

# 2009年8月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



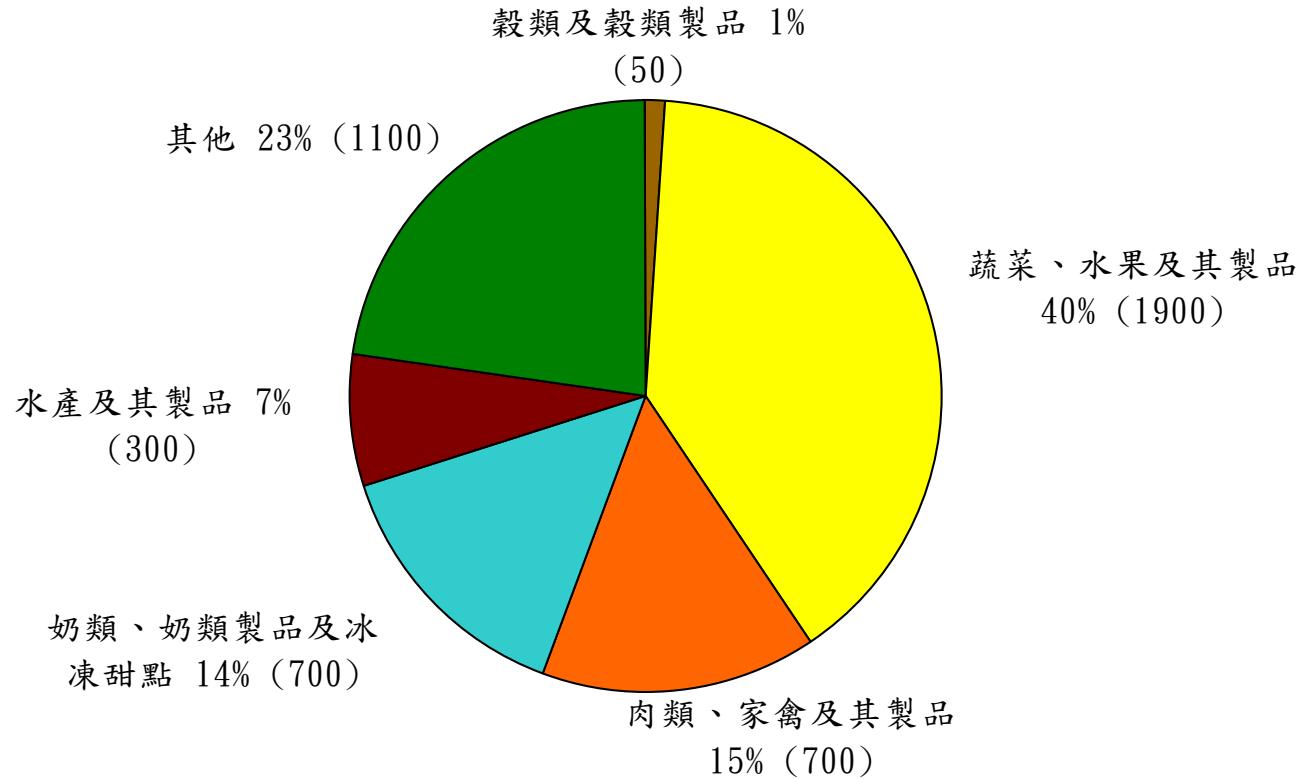
2009年10月

# 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。中心最近亦公布了一項有關「月餅」的時令食品調查報告。
- 以下是中心根據今年8月期間完成的食品監察分析。

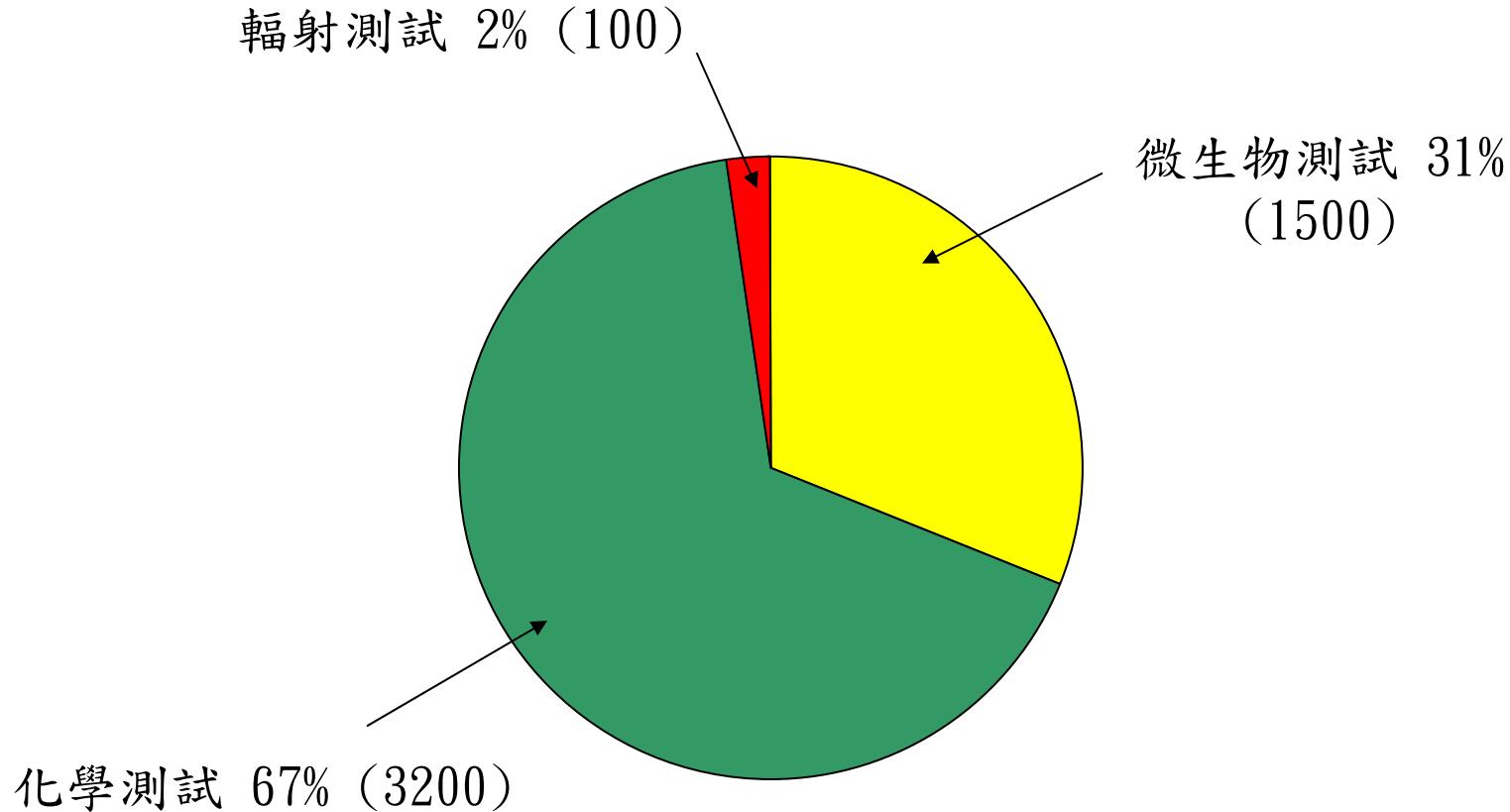
# 食物樣本種類

- 約4800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。

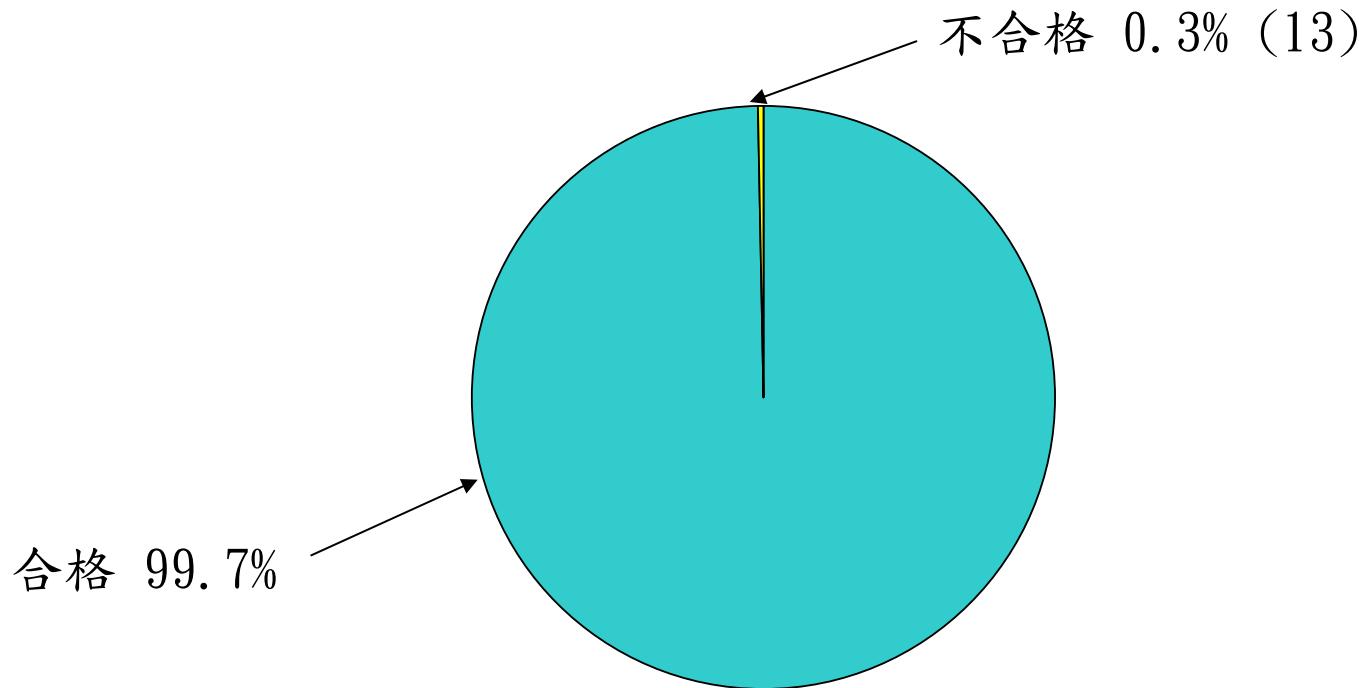
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有13個，整體測試合格率為99.7%。



# 不合格樣本

- 13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	1900	1
肉類、家禽及其製品	700	6
水產及其製品	300	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	0
穀類及穀類製品	50	0
其他	1100	3
合計	<b>4800</b>	<b>13</b>

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99.9%，本次公布的不合格樣本有1個。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 除害劑殘餘

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
唐生菜	甲胺磷	百萬分之2.4 (一)

(一) 樣本檢出的含量屬低，進食有關樣本不會對健康構成不良影響。

# (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、金屬雜質、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700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99.2%，今次公布的不合格樣本有6個。



## (二) 肉類、家禽及其製品(續)

### 防腐劑

- 5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之36-390 (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)

### 致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
即食醉雞	沙門氏菌	被檢出(一)

(一) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

# (二) 肉類、家禽及其製品(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘及染色料)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（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)

## 獸藥殘餘

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個冷藏蝦仁	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.0022 <sup>(一)</sup>
1個冰鮮馬友	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.0071 <sup>(一)</sup>
1個冰鮮馬友	孔雀石綠	百萬分之0.046 <sup>(二)</sup>

(一)含量屬低，正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)不准許使用，但檢出的含量屬低，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(例如金屬雜質、致病原、防腐劑和毒素)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700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：
  - 除害劑
  - 染色料
- 全部結果均屬滿意。



# (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3個。
- 食物樣本種類包括：

混合食品 <input type="checkbox"/> 致病原和染色料	調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 染色料和甜味劑
點心 <input type="checkbox"/> 致病原和防腐劑	小食 <input type="checkbox"/> 染色料
飲料 <input type="checkbox"/> 防腐劑和染色料	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	

# (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
辣椒醬	紅2G(染色料)	被檢出 (一)

(一) 在食物中不準許使用。

# (六) 其他食物(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
1個盆菜	蠟樣芽胞桿菌	每克含250萬個(一)
1個沙爹豬肉湯樣	蠟樣芽胞桿菌	每克含81萬個(一)

(一) 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

- 今次報告大部份的超標或違規情況並不嚴重。
- 炎熱夏季是每年爆發食物中毒的高峰期，業界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
  - 烹熟食物 - 徹底烹熟食物
  - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度
- 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。