

2011年1月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



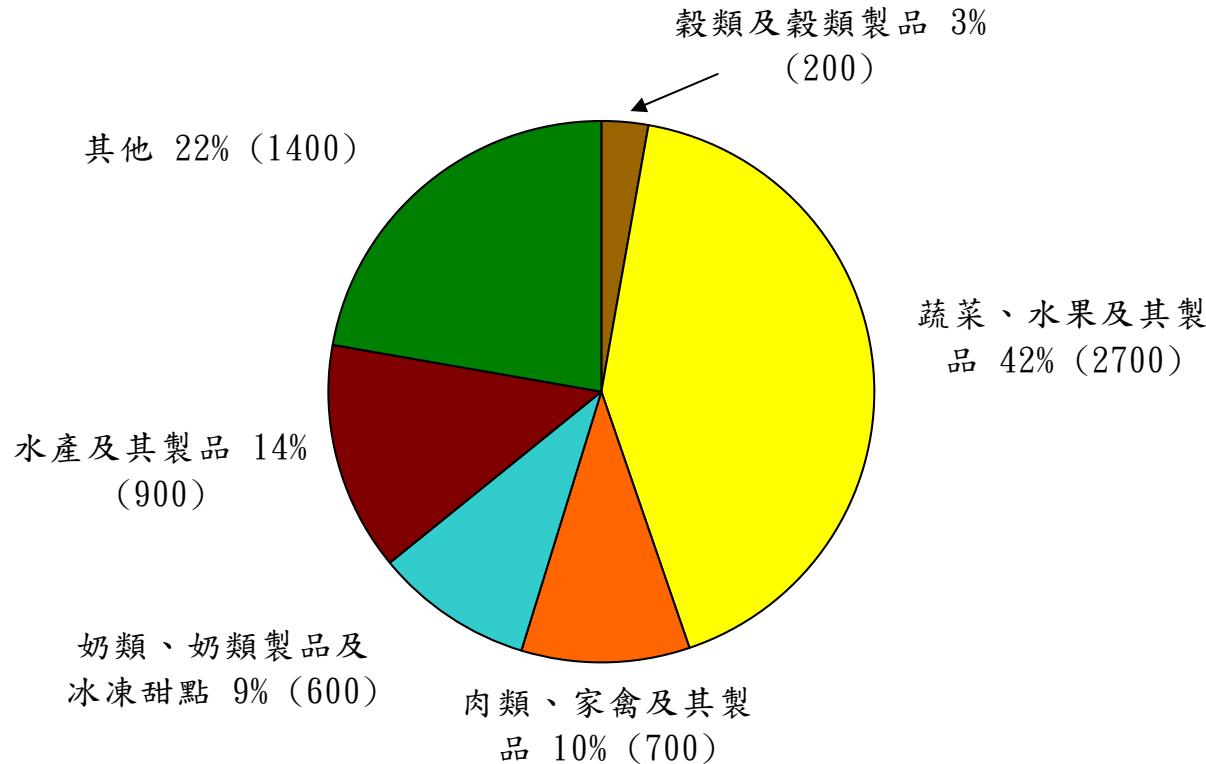
2011年2月

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。
- 以下是中心根據今年1月期間完成的食品監察分析所作的報告。

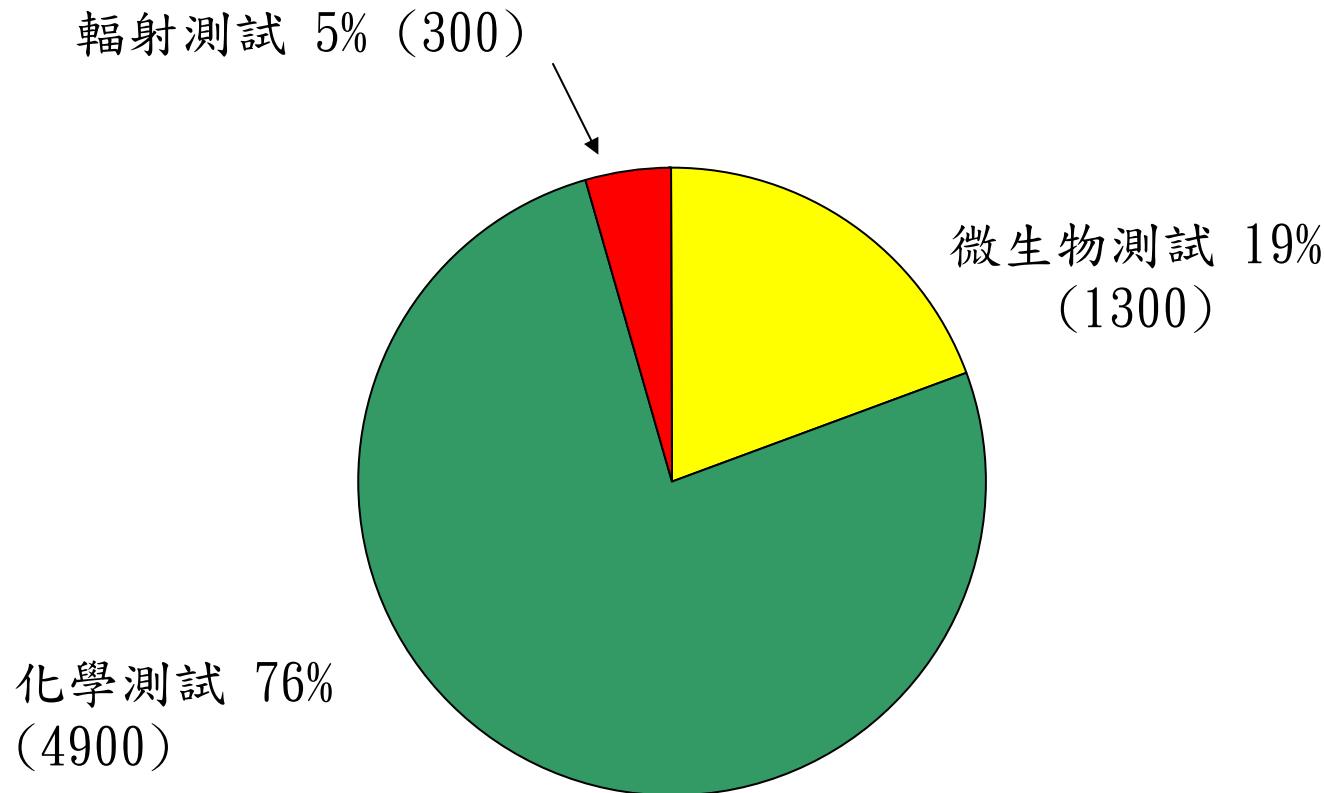
食物樣本種類

- 約6500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。

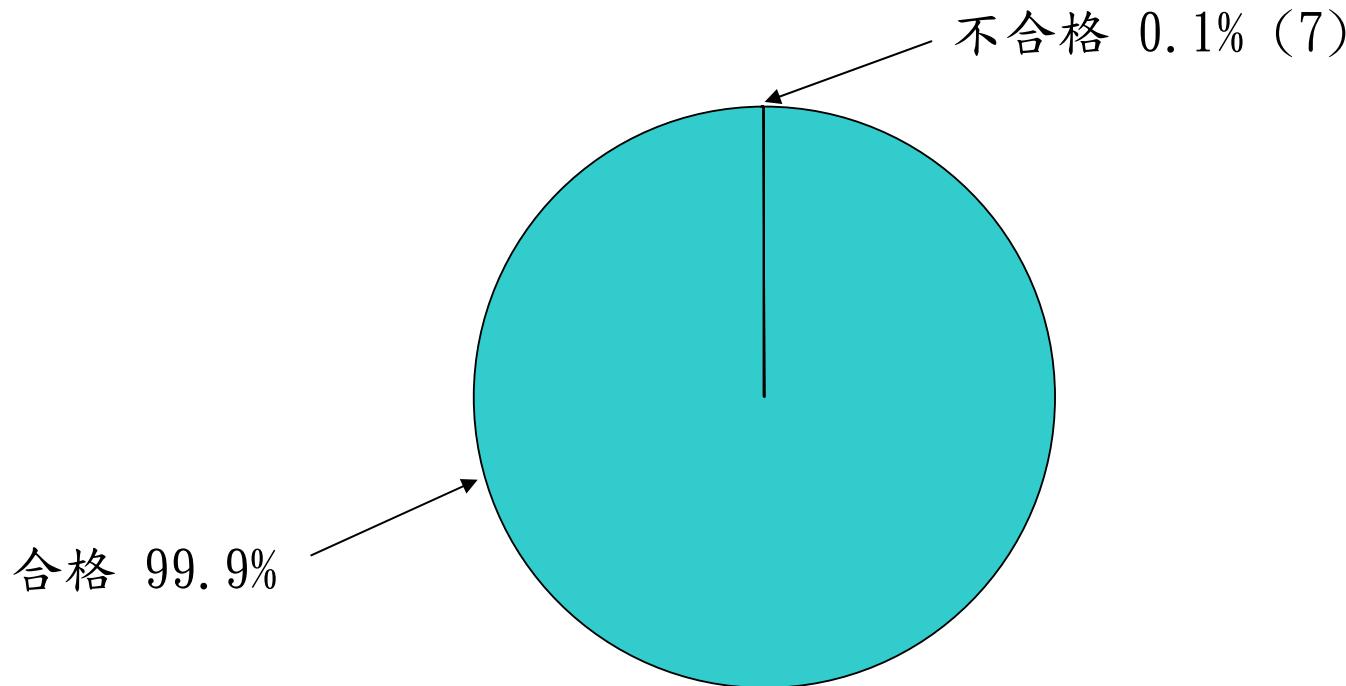
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有7個，整體測試合格率為99.9%。



不合格樣本

■ 7個不合格樣本為：

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	2700	0
肉類、家禽及其製品	700	2
水產及其製品	900	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	600	0
穀類及穀類製品	200	1
其他	1400	1
合計	6500	7

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2700個樣本，包括不同的新鮮蔬菜、水果及豆類、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



- 全部結果均屬滿意。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約700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、染色料及獸藥殘餘)
- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格樣本有2個。



(二) 肉類、家禽及其製品(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
冷藏乳豬	金霉素	百萬分之0.35 (一)
冷藏乳豬	土霉素	百萬分之0.54 (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900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99.7%，今次公布的不合格樣本有3個。



(三)水產及其製品(續)

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
大眼雞	麗春紅4R	被檢出(一)

(一) 在一些食物中是准許使用的染色料，但在鮮魚中不准許使用。屬低毒性，不會對健康造成不良影響。

(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
在同一行動中所抽取的魚 (包括黑鯽魚和桂花魚)	孔雀石綠	百萬分之0.16及0.18 ^(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、防腐劑、金屬雜質及毒素)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600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、甜味劑及獸藥殘餘)
- 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)
- 整體合格率為99.4%，今次公布的不合格樣本有1個。



(五) 穀類及穀類製品(續)

金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
米粉	鎘	百萬分之0.24 (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。

(五) 穀類及穀類製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑、甜味劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(六) 其他食物

- 約1400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"/> 防腐劑及染色料
點心 <input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑及染色料	小食 <input type="checkbox"/> 致病原、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99.9%，今次公布的不合格樣本有1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
牛腩魚蛋河	沙門氏菌(致病原)	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。

二噁英檢測結果

- 鑑於德國出產的部分雞蛋、禽肉及豬肉於1月初在當地被檢測出含二噁英，中心從本港市面和進口層面抽取德國雞蛋、禽肉和豬肉及其製品樣本作二噁英檢測。
- 1月期間共有66個樣本完成二噁英檢測，結果全屬滿意。

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
 - 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

- 應光顧可靠的商舖。
- 應保持均衡飲食，以減低食物風險。