

2010年10月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



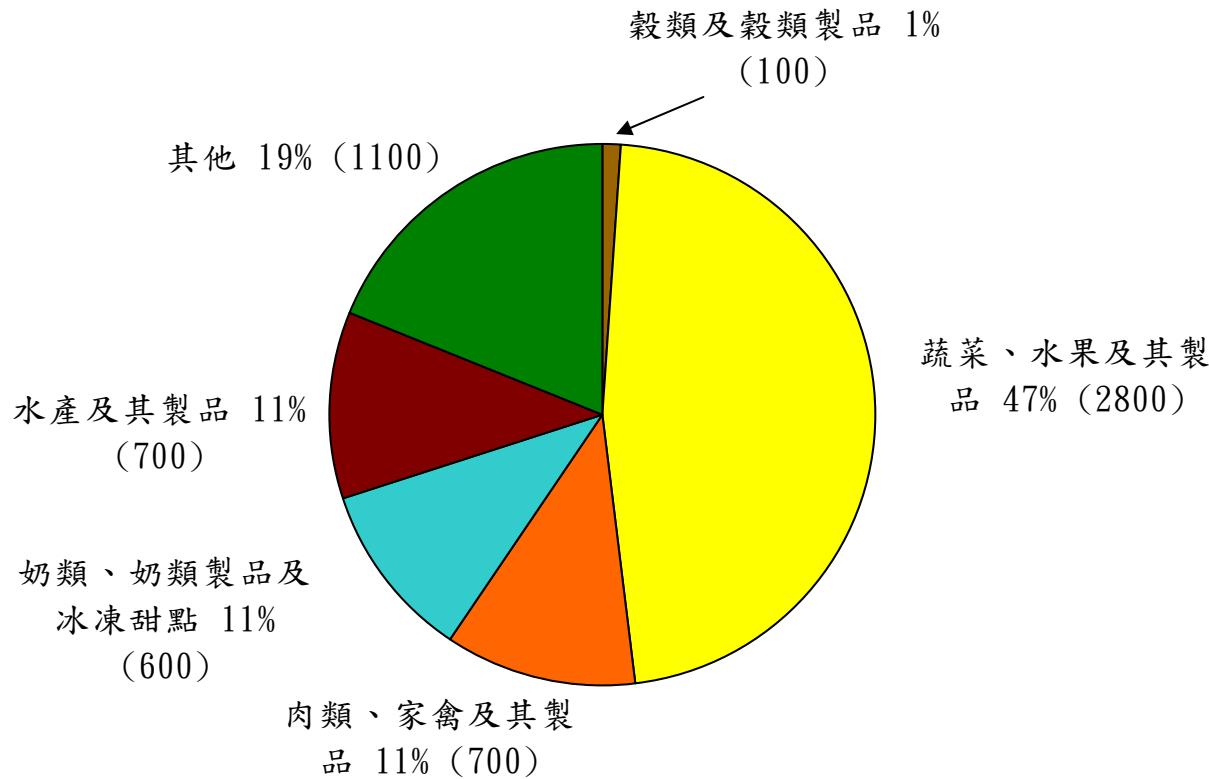
2010年12月

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。另外，中心最近亦公布了以下一個時令及一個專項食品調查的報告：
 - 「大閘蟹」
 - 「蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅」
- 以下是中心根據今年10月期間完成的食品監察分析所作的報告。

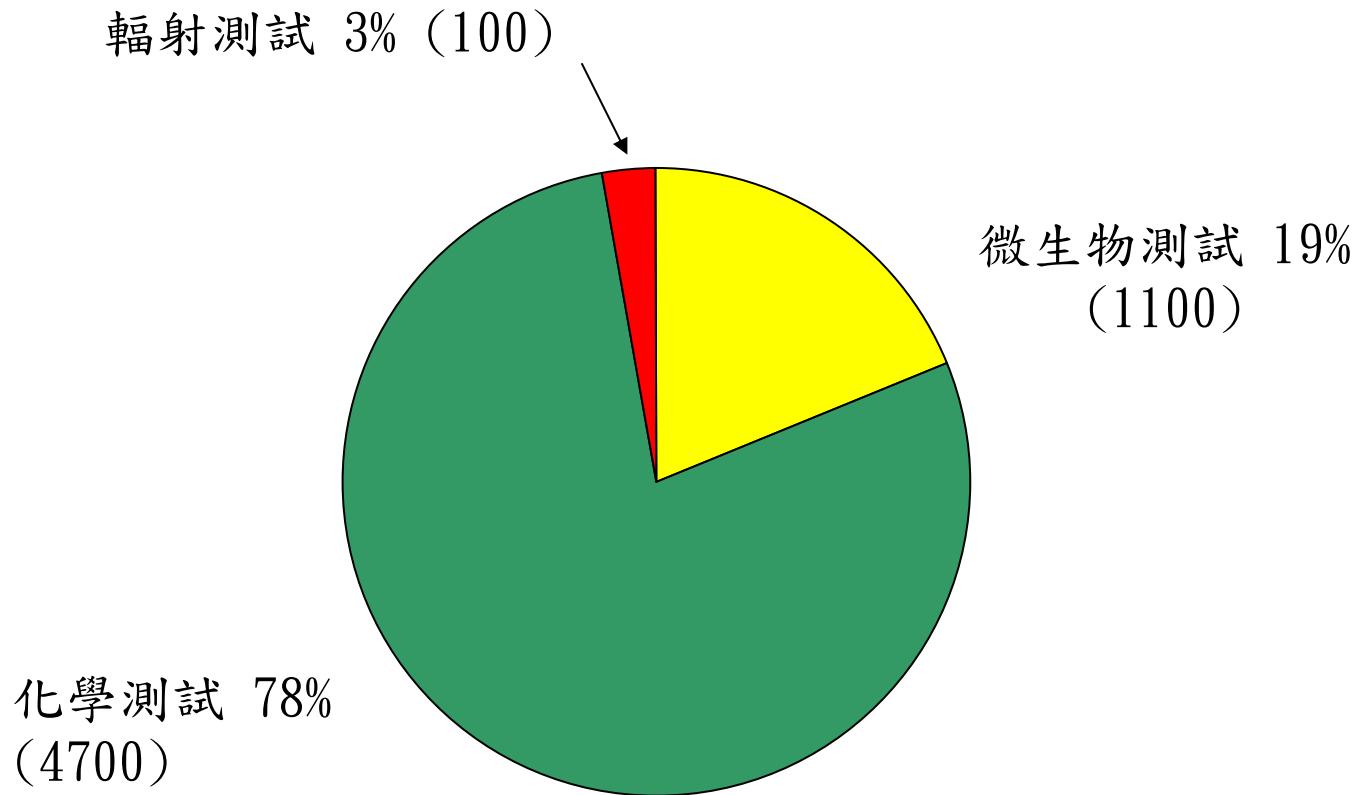
食物樣本種類

- 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。

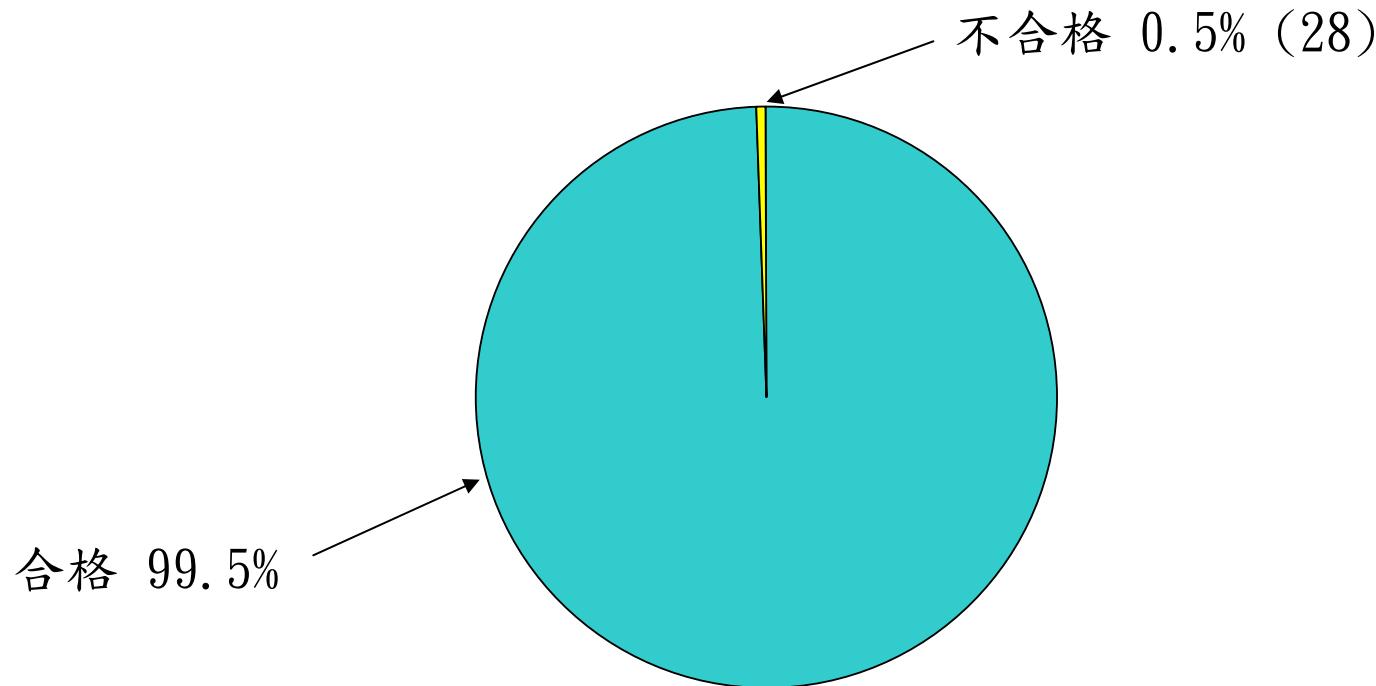
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有28個，整體測試合格率為99.5%。



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 | 2800 | 3 |
| 肉類、家禽及其製品 | 700 | 3 |
| 水產及其製品 | 700 | 3 |
| 奶類、奶類製品及冰凍甜點 | 600 | 18 |
| 穀類及穀類製品 | 100 | 0 |
| 其他 | 1100 | 1 |
| 合計 | 6000 | 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2800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
 - 染色料
 - 金屬雜質
- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有3個。



(一) 蔬菜、水果及其製品(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 |
|-----|------------|------------------------|
| 咖喱齋 | 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌 | 每克含14萬個 ^(一) |

(一) 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(一) 蔬菜、水果及其製品(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 |
|-----|---------|--------------|
| 蘋果圈 | 二氧化硫 | 百萬分之1570 (一) |

(一) 含量超出法例標準。毒性屬低，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響，但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。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果 |
|-----|---------|---------------|
| 鮮冬菇 | 鎘 | 百萬分之0.47 (一)* |

(一) 含量超出法例標準。但正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。而徹底洗浸蔬菜，可把依附在蔬菜表面的鎘清除。

* 如長期大量食用含同樣鎘水平的鮮冬菇，不排除有機會影響腎臟。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如除害劑及染色料)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，例如臘味、香腸及火腿等。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如防腐劑、染色料及獸藥殘餘)
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格樣本有3個。



(二) 肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 2個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果 |
|-------|---------|----------------|
| 鮮牛肉 | 二氧化硫 | 百萬分之3600 (一) |
| 杏仁豬肉紙 | 硝酸鹽 | 百萬分之1064.7 (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，在正常食用情況下，健康造成不良影響，但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) 含量超出法例標準。毒性屬低，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(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 |
|------|---------|--------------------------|
| 冷藏雞柳 | 甲硝唑 | 百萬分之0.018 ^(一) |

(一) 不可在雞肉中被驗出。但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(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700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
 - 化學測試(例如防腐劑、染色料、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)
- 整體合格率為99.5%，今次公布的不合格樣本有3個。



(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。身體健康人士甚少會發病，但李斯特菌對孕婦、初生嬰兒、長者和免疫力較低的人士可能會有嚴重影響，包括引致流產及腦膜炎等。

(三)水產及其製品(續)

獸藥殘餘

■ 2個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果 |
|------------|----------|---------------|
| 同一批次2個生魚樣本 | 硝基呋喃類代謝物 | 百萬分之0.021 (一) |
| | 孔雀石綠 | 百萬分之0.494 (二) |

(一) 按樣本檢出的含量，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(二) 不可在食物中被驗出。但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如防腐劑、染色料、金屬雜質及毒素)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600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(總含菌量及致病原，例如沙門氏菌和李斯特菌)
 - 化學測試(例如三聚氰胺、防腐劑、染色料、甜味劑及獸藥殘餘)
- 整體合格率為97.2%，今次公布的不合格結果有18個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 18個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果 |
|--|---------|------------------|
| *同一批付運進口冰凍 甜點(9種口味：朱古 力橘子、榛子朱古 力、甜紫芋、南瓜、 蜜瓜、甜粟米、木 莓、蜜糖芝士及百香 果椰子) | 大腸菌群含量 | 每克含140至900個(一) |
| | 總含菌量 | 每克含9萬2千至620萬個(一) |

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

* 有關的樣本在入口層面抽取，受影響產品並沒有流入市面。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、三聚氰胺、防腐劑、染色料、甜味劑及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(五) 穀類及穀類製品

- 約100個樣本，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
 - 化學測試 (例如防腐劑、甜味劑、染色料及金屬雜質)
- 全部結果均屬滿意。



(六) 其他食物

- 約1100個食物樣本，種類包括：

| | |
|---|--|
| 混合食品 <input type="checkbox"/> 致病原、甜味劑及染色料 | 調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料及甜味劑 |
| 點心 <input type="checkbox"/> 致病原、甜味劑及染色料 | 小食 <input type="checkbox"/> 致病原及染色料 |
| 飲料 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料、甜味劑及金屬雜質 | 蛋及蛋類製品 <input type="checkbox"/> 染色料及三聚氰胺 |
| 壽司及刺身 <input type="checkbox"/> 微生物測試 | 其他 |
| 糖及糖菓 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料、甜味劑及金屬雜質 | |

- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有1個。

(六) 其他食物(續)

微生物測試

- 1個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果 |
|----|-------------|------------|
| 蛋糕 | 蠟樣芽孢桿菌(致病原) | 每克含59萬個(一) |

(一) 蠟樣芽孢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。

給業界的建議

- 遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 零售商應向可靠的供應商採購食物，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。生產商必須確保冰凍甜點的製造過程符合衛生，包括生產設備的適當消毒程序。

給業界的建議(續)

■ 今次有樣本被檢出致病菌含量超標，顯示該些食物處理的過程欠缺衛生。在製作食物時，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



給消費者的建議

- 應光顧持牌食肆及向可靠的店舖購買食物。
- 未能即時食用的食物應保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)。
- 保持均衡飲食，減低食物風險。
- 將蔬菜及生果徹底清洗。