

2013年5月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2013年6月

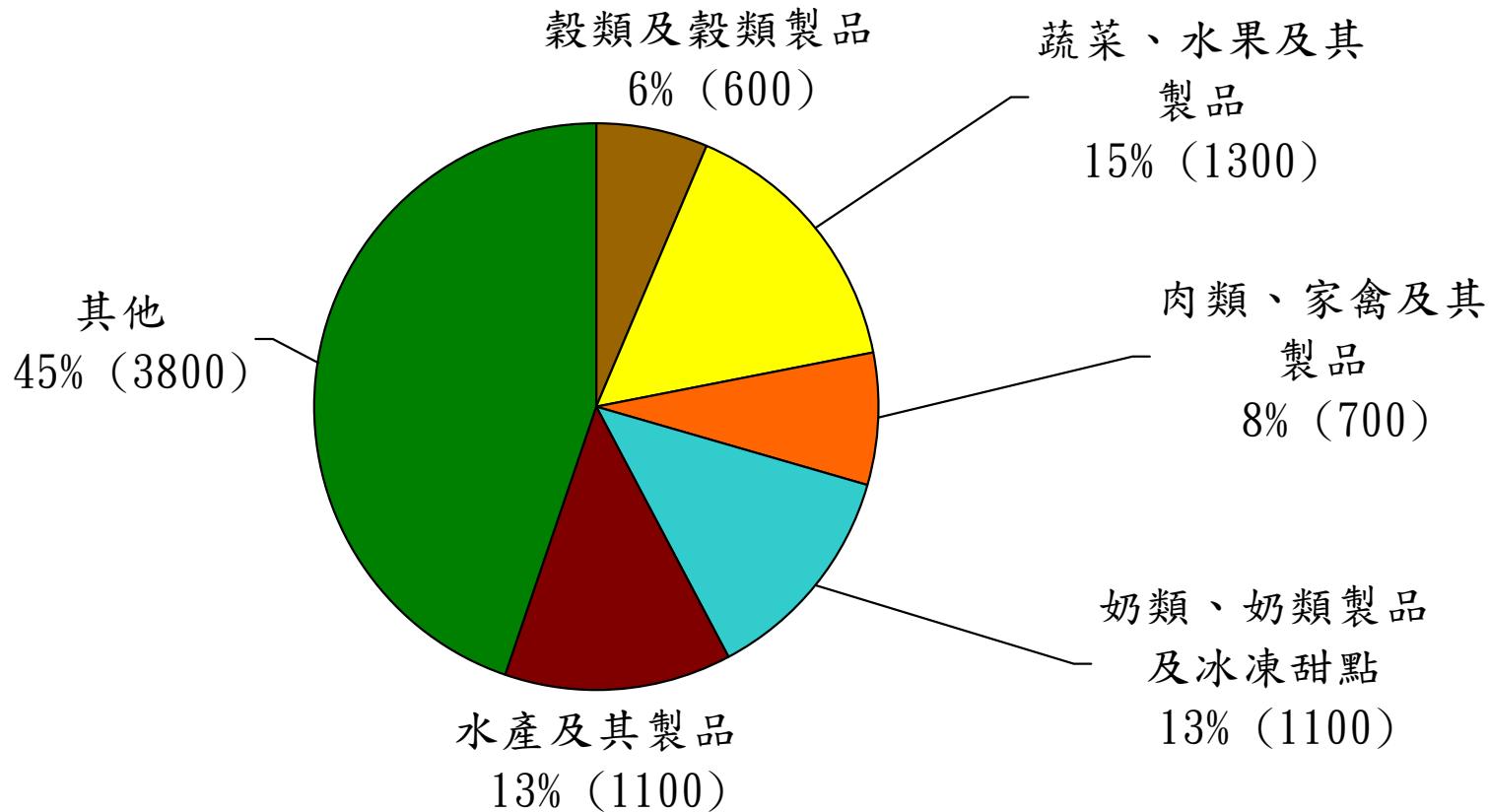


引言

- 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5月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

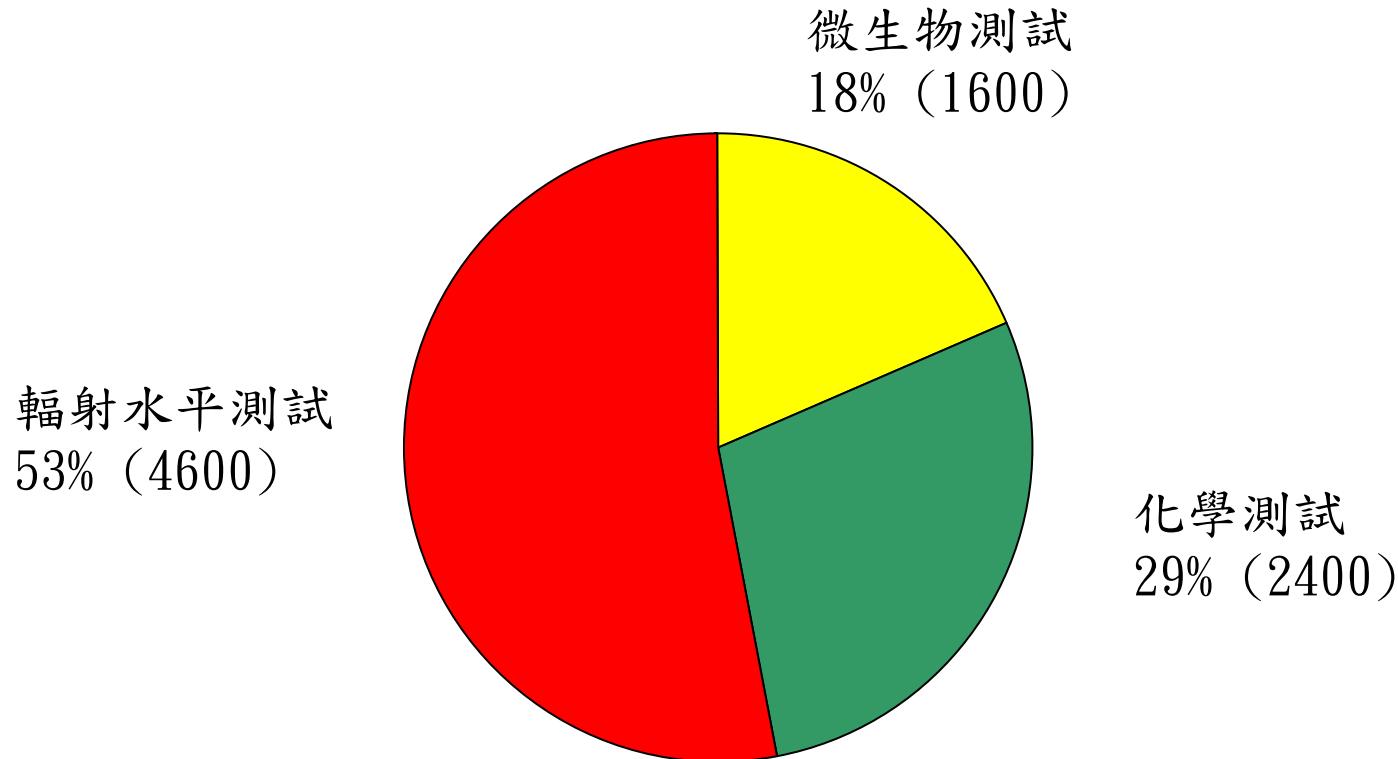
食物樣本種類

- 約8600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。

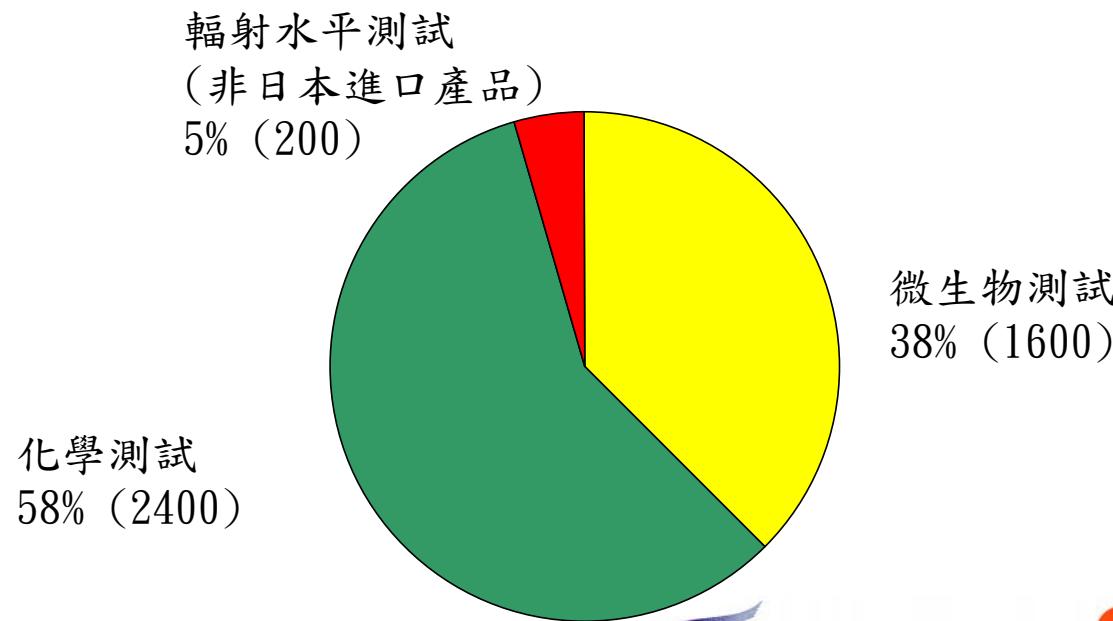
測試類別



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)

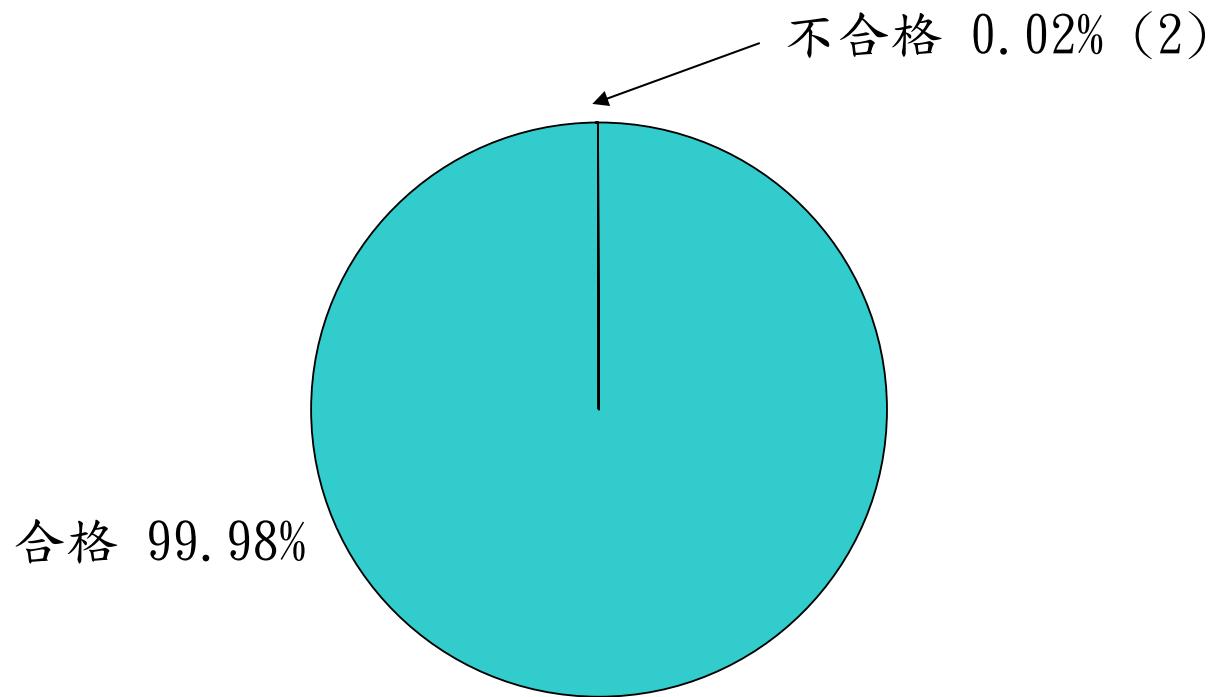
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2013年5月期間完成約4300個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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，整體測試合格率為99.98%。



不合格樣本

- 2個不合格樣本當中1個為已公布的測試結果。其餘的1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 | 1300 | 0 |
| 肉類、家禽及其製品 | 700 | 0 |
| 水產及其製品 | 1100 | 1 |
| 奶類、奶類製品及冰凍甜點 | 1100 | 0 |
| 穀類及穀類製品 | 600 | 0 |
| 其他 | 3800 | 0 |
| 合計 | 8600 | 1 |

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1300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
- 全部結果合格。



(二) 肉類、家禽及其製品

- 約700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1100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)

防腐劑

1個不合格樣本為：

| 樣本 | 不合格測試項目 | 化驗結果 |
|----|---------|---------------|
| 蝦乾 | 二氧化硫 | 百萬分之 2100 (一) |

(一)含量超出法例標準(百萬分之30)。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。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、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1100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 %。除1個脫脂奶(總含菌量超標)的不合格樣本於較早前已公布外，其餘結果合格。



(五) 穀類及穀類製品

- 約600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、除害劑及金屬雜質)
 - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



(六) 其他食物

- 約3800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 | |

- 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

- 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

- 二氧化硫是一種低毒性的食物防腐劑，可溶於水中，清洗和烹煮可除去食物中大部分的二氧化硫。在一般食用情況下，不會對人體健康造成不良影響。對二氧化硫有過敏反應的人，則可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。
- 光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。