

2009年8月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



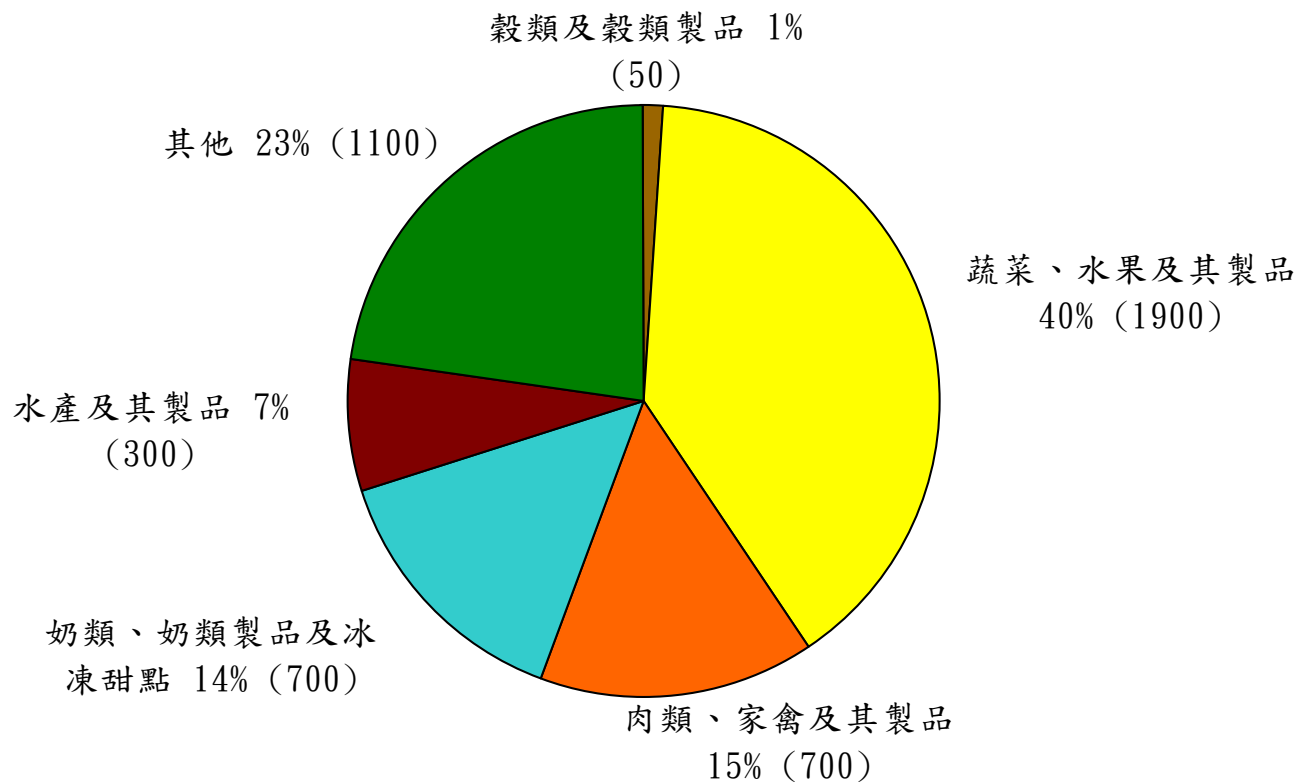
2009年10月

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。

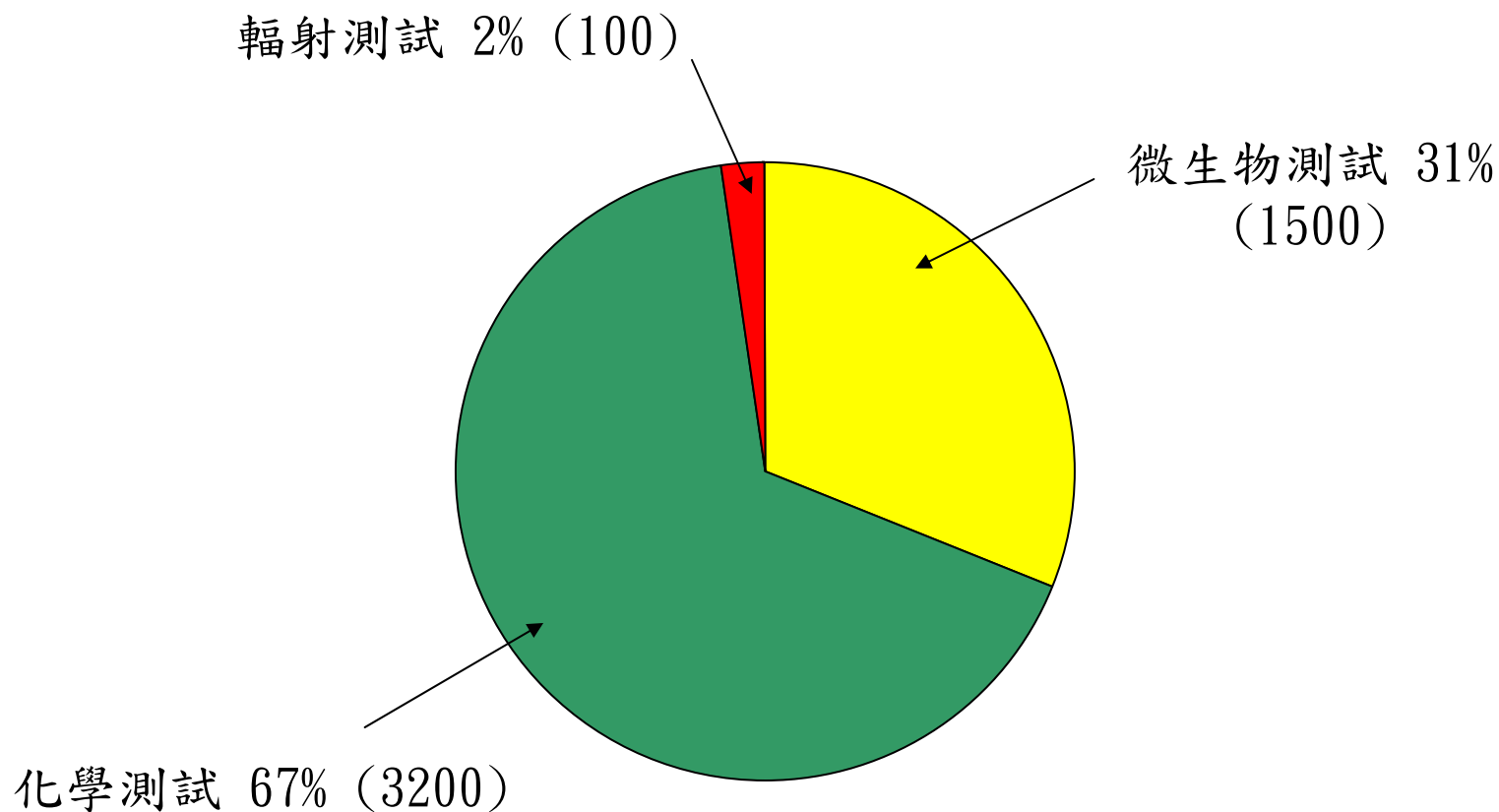
食物樣本種類

- 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。

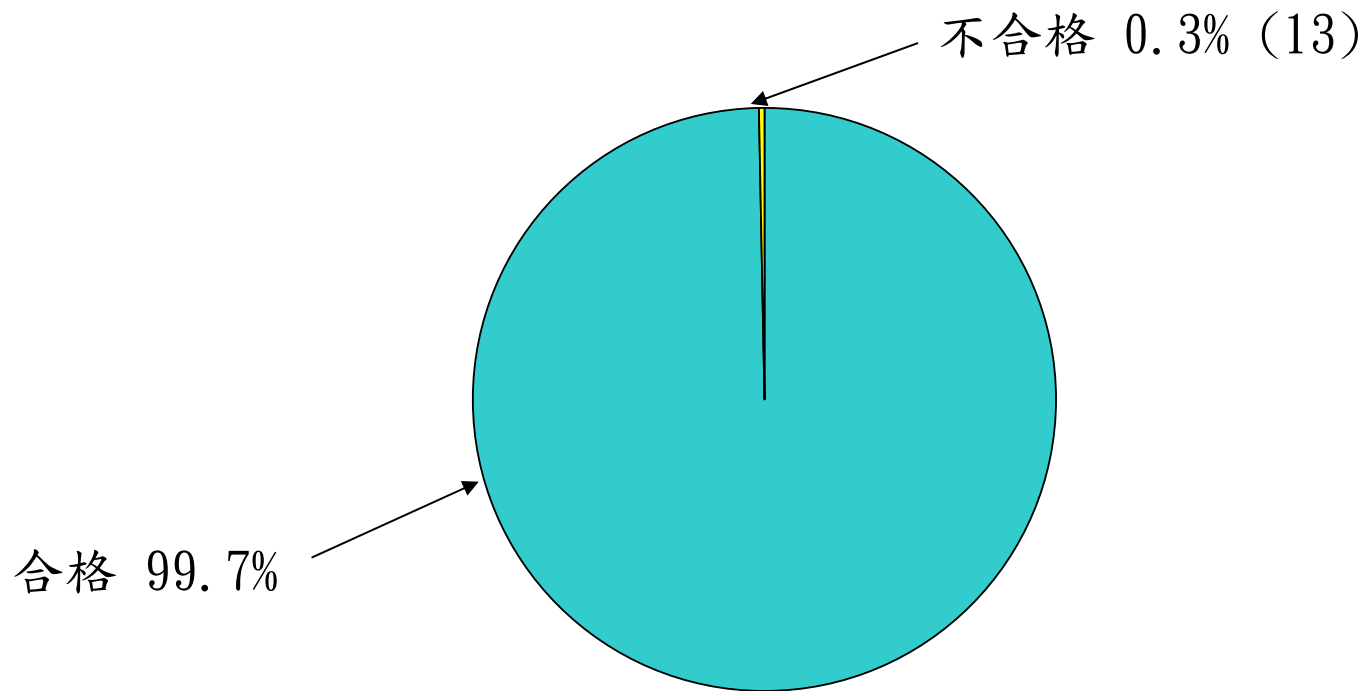
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有13個，整體測試合格率为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 | <i>4800</i> | <i>13</i> |

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%，今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 ^(一) |
| 1個冰鮮馬友 | 硝基呋喃類代謝物 | 百萬分之0.0071 ^(一) |
| 1個冰鮮馬友 | 孔雀石綠 | 百萬分之0.046 ^(二) |

(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，整體合格率为99.7%，今次公布的不合格樣本有3個。
- 食物樣本種類包括：

| | |
|-------------------|---------------------|
| 混合食品 □ 致病原和染色料 | 調味料及醬油 □ 染色料和甜味劑 |
| 點心 □ 致病原和防腐劑 | 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 | |

(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)在食物中不准許使用。

(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個沙爹豬肉湯檬 | 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
 - 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。