

# 2011年10月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



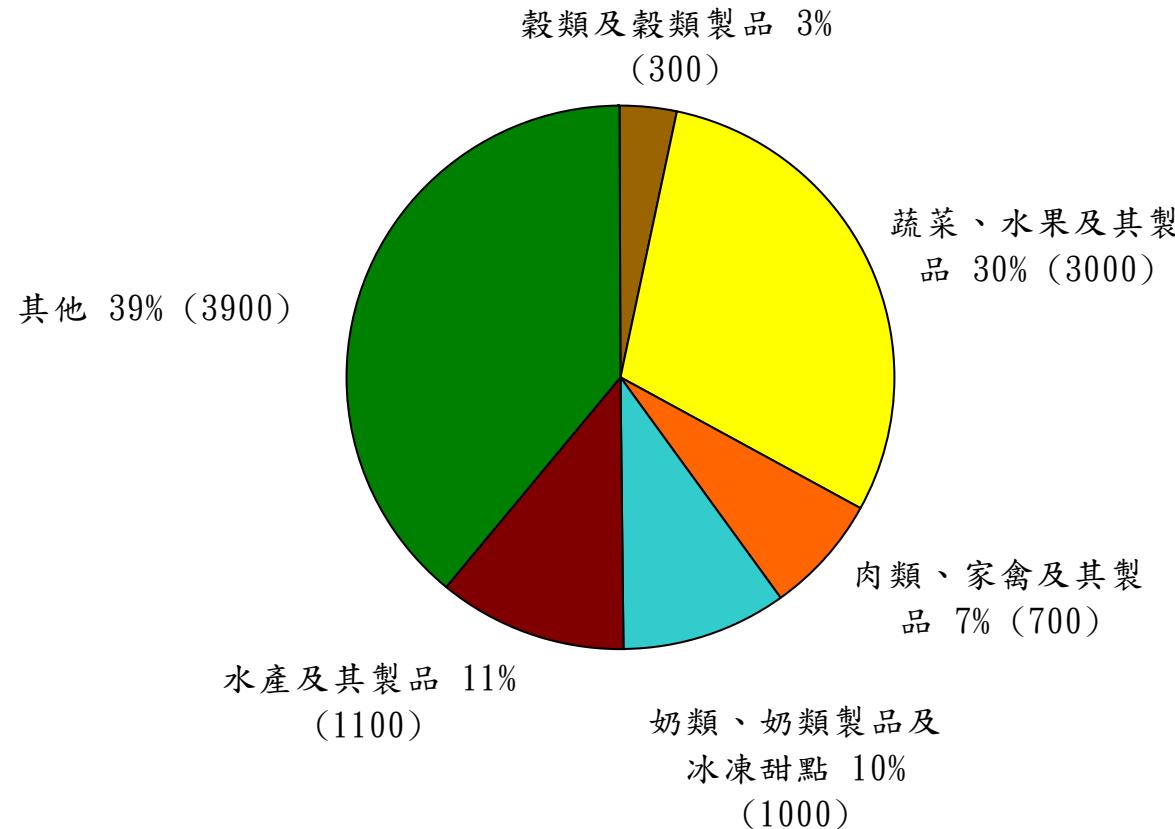
2011年11月

# 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，中心最近亦公布了三個專項及一個普及食品專題調查的報告：
  - 「蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅」
  - 「肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽」
  - 「肉類中的二氧化硫（第二期）」
  - 「港式茶餐廳」
- 以下是中心根據今年10月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

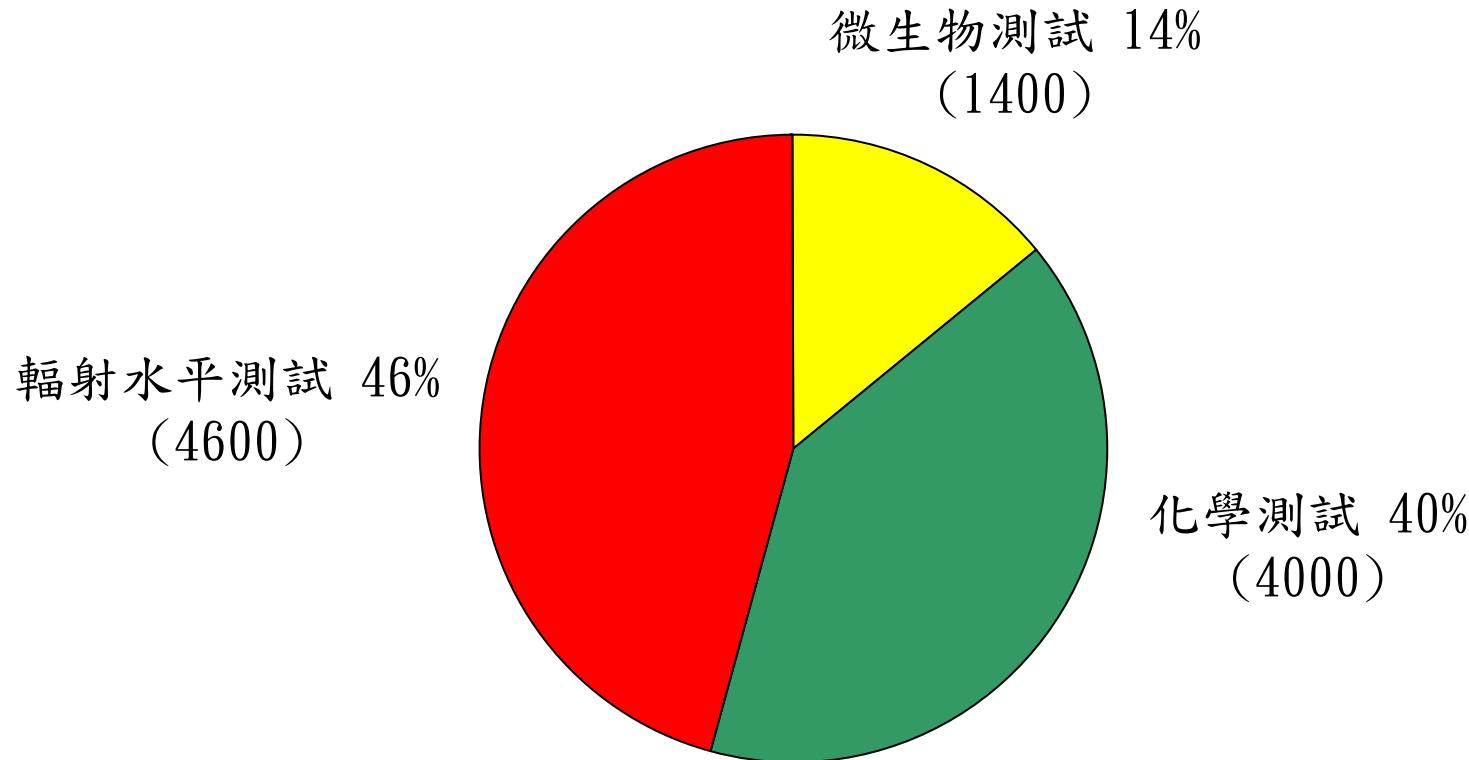
# 食物樣本種類

- 約10000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。

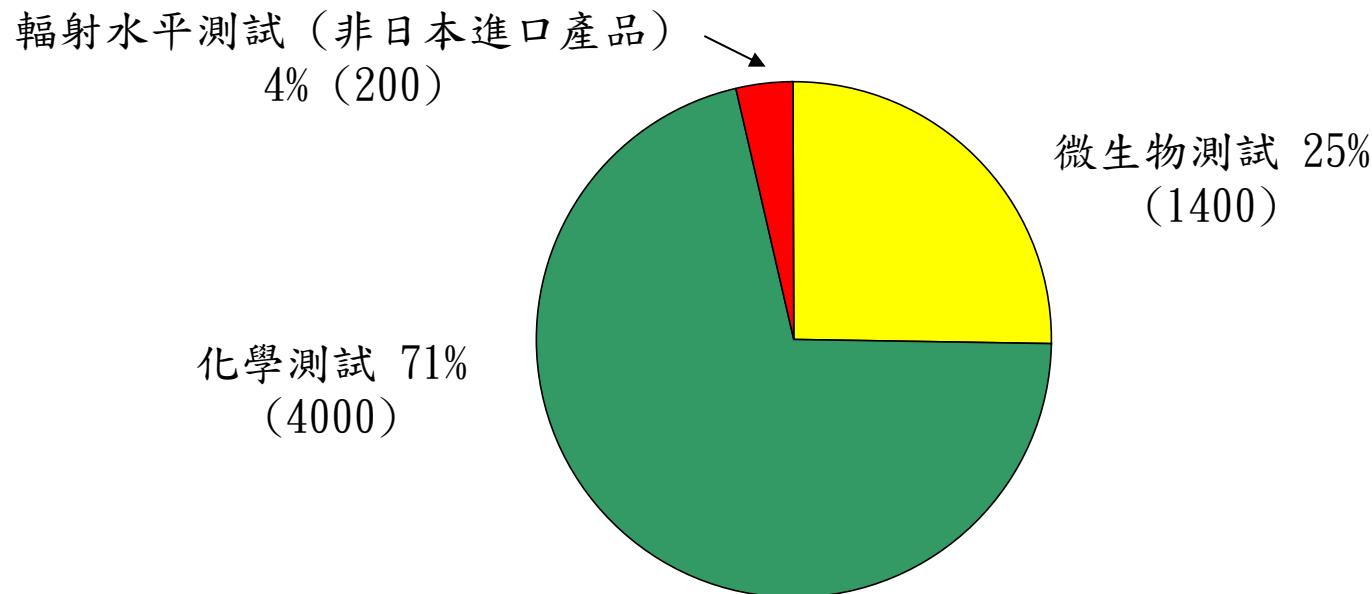
# 測試類別



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)

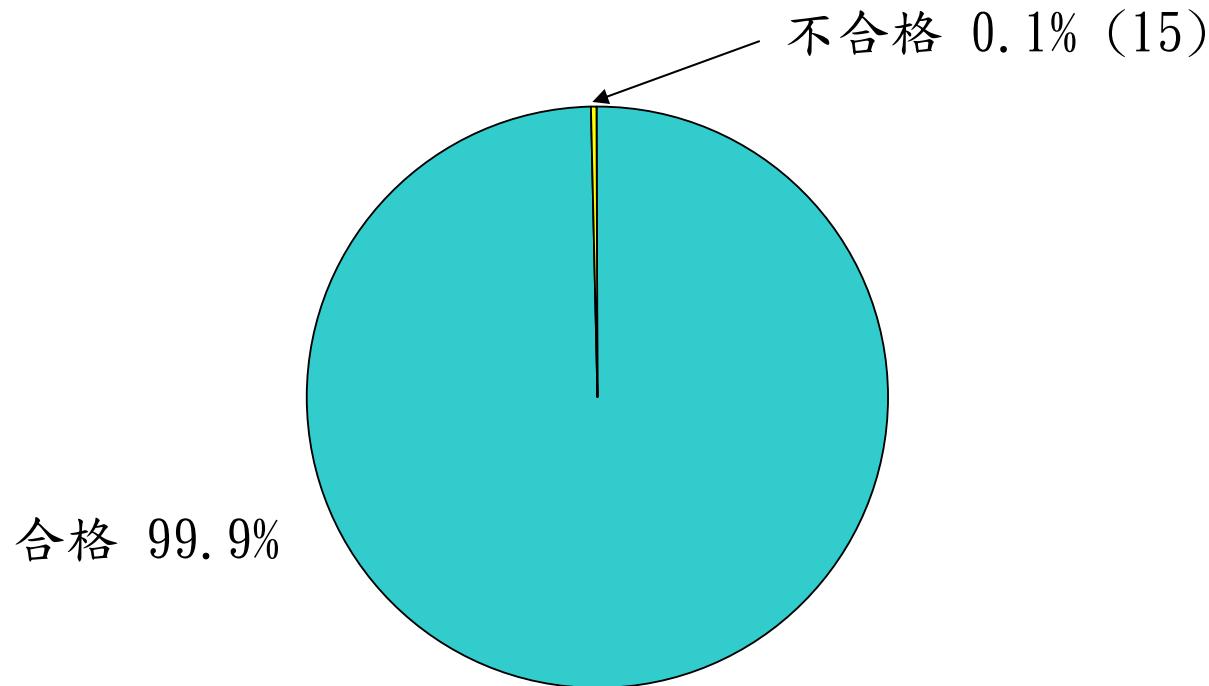
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。10月期間約4400個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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15個，整體測試合格率為99.9%。



# 不合格樣本

- 15個不合格樣本中，9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	3000	5
肉類、家禽及其製品	700	0
水產及其製品	1100	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1000	0
穀類及穀類製品	300	1
其他	3900	0
合計	10000	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3000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
    - 金屬雜質
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有5個。



# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 金屬雜質

- 5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.46* (一)
蘆筍	鎘	百萬分之0.24* (一)
芥蘭	鎘	百萬分之0.20* (一)
2個潺菜	鎘	百萬分之0.19* (二)

\* 含量超出法例標準(百萬分之0.1)。

(一) 在正常情況下食用有關蔬菜，不會對健康造成不良影響。

(二) 一般消費量不會對健康造成不良影響，但對高消費量人士而言，如長期食用含同樣鎘水平的潺菜，不排除腎臟會受到影響。

- 徹底洗浸蔬菜，可把黏附在蔬菜表面的鎘清除。

# (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、除害劑及防腐劑)的樣本，全部結果均合格。

## (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、獸藥殘餘及染色料)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為98.9%，除7個鮮牛肉(含防腐劑二氧化硫)及1個臘肉(含防腐劑硝酸鹽)的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均通過測試。



# (三)水產及其製品

- 約1100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99.9%，除1個大閘蟹(含獸藥硝基呋喃類代謝物)的樣本於較早前已公布外，其餘樣本均通過測試。



# (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、致病原，例如沙門氏菌及金黃葡萄球菌)
  - 化學測試(例如三聚氰胺、獸藥殘餘、染色料及甜味劑)
- 全部結果合格。



# (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)
- 整體合格率為99.7%，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
米線	鎘	百萬分之0.14 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之0.1)。但正常情況下，食用有關米線不會對健康造成不良影響。

# (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、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

# (六) 其他食物

- 約3900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"/> 致病原及染色料	小食 <input type="checkbox"/> 致病原及染色料
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 <input type="checkbox"/> 塑化劑
糖及糖菓 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 全部結果合格。

# 跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 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

- 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，以便在有需要時追查食物來源。

# 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，以清除黏附在蔬菜表面的鎬。
- 應光顧持牌的食肆及可靠的商販。
- 保持均衡飲食，以免因偏食而過量攝取某些有害物質。