

# 2011年11月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



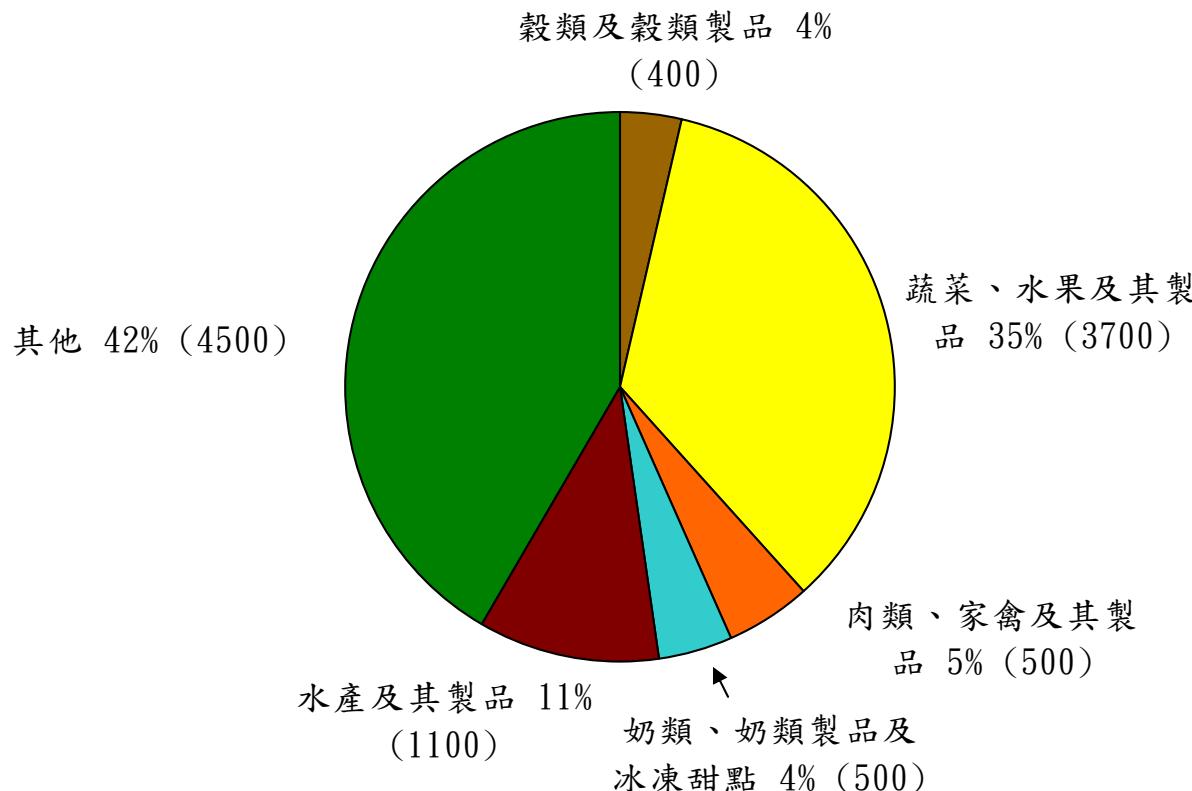
2011年12月

# 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，中心最近亦公布了一個有關盆菜的時令食品調查報告。
- 以下是中心根據今年11月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

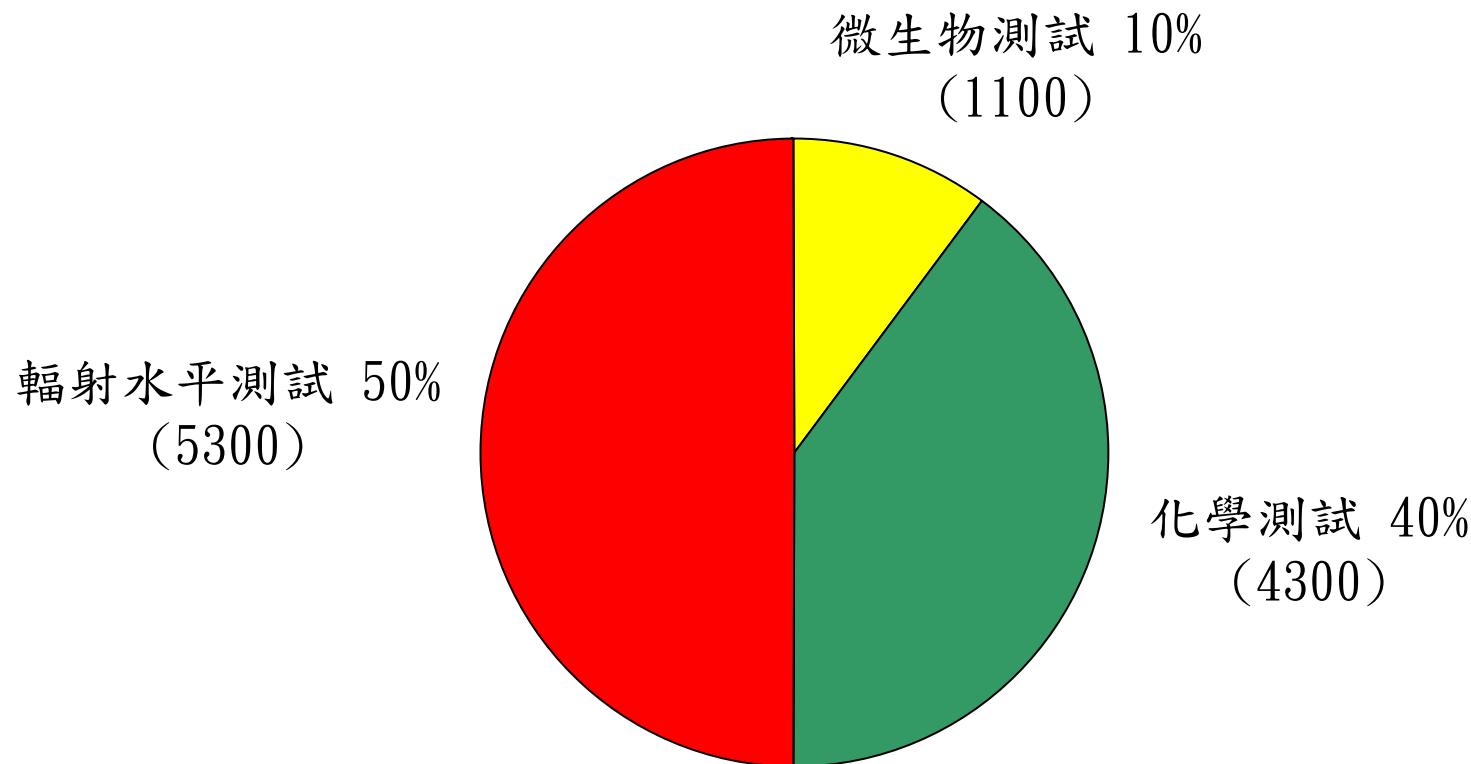
# 食物樣本種類

- 約10700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

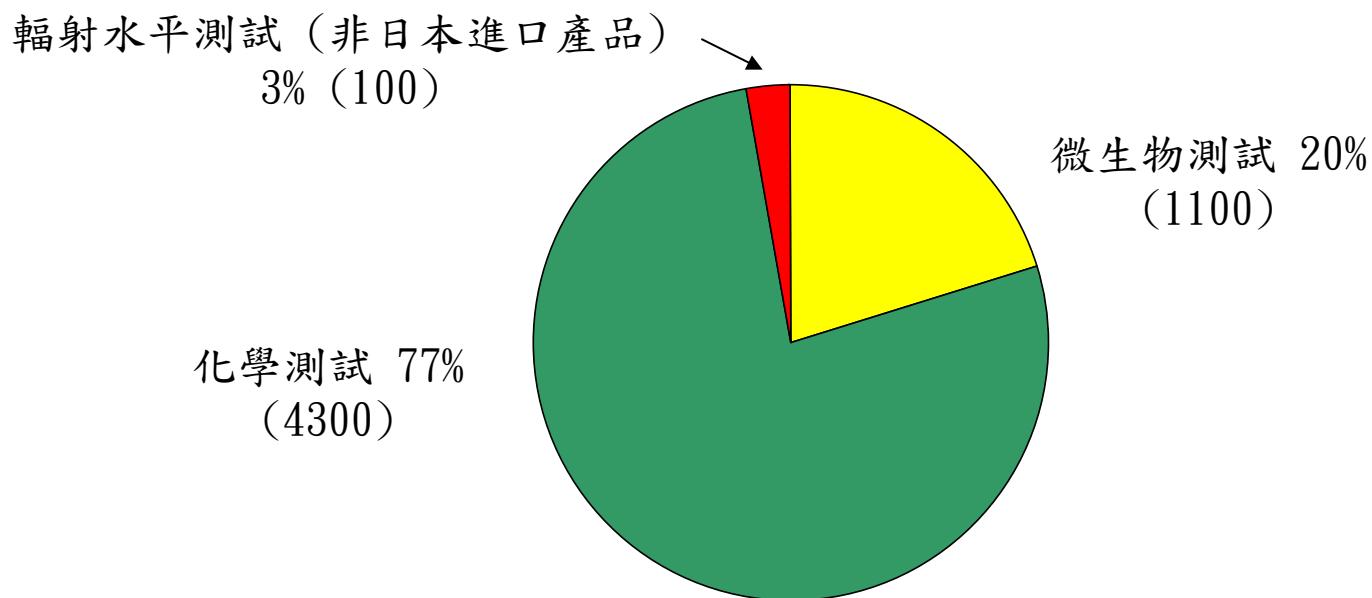


註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目  
數字加起來可能與總數不同。

3

# 測試類別(續)

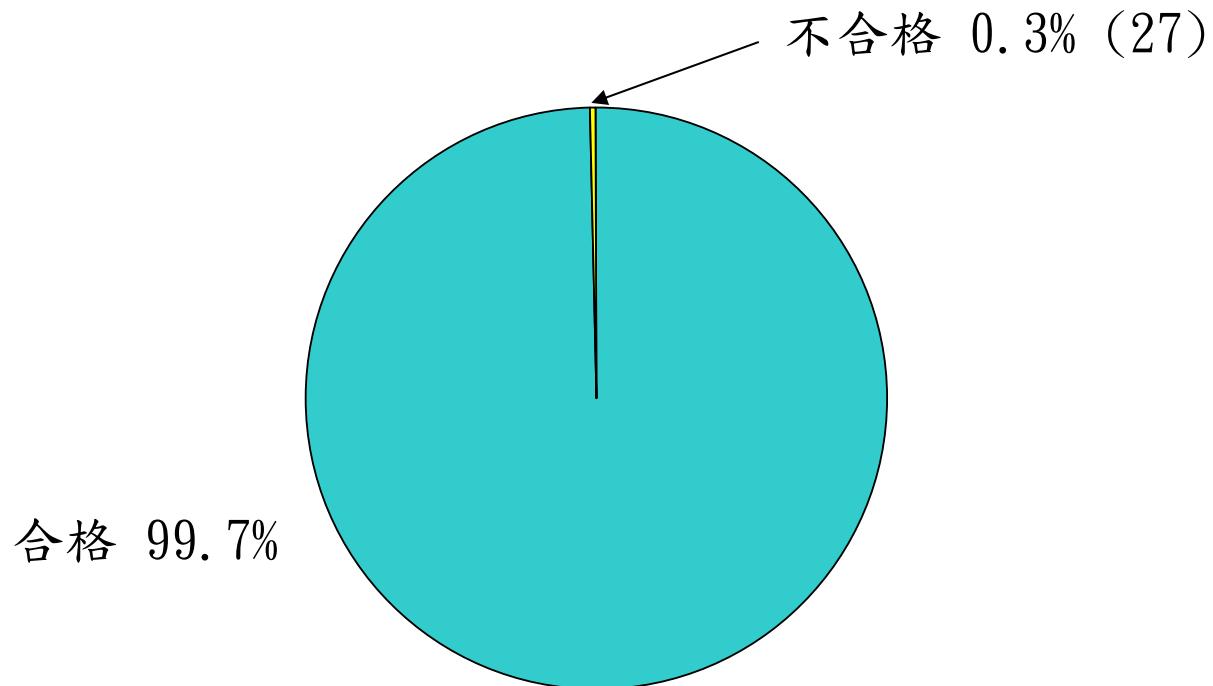
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。11月期間約5200個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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27個，整體測試合格率為99.7%。



# 不合格樣本

■ 27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	3700	5
肉類、家禽及其製品	500	2
水產及其製品	1100	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	16
穀類及穀類製品	400	0
其他	4500	2
合計	10700	27

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3700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99.9%，今次公布的不合格樣本有5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
菜心	克百威	百萬分之2.3 (一)

(一) 食用有關蔬菜不排除有機會影響神經系統。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(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
提子乾	二氧化硫	百萬分之3110 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之1500)。二氧化硫毒性屬低，在正常情況下，食用有關提子乾不會對健康造成不良影響，但個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 金屬雜質

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蘆筍	鎘	百萬分之0.19 (一)
菜心	鎘	百萬分之0.14 (一)
椰菜	鎘	百萬分之0.18 (一)

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

# (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)的樣本，全部結果均合格。

## (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、獸藥殘餘及染色料)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.6%，今次公布的不合格樣本有2個。



## (二) 肉類、家禽及其製品(續)

### 防腐劑

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個鮮牛肉樣本	二氧化硫	百萬分之1400及1600 (一)

(一) 二氧化硫在新鮮、冰鮮及冷藏肉類中不准許使用。毒性屬低，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響，但個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

## (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、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99.8%，今次公布的不合格樣本有2個。



### (三) 水產及其製品(續)

#### 毒素

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個象拔蚌樣本	麻痹性貝類毒素	每100克含93及131微克 (一)

(一) 麻痹性貝類毒素可能引起神經系統徵狀如口部及四肢麻痹。

# (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、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

- 共化驗了約500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)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為96.6%，今次公布的不合格樣本有16個。



## (四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 16個不合格樣本為：

樣本	不合格 測試項目	化驗結果
1個攪用忌廉樣本 <sup>#</sup>	總含菌量	每克含6萬個* (一)
10個全脂奶樣本 <sup>#</sup>	總含菌量	每克含3萬8千至3千萬個* (一)
4個低脂奶類飲品樣本 <sup>#</sup>	總含菌量	每克含2千萬至3千7百萬個* (一)
1個脫脂奶類飲品樣本	菌落計數	多於10* (一)

<sup>#</sup> 屬同一品牌的產品

(一) 總含菌量和菌落是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準。

\* 受影響的批次已被中心封存，沒有流入本港市面。

## (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400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
- 全部結果合格。



# (六) 其他食物

- 約4500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"/> 染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有2個。

# (六) 其他食物(續)

## 致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蘿蔔糕	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每克含2萬8千個(一)

(一) 進食含有過量產氣莢膜梭狀芽胞桿菌的食物可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

# (六) 其他食物(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
調味醬	苯甲酸及山梨酸	百萬分之780及百萬分之630 (一)

(一) 兩者的總含量超出法例標準(百萬分之1000)。苯甲酸和山梨酸毒性屬低，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

# 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，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。
- 入口商必須向可靠的製造商採購奶類製品。生產商必須確保奶類製品的製造過程符合衛生，包括生產設備的適當消毒程序，並注意運送過程的溫度控制等。
- 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。
- 引入食物追蹤機制的《食物安全條例》現已生效，其寬限期將於2012年1月31日結束。屆時，未有登記而經營食物進口或分銷業務，及沒有備存紀錄均屬違法。

# 給消費者的建議

- 要減低除害劑的殘餘量，可採取以下措施：
  - 徹底洗浸蔬菜。
  - 用沸水把蔬菜焯一分鐘，並棄掉焯過蔬菜的水。
  - 去掉蔬菜的外葉，或削去瓜果外皮。
- 徹底洗浸蔬菜，可把依附在蔬菜表面的鎬清除。
- 二氧化硫可溶於水，徹底把食物洗浸和煮熟，可清除大部份的二氧化硫。
- 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。