

2012年4月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年5月

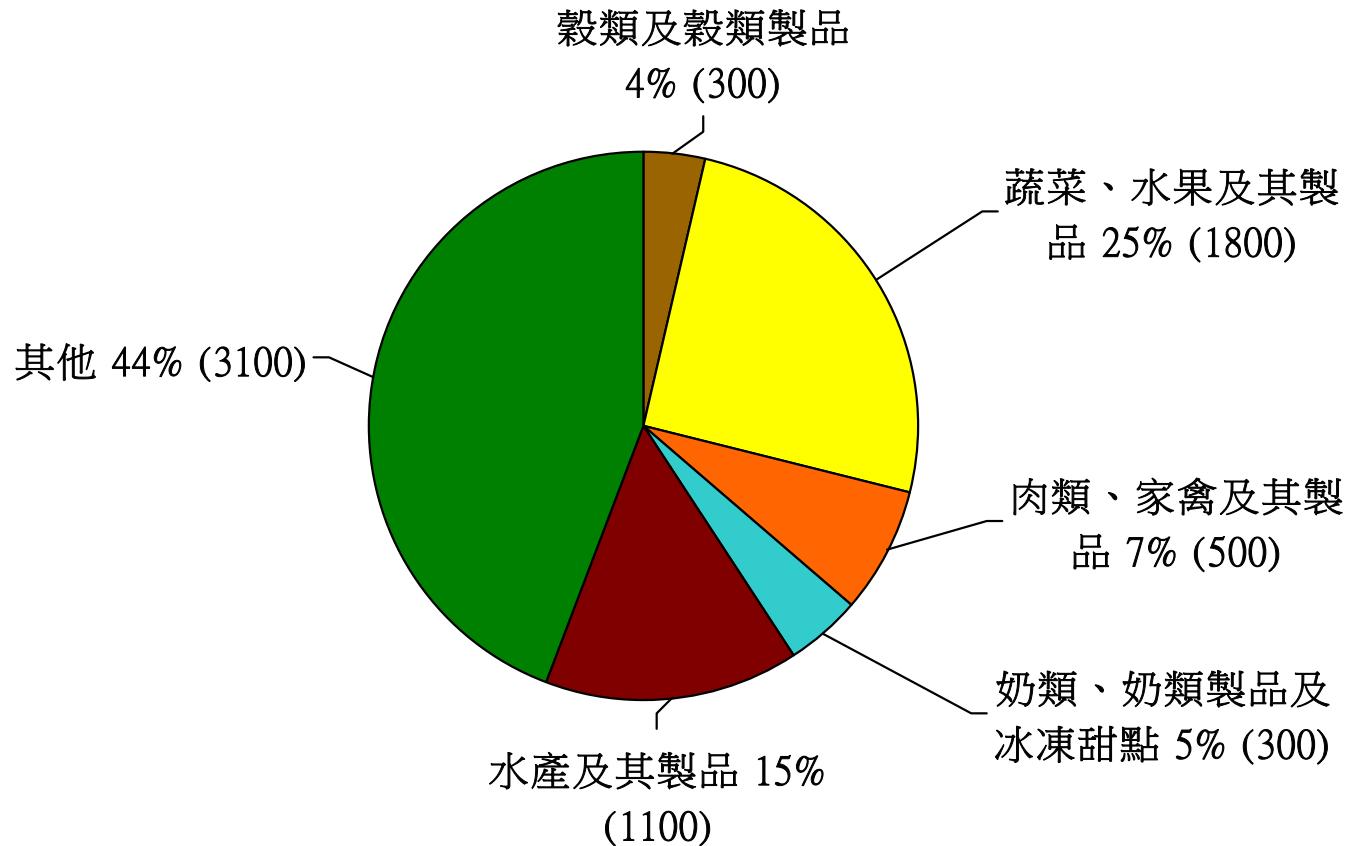


引言

- 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4月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

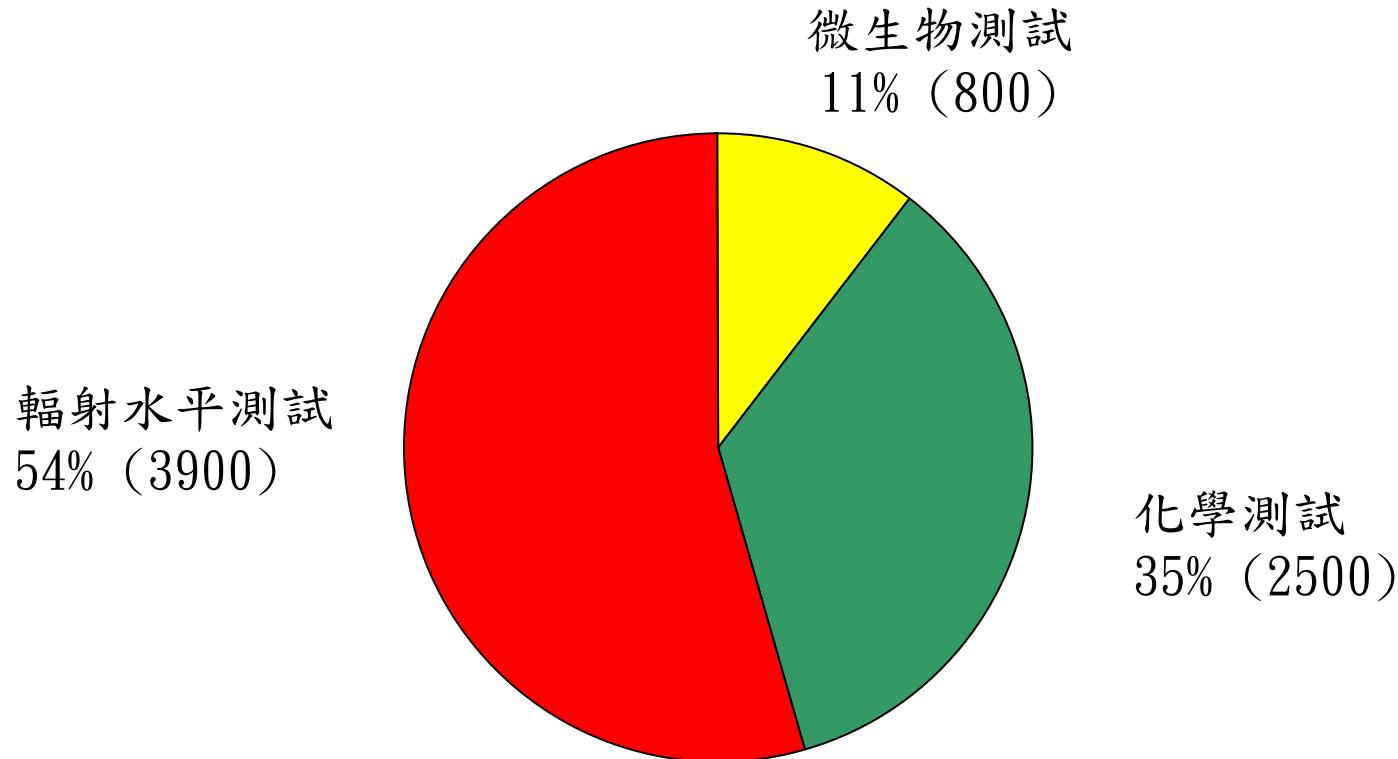
食物樣本種類

- 約7100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。

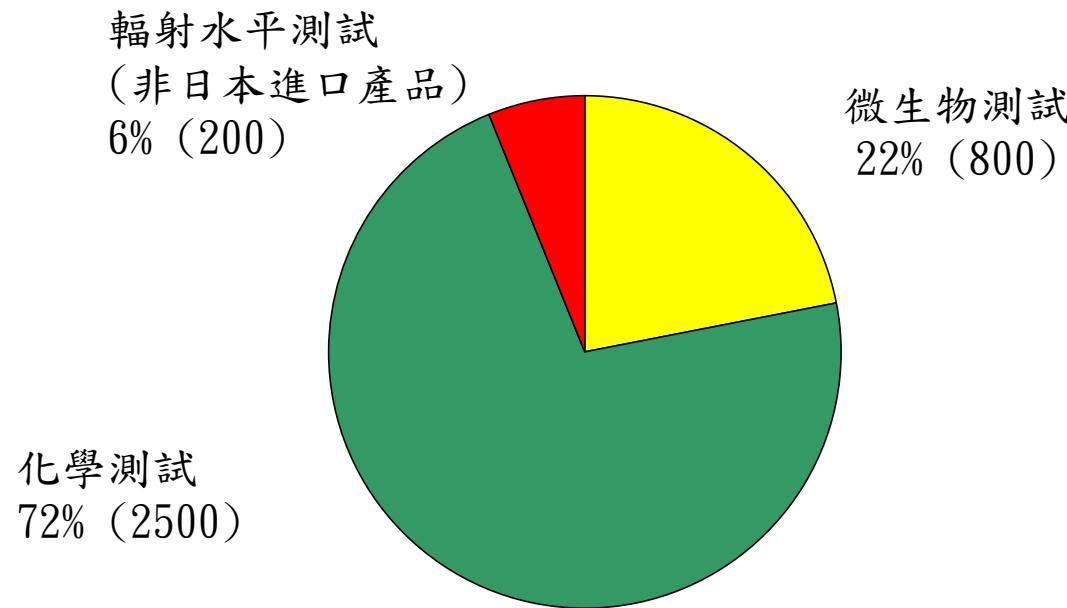
測試類別



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)

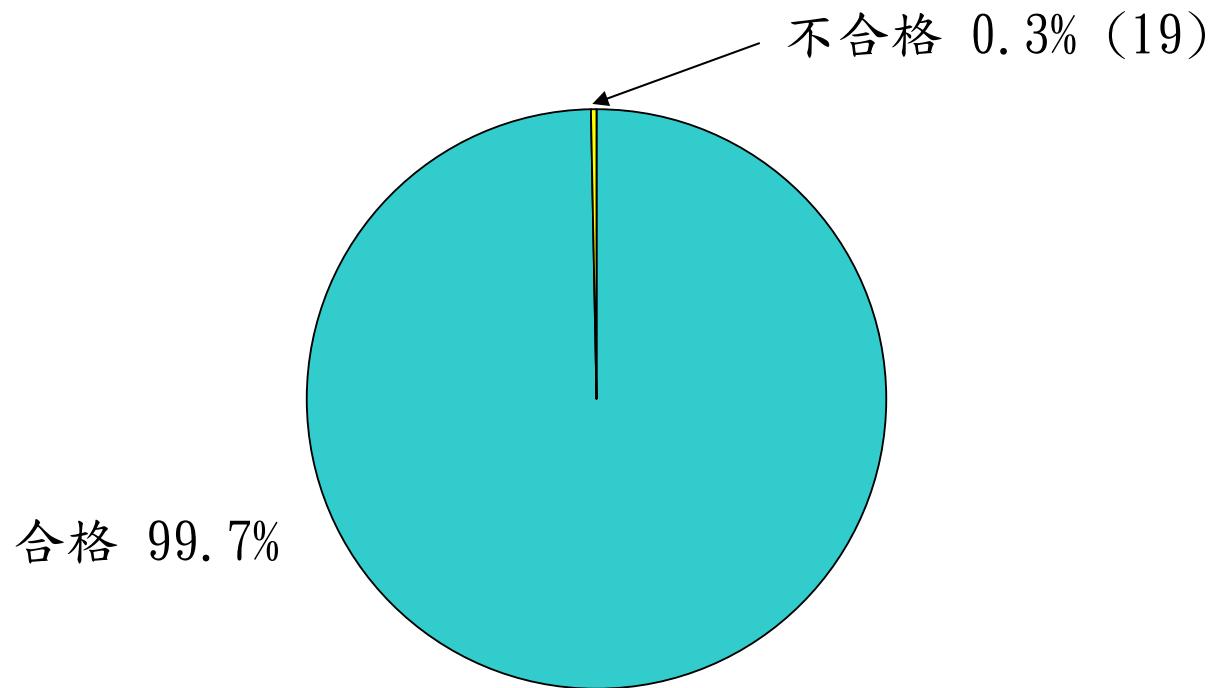
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年4月期間完成約3700個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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

- 不合格的樣本有19個，整體測試合格率為99.7%。



不合格樣本

- 19個不合格的樣本中，9個為已公布的測試結果。其餘10個不合格的樣本為：

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	1800	3
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	1100	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	300	5
穀類及穀類製品	300	0
其他	3100	0
合計	7100	10

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1800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%，不合格樣本有3個。



(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
菠菜苗	鎘	百萬分之0.17 (一)
鮮冬菇	鎘	百萬分之0.46 (一)
唐生菜	鎘	百萬分之0.15 (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。徹底洗浸蔬菜，可把依附在食物表面的鎘清除。

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98.7%。除6個鮮牛肉(含防腐劑二氧化硫)的不合格樣本於較早前已公布外，本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
1個鮮牛肉樣本	二氧化硫	百萬分之21 (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。

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、金屬雜質及獸藥殘餘)
 - 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1個。



(三)水產及其製品(續)

化學測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個鮮蠔樣本	鎘	百萬分之3.5 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之2)。按樣本檢出的鎘含量，如長期食用含同樣鎘水平的生蠔，不排除有機會影響腎臟。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑及獸藥殘餘)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300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
- 整體合格率為98.4%，今次公布的不合格樣本有5個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
5個冰凍甜點 [#]	總含菌量	每克含5.7至7.2萬個 (一) *

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。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、三聚氰胺、防腐劑、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(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、致病原)
 - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



(六) 其他食物

- 約3100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 %。除3個被驗出塑化劑超標的樣本(1個沙茶醬、1個意式油醋醬及1個運動飲品沖劑)已於較早前公布外，其餘樣本均通過測試。

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

- 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。
- 入口商必須向可靠的製造商採購冰凍甜點。生產商必須確保冰凍甜點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。
- 業界必須遵從《食物安全條例》的要求，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，以清除依附在蔬菜表面的鎘。
- 避免選購或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 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。
- 消費者應光顧可靠商販，並注意均衡飲食，以免因偏食而過量攝取某些有害物質。。