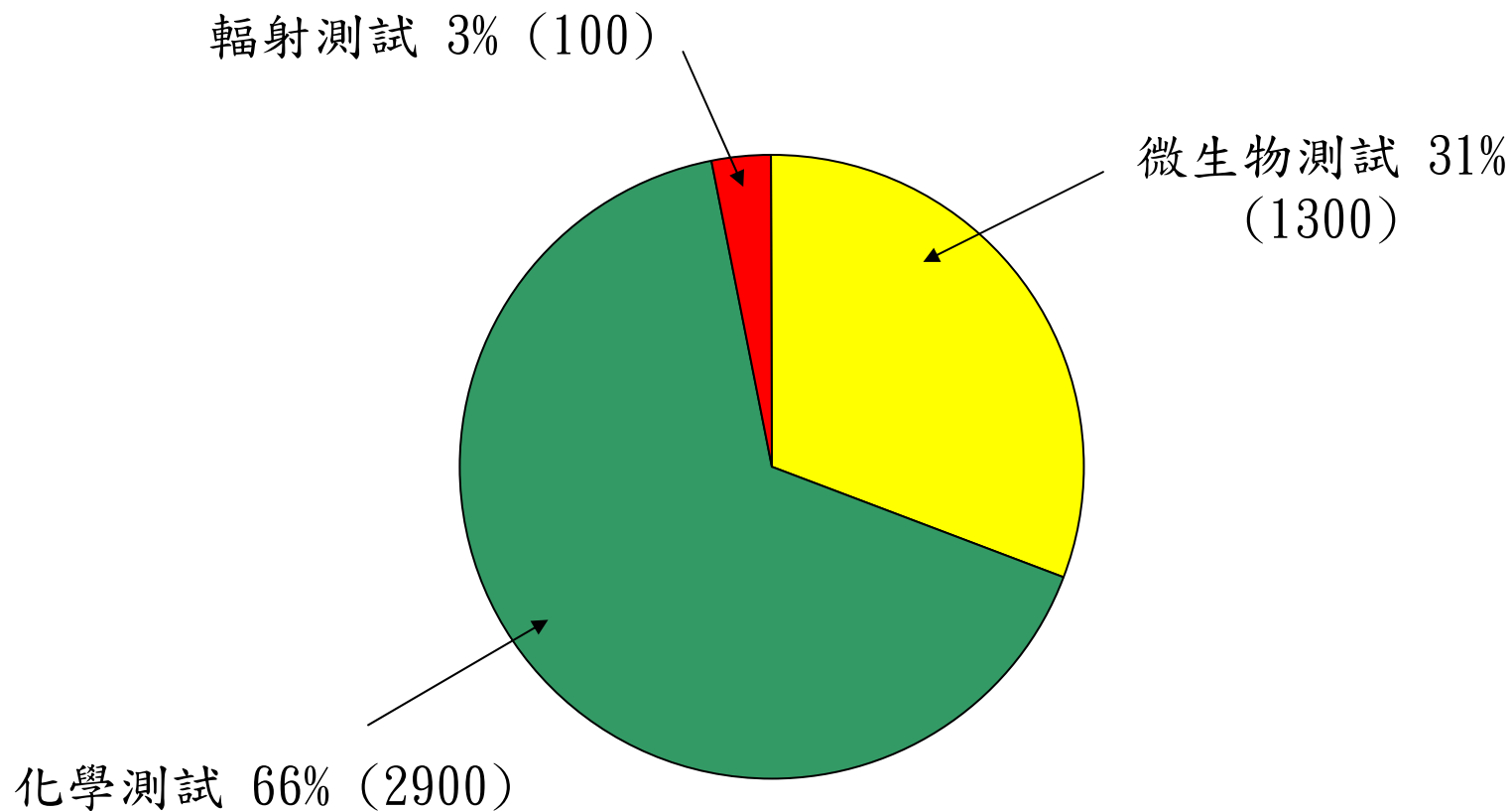
食物樣本種類

- 約4400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。

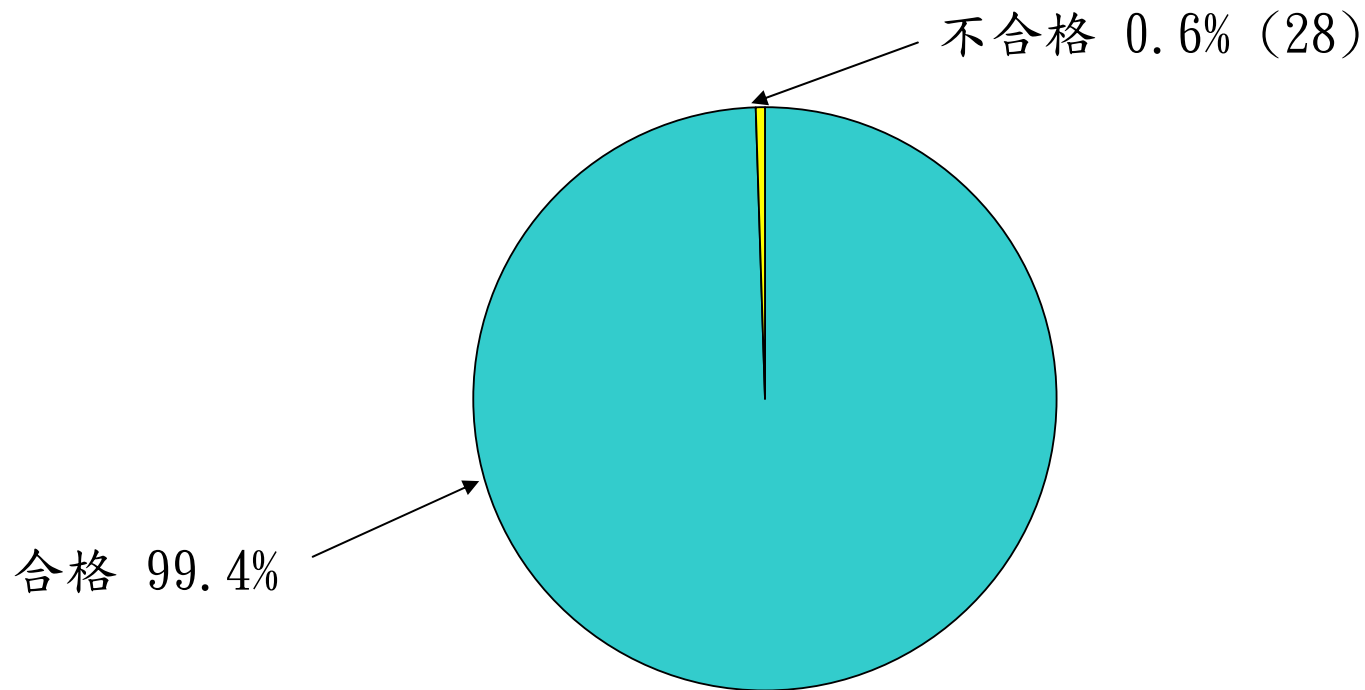
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有28個，整體測試合格率为99.4%。



不合格樣本

■ 28個不合格樣本為：

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	1800	2
肉類、家禽及其製品	500	4
水產及其製品	400	5
奶類、奶類製品及冰凍甜點	800	10
穀類及穀類製品	50	0
其他	900	7
合計	4400	28

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1800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

- 整體合格率为99.9%，今次公布的不合格樣本有2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
菜心	鎘	百萬分之0.22 (一)
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.14 (二)

(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菜心，不排除有機會影響腎臟。而徹底洗浸蔬菜，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，不會對市民健康構成嚴重影響。

(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99.3%，今次公布的不合格樣本有4個。



(二) 肉類、家禽及其製品

防腐劑

■ 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之87-120 (一)
1個扎肉	苯甲酸	百萬分之3700 (二)

(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) 常用的防腐劑，但在該種食物中不准許使用。苯甲酸屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

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
冰鮮豬水柳	鹽酸克崙特羅	百萬分之0.0038 (一)

(一) 不准許使用，但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下並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(例如致病原及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(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（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98.7%，今次公布的不合格樣本有5個。



(三)水產及其製品(續)

金屬雜質

■ 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個冷藏熟蟹	鎘	百萬分之12 ^(一)
1個劍魚腩刺身	汞(水銀)	百萬分之1.3 ^(二)
1個吞拿魚刺身	汞(水銀)	百萬分之0.72 ^(二)
1個青衣魚柳	汞(水銀)	百萬分之0.68 ^(三)

(一)含量超出法例標準。如長期食用含同樣鎘水平的蟹，不排除有機會影響腎臟。

(二)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。

(三)含量超出法例標準。若長期只進食含同樣汞水平的青衣魚柳，不排除有機會超出安全水平，影響神經系統。

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。

(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
煙三文魚	李斯特菌	被檢出 (一)

(一)李斯特菌可引致肚瀉及發熱等徵狀，而孕婦受感染則有機會引致流產情況。有關的樣本在入口層面抽取的，得知結果後，有關批次已全數被銷毀，沒有流入市面。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如防腐劑、獸藥殘餘和毒素)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800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(染色料、三聚氰胺和防腐劑)
- 整體合格率為98.7%。今次公布的不合格樣本有10個。



(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 10個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
*兩個批次共10條雪條	大腸菌群含量 總含菌量	每克含170-1800個 ^(一) 每克含69000-210000個 ^(二)

(一) 大腸菌群含量及總含菌量是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準。

*兩款有關的樣本均為在入口層面抽取，得知結果後，有關批次已全數被銷毀，沒有流入市面。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

其他測試

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

(五) 穀類及穀類製品

- 約50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900個樣本，整體合格率为99.2%，今次公布的不合格樣本有7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
飲料 □ 防腐劑和染色料	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 □ 染色料和甜味劑	

(六)其他食物(續)

化學測試

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蓮蓉包	紅2G (染色料)	被檢出 ^(一)
咖喱粉	蘇丹紅I及IV (染色料) 二甲基黃(染色料)	被檢出 ^(一) 被檢出 ^(一)
芝士醬	苯甲酸(防腐劑) 山梨酸(防腐劑)	百萬分之700 ^(二) 百萬分之2100 ^(三)
千島醬	苯甲酸(防腐劑) 山梨酸(防腐劑)	百萬分之830 ^(二) 百萬分之1900 ^(三)

(一)在食物中不准許使用。

(二、三)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。

(六)其他食物(續)

微生物測試

■ 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
即食皮蛋拌豆腐	沙門氏菌	被檢出 ^(一)
蟹子沙律	沙門氏菌	被檢出 ^(一)
牛雜麵	蠟樣芽胞桿菌	每克含30萬個 ^(二)

(一、二) 沙門氏菌及蠟樣芽胞桿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。

給食物業界的建議

- 炎熱的夏季是每年爆發食物中毒的高峰期，業界及市民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
 - 煮熟食物 – 徹底煮熟食物
 - 安全溫度 – 把食物存放於安全溫度
- 業界應向可靠的供應商採購豬肉，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 入口商必須向可靠的製造商採購冰凍甜點，並確保冰凍甜點的製作經過適當的消毒程序，以及生產線和廠房均時常保持環境衛生。
- 業界要適當使用添加劑，亦須符合優良製造規範及有關法例規定。

給市民的建議

- 市民應光顧可靠的商舖；並保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加-3脂肪酸、優質蛋白質等，中心建議市民適量進食，保持均衡飲食，在膳食中應包括多種魚類。
- 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。