

2010年6月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



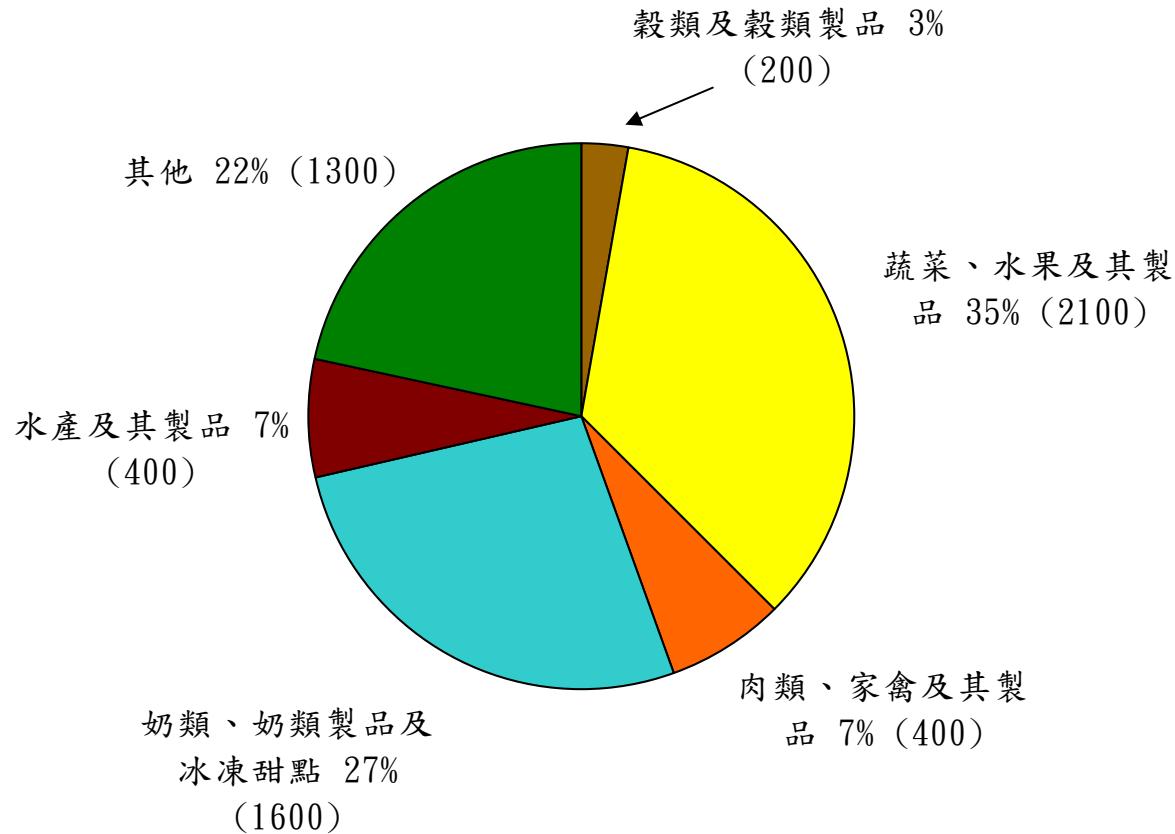
2010年7月

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兩項專項食品調查的報告：
 - 「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」
 - 「嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌含量情況」
- 以下是中心根據今年6月期間完成的食品監察分析所作的報告。

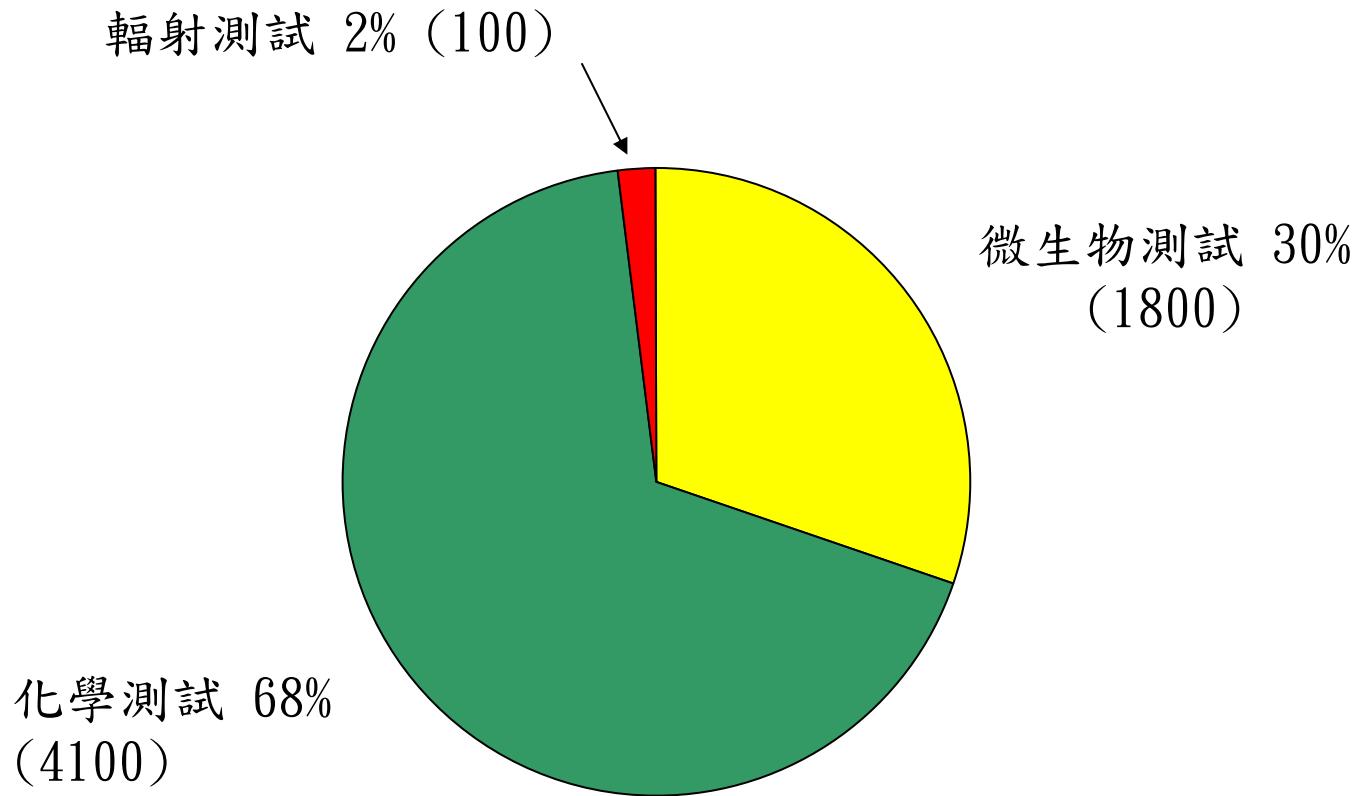
食物樣本種類

- 約6100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。

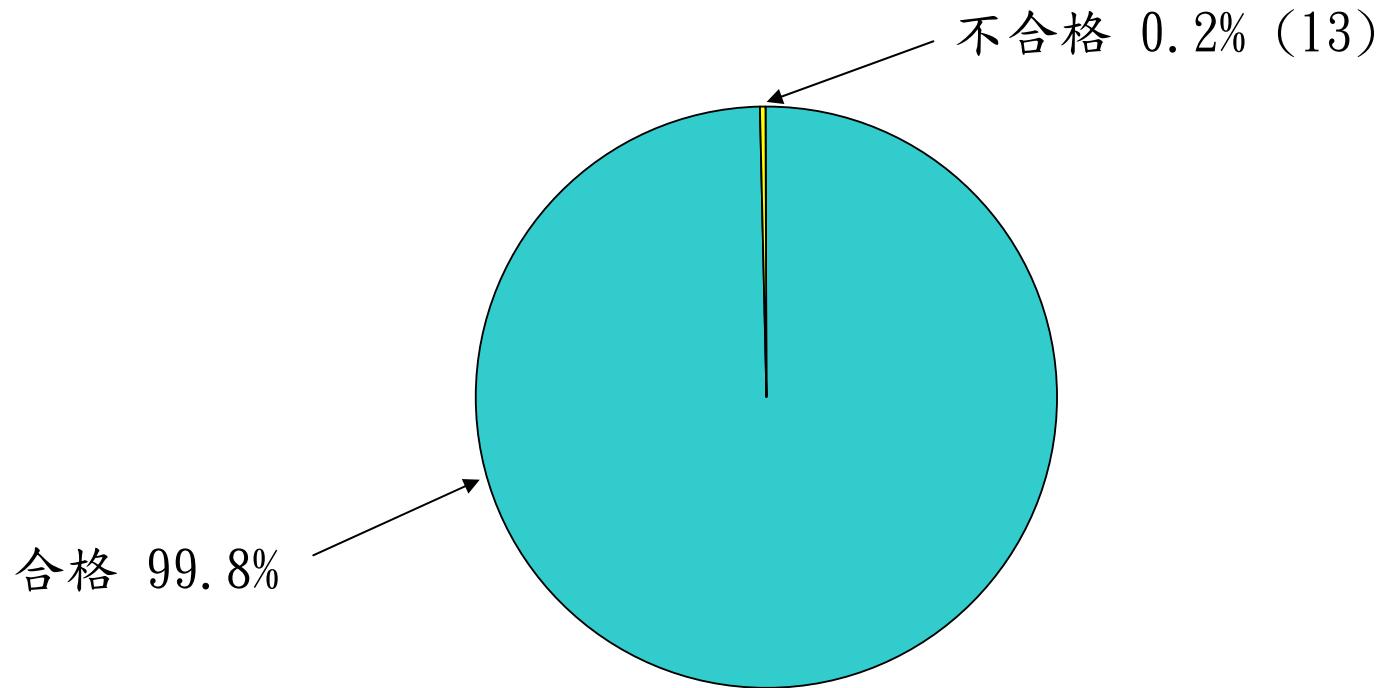
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有13個，整體測試合格率為99.8%。



不合格樣本

- 13個不合格樣本中，4個為已公布的測試結果。其餘的9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	2100	0
肉類、家禽及其製品	400	2
水產及其製品	400	4
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1600	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	1300	3
合計	6100	9

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2100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
- 全部結果均屬滿意。



(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)
- 整體合格率為99.5%，今次公布的不合格樣本有2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
新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之1800 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用，但可用於如涼果及果汁等食物。毒性屬低，不會對健康造成不良影響，而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。由於它可溶於水，大部分會在清洗及烹煮過程中流失。

(二) 肉類、家禽及其製品(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
麻辣口水雞	沙門氏菌	被驗出(一)

(一) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(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、染色料、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)
- 整體合格率為99.0%，今次公布的不合格樣本有4個。



(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
冷凍劍魚	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之1.02 ^(一)
冷藏銀鱈魚	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.75 ^(一)

(一) 含量超出法例標準。偶爾進食並不會對健康造成不良影響，但若長期進食，不排除有機會影響神經系統。

(三)水產及其製品(續)

獸藥殘餘

■ 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
烏頭	孔雀石綠	百萬分之0.0025(一)
鯽魚	孔雀石綠	百萬分之0.04(一)

(一) 不准許使用，但檢出的含量在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(三)水產及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑、染色料及毒素)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1600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99.8%，除4個於較早前已公布的軟雪糕及雪糕球樣本不合格外，其餘全部樣本均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約200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1300個食物樣本，種類包括：

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

- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有3個。

(六) 其他食物(續)

致病原

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
芒果瑞士卷	沙門氏菌	被驗出 ^(一)
芒果布甸慕絲蛋糕	沙門氏菌	被驗出 ^(一)
椰汁糕	蠟樣芽胞桿菌	每克含49萬個 ^(一)

(一) 沙門氏菌及蠟樣芽胞桿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。

給業界的建議

- 炎熱夏季是每年爆發食物中毒的高峰期，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
 - 烹熟食物 - 徹底烹熟食物
 - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度
- 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。
- 就麵包糕點製造程序，業界應制定和實踐食物安全控制計劃，例如食物安全重點控制系統。
- 根據法例，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用。業界應向可靠的供應商採購水產。

給消費者的建議

- 應光顧可靠的商舖。
- 保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 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。