

2011年5月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年6月

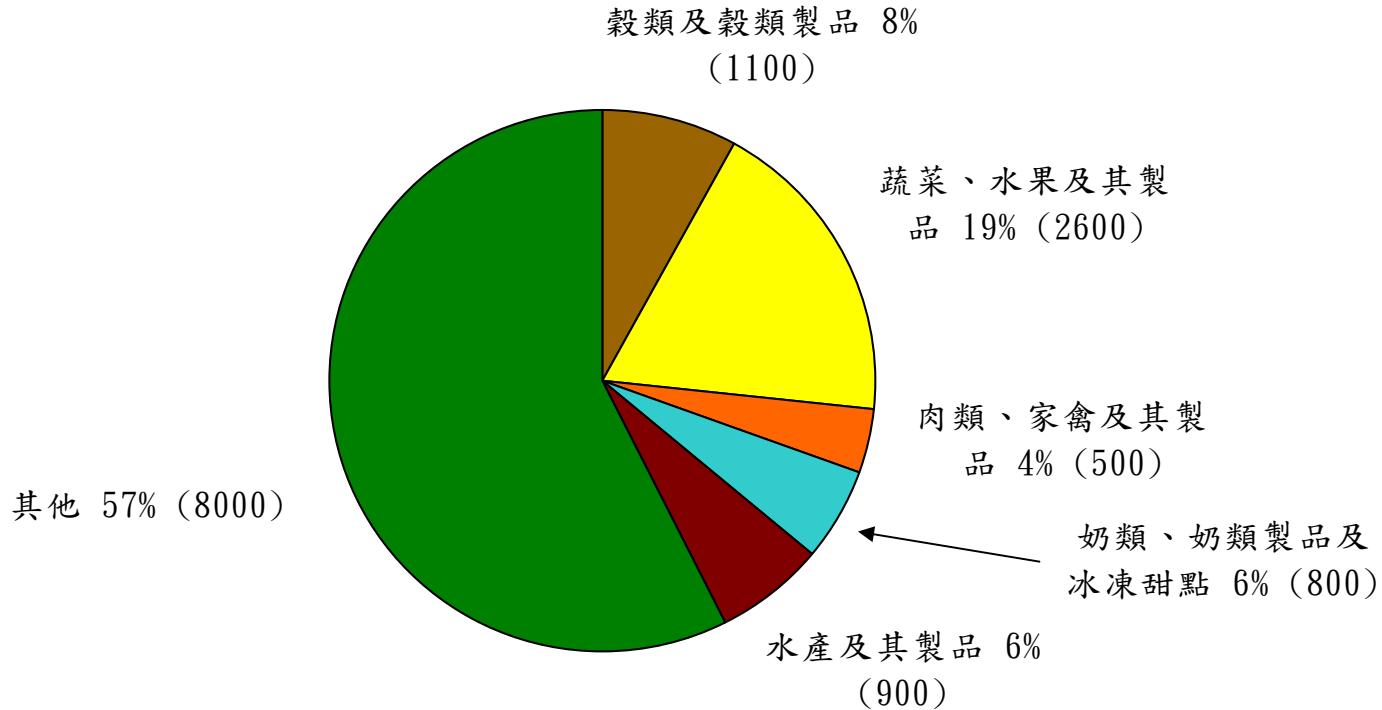


引言

- 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、化學測試及輻射測試。
- 中心會每月公布「食物安全報告」，令市民可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食品調查的報告：
 - 「素菜」
 - 「飯盒含致病菌的情況」
 - 「需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況」
- 以下是中心根據今年5月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

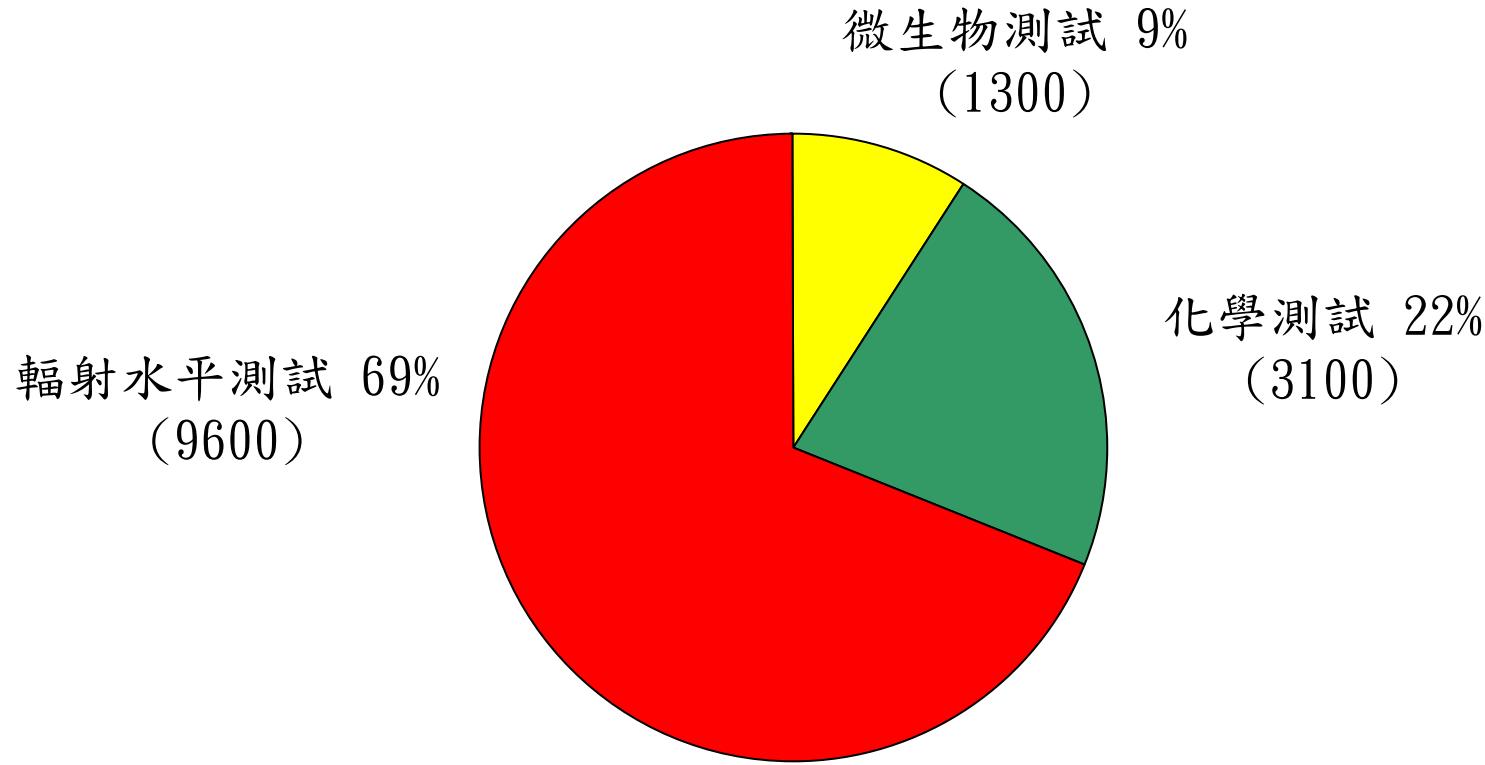
食物樣本種類

- 約14000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。

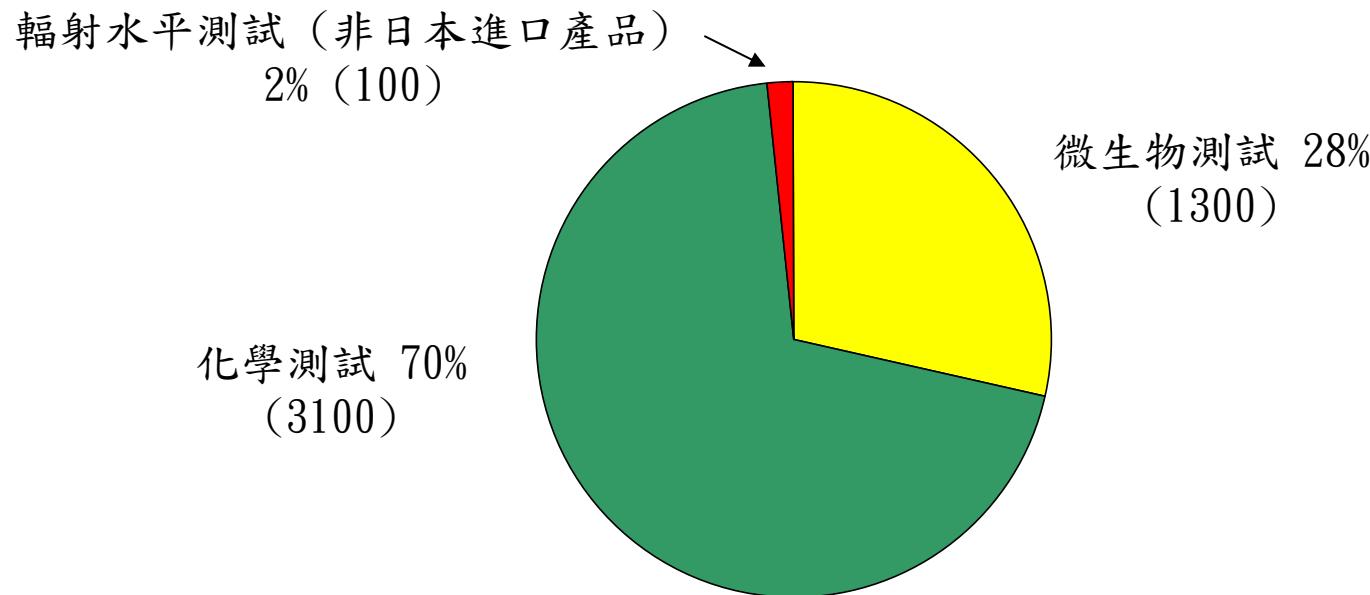
測試類別



註：括號中為樣本約數

測試類別(續)

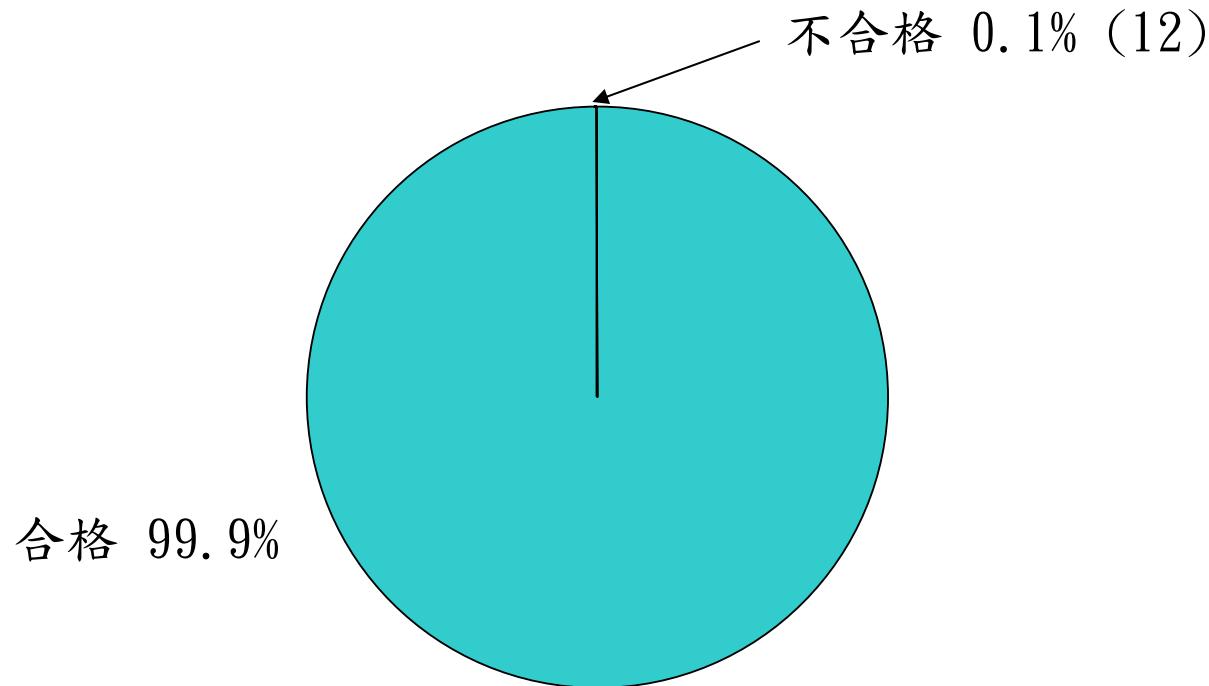
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。5月期間約9500個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有12個，整體測試合格率為99. 9%。



不合格樣本

- 12個不合格樣本中，6個為已公布的測試結果。其餘的6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	2600	0
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	900	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	800	2
穀類及穀類製品	1100	0
其他	8000	2
合計	14000	6

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2600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)
 - 金屬雜質
 - 輻射水平測試

- 全部結果均屬滿意。



(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(例如防腐劑及獸藥殘餘)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格結果有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
冷藏乳豬	磺胺類藥	百萬分之3.1 (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、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格結果有1個。



(三)水產及其製品(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
魚乾	氯霉素	百萬分之0.0153 ^(一)

(一) 不可在食物中被驗出。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800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)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格結果有2個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2種口味雪糕球 (雲呢拿及綠茶)	大腸菌群含量	每克含150及1900個 ^(一)

(一) 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。

(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、甜味劑及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(五) 穀類及穀類製品

- 約1100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、染色料及金屬雜質)
 - 輻射水平測試
- 全部結果通過測試。



(六) 其他食物

- 約8000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"/> 致病原及防腐劑	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、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.9%，除6個運動飲品含有塑化劑[鄰苯二甲酸二(2-乙基己酯)]的不合格樣本於較早前已公布外，今次公布的不合格樣本有2個。

(六) 其他食物(續)

化學測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個花生豆樣本	黃曲霉毒素	百萬分之0.055及0.56 (一)

(一) 雖然黃曲霉毒素會有致癌風險，但有關份量在正常食用下，不會對市民健康構成即時影響。

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。

給業界及消費者的建議

- 業界應遵從有關法例規定，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。
- 零售商在配製及處理雪糕及冰凍甜點的各個過程中，應遵守良好的衛生規範，食物從業員要注意個人衛生，保持雙手清潔，並應每天徹底清洗和消毒所有相關設備及用具。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。