

2011年12月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年1月

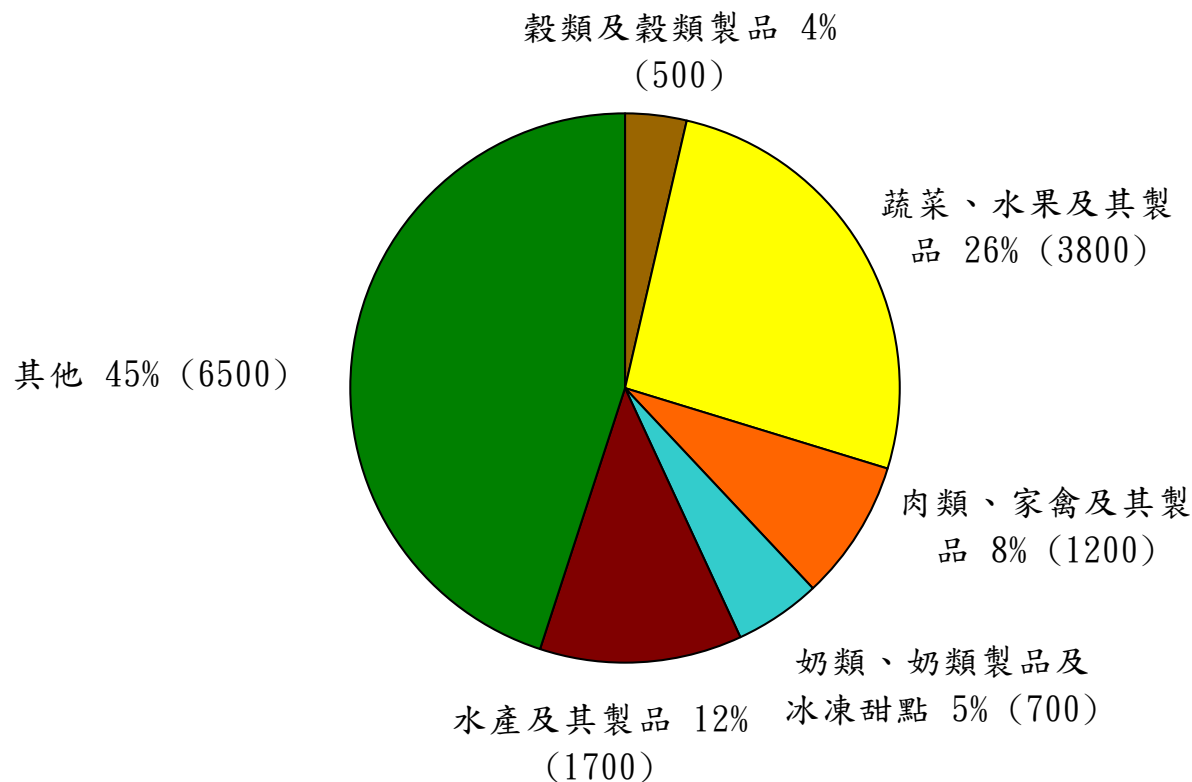


引言

- 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時令及一個專項食品調查的報告：
 - 「賀年食品」
 - 「醃製水果及蔬菜中的防腐劑」
- 以下是中心根據去年12月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

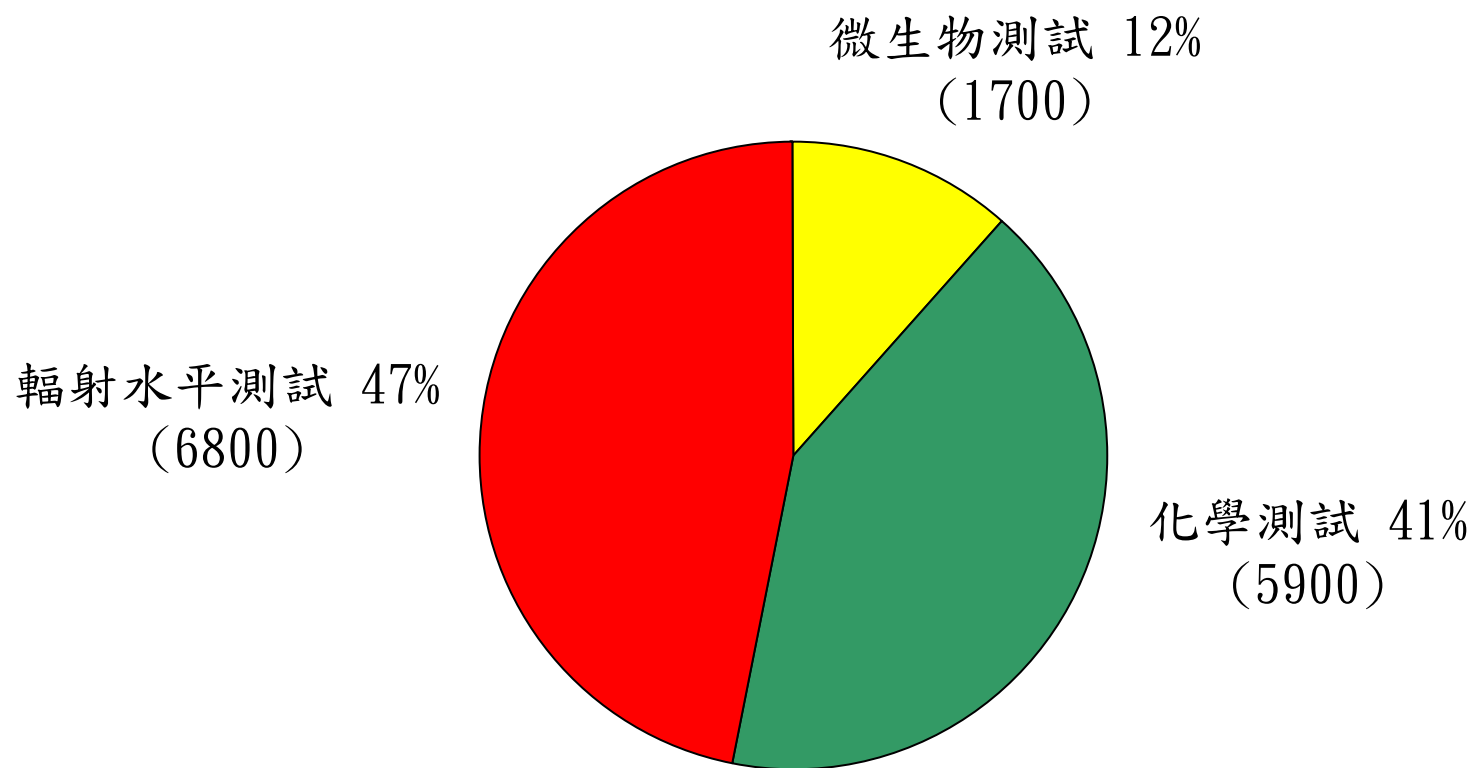
食物樣本種類

- 約14400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。

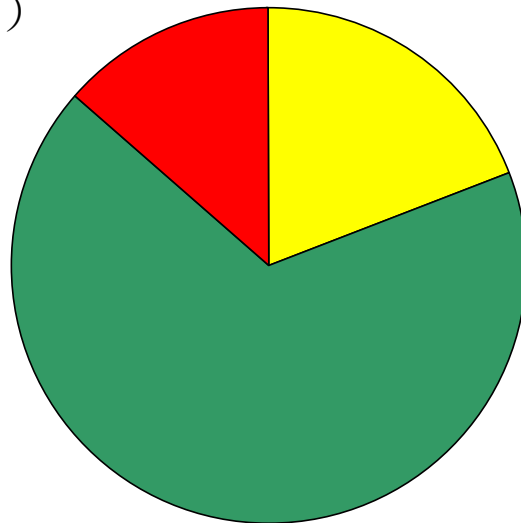
測試類別(續)

- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2011年12月期間完成約5600個樣本檢測，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：

輻射水平測試（非日本進口產品）
14% (1200)

化學測試 67%
(5900)

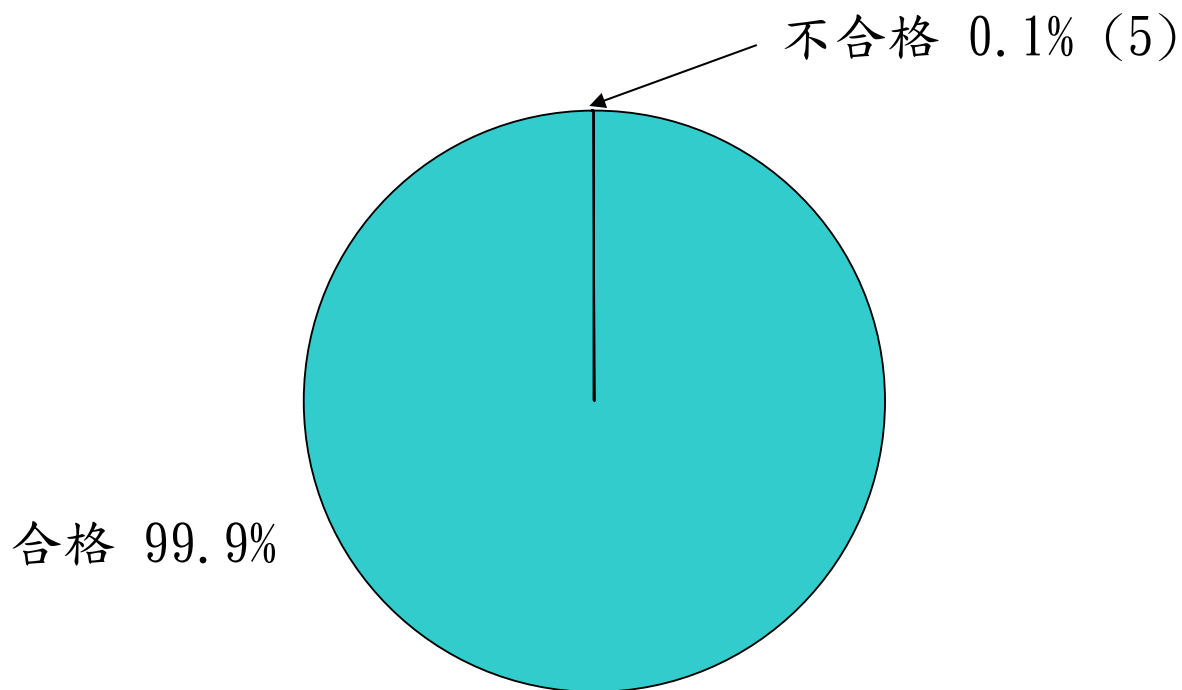
微生物測試 19%
(1700)



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5個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

- 5個不合格樣本中，3個為已公布的測試結果。其餘的2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	3800	0
肉類、家禽及其製品	1200	1
水產及其製品	1700	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	1
穀類及穀類製品	500	0
其他	6500	0
合計	<i>14400</i>	<i>2</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3800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
- 染色料

- ☐ 輻射水平測試

- 整體合格率為99.9%，除1個糖冬瓜及1個竹筴含二氧化硫(防腐劑)的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均合格。



(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1200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99.9%，不合格樣本有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
燒鴨	氯霉素	百萬分之0.0003 (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。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 其餘樣本所作的其他測試(例如致病原、防腐劑及染色料)，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約1700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個螺片含二氧化硫(防腐劑)的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均合格。



(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約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、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、防腐劑、獸藥殘餘、染色料及甜味劑)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.9%，不合格樣本有1個。



(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(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
冰凍甜點*	總含菌量	每克含25萬個 (一)

(一) 總含菌量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

- 其餘樣本所作的其他測試(例如致病原、三聚氰胺、防腐劑、獸藥殘餘、染色料及甜味劑)，全部結果均合格。

(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
- 全部結果合格。



(六)其他食物

- 約6500個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原、防腐劑及染色料	調味料及醬油 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原及染色料	小食 □ 致病原及染色料
飲料 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	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 □ 塑化劑
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 全部結果合格。

跟進工作

- 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品；
- 追查有關食物來源；
- 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。
- 零售商應向可靠的供應商採購食物
- 保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查來源。
- 引入食物追蹤機制的《食物安全條例》現已生效，其寬限期於2012年1月31日結束。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

- 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。