

2013年3月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



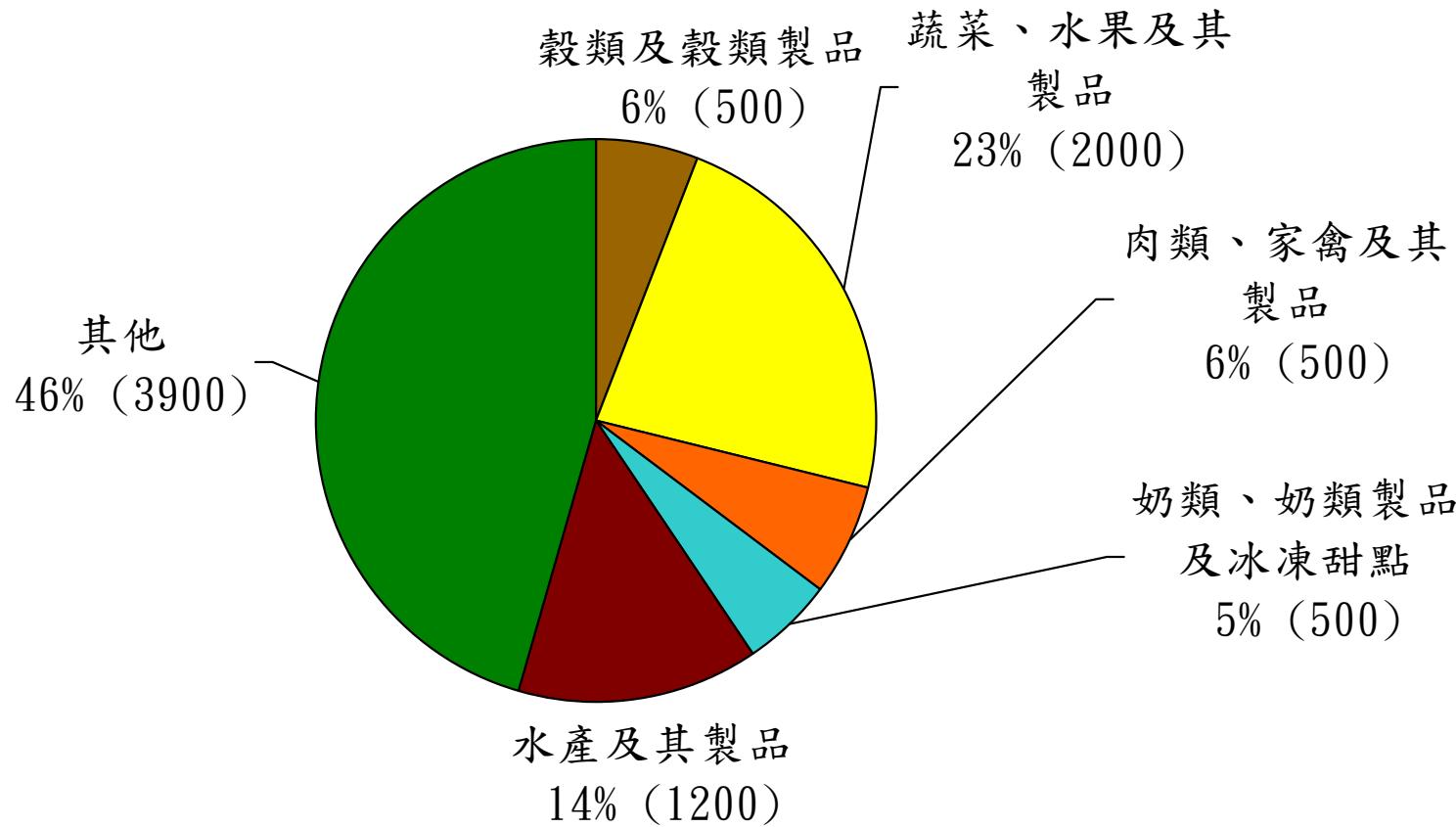
2013年4月

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3月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

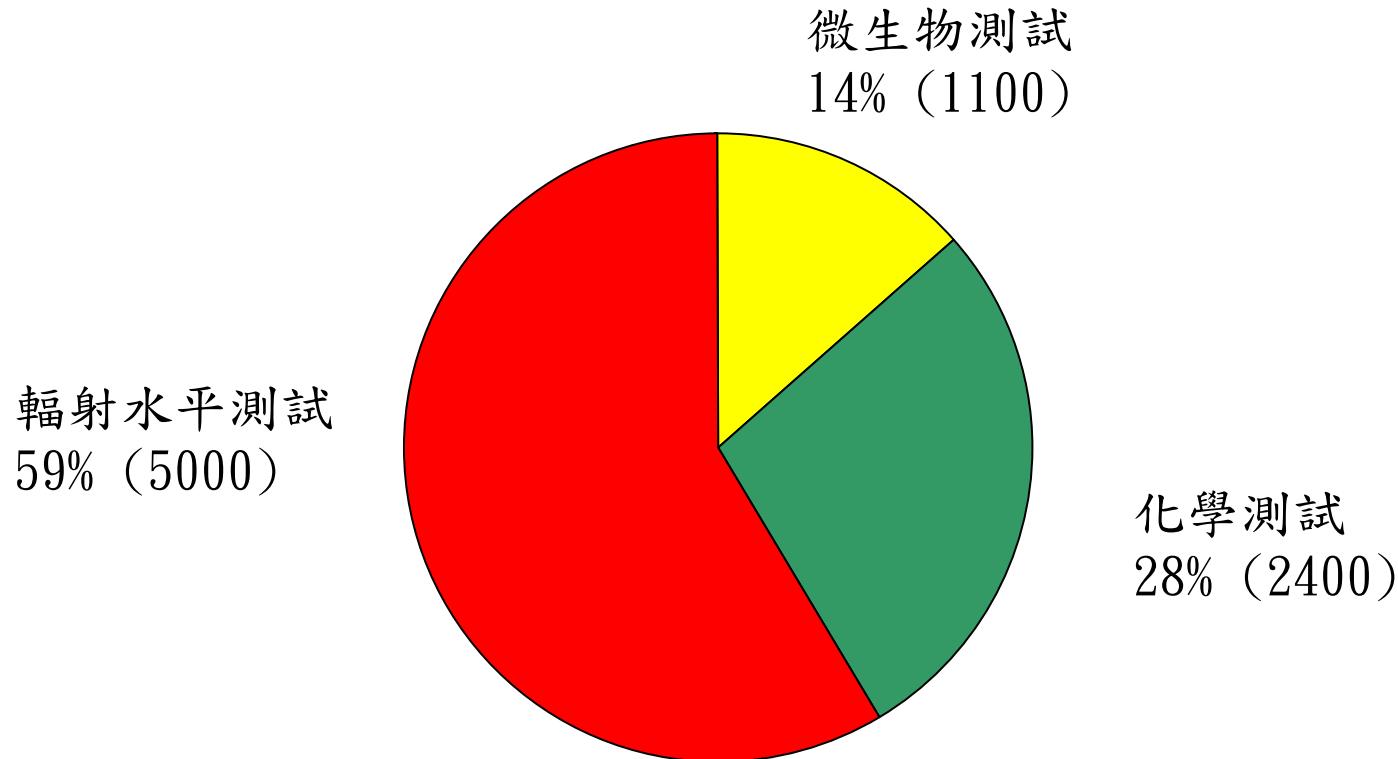
食物樣本種類

- 約8500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。

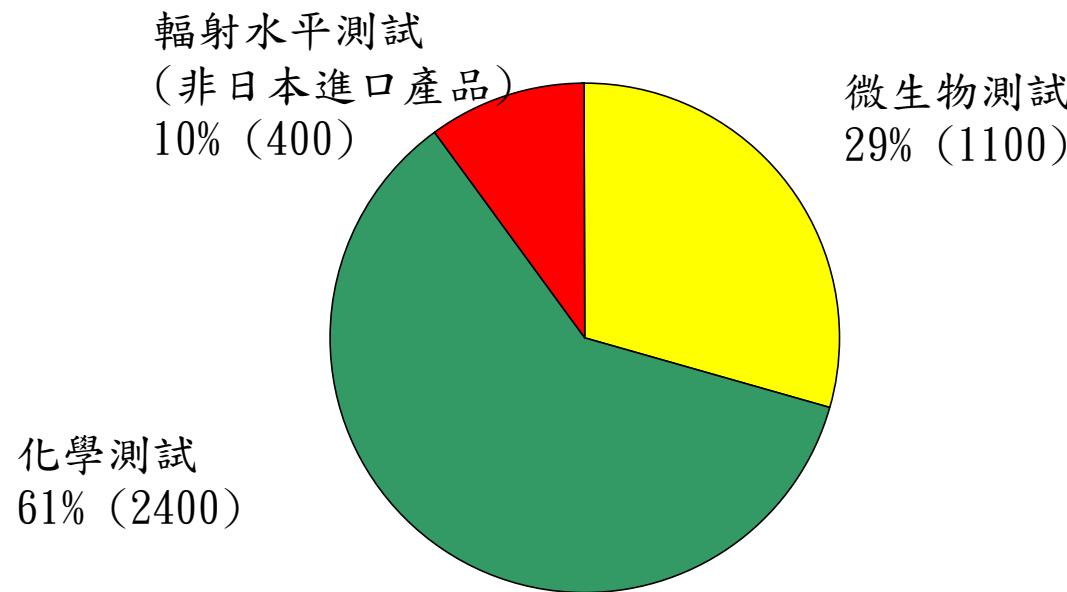
測試類別



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)

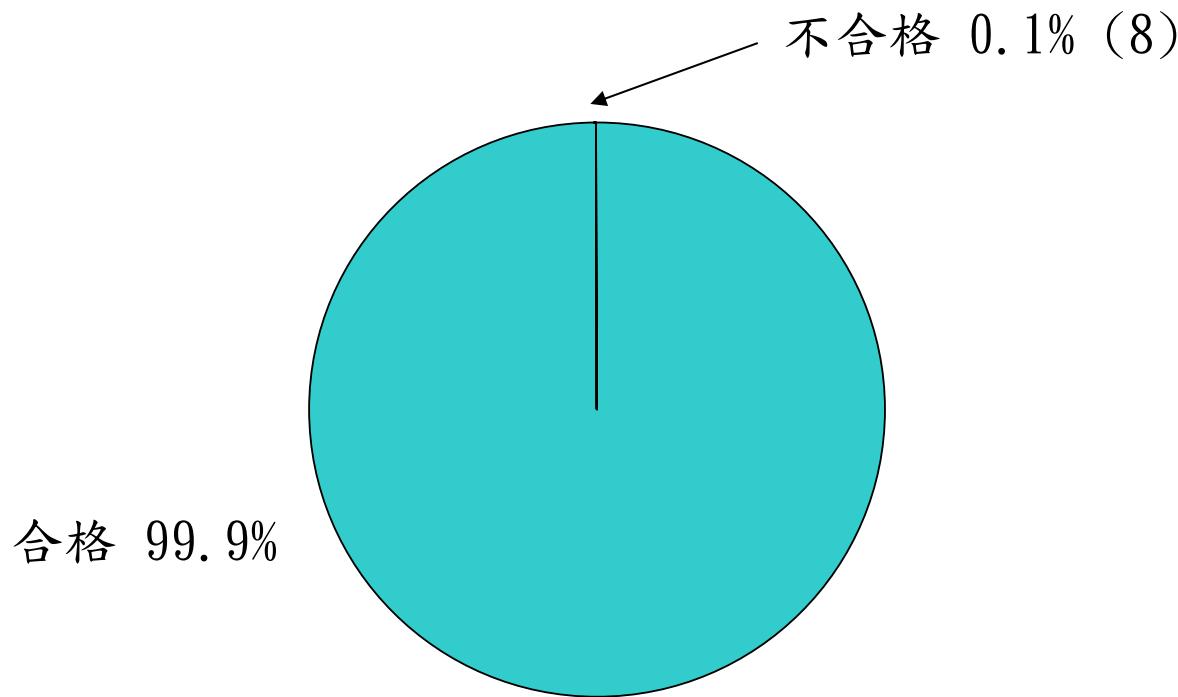
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2013年3月期間完成約4600個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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8個，整體測試合格率為99.9%。



不合格樣本

- 8個不合格樣本當中3個為已公布的測試結果。其餘的5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	2000	2
肉類、家禽及其製品	500	1
水產及其製品	1200	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	0
穀類及穀類製品	500	0
其他	3900	1
合計	8500	5

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99.9 %，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
菜心	異丙威	百萬分之3.5 (一)

(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。
。

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
枸杞菜	鎘	百萬分之0.24 (二)

(二) 含量超出法例標準(百萬分之0.1)。在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

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500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99.8 %。不合格的樣本有1個。



(二) 肉類、家禽及其製品(續)

獸藥殘餘

1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
鮮雞	金霉素	十億分之170 (一)
	土霉素	十億分之180 (一)

(一)含量超出法例標準(十億分之100)，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。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如除害劑、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果合格。

(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、毒素及獸藥殘餘)
 - 輻射水平測試
 - 整體合格率為99.9 %。不合格的樣本有1個。 。



(三)水產及其製品(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
生蠔	諾如病毒基因	被驗出 (一)

(一)諾如病毒可能引致嘔吐、腹瀉、腹痛及輕微發燒等不適。。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如防腐劑、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)的樣本，全部結果合格。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約500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3900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"/> 微生物、測試防腐劑、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、防腐劑、染色料及多環芳香族碳氫化合物
糖及糖菓 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.9%。除較早前公布3個食樣本不合格外，另有1個樣本不合格。

(六) 其他食物(續)

染色料測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豬肉醬	蘇丹紅II	被檢出(一)

(一) 在食物中不准許使用。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、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

- 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
 - 烹熟食物 - 徹底烹熟食物
 - 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

- 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，應用清水浸透和徹底洗淨蔬菜，以清除黏附在蔬菜表面的雜質。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。