

2013年2月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2013年3月

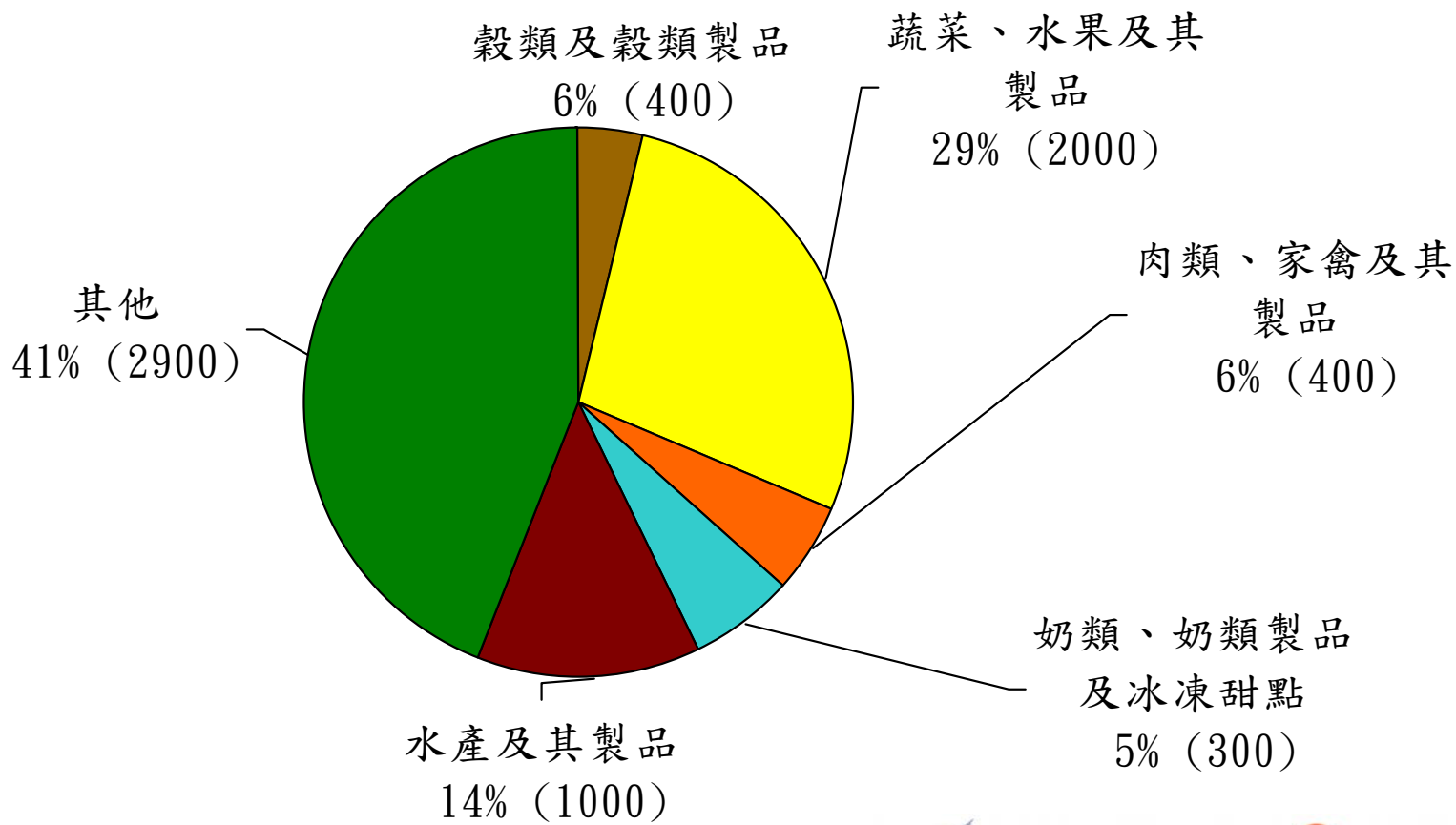


引言

- 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2013年2月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

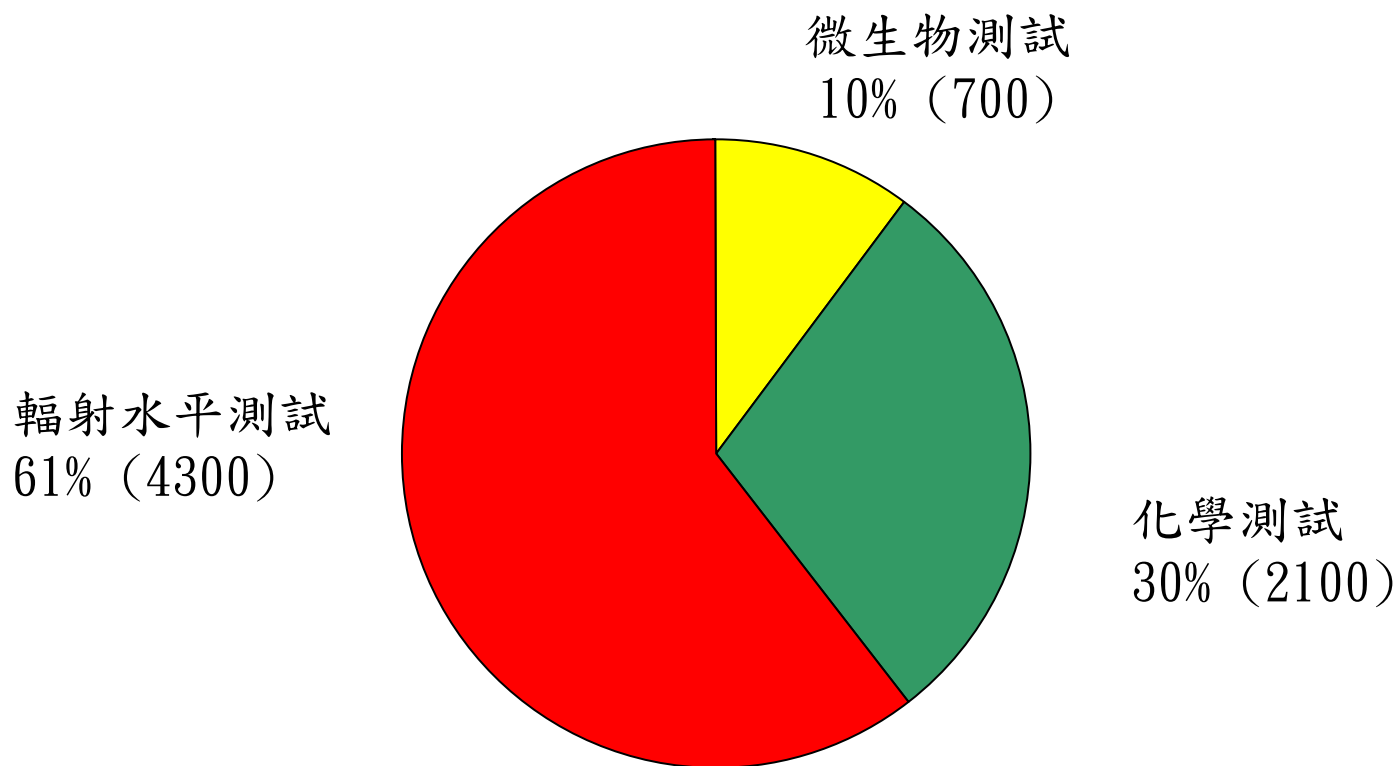
食物樣本種類

- 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。

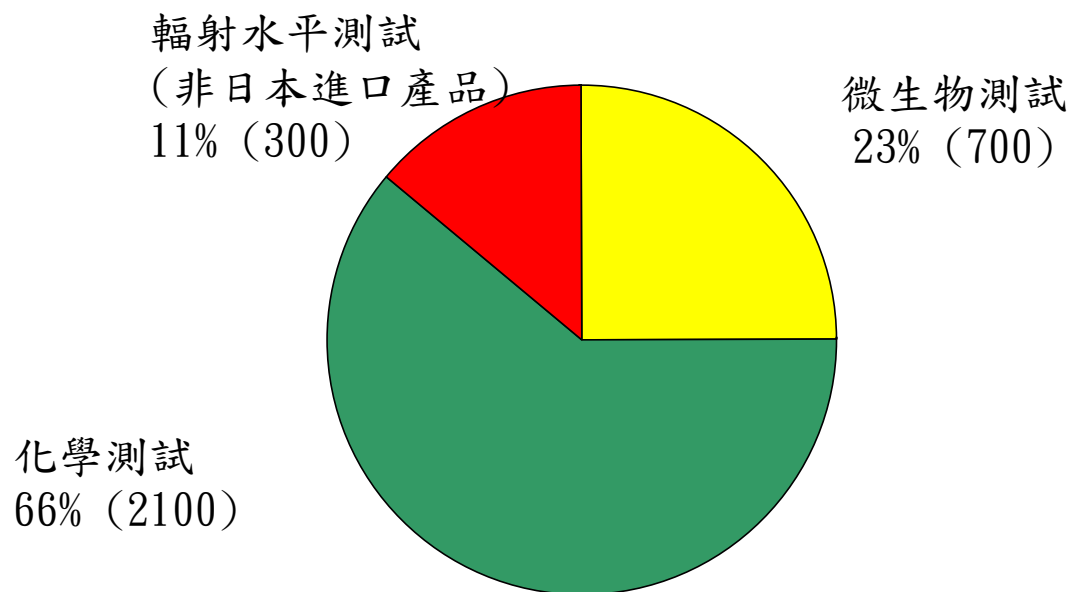
測試類別



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)

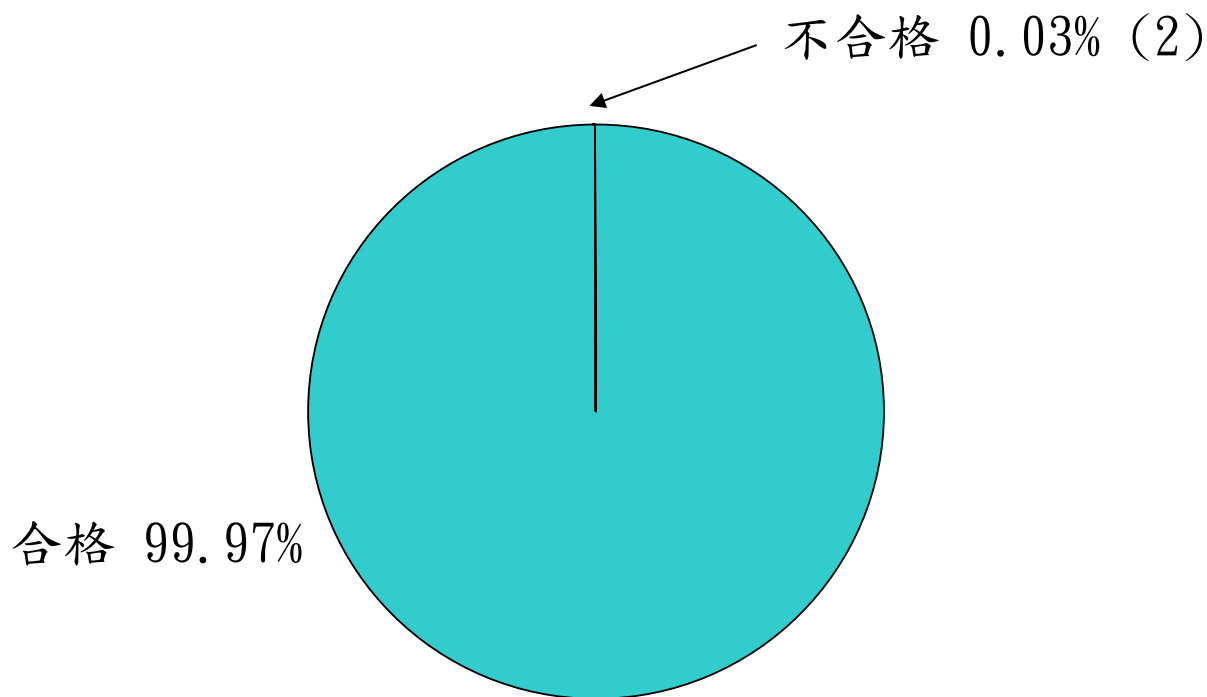
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2013年2月期間完成約4000個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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2個，整體測試合格率为99.97%。



不合格樣本

■ 2個不合格樣本為：

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	2000	1
肉類、家禽及其製品	400	0
水產及其製品	1000	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	300	0
穀類及穀類製品	400	0
其他	2900	1
合計	7100	2

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2000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、菜乾和即食的蔬菜等。
- 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
 - 致病原
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.95 %。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
菜心	呋喃丹(克百威)	百萬分之1.3

(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(例如金屬雜質、防腐劑及致病原)的樣本，全部結果合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約400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
- 全部結果合格。



(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
- 全部結果合格。



(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
- 全部結果合格。



(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2900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 □ 微生物、測試防腐劑、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、防腐劑、染色料及多環芳香族碳氫化合物
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率为99.97 %。不合格樣本有1個。

(六)其他食物(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
青木瓜沙律	沙門氏菌(致病原)	被檢出(一)

(一)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(例如染色料、金屬雜質、及獸藥殘餘)的樣本，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

- 業界應時刻遵守「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
- 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。
- 向可靠的供應商採購食物，並遵從《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

- 要減低除害劑的殘餘量，可採取以下措施：
 - 徹底洗浸蔬菜。
 - 用沸水把蔬菜焯一分鐘，並棄掉焯過蔬菜的水。
 - 去掉蔬菜的外葉，或削去瓜果外皮。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。