

# 2010年11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

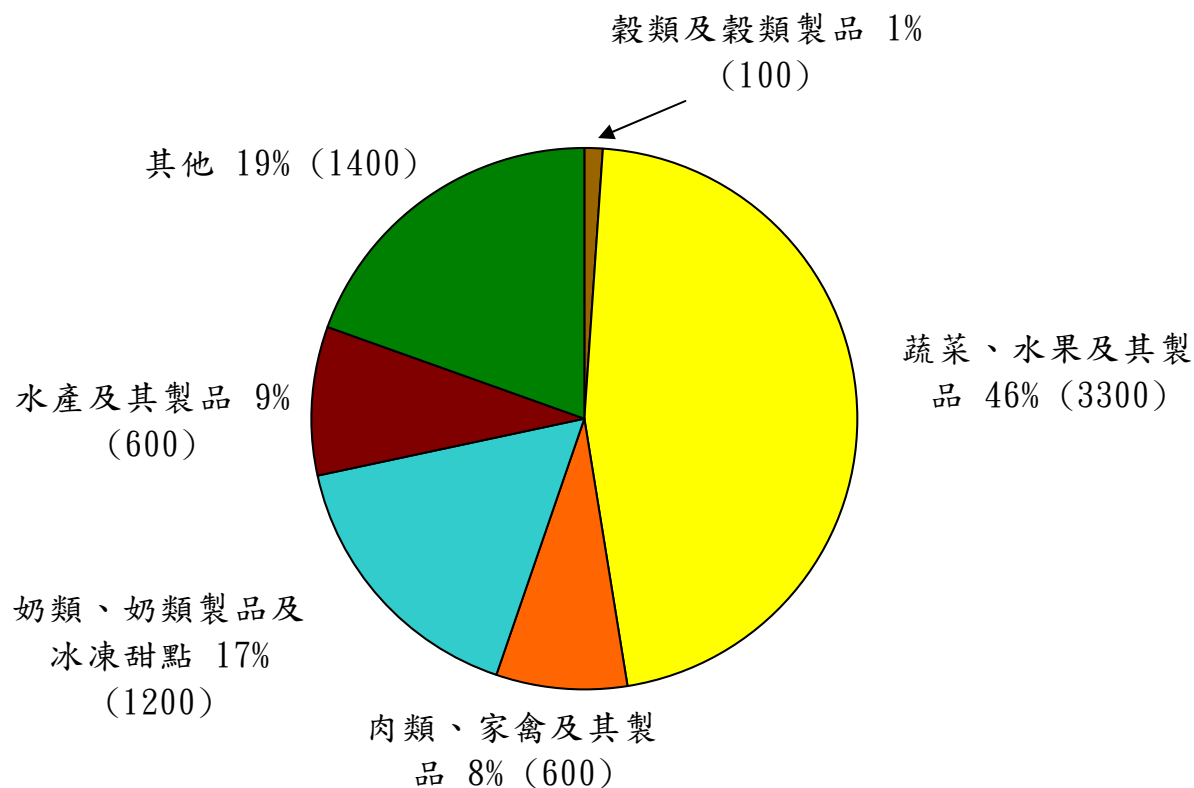


# 引言

- 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三個食品調查的報告：
  - 「肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽」
  - 「盆菜含微生物的情況」
  - 「中國地方菜餚(第二期)」
- 以下是中心根據今年11月期間完成的食品監察分析所作的報告。

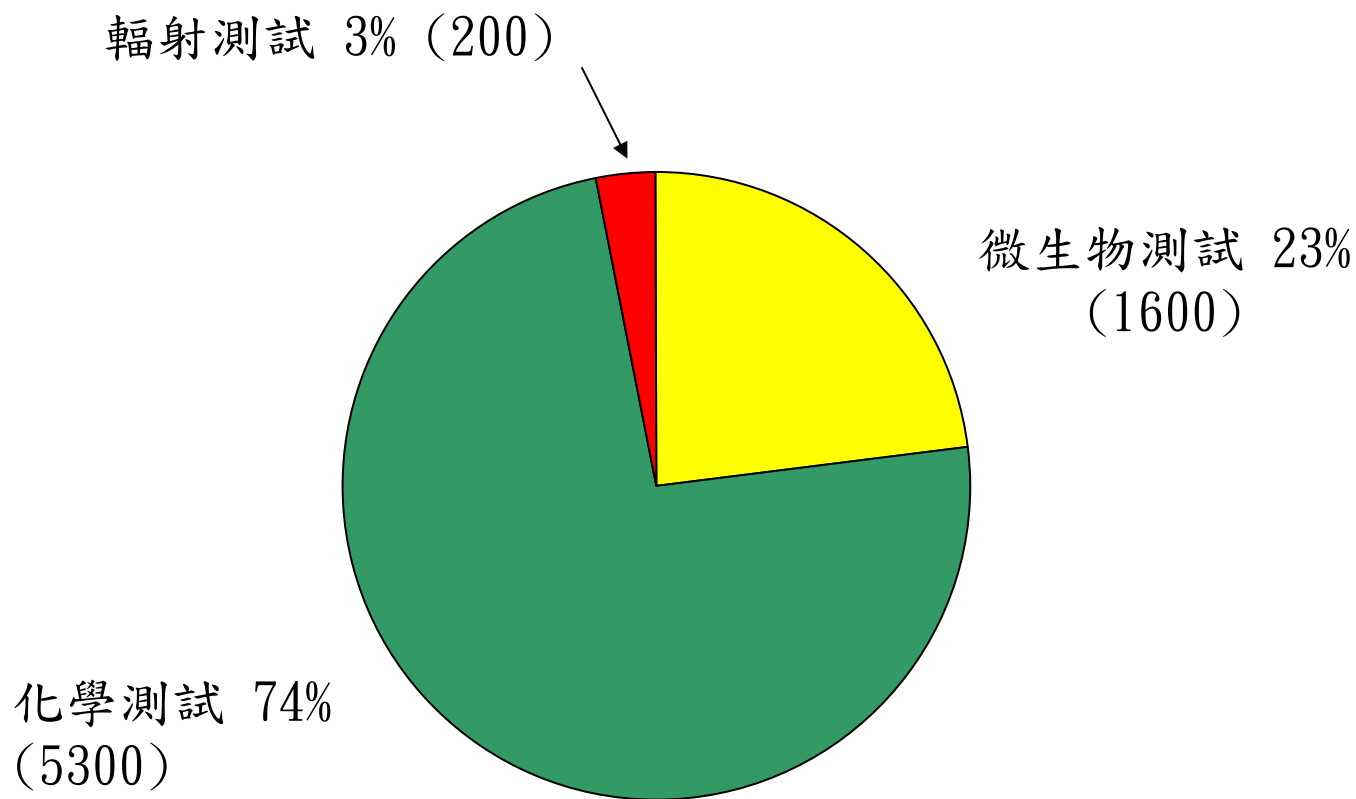
# 食物樣本種類

- 約7100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。

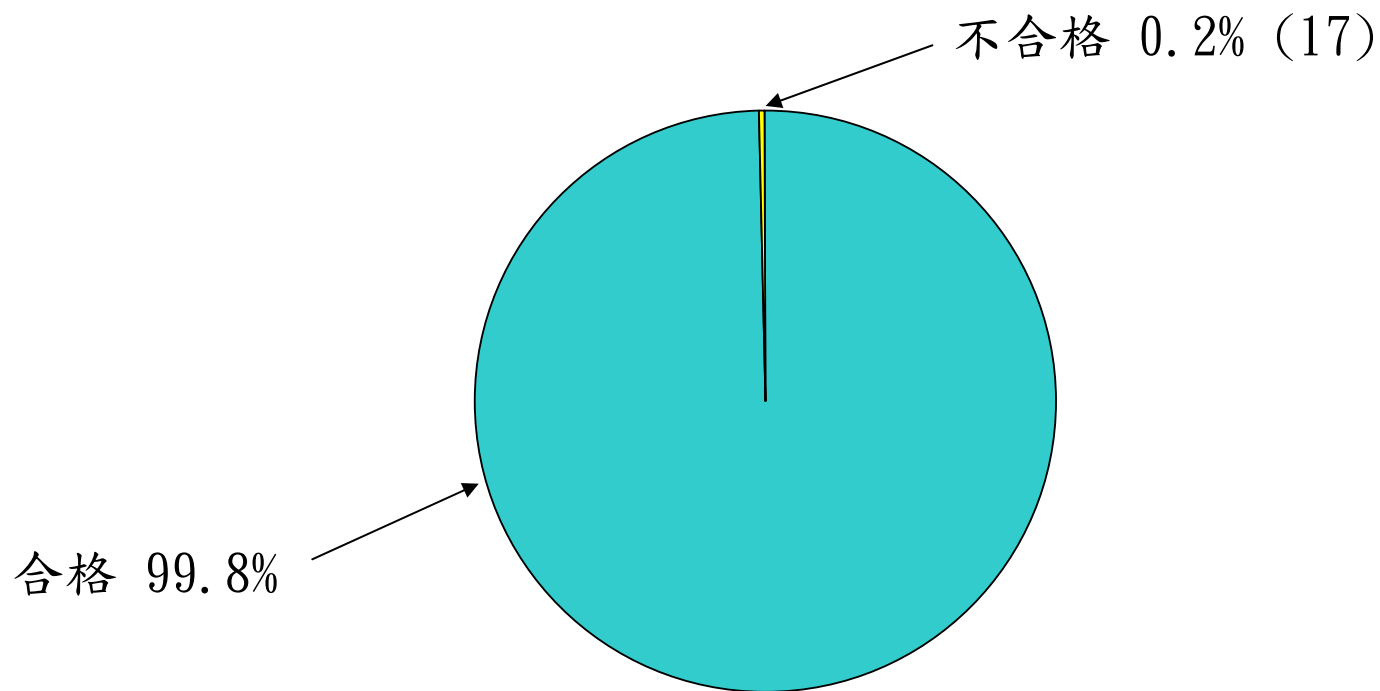
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有17個，整體測試合格率为99.8%。



# 不合格樣本

- 17個不合格樣本中，3個為已公布的測試結果。其餘的14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	3300	7
肉類、家禽及其製品	600	1
水產及其製品	600	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1200	3
穀類及穀類製品	100	0
其他	1400	1
合計	<i>7100</i>	<i>14</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3300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
- 整體合格率为99.8%，今次公布的不合格樣本有7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1千5百萬個 <sup>(一)</sup>

(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

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
甜酸子薑	二氧化硫	百萬分之197 (一)
提子乾	二氧化硫	百萬分之3940 (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

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
3個菜心樣本	鎘	百萬分之0.13至0.42* (一)
芋頭	鎘	百萬分之0.17* (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菜心或芋頭，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600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99.8%，今次公布的不合格樣本有1個。



## (二)肉類、家禽及其製品(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
鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之37 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用。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。

## (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、染色料及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

## (三)水產及其製品

- 約600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99.4%，今次公布的不合格樣本有2個。



## (三)水產及其製品(續)

### 致病原

- 除2個於較早前已公布的煙三文魚樣本外，另外2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個煙三文魚樣本	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)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如防腐劑、染色料、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)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1200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99.7%，今次公布的不合格結果有3個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(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
* 稠忌廉	總含菌量	每克含3千9百萬個 <sup>(一)</sup>
* 低脂稠忌廉	總含菌量	每克含4千3百萬個 <sup>(一)</sup>
* 純忌廉	總含菌量	每克含4萬8千個 <sup>(一)</sup>

(一) 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。

\* 有關的樣本在入口層面抽取，沒有餘貨流入市面。

## (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1400個食物樣本，種類包括：

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

- 整體合格率为99.9%，除1個於較早前已公布的松子桂花魚樣本外，今次公布的不合格樣本有1個。

# (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
咖喱粉	蘇丹紅I及IV（染色料）	被檢出 <sup>(一)</sup>

<sup>(一)</sup> 在食物中不准許使用。

# 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奶類製品。生產商必須確保奶類製品的製造過程符合衛生，包括生產設備的適當消毒程序，並注意運送過程的溫度控制等。

# 給消費者的建議

- 蔬果含豐富膳食纖維、維他命及礦物質，是「健康飲食」的重要成分。在烹煮蔬菜前，應用清水浸透和徹底洗淨蔬菜，以清除依附在蔬菜表面的鎘。
- 應光顧持牌食肆及向可靠的店舖購買食物。
- 保持均衡飲食，減低食物風險。