

2010年2月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



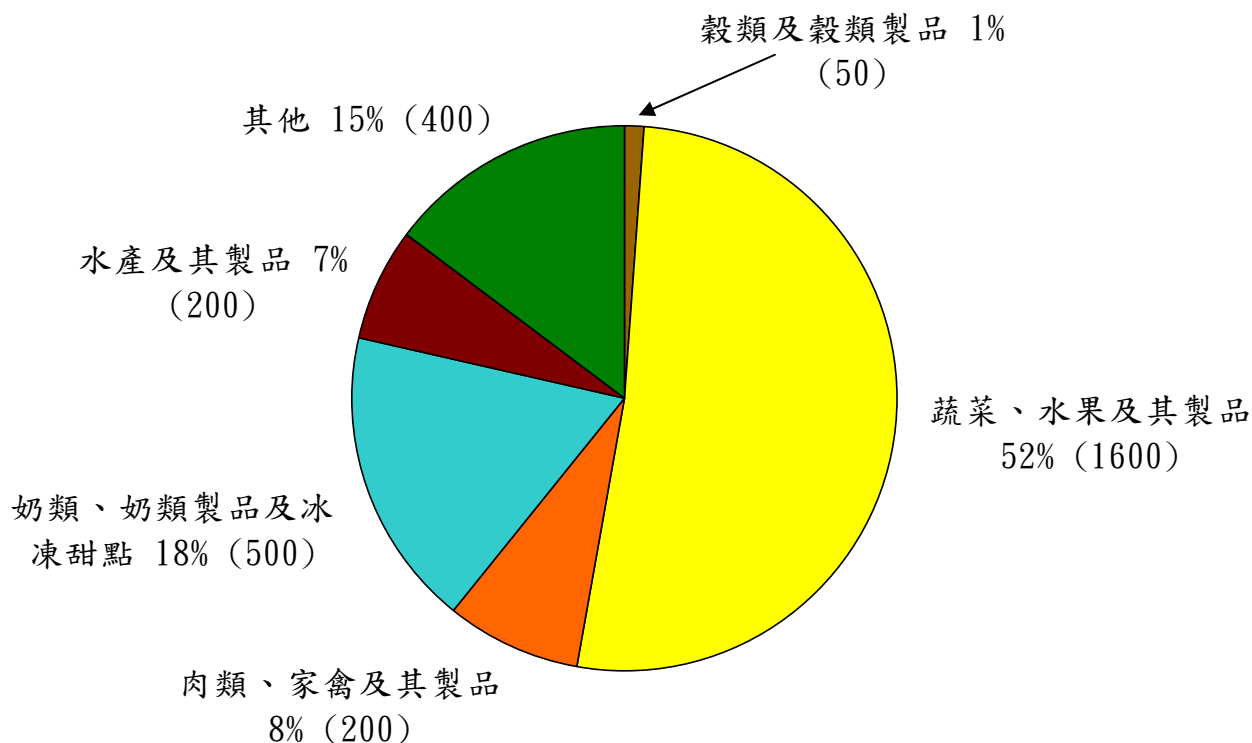
2010年3月

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。
- 以下是中心根據今年二月期間完成的食品監察分析所作的報告。

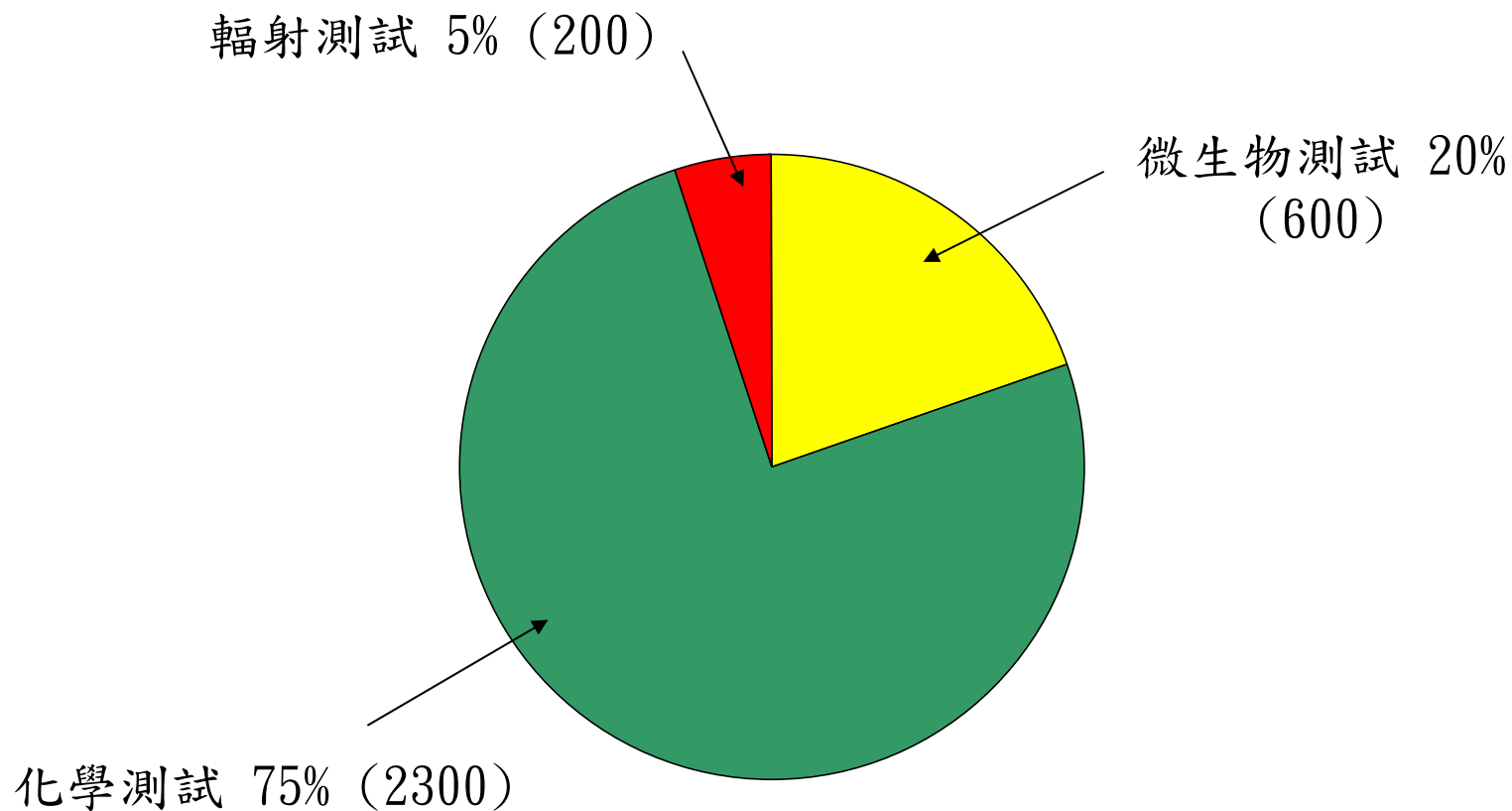
食物樣本種類

- 約3000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。

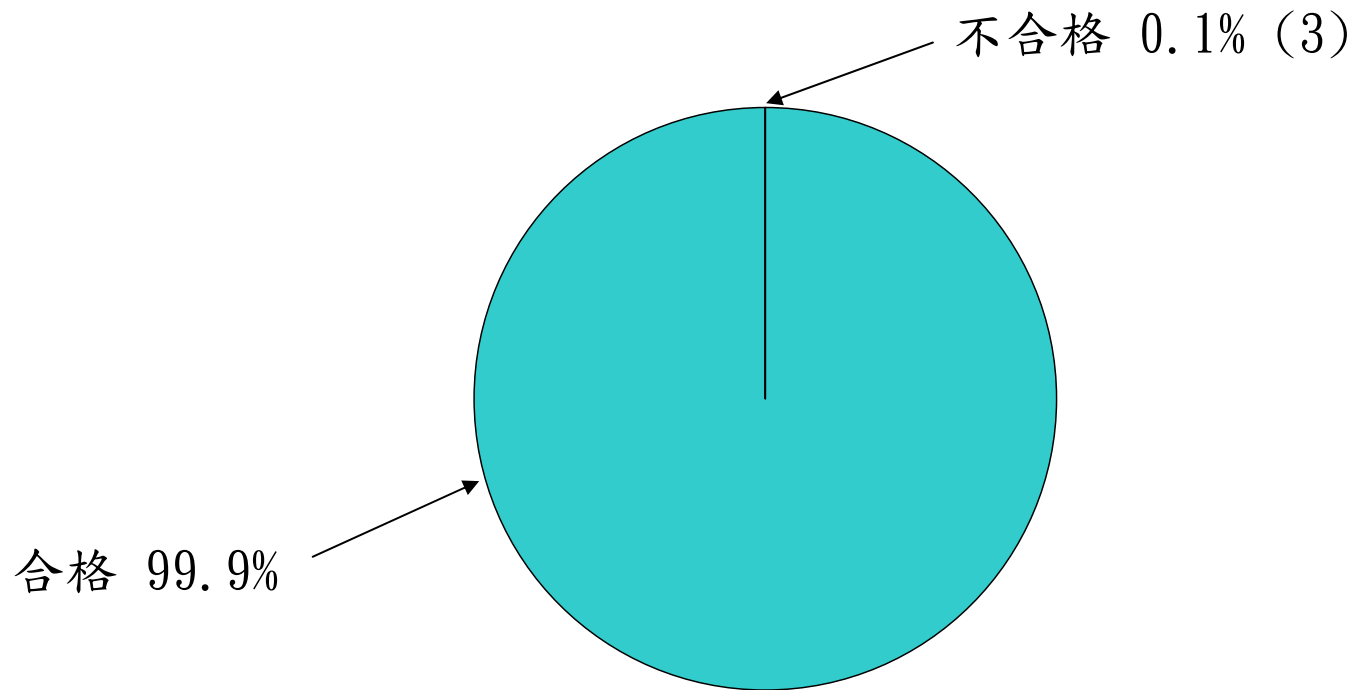
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有3個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

■ 3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	1600	0
肉類、家禽及其製品	200	1
水產及其製品	200	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	0
穀類及穀類製品	50	0
其他	400	0
合計	3000	3

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1600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(包括甲胺磷、水胺硫磷及「滴滴涕」)
- 染色料



- 全部結果均屬滿意。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約200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、獸藥殘餘及染色料)
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格樣本有1個。



(二)肉類、家禽及其製品(續)

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
臘腸	紅2G	被檢出 ^(一)

(一) 在食物中不准許使用。

(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、防腐劑及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約200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(例如獸藥殘餘、毒素及防腐劑)
- 整體合格率為99.0%，今次公布的不合格樣本有2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
咖喱蟹	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每克含39萬個 (一)

(一)產氣莢膜梭狀芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

(三)水產及其製品(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
山斑魚	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.008 (一)

(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。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(毒素及防腐劑)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500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、致病原，例如沙門氏菌及金黃葡萄球菌)
 - 化學測試(例如三聚氰胺、染色料及甜味劑)
- 全部結果均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約50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、染色料及甜味劑)
- 全部結果均屬滿意。



(六)其他食物

- 約400個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原	糖及糖菓 □ 染色料、甜味劑和三聚氰胺
點心 □ 致病原	調味料及醬油 □ 染色料和防腐劑
飲料 □ 防腐劑、染色料和甜味劑	蛋及蛋類製品 □ 三聚氰胺和染色料
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他

- 全部結果均屬滿意。

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。

給食物業界的建議

- 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。
- 向可靠的供應商採購材料，清楚所接收物料和製成品的質素，確保採用的配料不含法例並非准許使用的染色料。
- 在製作食物時，食肆必須時常遵守食物安全五要點，減低食物中毒的風險。食物材料應貯儲在適當的溫度(攝氏60度以上；4度或以下)。翻熱食物時，必須有效及迅速地加熱至中心溫度達75度或以上。

給市民的建議

- 應光顧持牌的食肆及可靠的商販。
- 避免選購顏色異常鮮艷的食品。
- 保持均衡飲食，以減低食物風險。