

2011年8月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年9月

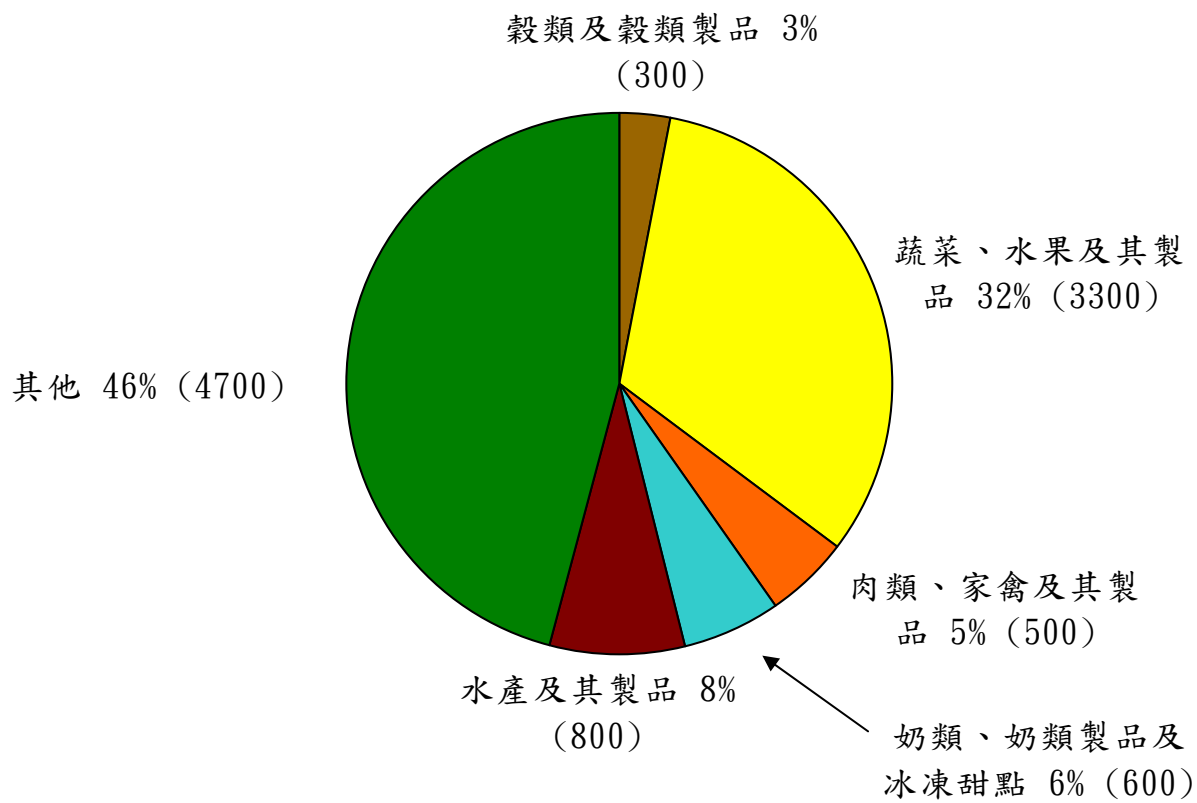


引言

- 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。中心最近亦公布了一項有關「中式冷盤食物的微生物含量情況」的專項食品調查報告。
- 以下是中心根據今年8月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

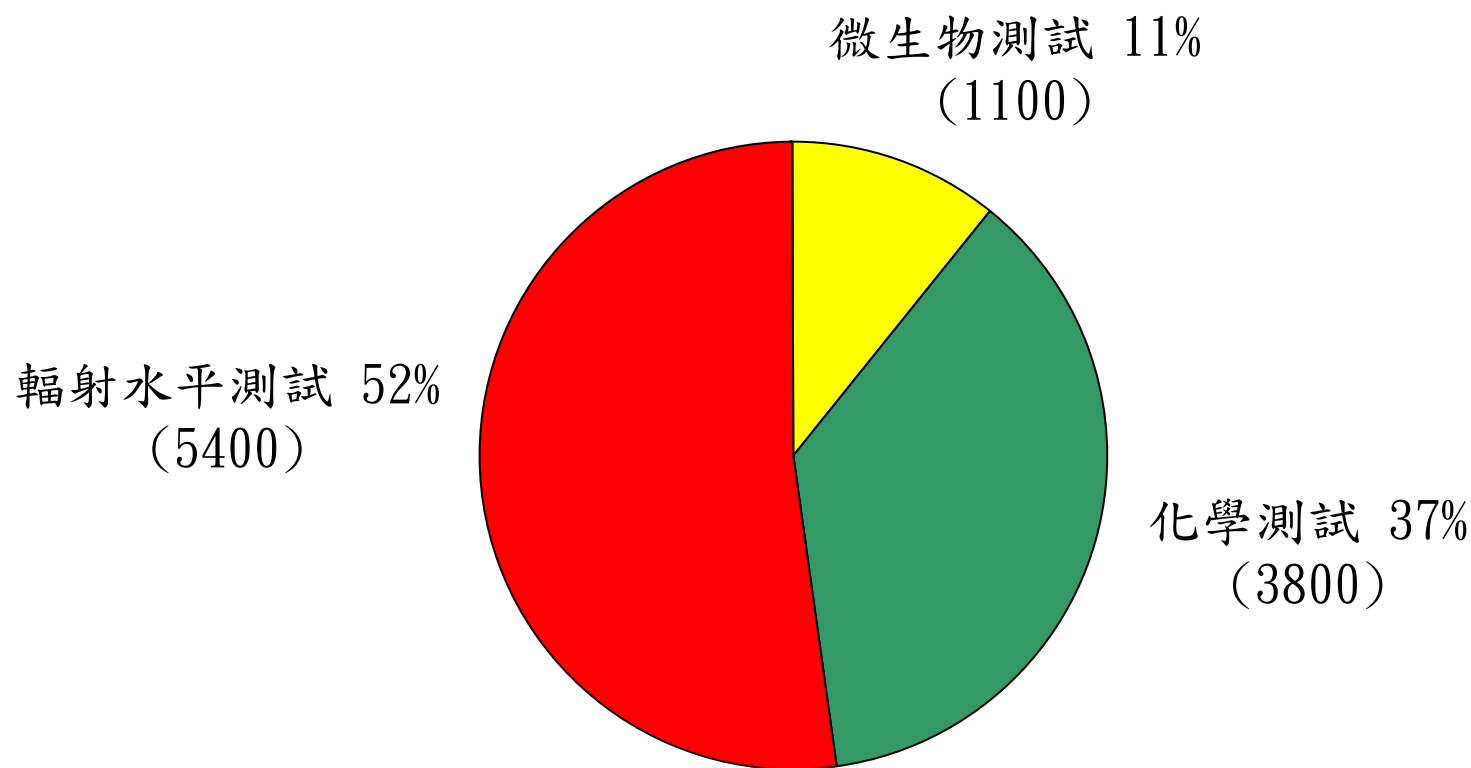
食物樣本種類

- 約10300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。

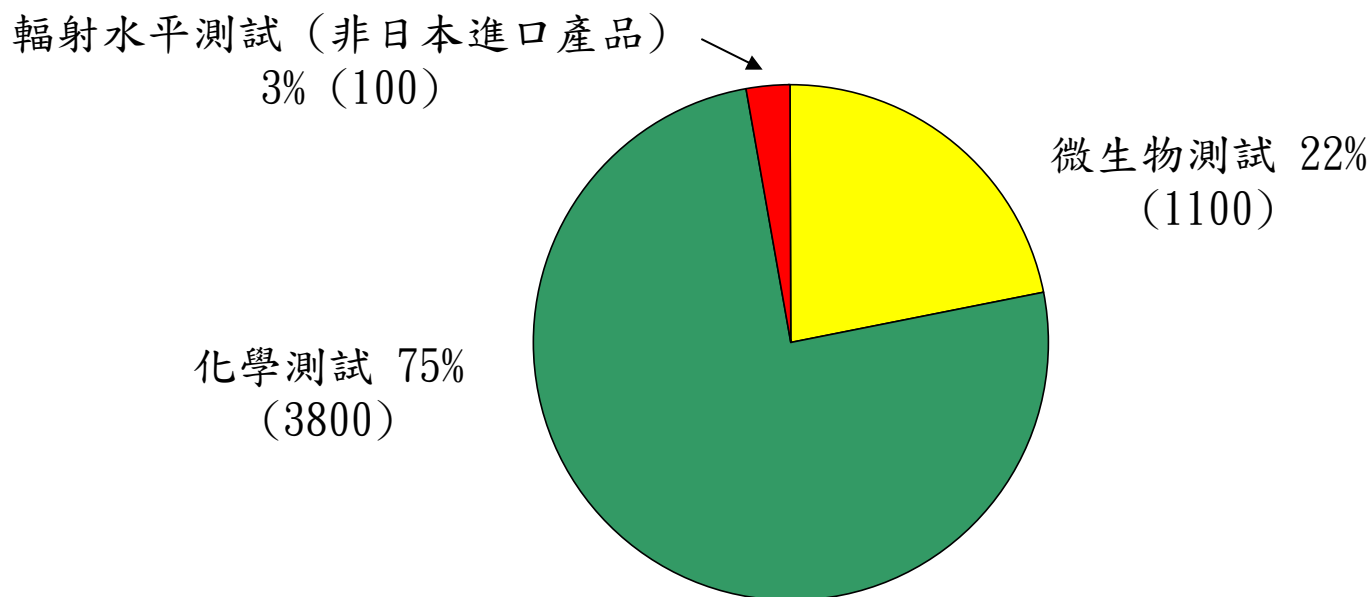
測試類別



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)

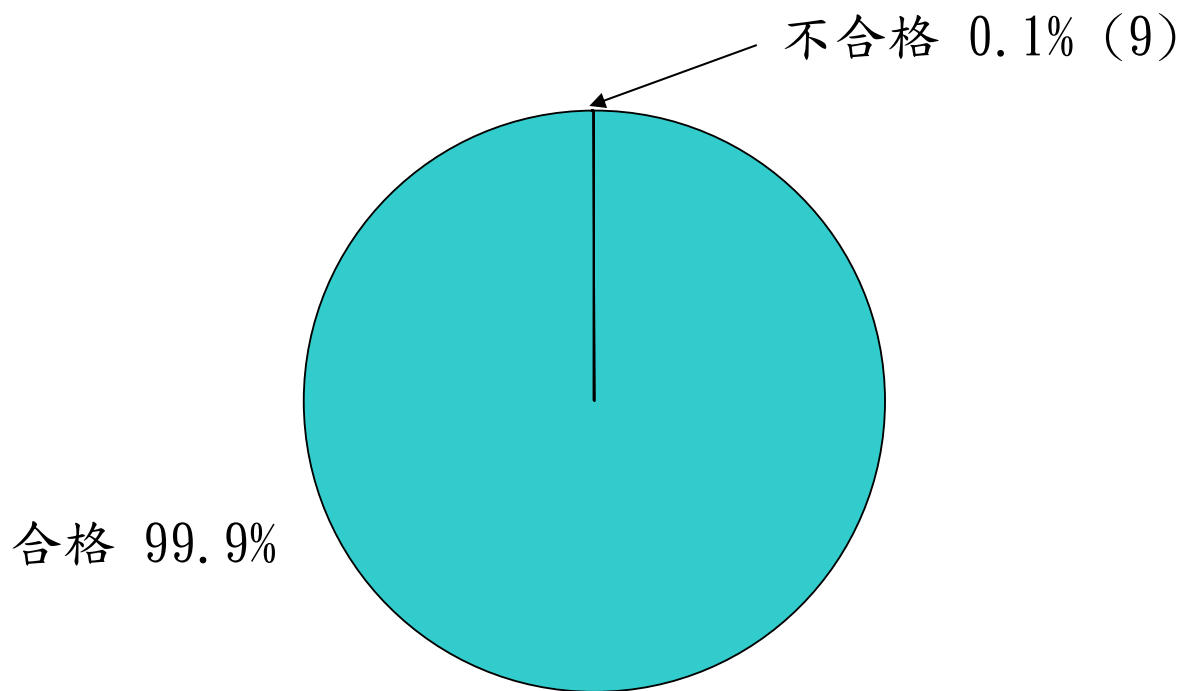
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。8月期間約5200個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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9個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

- 9個不合格樣本中，4個為已公布的測試結果。其餘的5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	0
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	800	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	600	0
穀類及穀類製品	300	0
其他	4700	1
合計	<i>10300</i>	<i>5</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)
 - 防腐劑
 - 染色料
 - 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、甜味劑、獸藥殘餘及染色料)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率为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)

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豬肉丸	山梨酸	百萬分之160 (一)

(一) 常用的防腐劑，但在豬肉丸中不准使用。毒性屬低，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、甜味劑、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(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、獸藥殘餘及染色料)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格結果有3個。



(三)水產及其製品(續)

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
白飯魚	甲醛	百萬分之890 (一)

(一)甲醛在食物中禁用。按樣本檢出的含量，偶爾進食並不會對健康造成不良影響。但若大量進食，不排除會引起腹痛、嘔吐，以及影響腎臟。

(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
冷藏本鮪(魚)	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之1.97 (一)
冷藏青衣柳	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之1.01 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之0.5)。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、毒素、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 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)
 - 輻射水平測試
- 全部結果均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約300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4700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、染色料	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99.9%，除1個海蜇拼白肉(含有致病原沙門氏菌)及3個塑化劑含量不合格的樣本於較早前已公布外，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
叉燒飯	金黃葡萄球菌	每克含2萬3千個 ^(一)

(一) 進食含有過量金黃葡萄球菌的食物可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

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8月期間共有219個樣本完成檢測，當中3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。

給業界的建議

- 金黃葡萄球菌普遍存在於人的皮膚、頭髮和鼻孔，食物中含大量該菌顯示食物從業員欠缺個人衛生而污染食物。食物從業員必須保持良好的個人衛生，處理食物前，雙手必須徹底清洗。如果手上有傷口，應以防水膠布將傷口妥善包紮或戴上手套，才處理食物。
- 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。

給消費者的建議

- 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。
- 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。