

2011年7月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年8月

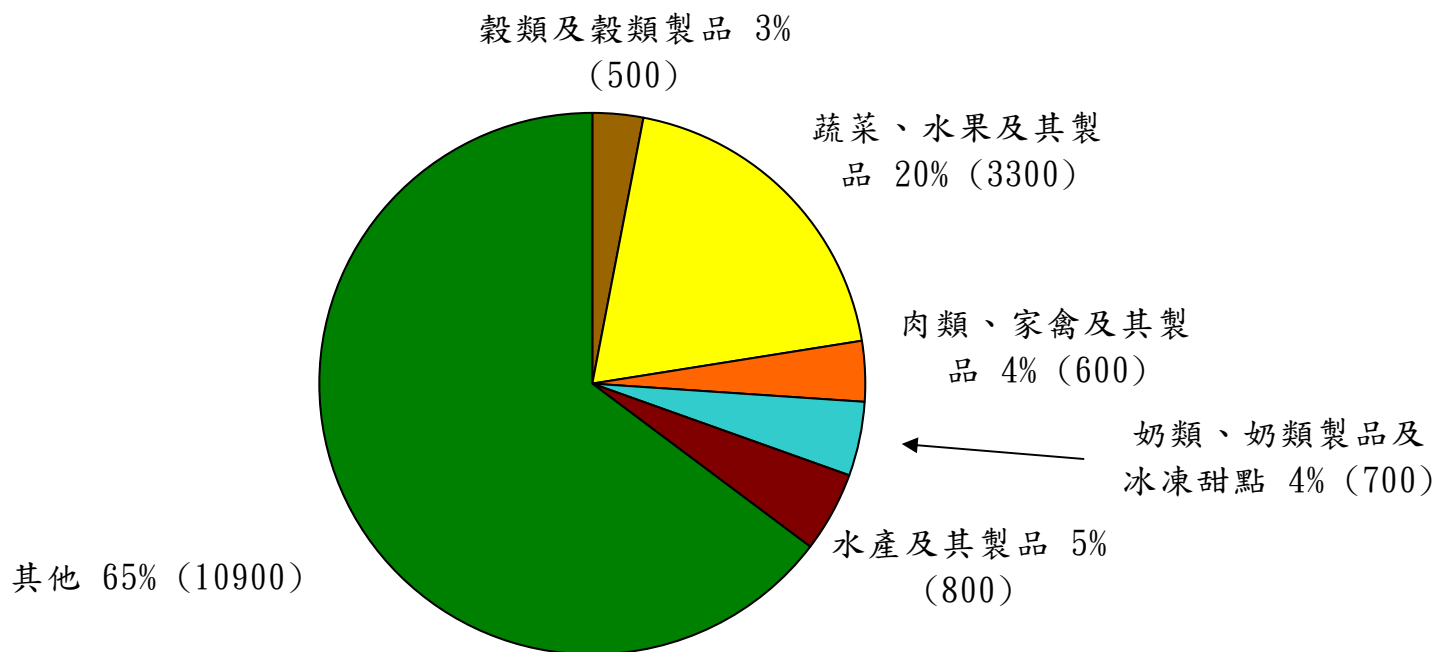


引言

- 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兩個食品調查的報告：
 - 「月餅」
 - 「白飯魚含有甲醛的情況」
- 以下是中心根據今年7月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

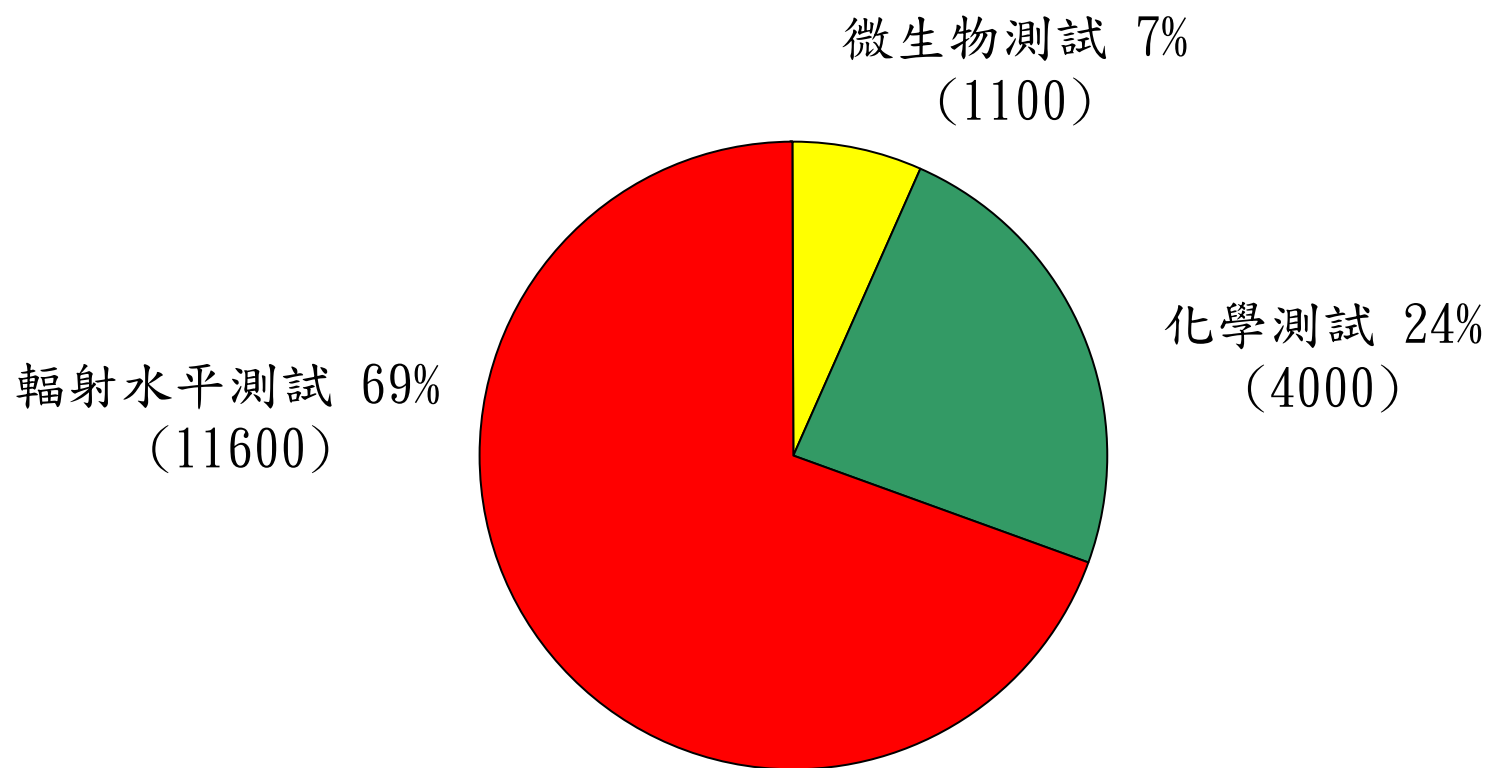
食物樣本種類

- 約16800個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

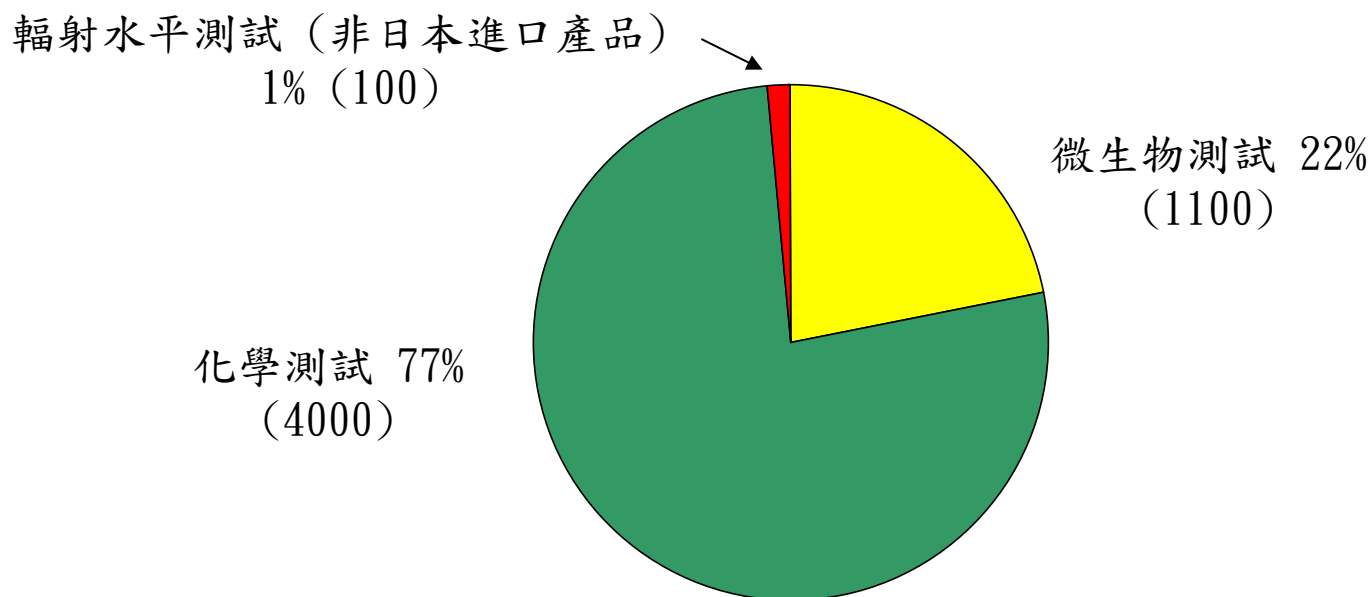
測試類別



註：括號中為樣本約數。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(續)

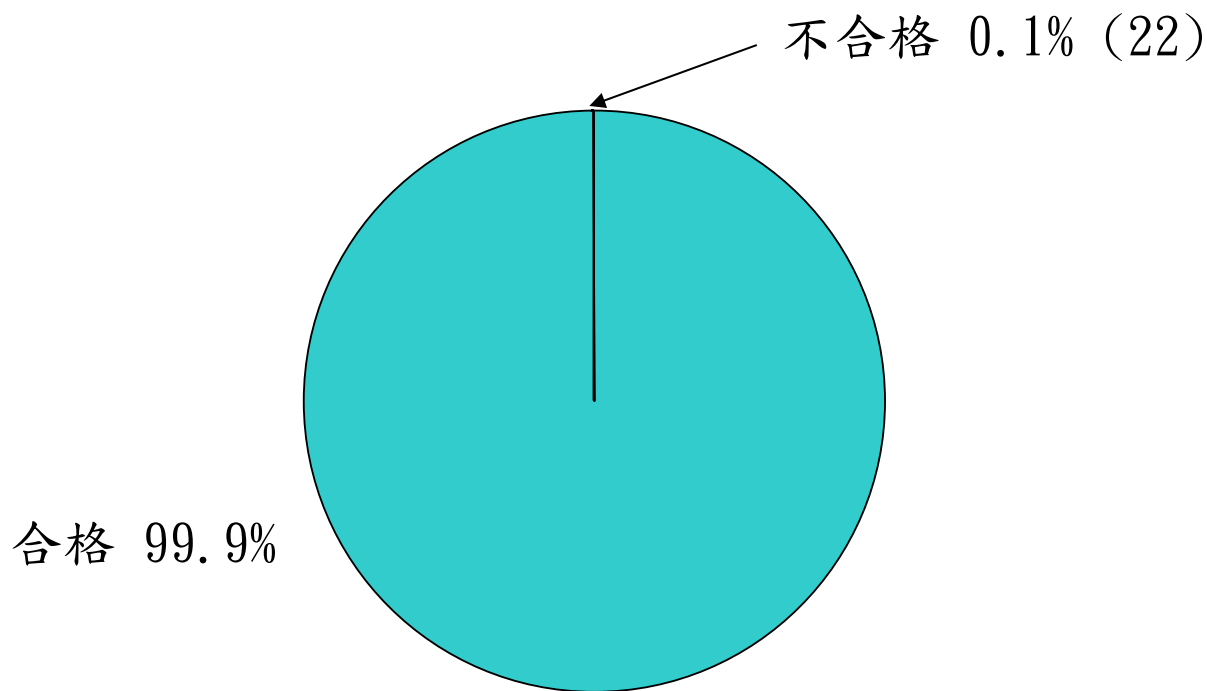
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。7月期間約11500個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

整體結果

- 不合格的樣本共有22個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

- 22個不合格樣本中，12個為已公布的測試結果。其餘的10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	3300	1
肉類、家禽及其製品	600	0
水產及其製品	800	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	0
穀類及穀類製品	500	0
其他	10900	7
合計	<i>16800</i>	<i>10</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3300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

- 整體合格率为99.9%，除2個腐乳含蠟樣芽胞桿菌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1個。



(一)蔬菜、水果及其製品(續)

除害劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
潺菜	硫丹	百萬分之8.51 (一)

(一) 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。

(一)蔬菜、水果及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原及金屬雜質)的樣本，全部結果均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約600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
- 全部結果均屬滿意。



(三)水產及其製品

- 約800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99.8%，今次公布的不合格結果有2個。



(三)水產及其製品(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
2個冷藏吞拿魚樣本	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.71及0.93 (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。

(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、毒素及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 約700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
- 全部結果均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約500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
- 全部結果均屬滿意。



(六)其他食物

- 約10900個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原及防腐劑	調味料及醬油 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原及防腐劑	小食 □ 致病原及染色料
飲料 □ 防腐劑及金屬雜質	蛋及蛋類製品 □ 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有7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
腐乳通菜	蠟樣芽胞桿菌	每克含260萬個 ^(一)

(一) 進食含有過量蠟樣芽胞桿菌或該菌所產生毒素的食物，可能引致嘔吐和腹瀉等的食物中毒症狀。

(六)其他食物(續)

防腐劑

■ 6個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
清心丸(糖水)	硼砂	百萬分之530 (一)
2個油條樣本	硼砂	百萬分之560及630 (一)
辣椒醬	苯甲酸	百萬分之2000 (二)
咖喱醬	苯甲酸	百萬分之2600 (二)
蠔油	苯甲酸	百萬分之3100 (二)

(一) 不准許使用，但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) 含量超出法例標準，但毒性屬低，不會對健康造成不良影響。

塑化劑檢測結果

- 因應台灣的塑化劑污染事件，中心從本港市面抽取台式食品和飲料樣本作『鄰苯二甲酸二（2-乙基己酯）』（DEHP）、『鄰苯二甲酸二異壬酯』（DINP）及『鄰苯二甲酸二正丁酯』（DBP）檢測。
- 2011年7月期間共有240個樣本完成檢測，當中10個樣本不合格，結果已於較早前公布。

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。
- 消費者應光顧持牌食肆及可靠商販，並應注意均衡飲食，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。