

2012年5月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年6月

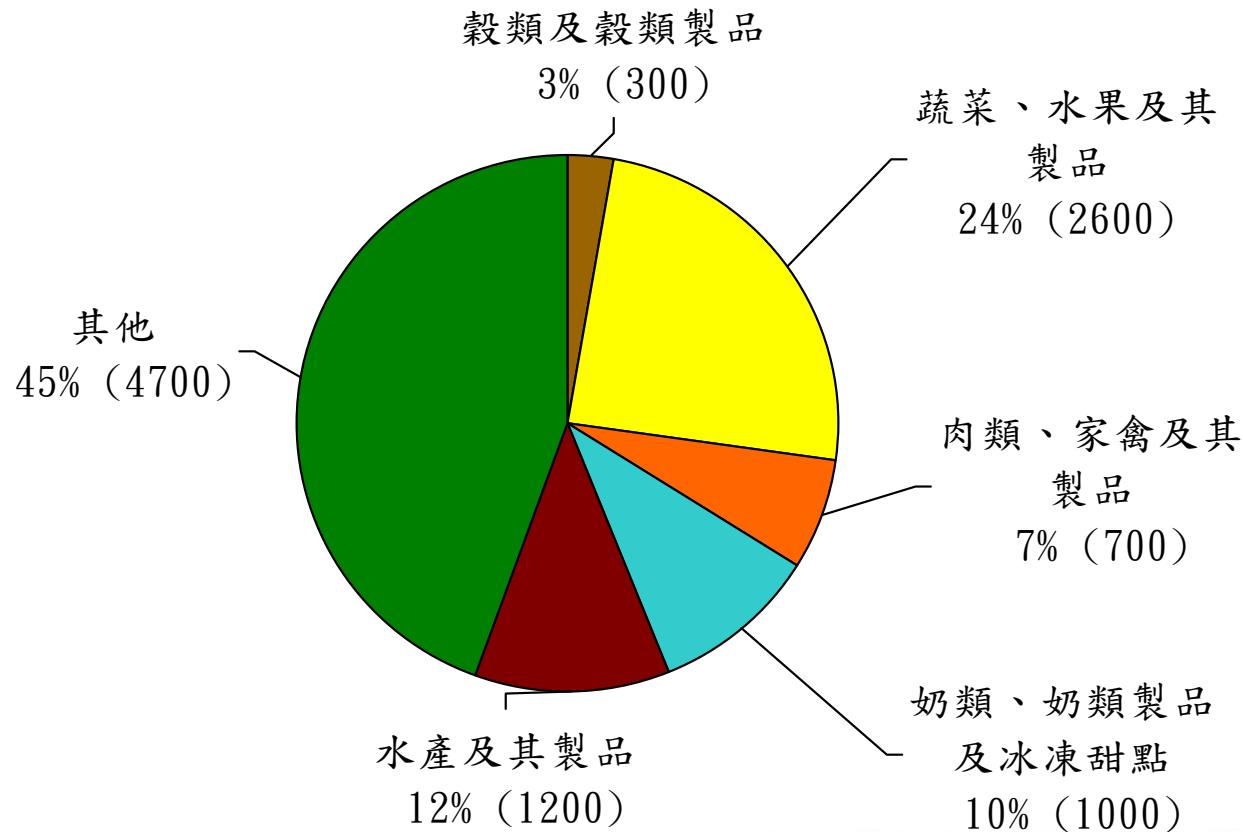


引言

- 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5月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

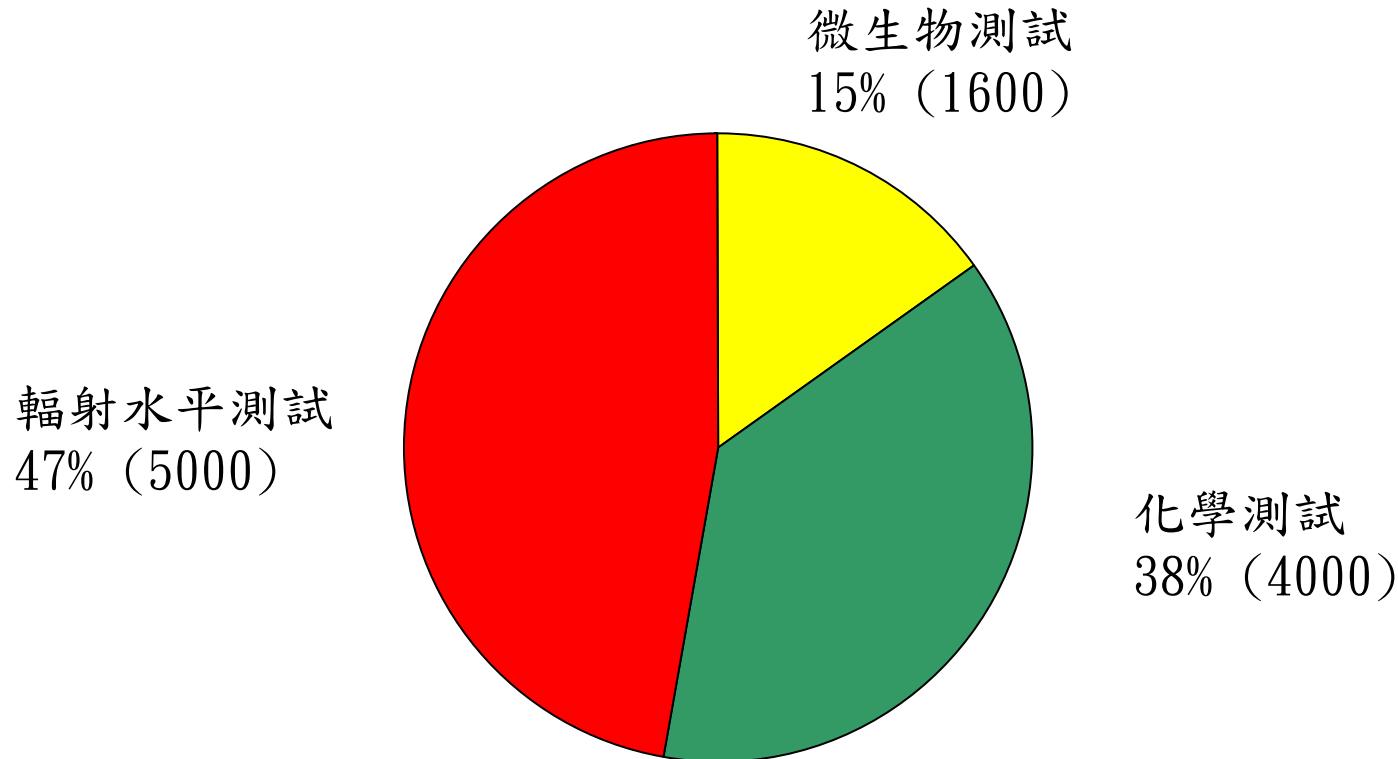
食物樣本種類

- 約10500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。

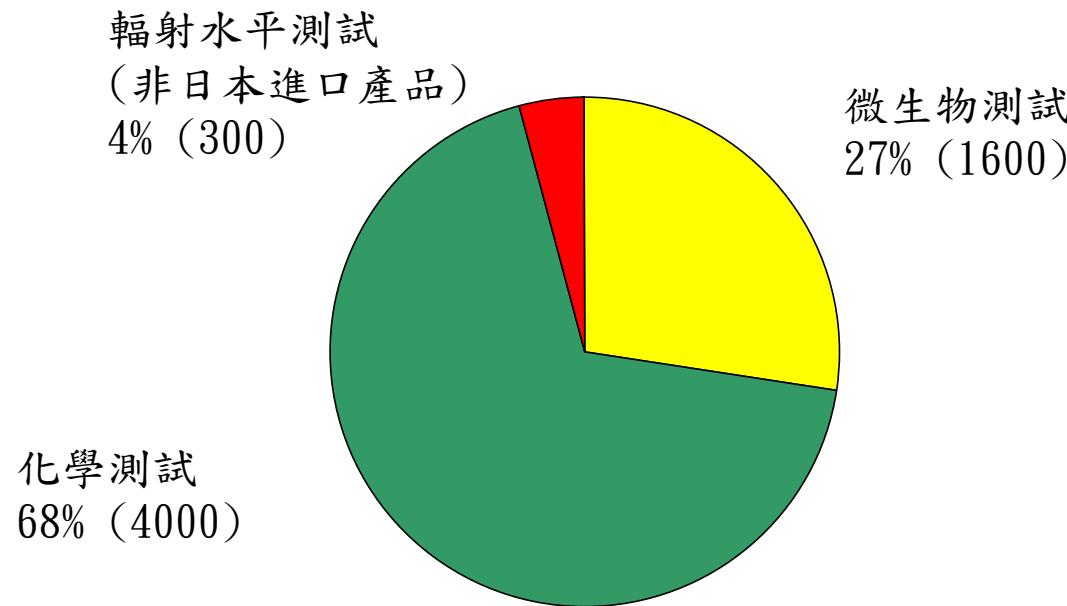
測試類別



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)

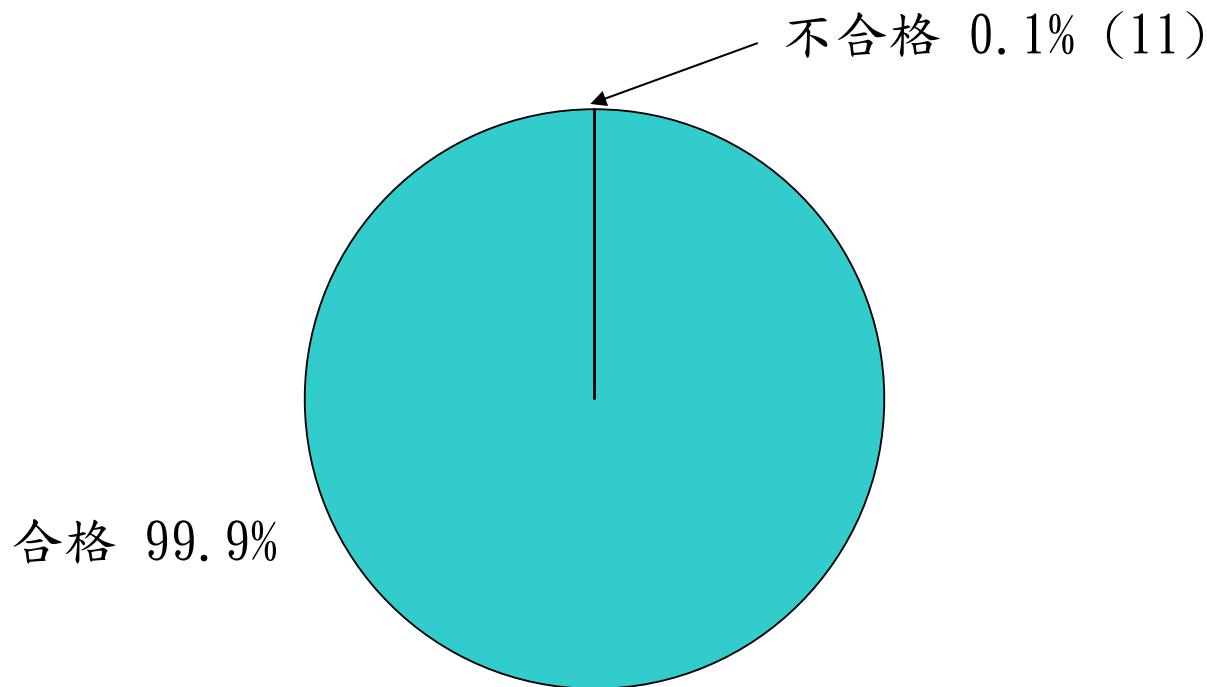
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年5月期間完成約4700個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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11個，整體測試合格率為99.9%。



不合格樣本

- 11個不合格的樣本中，3個為已公布的測試結果。其餘8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	2600	4
肉類、家禽及其製品	700	0
水產及其製品	1200	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1000	3
穀類及穀類製品	300	0
其他	4700	0
合計	10500	8

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2600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)
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.8%，不合格樣本有4個。



(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
乾冬菇	鎘	百萬分之3.15 (一)
洋蔥	鎘	百萬分之0.16 (一)
莧菜	鎘	百萬分之0.17 (一)
菠菜苗	鎘	百萬分之0.29 (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

- 約七百個樣本，包括新鮮、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，以及其他肉類和家禽的製品，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 %。除3個鮮肉(含防腐劑二氧化硫)的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本結果均合格。



(三)水產及其製品

- 約1200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
吞拿魚刺生	汞	百萬分之3.6 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之0.5)。偶爾進食並不會對健康造成不良影響，但若長期進食，不排除有機會影響神經系統。

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、防腐劑、獸藥殘餘及染色料)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格樣本有3個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
2個冰凍甜點 [#]	總含菌量	每克含17至32萬個 (一)
1個冰凍甜點	大腸菌群含量	每克含300 個 (一)

屬同一品牌的產品。

(一) 總含菌量和大腸桿菌菌落是顯示衛生情況的指標，檢出的含量分別超出法例標準的每克含50000個及每克含100個。

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4700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	

- 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，中心會提出檢控。

給業界的建議

- 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。
- 冰凍甜點(尤其是雪糕球及軟雪糕)零售商亦必須注意：
 - 應棄掉所有已溶解的冰凍甜點，更不應將溶解過的冰凍甜點再冷藏及售賣
 - 每天應將雪糕機內的冰凍甜點清理及棄掉
 - 應保持所有機械及用具清潔衛生
 - 在所有預製及處理冰凍甜點的過程中，應採取有效的衛生措施
- 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