

2010年12月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



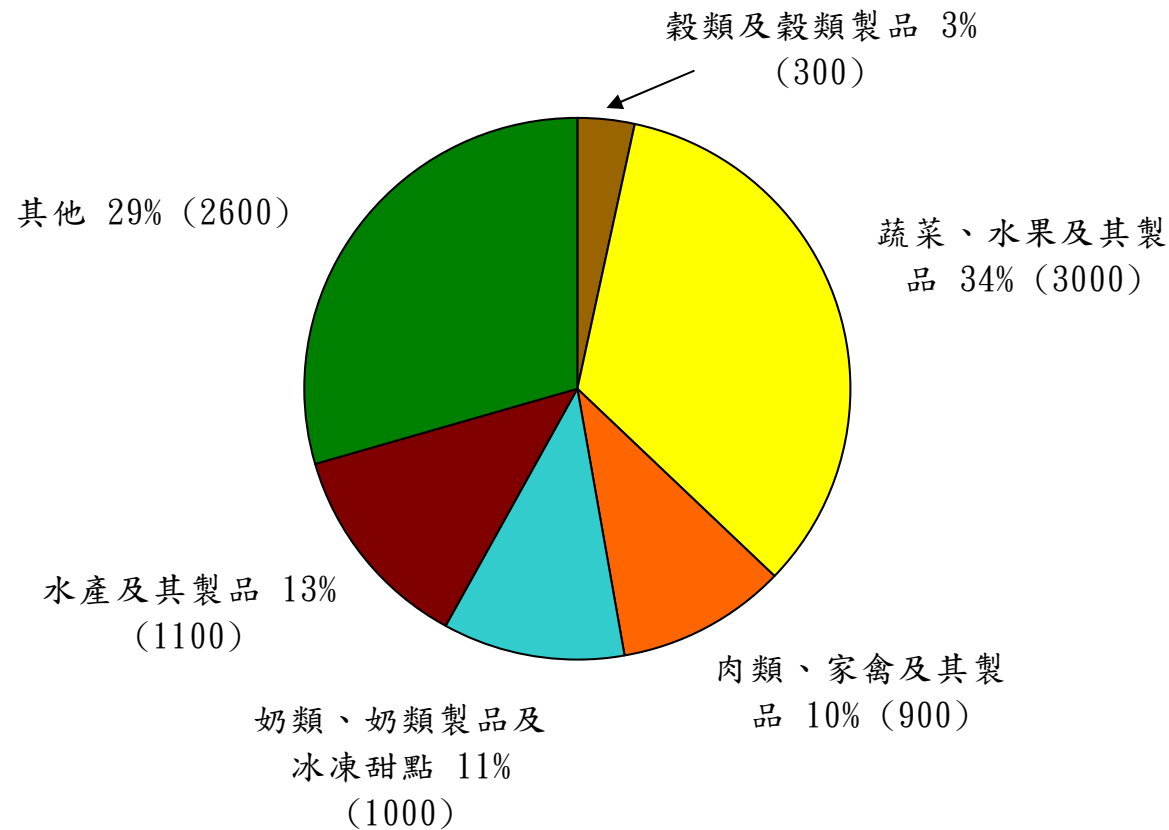
2011年1月

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，中心最近亦公布了一項「醃製水果及蔬菜中的防腐劑」的專項食品調查報告及一項有關賀年食品的時令食品調查報告。
- 以下是中心根據今年12月期間完成的食品監察分析所作的報告。

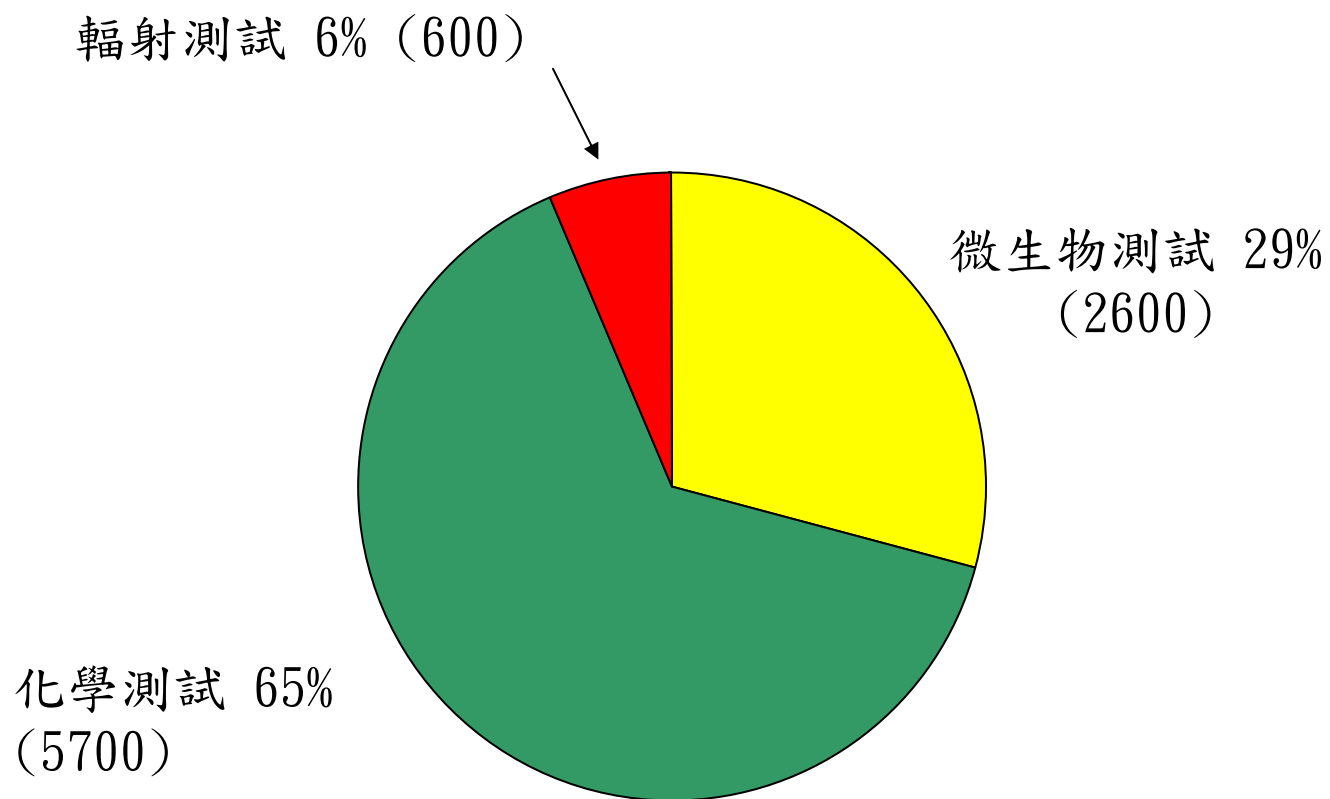
食物樣本種類

- 約8800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。

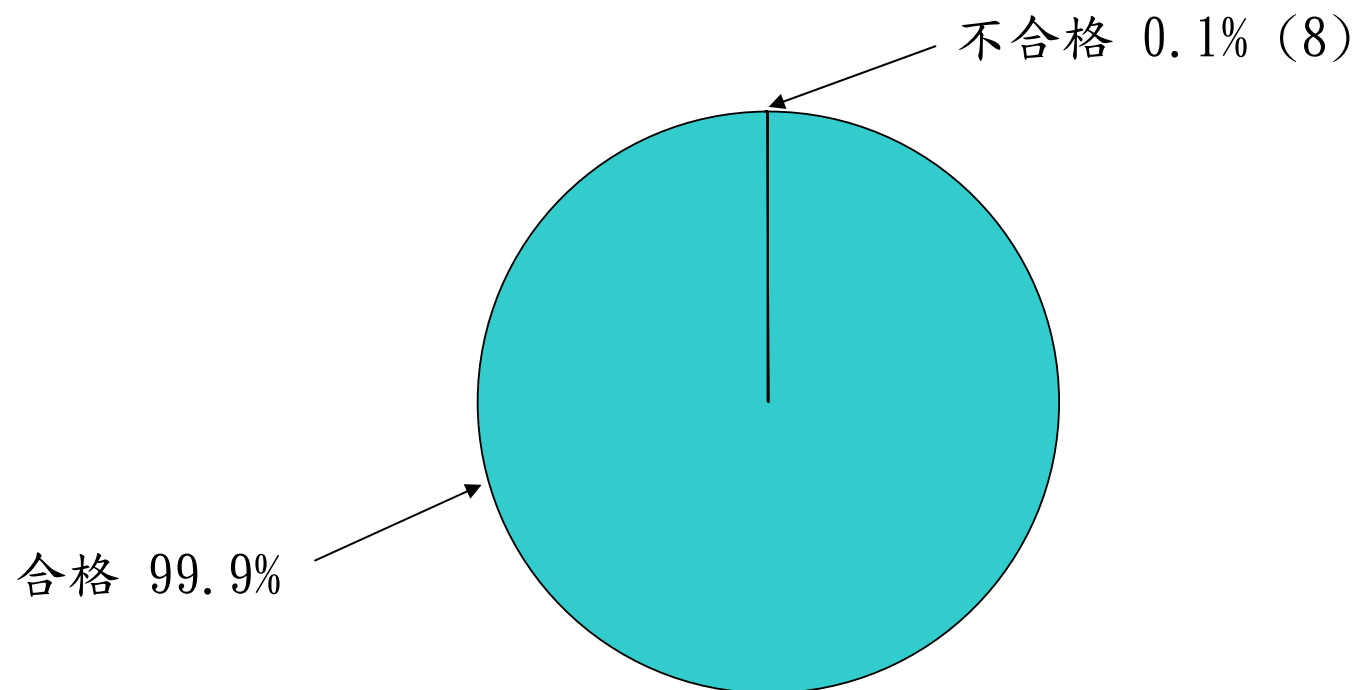
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有8個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

- 8個不合格樣本中，6個為已公布的測試結果。其餘的2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	3000	0
肉類、家禽及其製品	900	1
水產及其製品	1100	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1000	0
穀類及穀類製品	300	0
其他	2600	1
合計	<i>8800</i>	<i>2</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3000個樣本，包括不同的新鮮蔬菜、水果及豆類、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99.8%，除1個酸甜蜜桃、1個芒果絲、1個提子乾、1個糖冬瓜及2個竹筴的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約900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99.9%，今次公布的不合格樣本有1個。



(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
冷藏乳豬	氯霉素	百萬分之0.005 (一)

(一) 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。

(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、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約1100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)
- 全部結果均屬滿意。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約1000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)
- 全部結果均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約300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2600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 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原、防腐劑及染色料	小食 □ 致病原、防腐劑及染色料
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%，今次公布的不合格樣本有1個。

(六)其他食物(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
瑞士卷	金黃葡萄球菌	每克含50萬個 ^(一)

(一) 金黃葡萄球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。

給業界及消費者的建議

- 金黃葡萄球菌普遍存在於人的皮膚、頭髮和鼻孔，食物中含大量該菌顯示食物從業員欠缺個人衛生而污染食物。食物從業員必須保持良好的個人衛生，處理食物前，雙手必須徹底清洗。如果手上有傷口，應以防水膠布將傷口妥善包紮或戴上手套，才處理食物。
- 業界應向可靠的供應商採購食物。
- 消費者應光顧持牌食肆及向可靠的店舖購買食物，並應保持均衡飲食，減低食物風險。