

# 2010年9月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



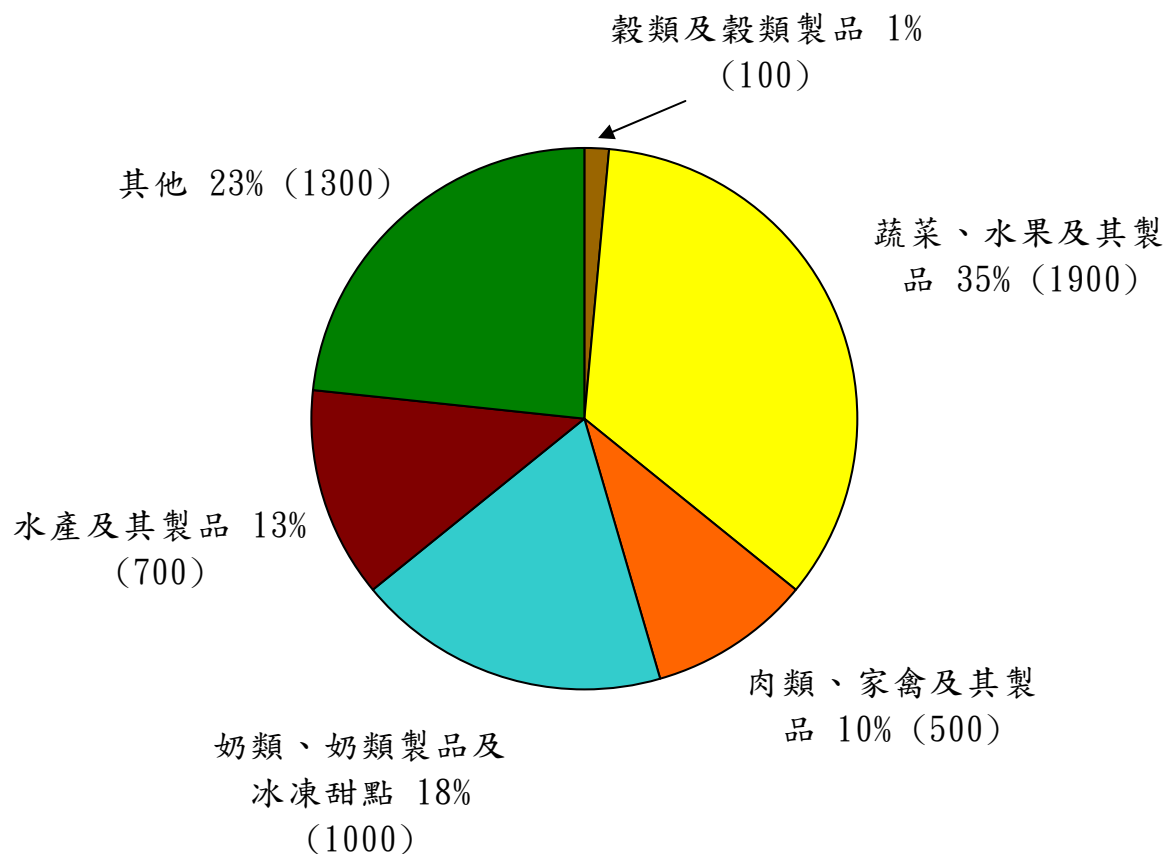
2010年10月

# 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三個專項食品調查的報告：
  - 「白飯魚含有甲醛的情況」
  - 「中式冷盤食物的微生物含量情況」
  - 「瓶裝水的微生物含量情況」
- 以下是中心根據今年9月期間完成的食品監察分析所作的報告。

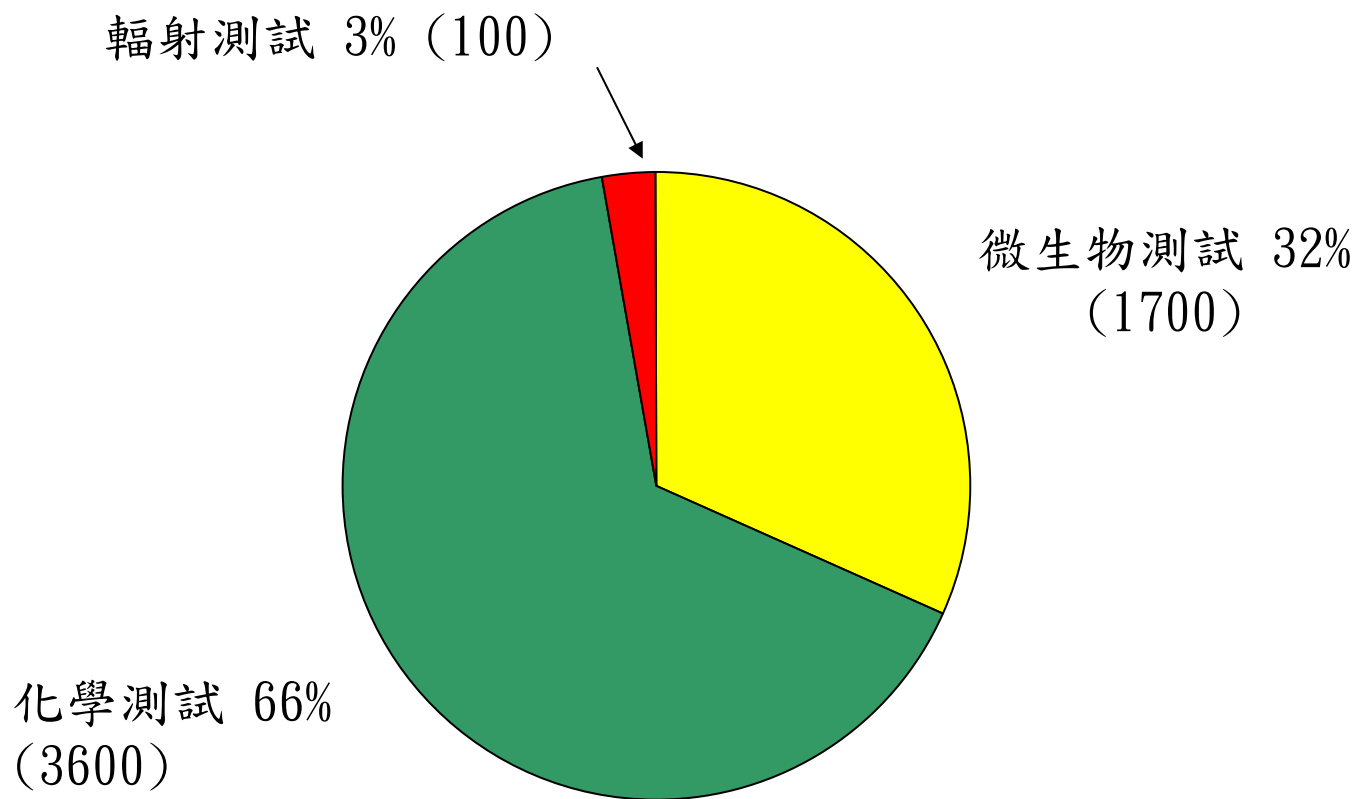
# 食物樣本種類

- 約5500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。

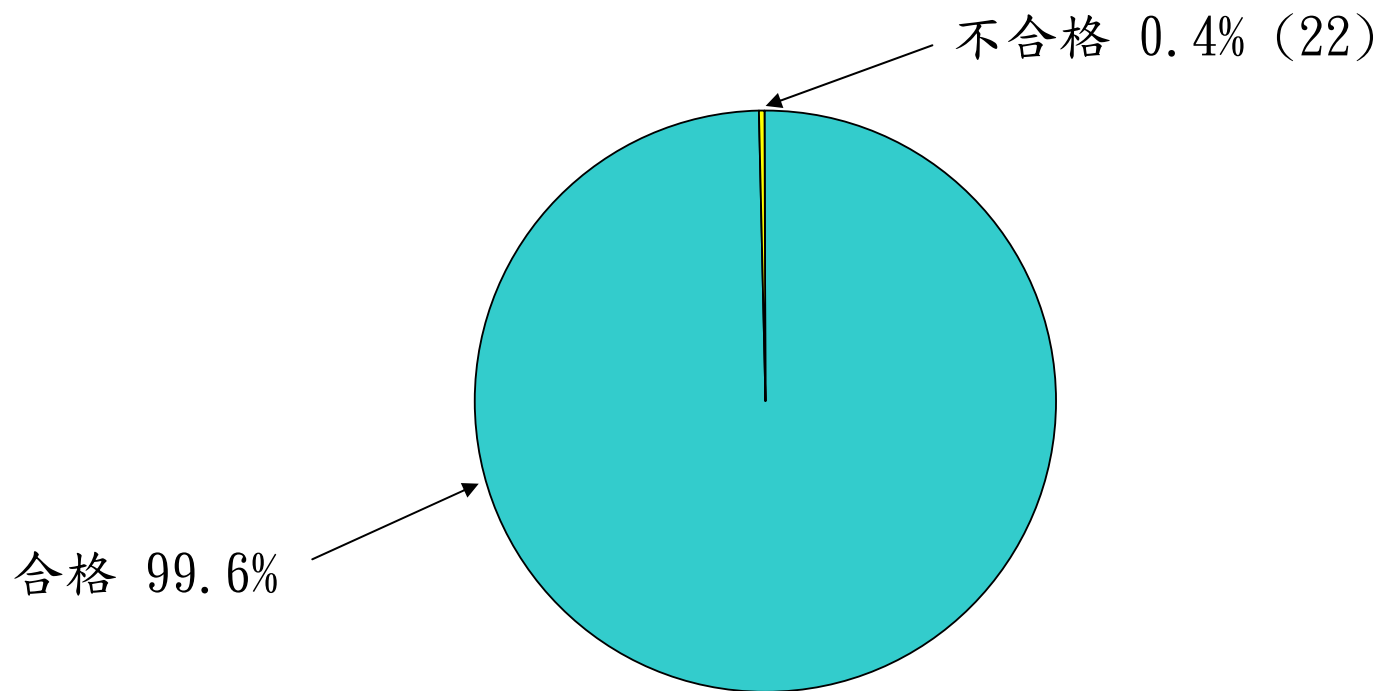
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有22個，整體測試合格率为99.6%。



# 不合格樣本

- 22個不合格樣本中，1個為已公布的測試結果。其餘的21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	1900	2
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	700	6
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1000	9
穀類及穀類製品	100	0
其他	1300	3
合計	<i>5500</i>	<i>21</i>

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1900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(如甲胺磷、水胺硫磷、「滴滴涕」、「六六六」等)
- 防腐劑
- 染色料
- 金屬雜質



- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有2個。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(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
指天椒	鎘	百萬分之0.25 (-)
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.28 (-)*

(-) 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。

\* 如長期大量食用合同樣鎘水平的鮮冬菇，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、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約500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99.8%，今次公布的不合格樣本有1個。



## (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
冷凍雞	英氟沙星	百萬分之0.289 <sup>(-)</sup>

(-) 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、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

## (三)水產及其製品

- 約700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99.1%，今次公布的不合格樣本有6個。



## (三)水產及其製品(續)

### 防腐劑

- 除1個於較早前已公布的白飯魚樣本不格外，其餘全部樣本均屬滿意。

# (三)水產及其製品(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
劍魚刺身	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.99 (一)
鮮扇貝	鎘	百萬分之3.02 (二)
鮮加菲蟹	鎘	百萬分之4.2 (二)

(一) 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，不排除有機會影響神經系統。

(二) 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，不排除有機會影響腎臟。

## (三)水產及其製品(續)

### 獸藥殘餘

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
在同一行動中所抽取的魚(包括邊魚、桂花魚和鱸魚)	孔雀石綠	百萬分之0.0055至0.19 <sup>(-)</sup>

(-) 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、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、防腐劑、染色料及甜味劑)
- 整體合格率為99.1%，今次公布的不合格結果有9個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 9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個士多啤梨味冰凍甜點	總含菌量	每克含5萬1千至6萬5千個 <sup>(一)</sup>
*同一批次5個香蕉味冰凍甜點	總含菌量	每克含14萬至19萬個 <sup>(一)</sup>

(一) 總含菌量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，同批產品的餘貨沒有流入市面。

## (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、防腐劑、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、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 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 致病原及染色料</li></ul>	調味料及醬油 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 防腐劑、染色料及甜味劑</li></ul>
點心 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 防腐劑及染色料</li></ul>	小食 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 防腐劑、甜味劑及染色料</li></ul>
飲料 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 防腐劑、染色料、甜味劑及金屬雜質</li></ul>	蛋及蛋類製品 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 染色料及三聚氰胺</li></ul>
壽司及刺身 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 微生物測試</li></ul>	其他
糖及糖菓 <ul style="list-style-type: none"><li>□ 防腐劑、染色料、甜味劑及金屬雜質</li></ul>	

- 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)

## 微生物測試

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個鮮雪梨汁	金黃葡萄球菌(致病原)	每毫升含920個 <sup>(一)</sup>
2個日式芝士蛋糕	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含75萬及77萬個 <sup>(一)</sup>

(一) 金黃葡萄球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

- 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。
- 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。

# 給業界的建議(續)

- 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



# 給消費者的建議

- 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。