

2012年2月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年3月

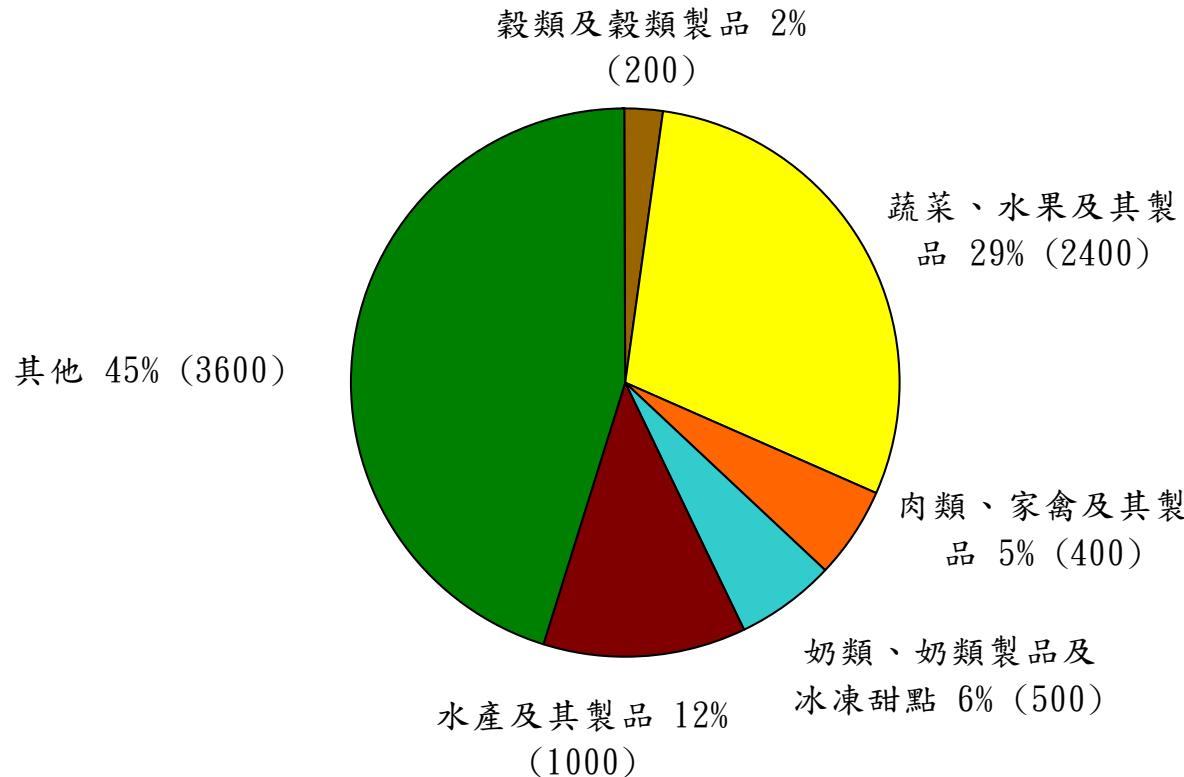


引言

- 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。
- 以下是中心根據2012年2月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

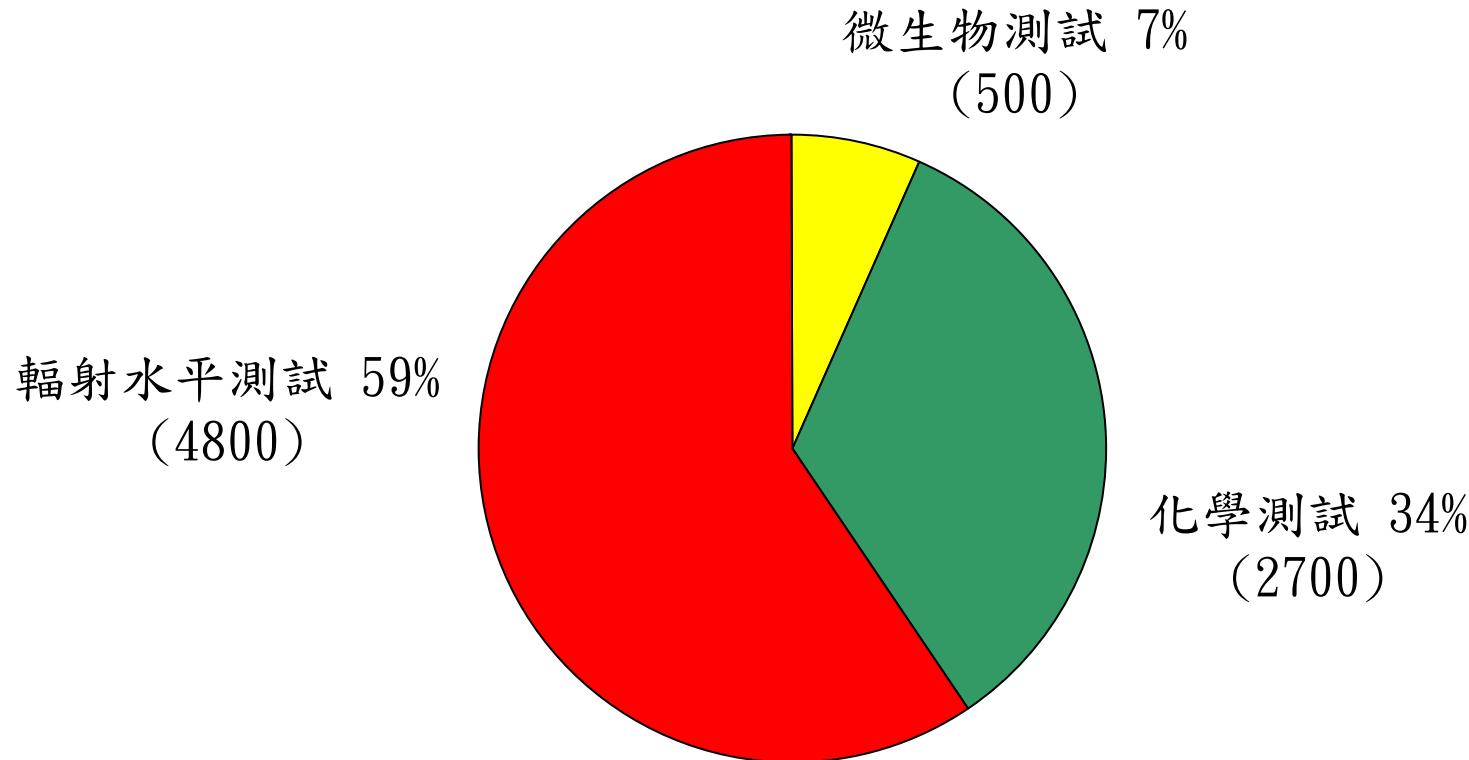
食物樣本種類

- 約8100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。

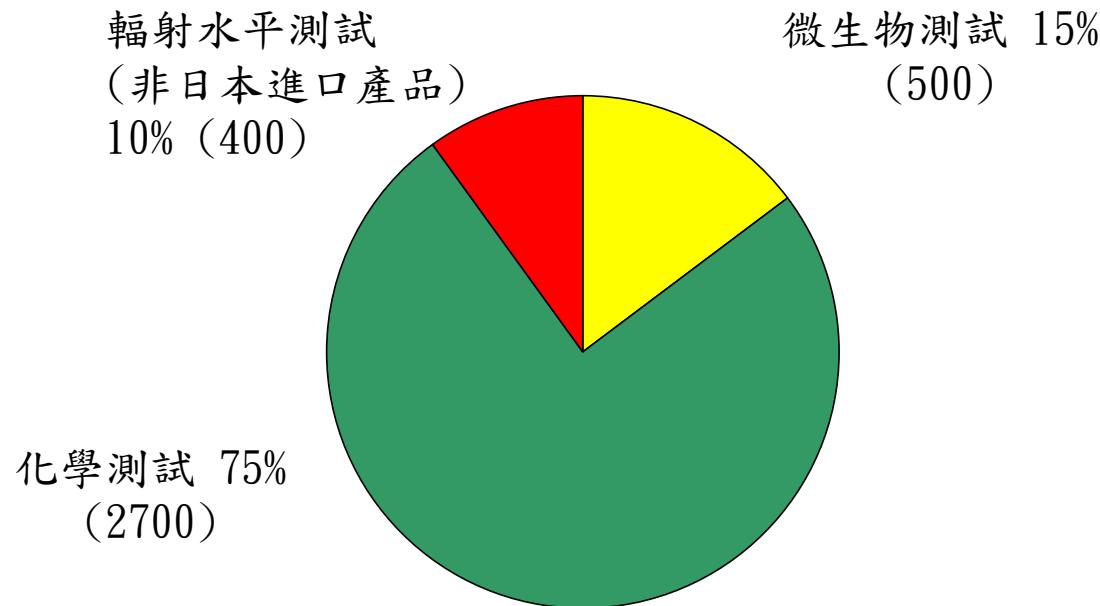
測試類別



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)

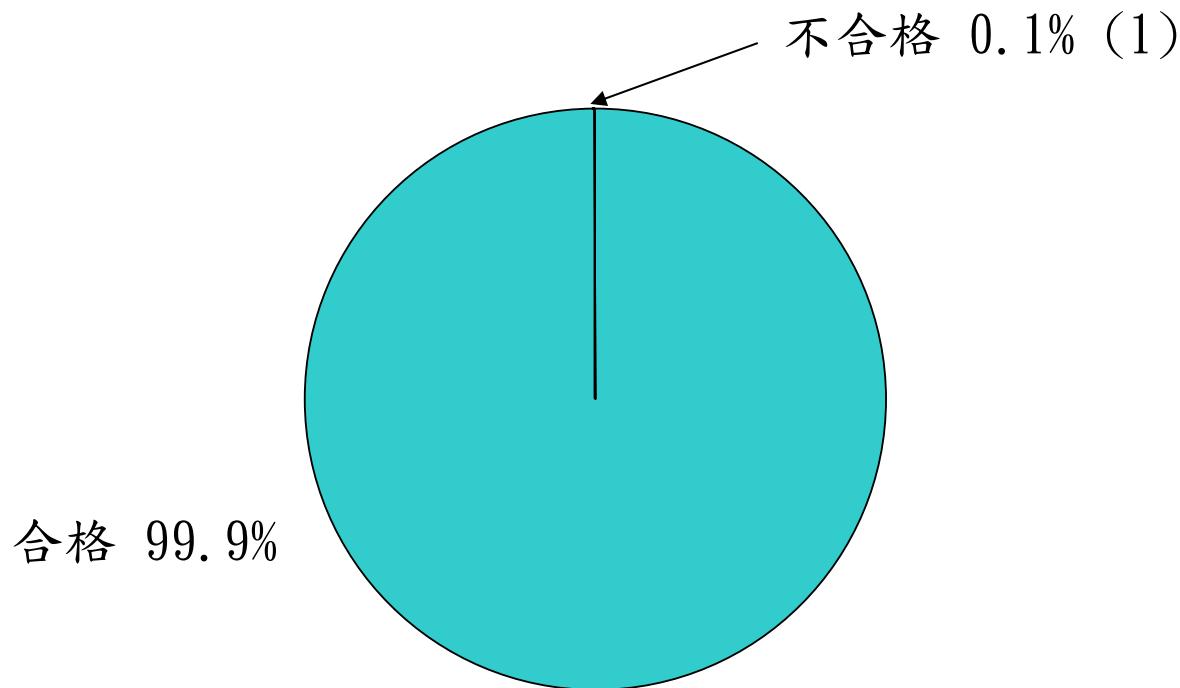
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年2月期間完成約4400個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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

- 不合格的樣本只有1個，整體測試合格率為99.9%。



不合格樣本

■ 1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	2400	0
肉類、家禽及其製品	400	0
水產及其製品	1000	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	0
穀類及穀類製品	200	0
其他	3600	1
合計	8100	1

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2400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
- 全部結果合格。



(二) 肉類、家禽及其製品

- 約400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
- 全部結果合格。



(三)水產及其製品

- 約1000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
- 全部結果合格。



(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、防腐劑、獸藥殘餘及染色料)
 - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



(五) 穀類及穀類製品

- 約200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3600個食物樣本，種類包括：

混合食品 <input type="checkbox"/> 致病原及防腐劑	調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 防腐劑及染色料
點心 <input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑及染色料	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	

- 整體合格率為99.9%，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
1個叉燒白切雞飯樣本	金黃葡萄球菌	每克含190萬個 (一)

(一) 金黃葡萄球菌可能會引致腸胃不適，例如嘔吐。

跟進工作

- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取樣本的化驗結果合格。

給業界及消費者的建議

- 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。
- 在製作食物時，業界必須時常遵守「食物安全五要點」，減低食物中毒的風險：
 - 精明選擇 - 選擇安全的原材料
 - 保持清潔 - 保持雙手及用具清潔
 - 生熟分開 - 分開生熟食物
 - 煮熟食物 - 徹底煮熟食物
 - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度
- 消費者應光顧持牌的食肆及可靠的商販。

