

2010年5月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



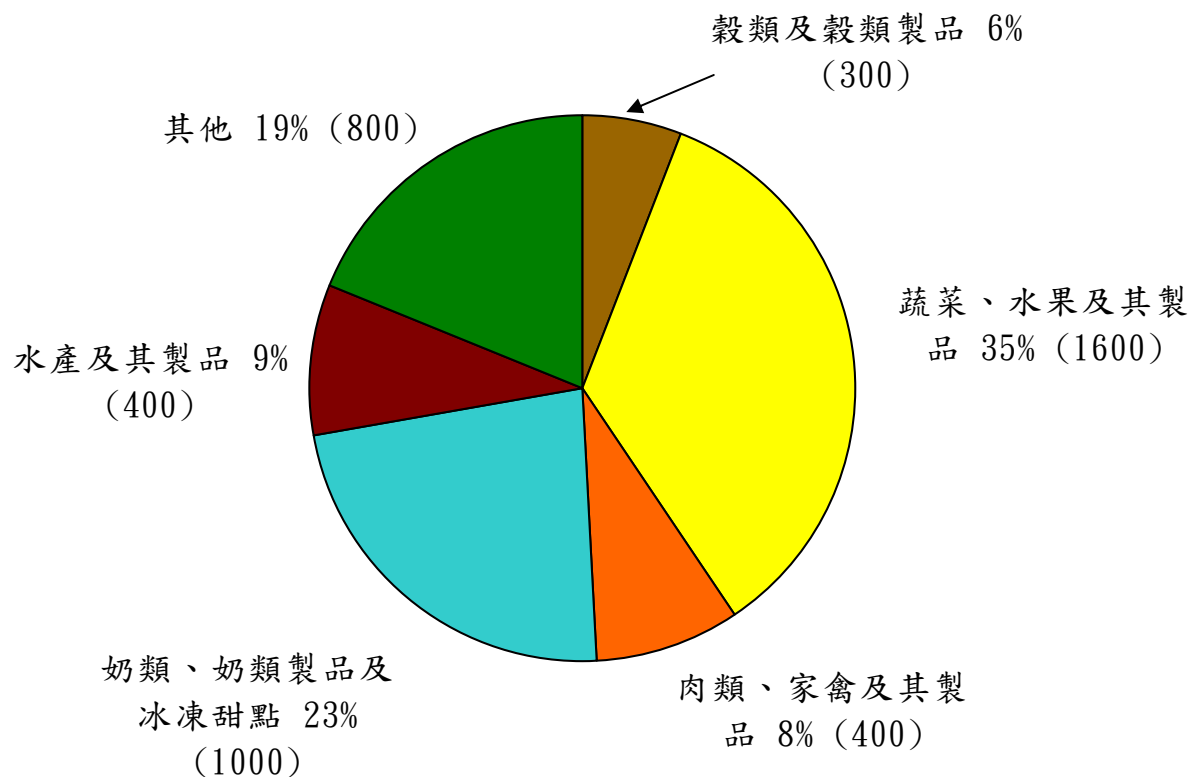
2010年6月

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。中心最近亦公布了以下三項時令及專項食品調查的報告：
 - 「粽子」
 - 「飯盒含致病菌的情況」
 - 「需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況」
- 以下是中心根據今年5月期間完成的食品監察分析所作的報告。

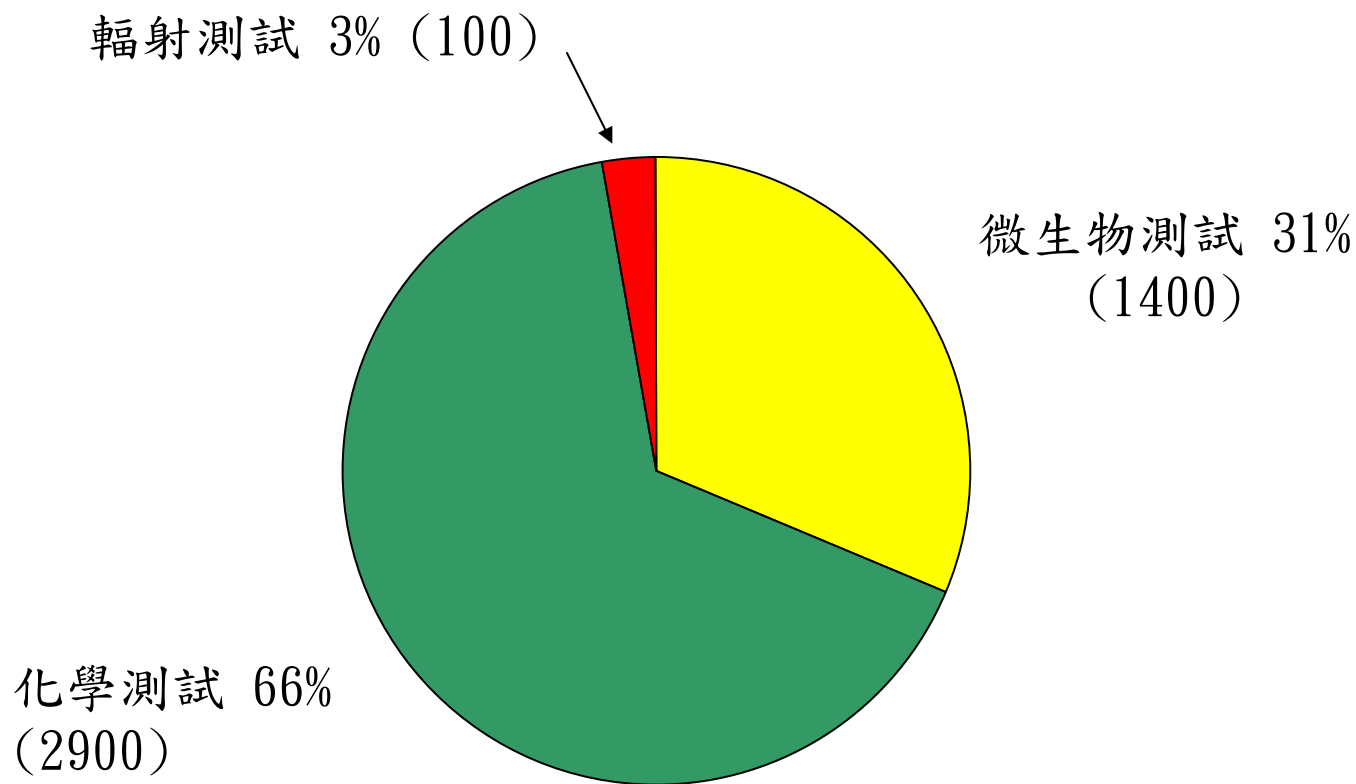
食物樣本種類

- 約4500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。

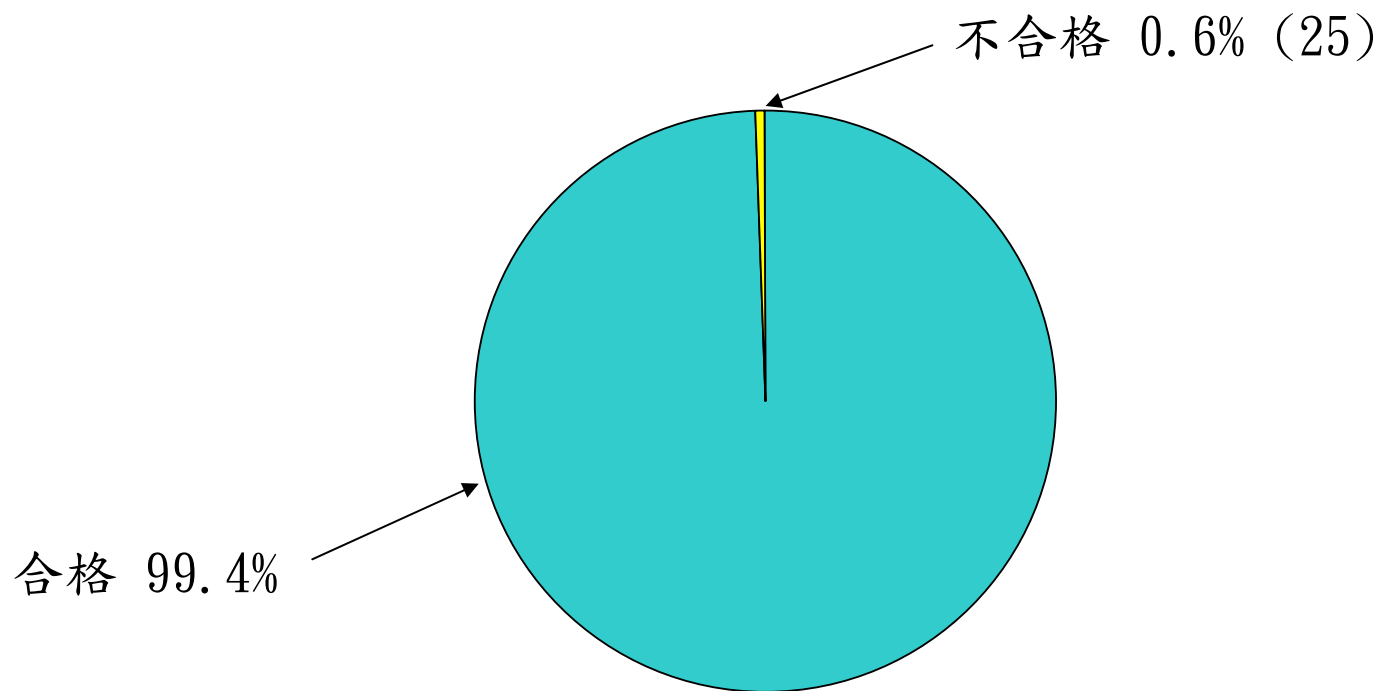
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有25個，整體測試合格率为99.4%。



不合格樣本

- 25個不合格樣本中，2個為已公布的測試結果。其餘的23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	1600	3
肉類、家禽及其製品	400	0
水產及其製品	400	5
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1000	13
穀類及穀類製品	300	0
其他	800	2
合計	4500	23

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(包括甲胺磷及水胺硫磷)
 - 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3個。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個西洋菜	鎘	百萬分之0.14 (一)
1個菠菜	鎘	百萬分之0.65 (一)*
1個茼蒿菜	鎘	百萬分之0.26 (一)

(一) 含量超出法例標準。但正常食用情況下，不會對市民健康構成嚴重影響。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菠菜，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(例如致病原、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400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)
- 全部結果均屬滿意。



(三)水產及其製品

- 約400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、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)
- 整體合格率為98.2%，除1個烏頭及1個炸魚餅的不合格樣本於較早前已公布外，今次公布的不合格樣本有5個。



(三)水產及其製品(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
2個乾鮑魚	二氧化硫	百萬分之212至1307.4 ^(一)

(一) 檢出的含量超出法例標準。屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。但個別對二氧化硫有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

(三)水產及其製品(續)

金屬雜質

■ 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個冷藏藍鰭吞拿魚	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.71 ^(一)
1個花蟹	鎘	百萬分之2.51 ^(二)

(一) 含量超出法例標準。正常食用並不會對健康構成嚴重影響，但若長期大量進食含同樣汞水平的藍鰭吞拿魚，不排除有機會影響神經系統。

(二) 含量超出法例標準。正常食用並不會對健康構成嚴重影響，但若長期大量進食含同樣鎘水平的花蟹，不排除有機會影響腎臟。

(三)水產及其製品(續)

毒素

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個扇貝	麻痹性貝類毒素	每100克含336微克 ^(一)

(一) 麻痹性貝類毒素可能引起神經系統徵狀如口部及四肢麻痺。

獸藥殘餘

- 除較早前已公布的1個烏頭樣本及1個炸魚餅樣本不合格外，其餘全部作獸藥殘餘測試的樣本均屬滿意。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原)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、染色料及甜味劑)
- 整體合格率為98.7%，今次公布的不合格結果有13個。



(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

■ 13個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
*同一批次4個稠忌廉	總含菌量	每克含4萬-90萬個 ^(一)
*同一批次5個低脂稠忌廉	總含菌量	每克含19萬-3千1百萬個 ^(一)
*同一批次3個純忌廉	總含菌量	每克含12萬-51萬個 ^(一)
1個軟雪糕	大腸菌群含量	每克含130個 ^(一)

(一) 總含量菌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，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、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、染色料及金屬雜質)
- 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 □ 致病原、染色料及防腐劑	調味料及醬油 □ 染色料、甜味劑及防腐劑
點心 □ 除害劑、防腐劑及染色料	小食 □ 金屬雜質
飲料 □ 防腐劑、染色料及甜味劑	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 □ 甜味劑及防腐劑	

- 整體合格率为99.8%，今次公布的不合格樣本有2個。

(六)其他食物(續)

化學測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個蒸包	紅2G(染色料)	被檢出 ^(一)

(一) 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。

給食物業界的建議

- 要適當使用添加劑，亦須符合「優良製造規範」及有關法例規定。
- 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。

給消費者的建議

- 在烹煮貝類食品前先除去貝類的內臟及生殖腺，並且每次只進食少量，和避免食用烹調汁液。
- 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。
- 魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加-3脂肪酸、優質蛋白質等，建議消費者適量進食不同種類的魚。孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的羣組，在選擇魚類食物時應加倍小心，宜避免進食體型較大的捕獵性魚類。
- 應光顧可靠的商舖；並保持均衡飲食，以減低食物風險。