

# 2012年9月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

2012年10月

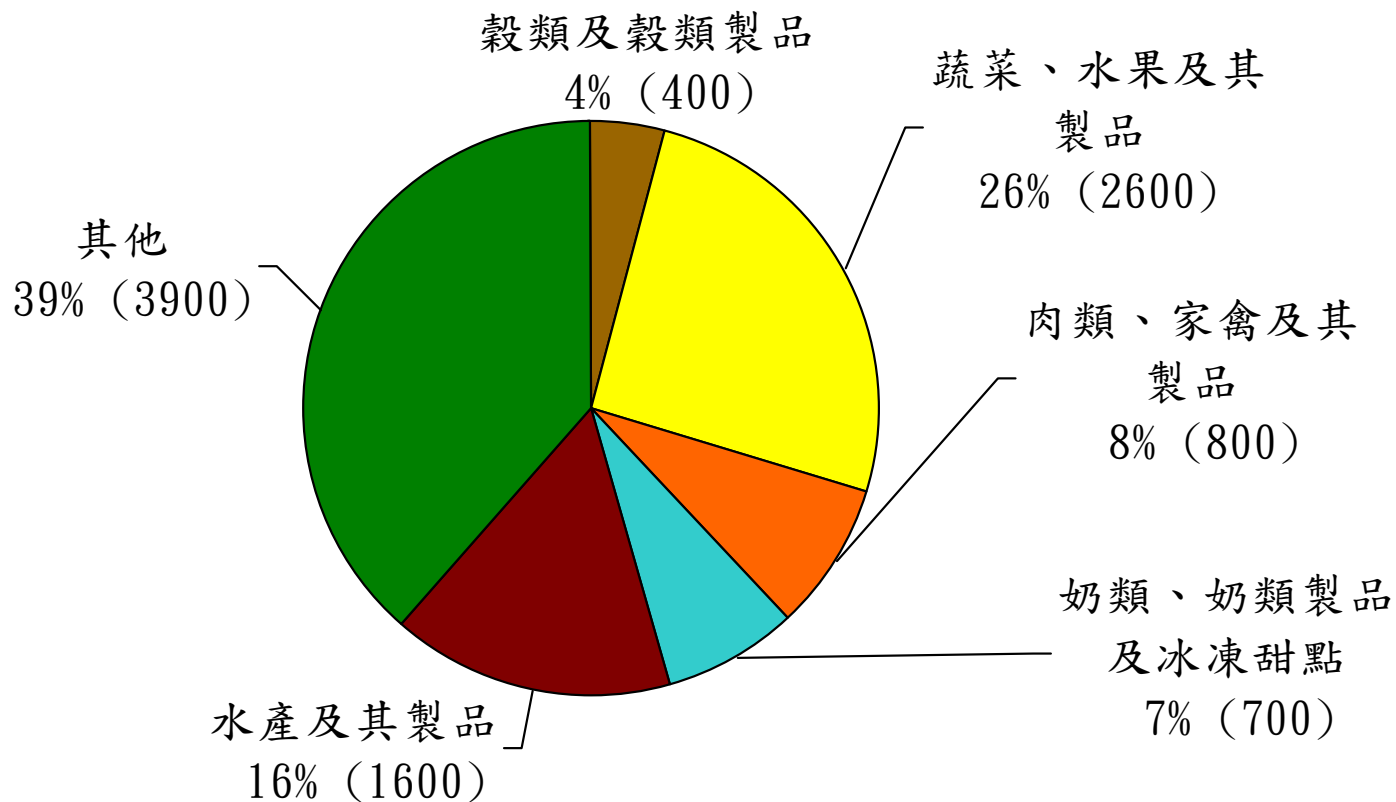


# 引言

- 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9月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

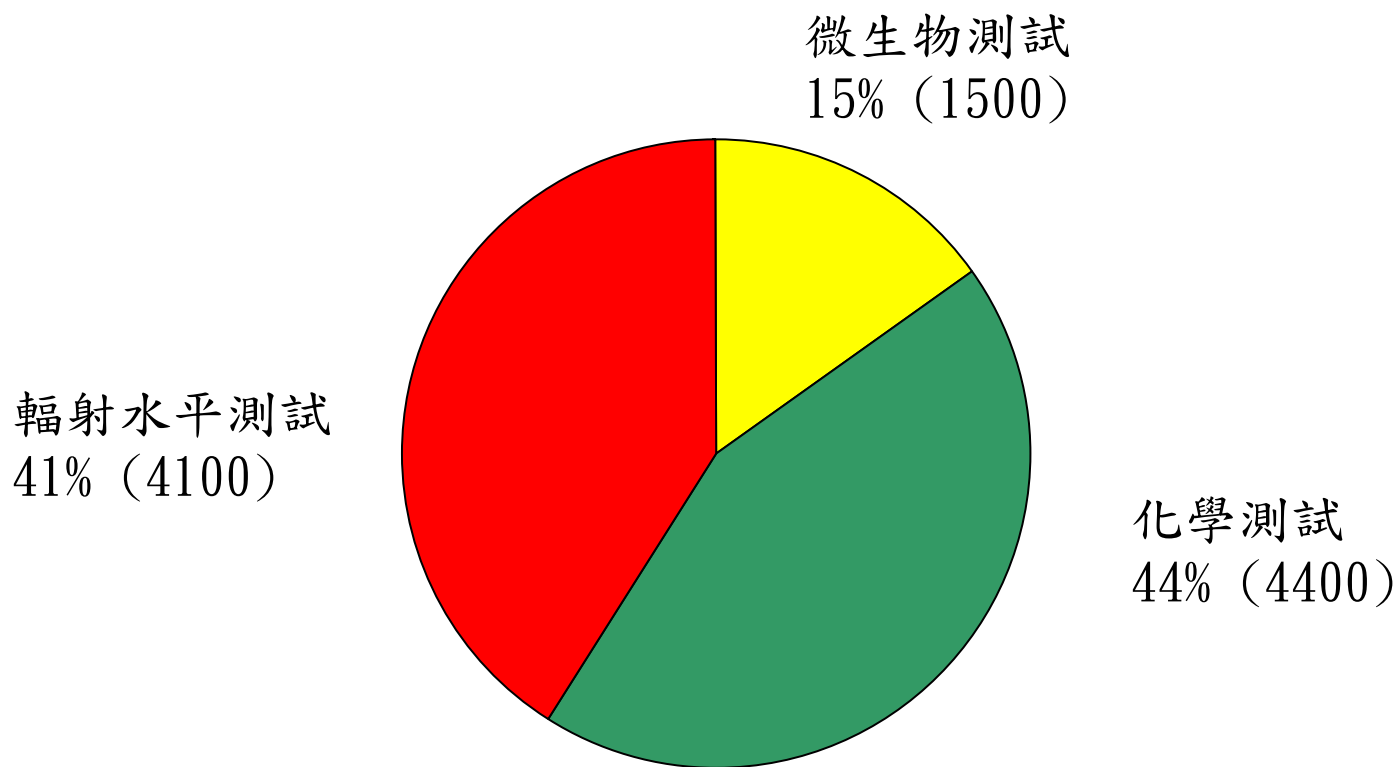
# 食物樣本種類

- 約10000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。

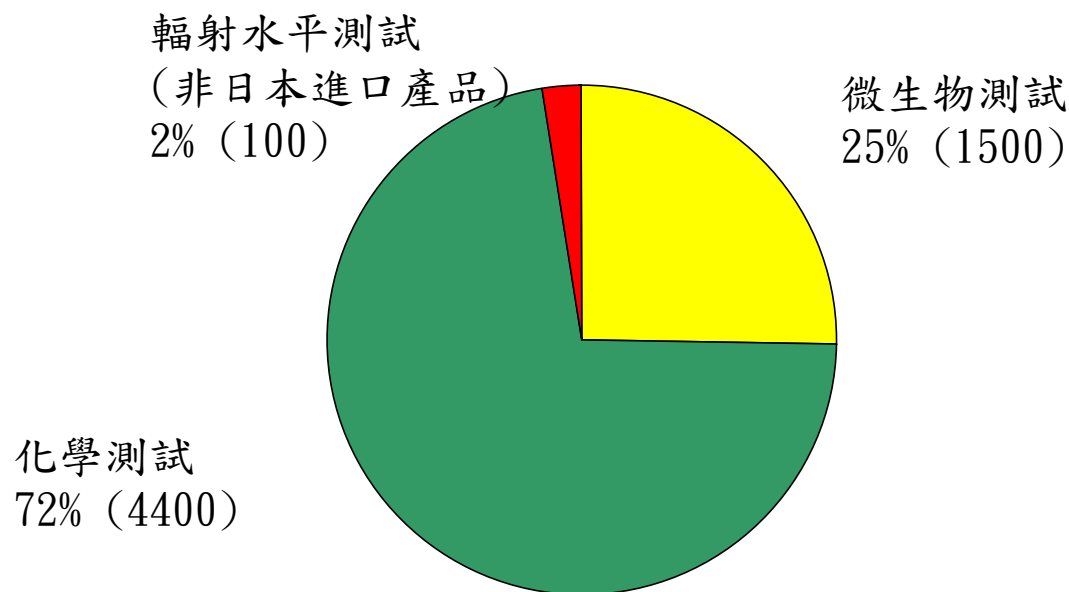
# 測試類別



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)

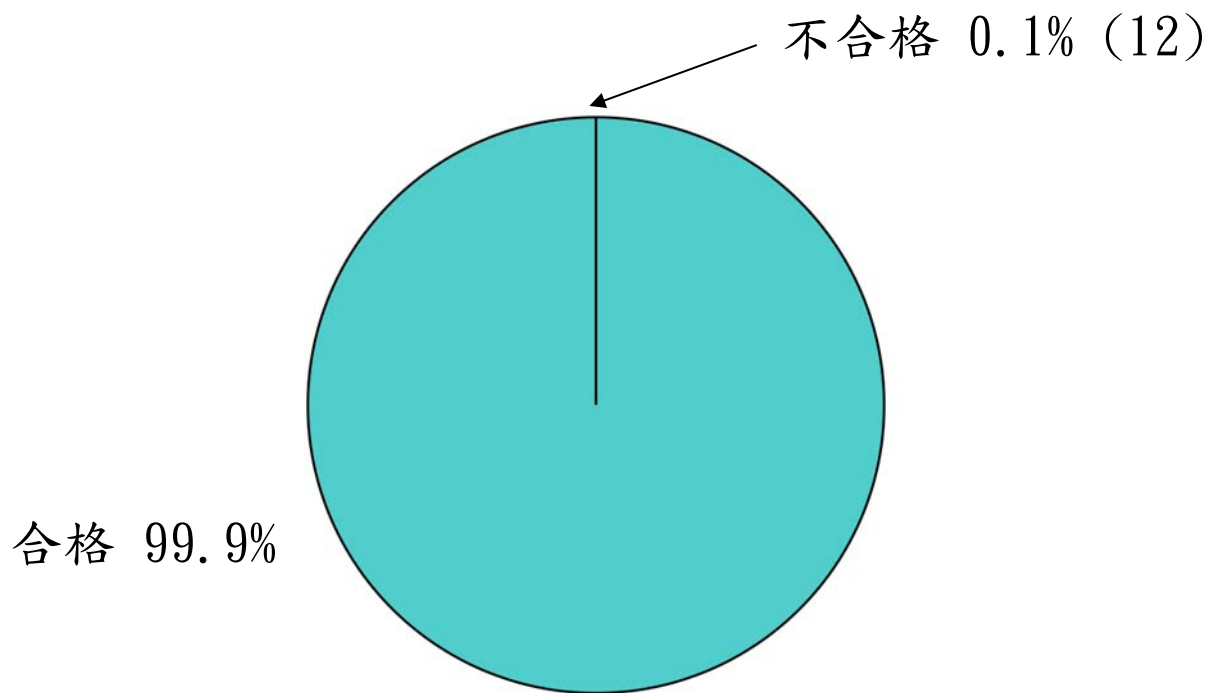
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年9月期間完成約4000個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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12個，整體測試合格率为99.9%。



# 不合格樣本

- 12個不合格樣本當中2個為已公布的測試結果。其餘的10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	2600	1
肉類、家禽及其製品	800	0
水產及其製品	1600	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	5
穀類及穀類製品	400	0
其他	3900	2
合計	10000	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99.96 %，不合格樣本有1個。



# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 除害劑測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果 <sup>(一)</sup>
鮮草菇	樂果 氧樂果	百萬分之15.8 百萬分之1.4

(一) 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、防腐劑及金屬雜質)的樣本，全部結果均合格。

## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約800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
- 全部樣本合格。



## (三)水產及其製品

- 約1600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99.9 %，不合格樣本有2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個冷藏青衣柳	汞	百萬分之0.8 (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。

### 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個三文魚刺身	沙門氏菌	被驗出 (二)

(二) 含量超出指引限值(每25克食物不可驗出)。沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

## (三)水產及其製品(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如防腐劑及獸藥殘餘)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700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99.3 %，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個同一品牌和味道 的冰凍甜點	大腸菌群含量	每克1,700-2,300個 (-)

(一) 大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準的每克含100個。

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、三聚氰胺、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400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3900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 %，除較早前公布2個瓶裝水樣本不合格外，另有2個樣本不合格。

## (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個糖水樣本	蠟樣芽孢桿菌	每毫升100,000 個 (一)
1個豆漿樣本	大腸桿菌	每毫升52,000 個 (二)

(一) 含量超出指引限值(每毫升少於100,000個)。蠟樣芽孢桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(二) 大腸桿菌含量超出指引限值(每毫升少於100個)，顯示衛生情況欠佳。

# 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
- 冰凍甜點入口商應定期檢查運輸時的溫度，以及冰箱、冷藏庫和售賣機等設備的溫度，並維持「先入先出」的原則，以免冰凍甜點的食用安全受到影響。
- 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

- 向可靠的商店或食肆購買食物或飲料。
- 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物質，例如除害劑。
- 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群組，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。