

# 2012年8月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

2012年9月

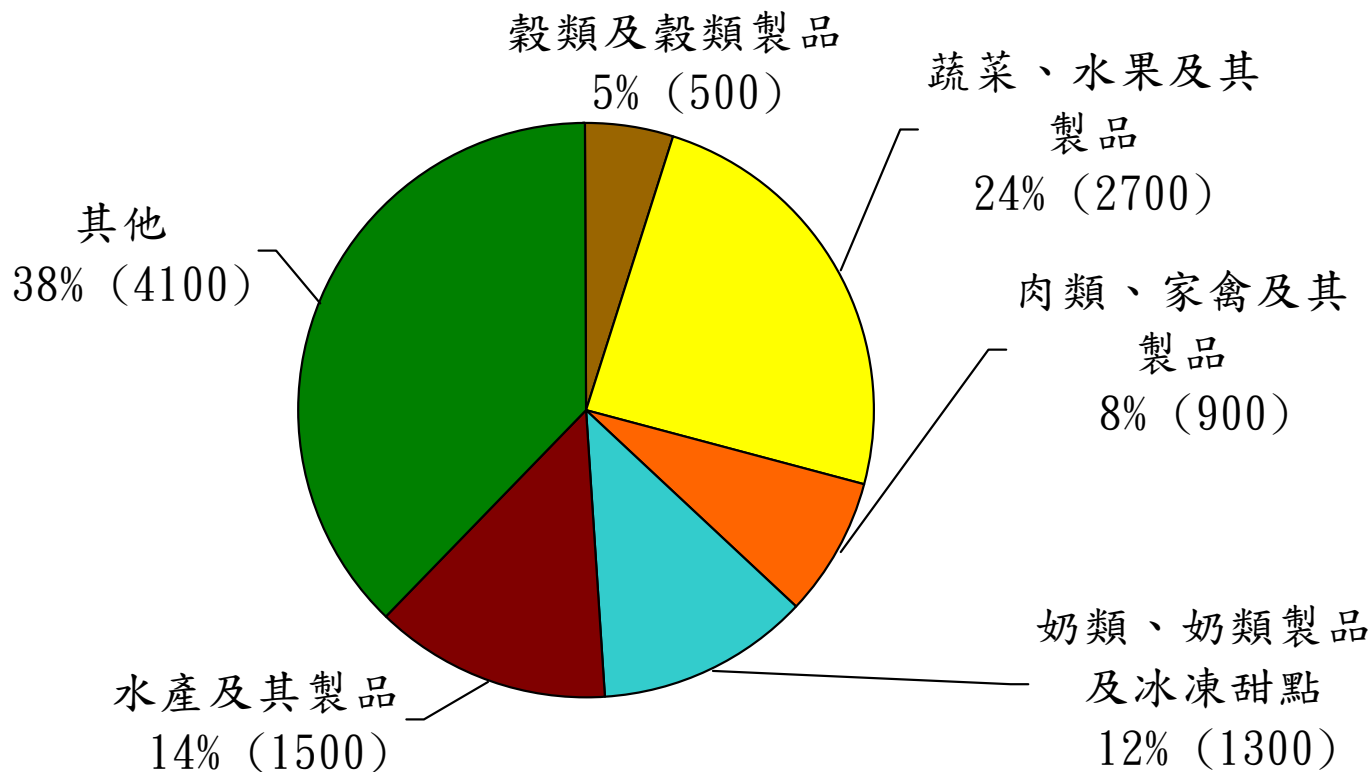


# 引言

- 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8月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

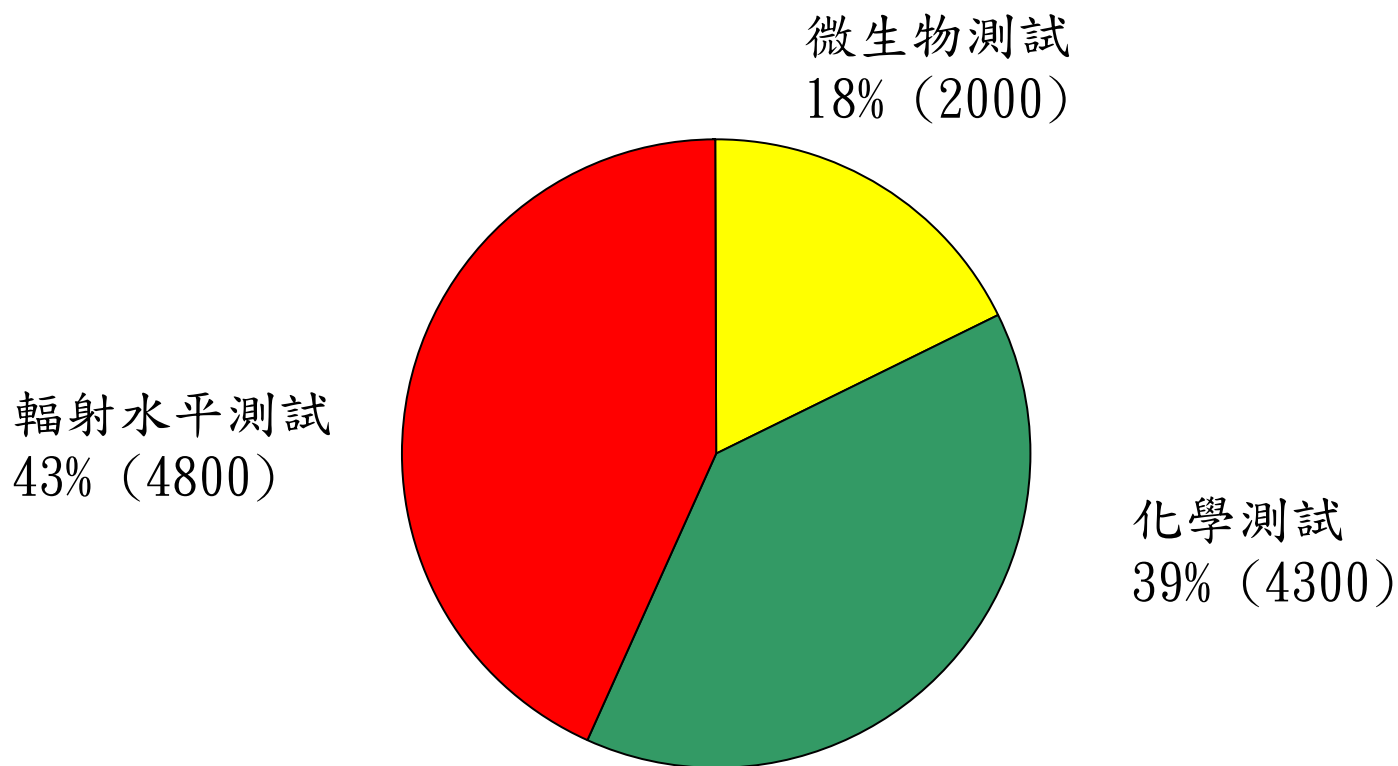
# 食物樣本種類

- 約11000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。

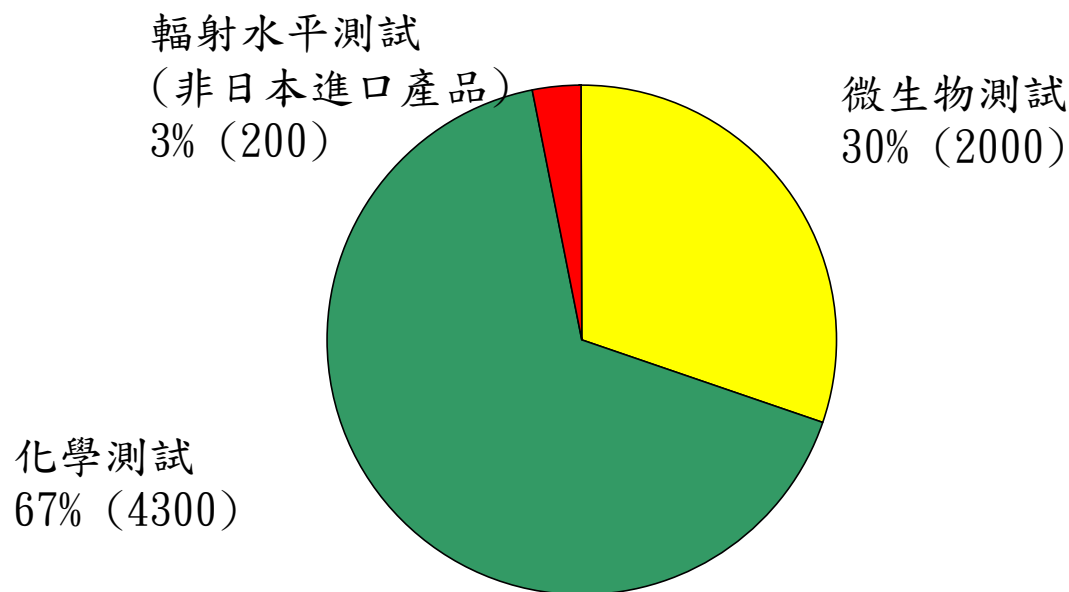
# 測試類別



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)

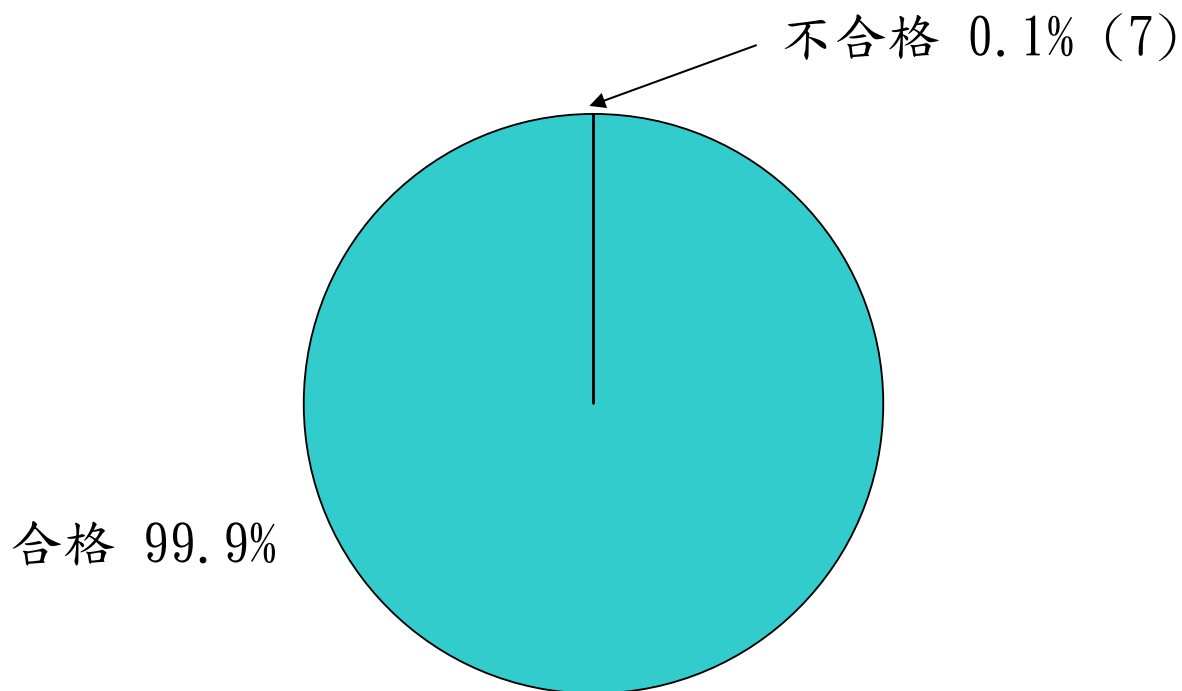
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年8月期間完成約4600個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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7個，整體測試合格率为99.9%。



# 不合格樣本

- 7個不合格樣本為，1個為已公布的測試結果。其餘的6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	1
肉類、家禽及其製品	900	0
水產及其製品	1500	4
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1300	1
穀類及穀類製品	500	0
其他	4100	0
合計	11000	6

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99.96 %，不合格樣本有1個。





# (一) 蔬菜、水果及其製品(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
龍眼	二氧化硫	百萬分之240 (一)

(一) 超過法例上限的百萬分之50。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、除害劑及金屬雜質)的樣本，全部結果均合格。

## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約900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99.9 %，除較早前公布1個醉雞樣本不合格外，其他樣本全部合格。



## (三)水產及其製品

- 約1500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99.7 %，不合格樣本有4個。



## (三)水產及其製品(續)

### 化學測試

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個劍魚刺身	汞	百萬分之1.17 *(一)
1個冷藏劍魚	汞	百萬分之1.08 *(一)
1個急凍魚唇	汞	百萬分之1.03 *(一)
1個冷藏青衣柳	汞	百萬分之1.38 *(二)

\* 含量超出法例標準(百萬分之0.5)。

(一) 正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(二) 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99.9 %，不合格樣本有1個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(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
1個芝士	硝酸鹽	百萬分之24 (一)

(一) 超出法例上限百萬分之十。但正常食用情況下, 不會對健康造成不良影響。

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、三聚氰胺、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、致病原)
  - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



## (六)其他食物

- 約4100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	

- 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

- 按優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 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

- 向可靠的街市檔、新鮮糧食店或食肆購買龍眼。進食前，應在流動的水下徹底清洗及輕擦龍眼。避免咬龍眼皮。
- 魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加-3脂肪酸、優質蛋白質等，建議消費者適量進食不同種類的魚。孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的羣組，在選擇魚類食物時應加倍小心，宜避免進食體型較大的捕獵性魚類。
- 六個月或以下的嬰兒應避免進食使用了硝酸鹽作為食物添加劑的加工食物（例如乳酪、醃製肉類）。