

2010年8月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



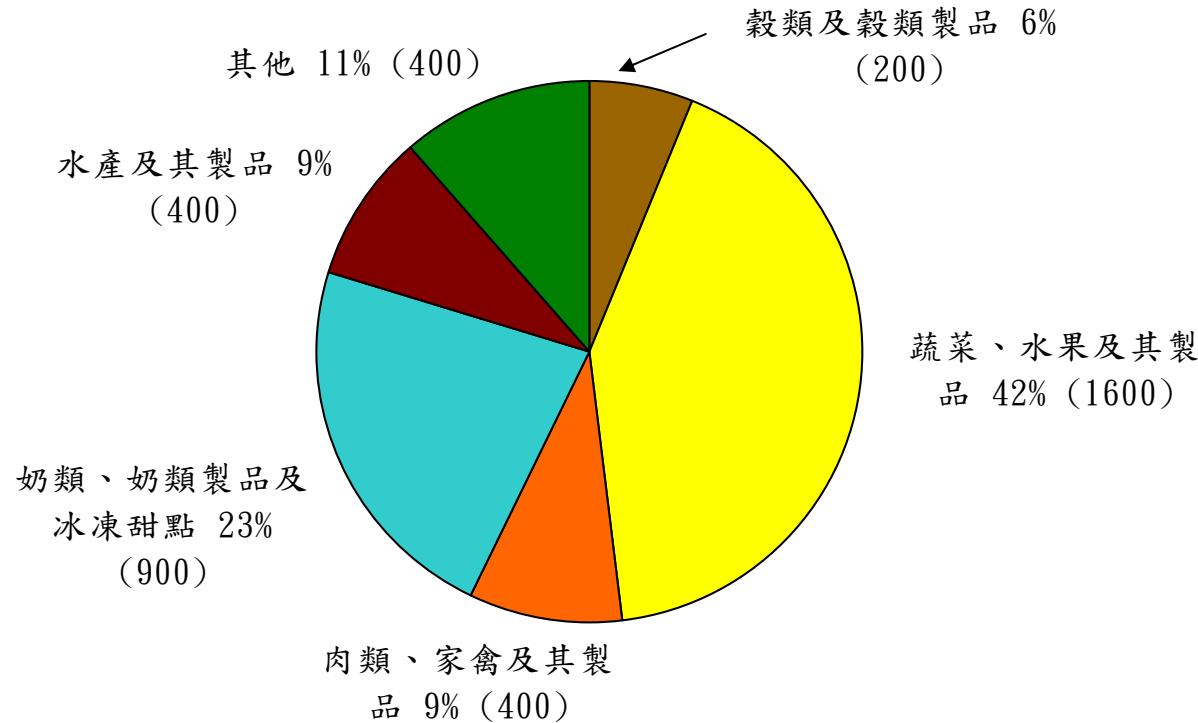
2010年9月

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，中心最近亦公布了以下一個時令及一個專項食品調查的報告：
 - 「月餅」
 - 「肉類中的二氧化硫（第二期）」
- 以下是中心根據今年8月期間完成的食品監察分析所作的報告。

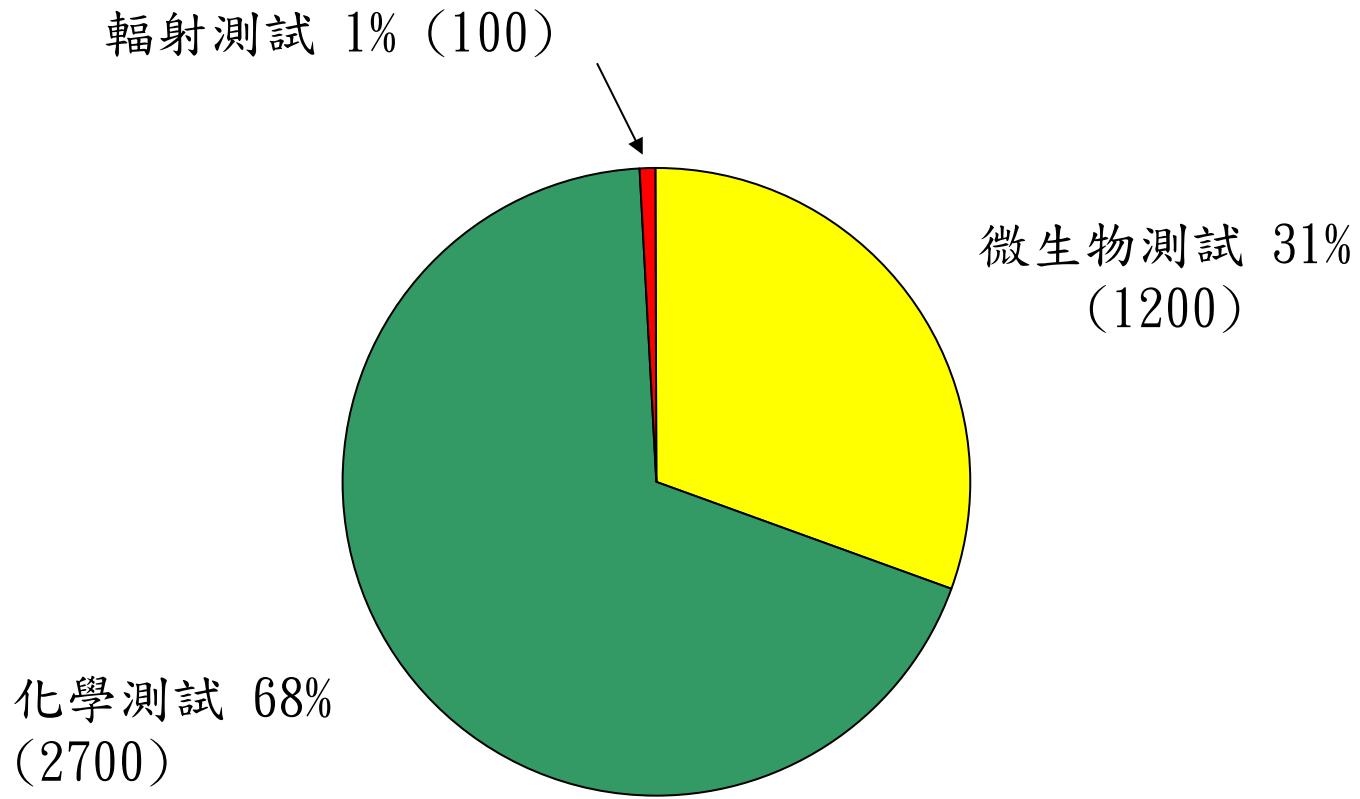
食物樣本種類

- 約3900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。

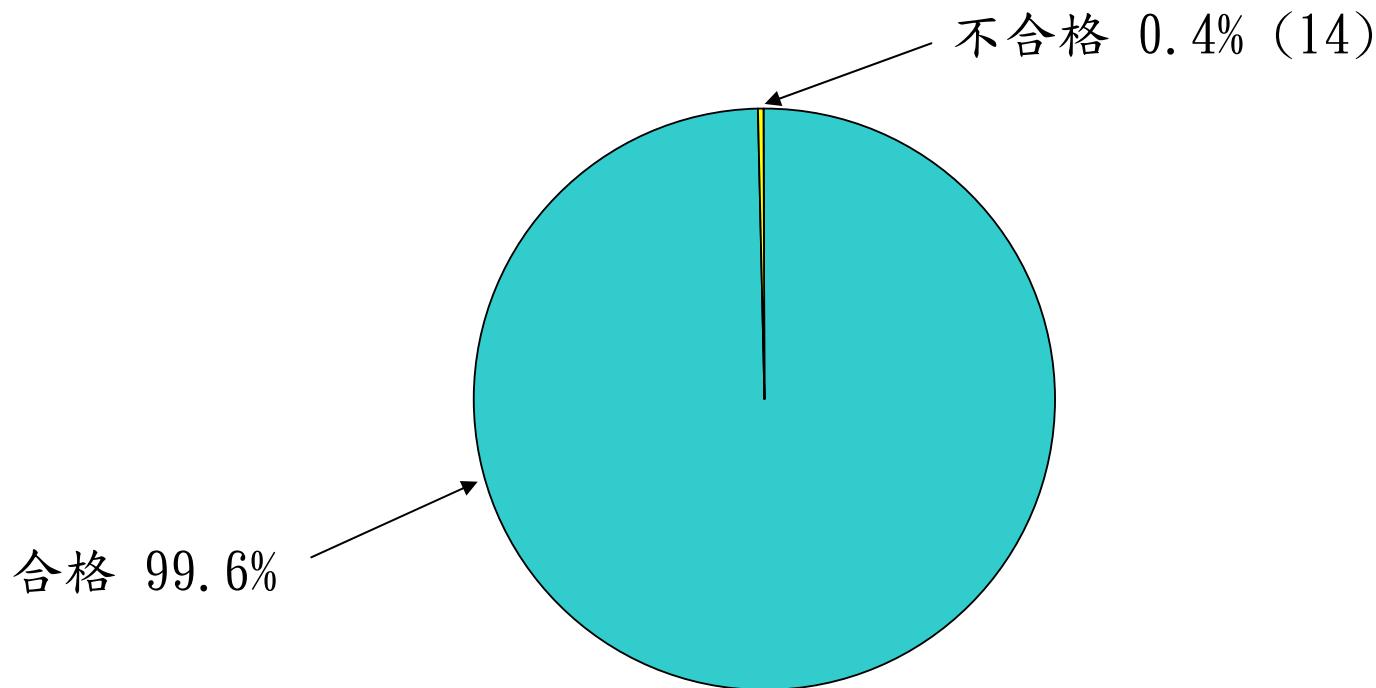
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有14個，整體測試合格率為99.6%。



不合格樣本

- 14個不合格樣本中，5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	1600	0
肉類、家禽及其製品	400	1
水產及其製品	400	6
奶類、奶類製品及冰凍甜點	900	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	400	2
合計	3900	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「六六六」)
 - 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98.3%，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

- 除5個於較早前已公布的新鮮牛肉樣本不合格外，其餘全部樣本均屬滿意。

(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	金霉素	百萬分之0.55 ^(一)

(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98.3%，今次公布的不合格樣本有6個。



(三)水產及其製品(續)

金屬雜質

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏白鱈魚	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之1.00 (一)
冷藏紅蝦	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.78 (一)
鮮扇貝	鎘	百萬分之2.59 (二)
鮮加菲蟹	鎘	百萬分之4.87 (二)

(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。

(二) 含量超出法例標準。正常食用並不會對健康造成不良影響，但若長期進食，不排除有機會影響腎臟。

(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
冷凍 魚	硝基呋喃類代謝物	百萬分之0.0012 ^(一)
冷凍烏頭魚	孔雀石綠	百萬分之0.082 ^(二)

(一) 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) 不准許使用，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。

(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900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)
- 全部結果均屬滿意。



(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400個食物樣本，種類包括：

混合食品 <input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑及染色料	調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料及甜味劑
點心 <input type="checkbox"/> 防腐劑及染色料	小食 <input type="checkbox"/> 防腐劑及染色料
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"/> 防腐劑、染色料、甜味劑及金屬雜質	

- 整體合格率為99.5%，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
星洲炒米	蠟樣芽胞桿菌	每克含42萬個(一)

(一) 蠟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
馬拉蓋蝦醬	二氧化硫（防腐劑）	百萬分之13.5 ^(一)

(一) 二氧化硫在該食物中不准許使用，但可用於如涼果及果汁等食物。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。

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

- 遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 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。
- 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
 - 烹熟食物 - 徹底烹熟食物
 - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度

給消費者的建議

- 應光顧持牌食肆及可靠商販。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。
- 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。