

2012年6月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年7月

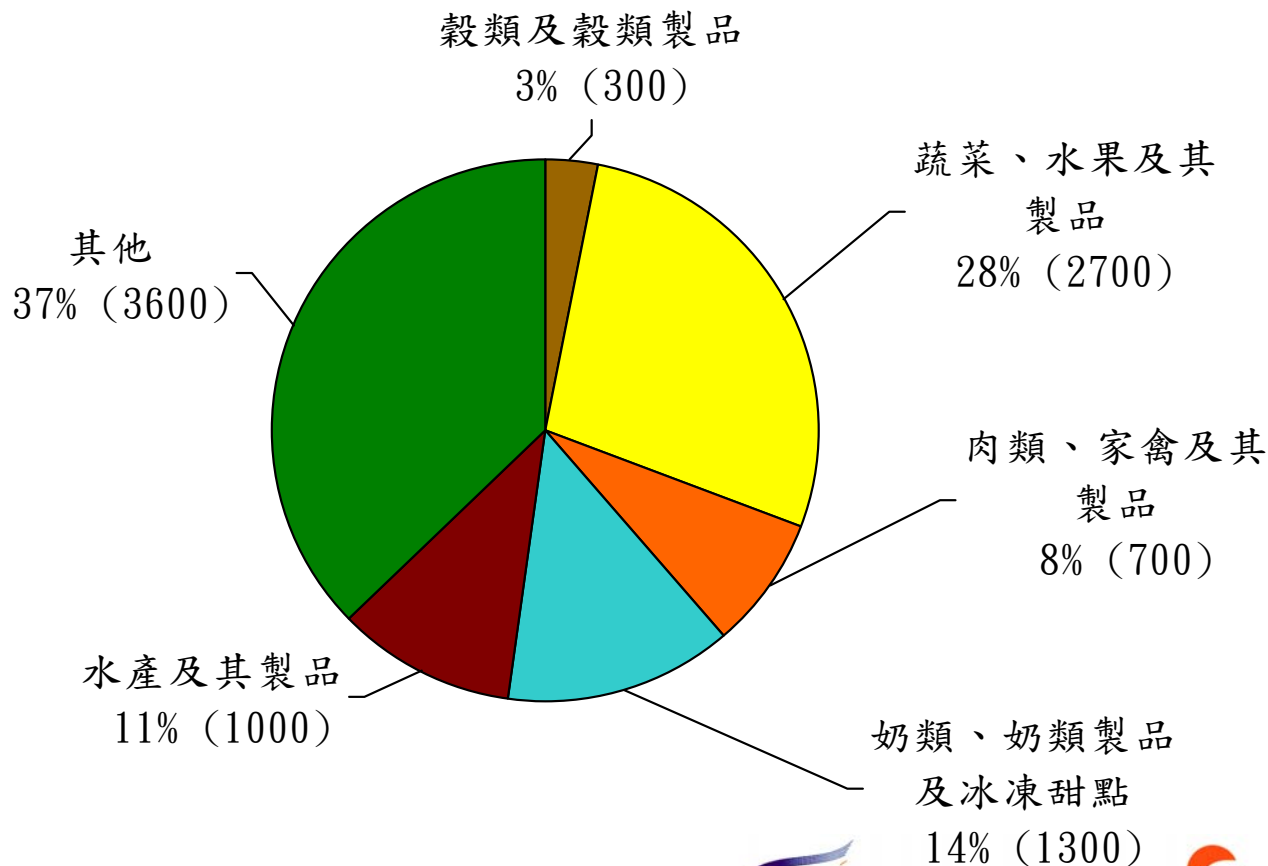


引言

- 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6月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

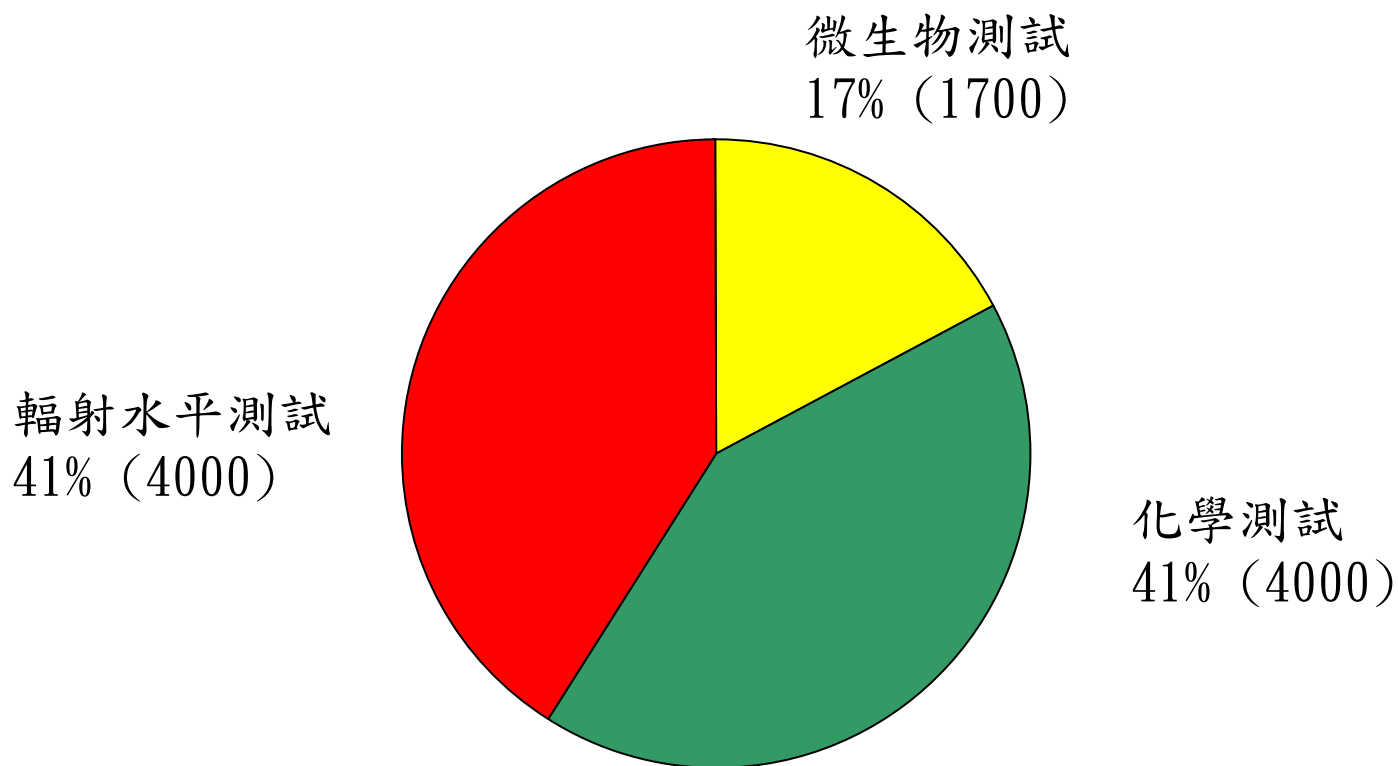
食物樣本種類

- 約9700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。

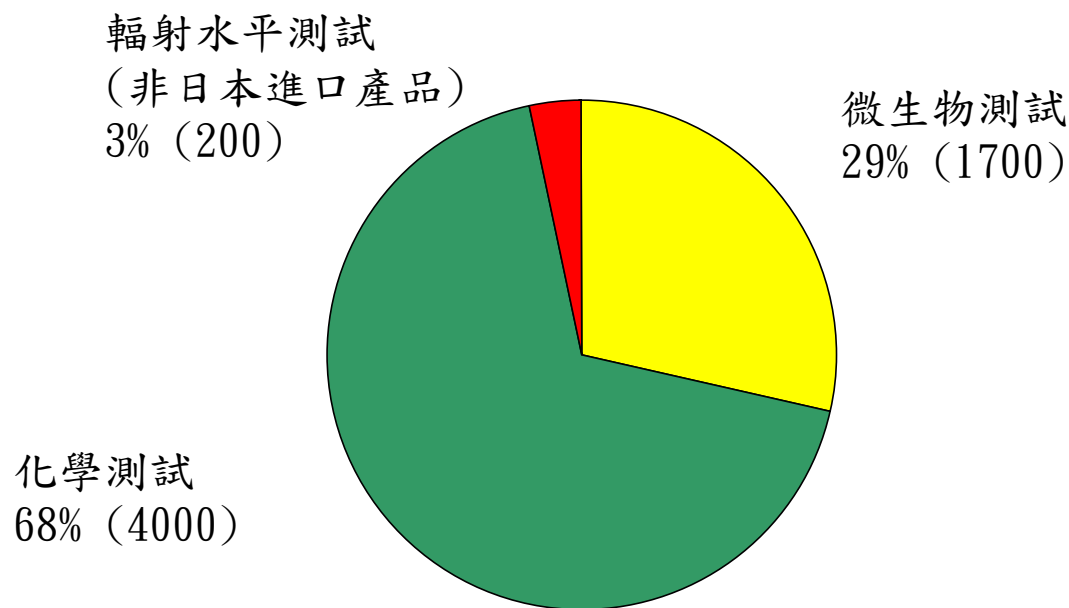
測試類別



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)

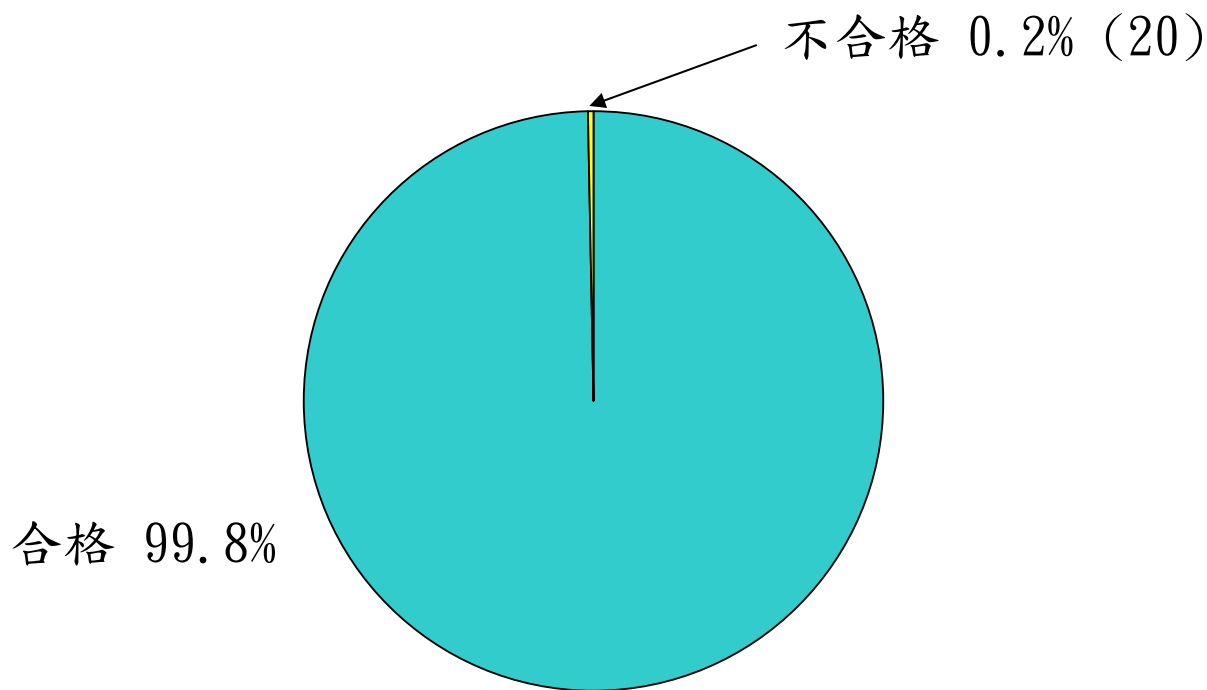
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年6月期間完成約3800個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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20個，整體測試合格率为99.8%。



不合格樣本

- 20個不合格樣本中，7個為已公布的測試結果。其餘的13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	2700	2
肉類、家禽及其製品	700	3
水產及其製品	1000	4
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1300	1
穀類及穀類製品	300	0
其他	3600	3
合計	<i>9700</i>	<i>13</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2700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99.9 %，不合格樣本有2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
通菜	三唑磷	百萬分之0.42 (一)

(一) 在正常情況下，食用有關蔬菜不會對健康造成不良影響。如長期大量食用含同樣水平的除害劑。不排除有機會影響神經系統。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
大白菜	鎘	百萬分之0.20 (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 %，不合格樣本有3個。



(二)肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之25 (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)

微生物測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個火腿樣本	李斯特菌	每克含11000 個 (一)
1個滷水鵝片	沙門士菌	在25克食物樣本內被驗出(二)

(一) 李斯特菌可引致肚瀉及發熱等徵狀。身體健康人士甚少會發病，但李斯特菌對孕婦、初生嬰兒、長者和免疫力較低的人士可能會有嚴重影響，包括引致流產及腦膜炎等。

(二) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘及染色料)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、毒素及獸藥殘餘)
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.1 %，除上月公布5個含河豚毒素的鮮海石斑魚乾樣本外，今次公布的不合格樣本有4個。



(三)水產及其製品(續)

獸藥殘餘測試

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個青斑樣本	孔雀石綠	十億分之2300 (一)
3個桂花魚樣本	孔雀石綠	十億分之3至467 (一)

(一) 不應在食物中被驗出。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑及金屬雜質)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1300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99.8 %，除2個較早前公布的雪糕樣本被檢出大腸菌群和總含菌量超出法例標準外，今次公布的不合格樣本有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
1個牛奶樣本	菌落計數 大腸菌群含量	每毫升含160000 個 (一) 在十分之一毫升的分量中被驗出 (一)

(一) 菌落計數和大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標。檢出的含量分別超出法例標準。

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3600個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原及防腐劑	調味料及醬油 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原、防腐劑及染色料	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	

- 整體合格率为99.9 %，今次公布的不合格樣本有3個。

(六)其他食物(續)

微生物測試

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個越式扎肉卷	蠟樣芽胞桿菌	每克含65萬個 (一)
1個沙律	金黃葡萄球菌	每克含63000個 (一)

(一) 金黃葡萄球菌和蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

防腐劑測試：

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個肉鬆蛋卷	經丁化作用的羥基甲苯	百萬分之450 (二)

(二) 含量超出法例標準百萬分之二百。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。

(六)其他食物(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如三聚氰胺、塑化劑、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

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

- 時刻遵守「食物安全五要點」製作食物，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
- 入口商必須向可靠的製造商採購奶類製品，並注意運送過程的溫度控制等。生產商必須確保奶類製品及冰凍甜點的製造過程符合衛生，包括妥善地為生產設備消毒。
- 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、除害劑及防腐劑。
- 業界亦必須遵從《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，應用清水徹底洗淨和浸泡蔬菜，以清除附在蔬菜表面的鎘或除害劑等化學物質。
- 切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 應向可靠的店鋪購買雪糕及冰凍甜點。
- 保持均衡飲食，減低食物風險。