

2010年9月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



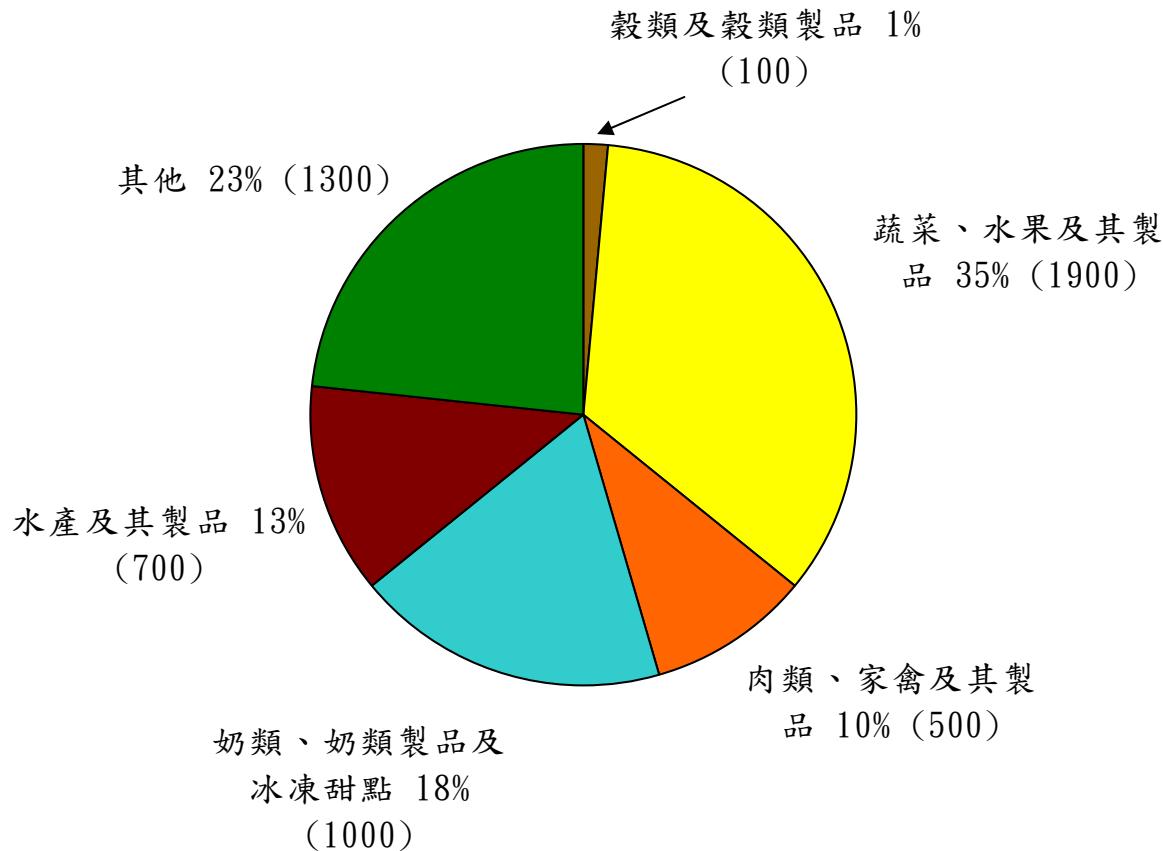
2010年10月

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。

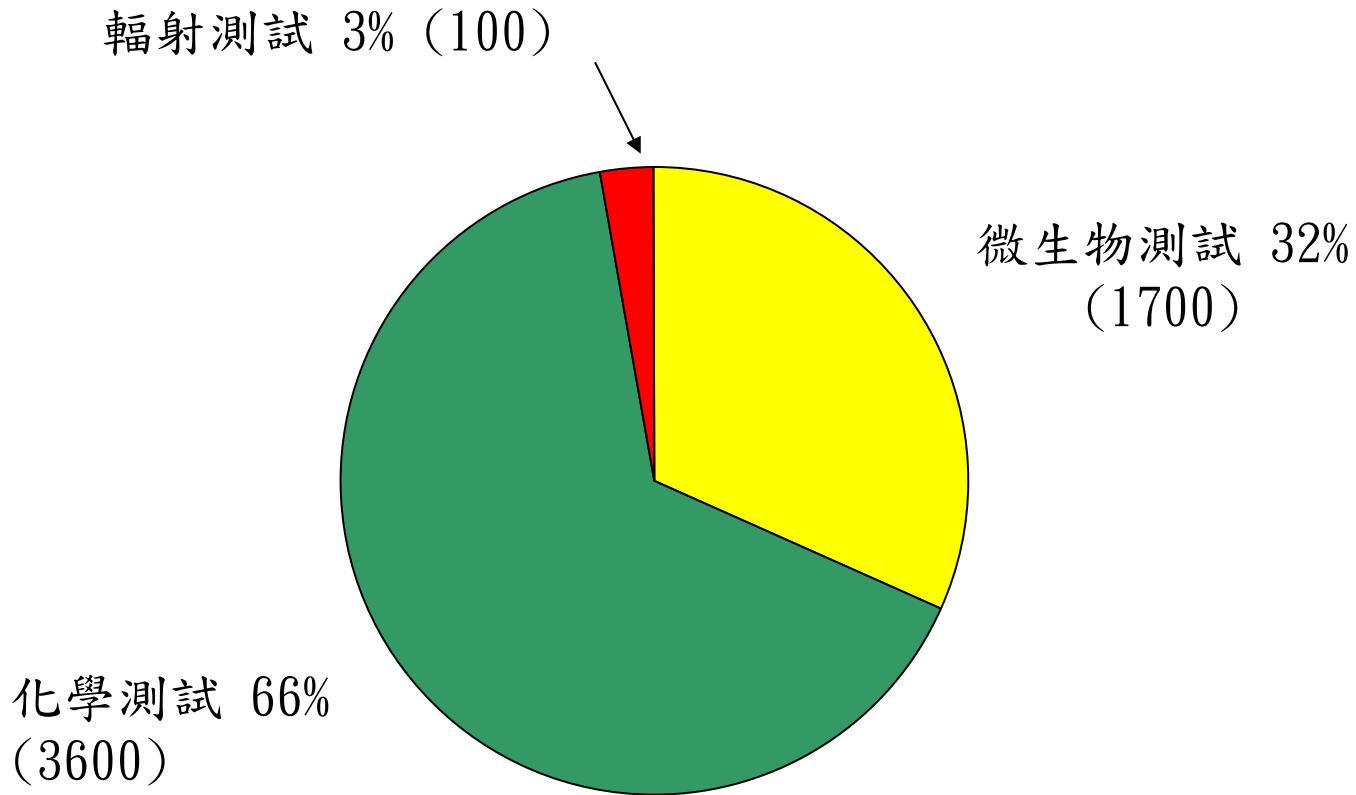
食物樣本種類

- 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。

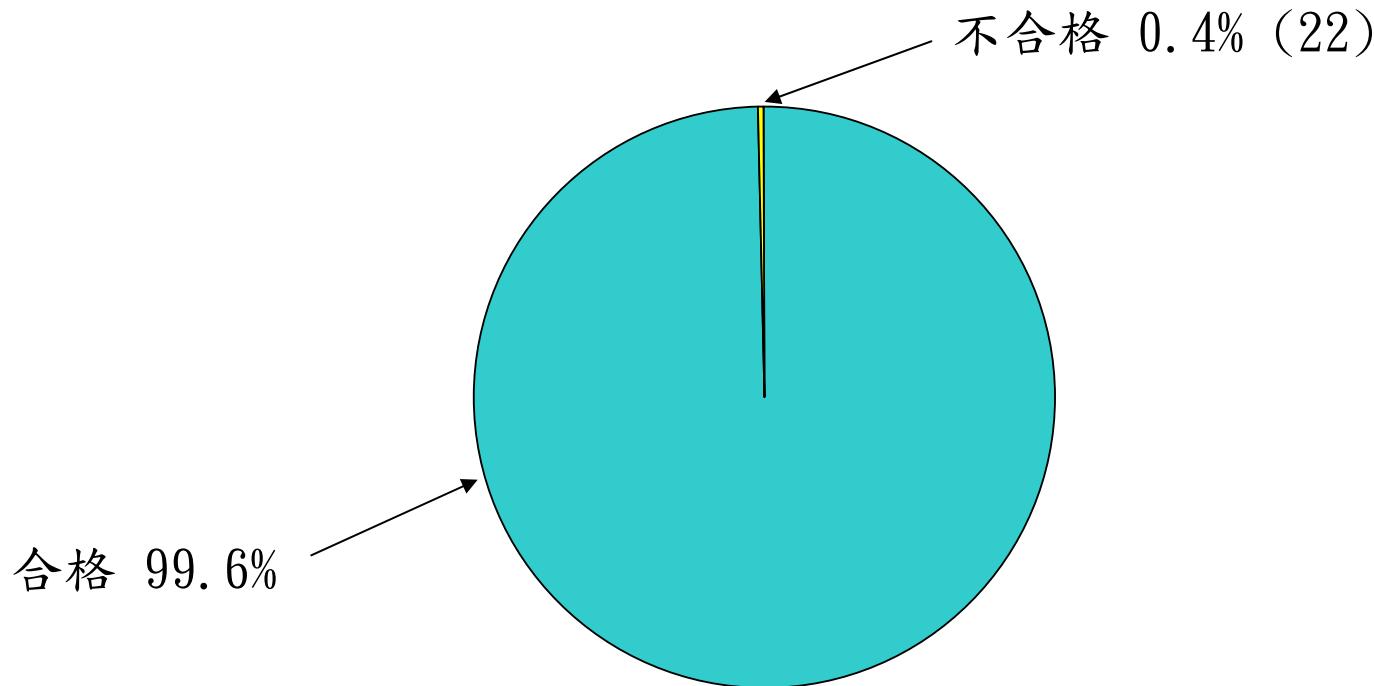
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有22個，整體測試合格率為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	5500	21

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 (一)
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.28 (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 ^(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、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合格外，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(一)

(一) 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 ^(一)
*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 ^(一)

(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 <input type="checkbox"/> 致病原及染色料	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、甜味劑及染色料
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99.8%，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 ^(一)
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 ^(一)

(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 - 分開生熟食物
- 烹熟食物 - 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。
- 魚類含有許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。