

# 2010年3月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



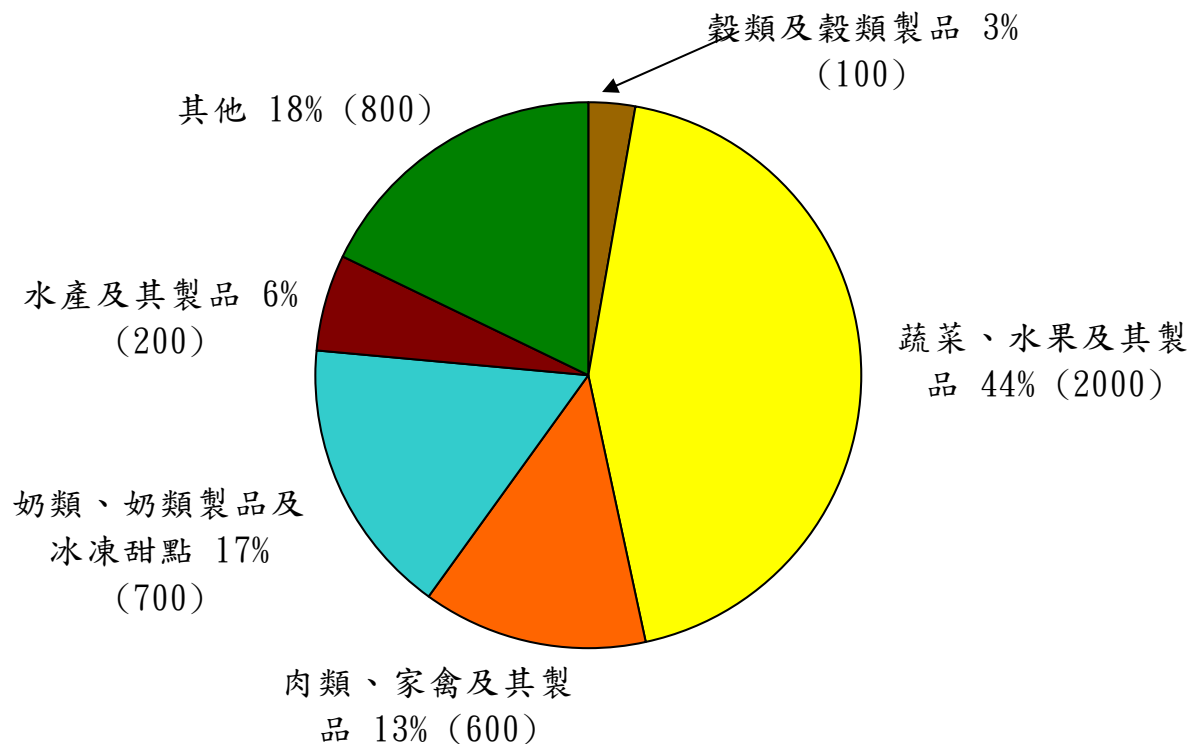
2010年4月

# 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「肉類中的二氧化硫」的專項食品調查的報告。
- 以下是中心根據今年三月期間完成的食品監察分析所作的報告。

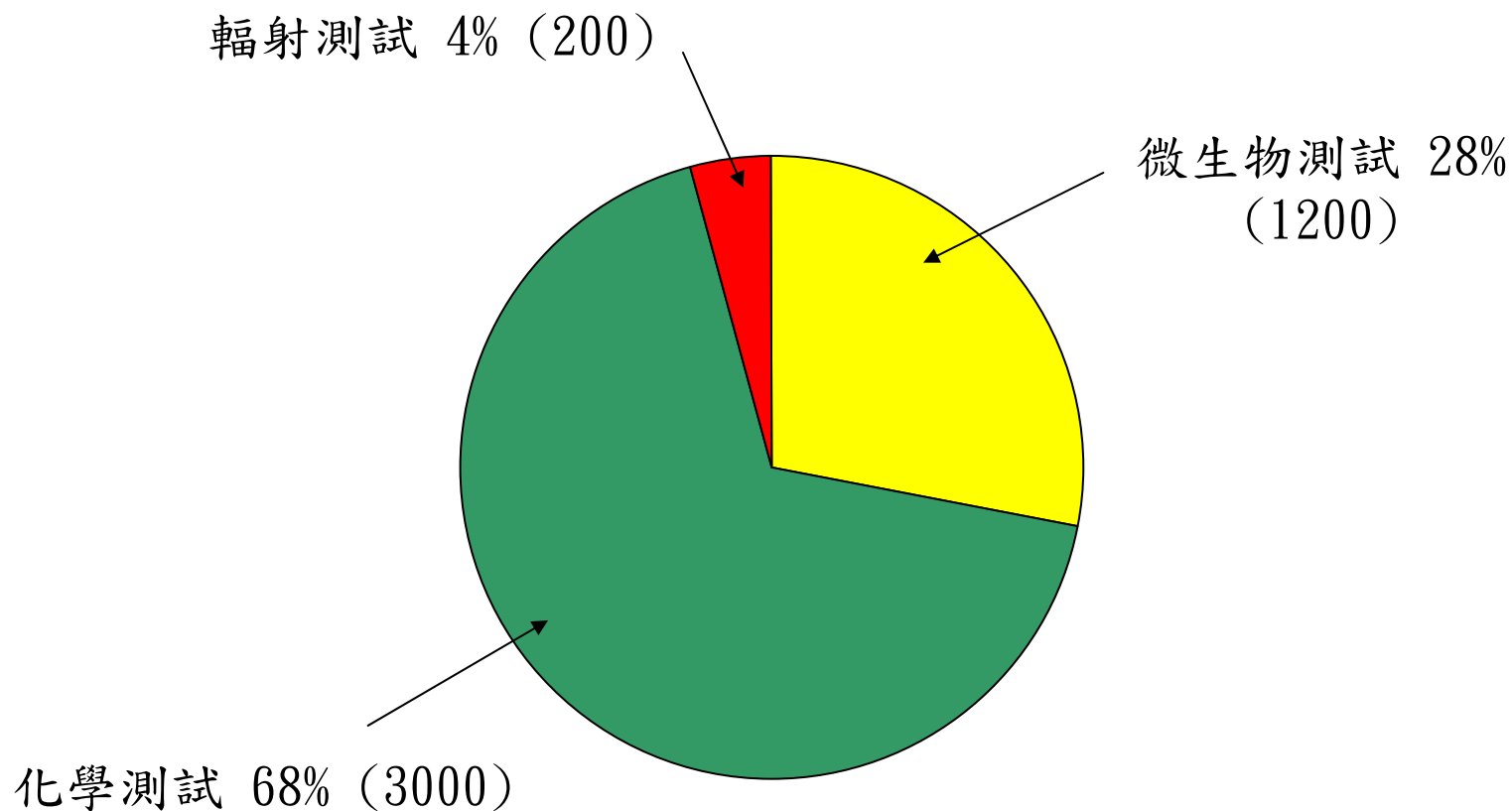
# 食物樣本種類

- 約4400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。

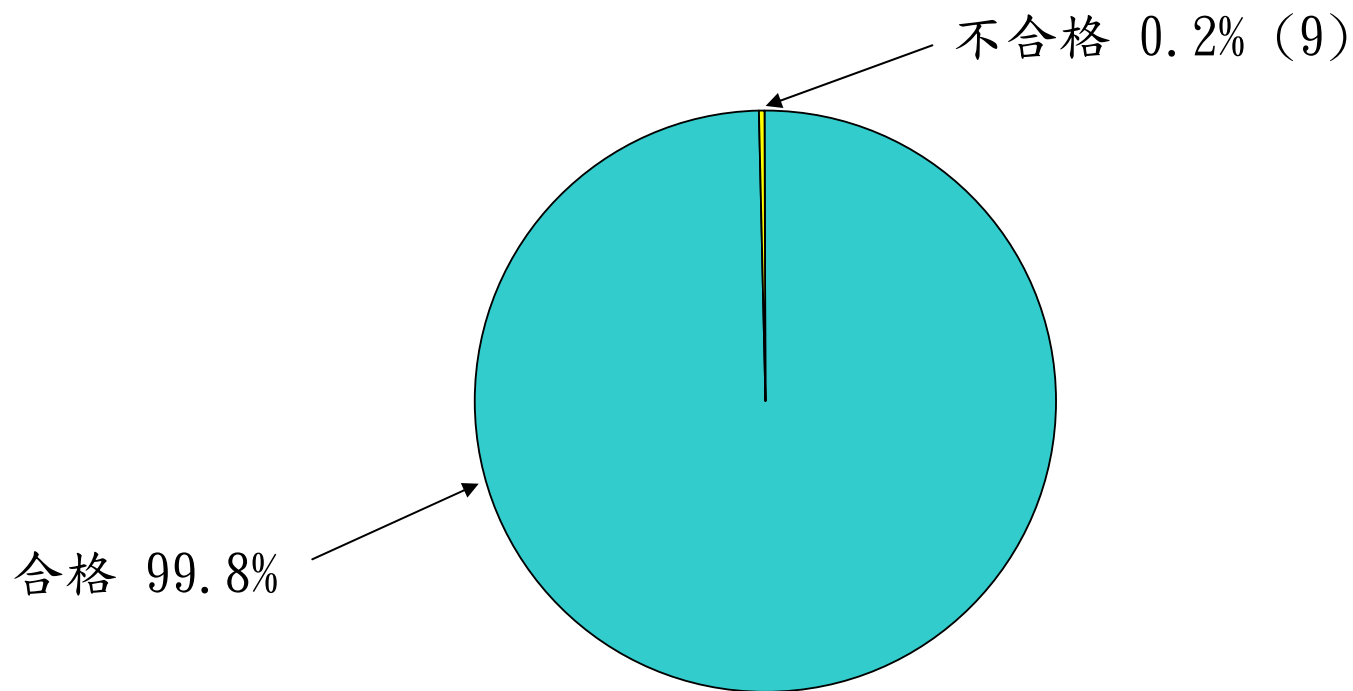
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有9個，整體測試合格率为99.8%。



# 不合格樣本

- 9個不合格樣本中，4個為已公布的測試結果。其餘的5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    | 2000     | 0         |
| 肉類、家禽及其製品    | 600      | 1         |
| 水產及其製品       | 200      | 1         |
| 奶類、奶類製品及冰凍甜點 | 700      | 1         |
| 穀類及穀類製品      | 100      | 0         |
| 其他           | 800      | 2         |
| 合計           | 4400     | 5         |

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2000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、「滴滴涕」及「六六六」)
    - 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
    - 染色料



- 全部結果均屬滿意。

## (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、獸藥殘餘及染色料)
- 整體合格率為99.1%，今次公布的不合格樣本有1個。



## (二)肉類、家禽及其製品(續)

### 防腐劑及獸藥殘餘

- 除4個含二氧化硫的新鮮肉類樣本已公布外，另外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 | 金霉素     | 百萬分之0.26 <sup>(一)</sup> |

(一) 含量超出法例標準，但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

## (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、金屬雜質及防腐劑)
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格樣本有1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               |
|----|----------|--------------------|
| 生蠔 | 諾沃克類病毒基因 | 被檢出 <sup>(一)</sup> |

(一) 諾沃克類病毒可能引致嘔吐、腹瀉、腹痛及輕微發燒等不適。

## (三)水產及其製品(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(獸藥殘餘、毒素、金屬雜質及防腐劑)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)
- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格結果有1個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 就致病原測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 1個樣本的衛生情況指標不合格：

| 樣本      | 不合格測試項目 | 化驗結果                |
|---------|---------|---------------------|
| 朱古力奶類飲品 | 菌落計數    | 多於10 <sup>(一)</sup> |

(一)菌落是顯示衛生情況的指標，檢出的量值超出法例標準。受影響的批次已被中心封存，沒有流入本港市面。

## (三)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(三聚氰胺、染色料及甜味劑)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、染色料及甜味劑)
- 全部結果均屬滿意。



## (六)其他食物

- 約800個食物樣本，種類包括：

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 混合食品<br>□ 致病原、染色料及防腐劑 | 糖及糖菓<br>□ 染色料、甜味劑及三聚氰胺 |
| 點心<br>□ 致病原、染色料及防腐劑   | 調味料及醬油<br>□ 染色料及防腐劑    |
| 飲料<br>□ 防腐劑、染色料及甜味劑   | 蛋及蛋類製品<br>□ 染色料        |
| 壽司及刺身<br>□ 微生物測試      | 其他                     |

- 整體合格率为99.7%，今次公布的不合格樣本有2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                    |
|----|-------------|-------------------------|
| 茶果 | 臘樣芽胞桿菌(致病原) | 每克含250萬個 <sup>(一)</sup> |

(一) 臘樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

## (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                    |
|-------|----------|-------------------------|
| 印尼黃金糕 | 山梨酸(防腐劑) | 百萬分之1700 <sup>(一)</sup> |

(一) 含量超出法例標準，但山梨酸屬低毒性，按樣本檢出的含量，在正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重不良影響。

# 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

- 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。
- 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

# 給市民的建議

- 市民應光顧可靠的商舖；並保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 貝類海產是含有諾沃克類病毒高危食物，市民應進食經徹底煮熟的海產，減低食物中毒的風險。