

2013年6月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2013年7月

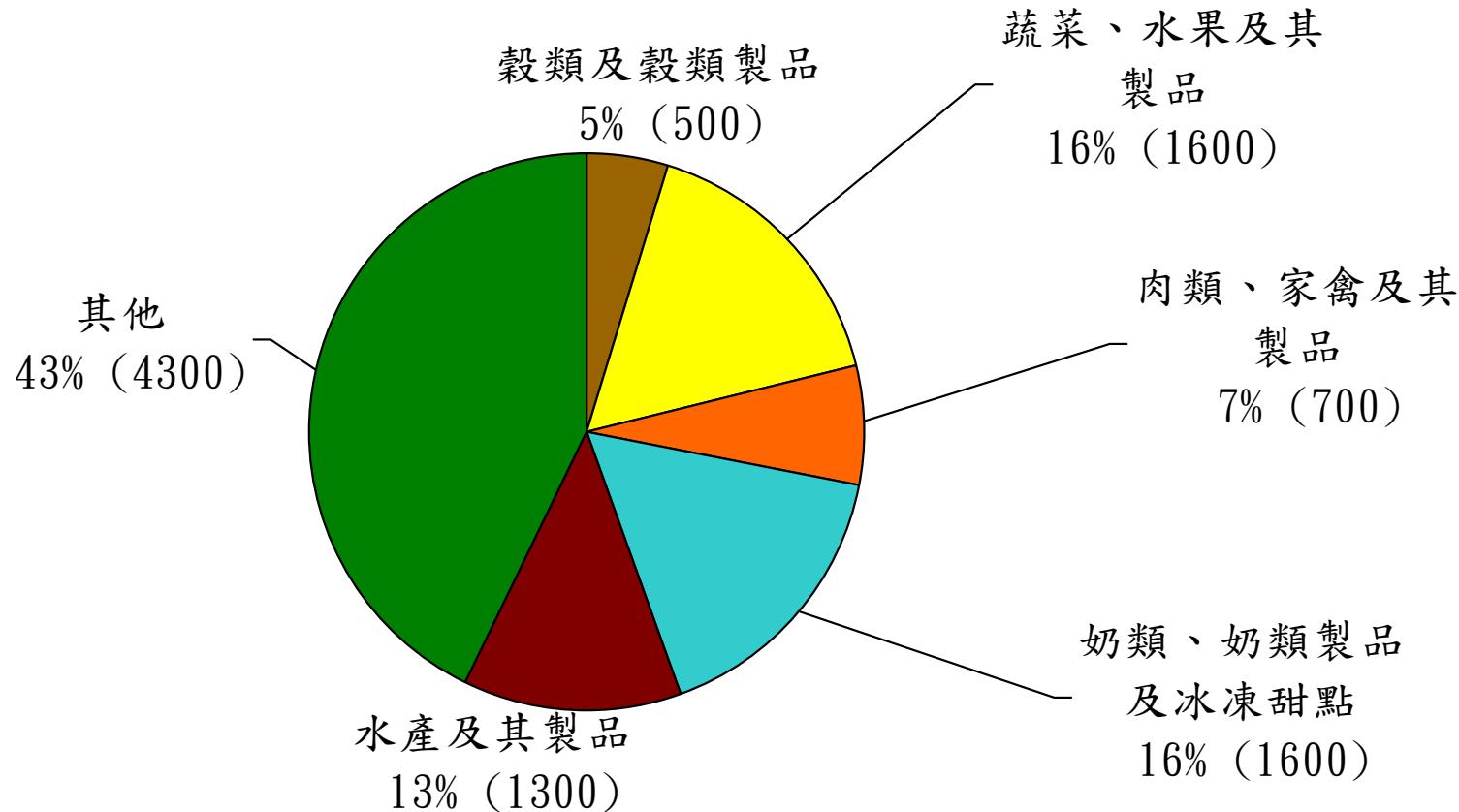


引言

- 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6月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

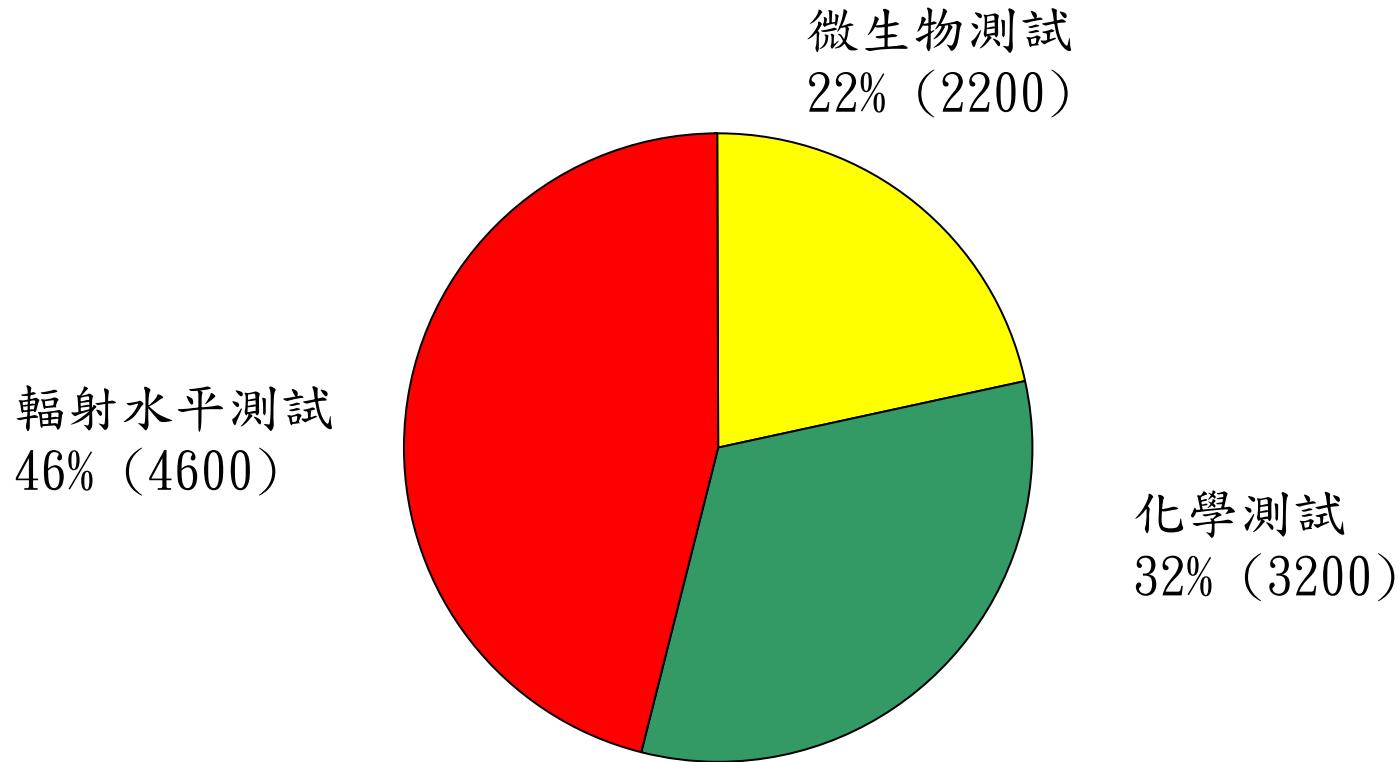
食物樣本種類

- 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。

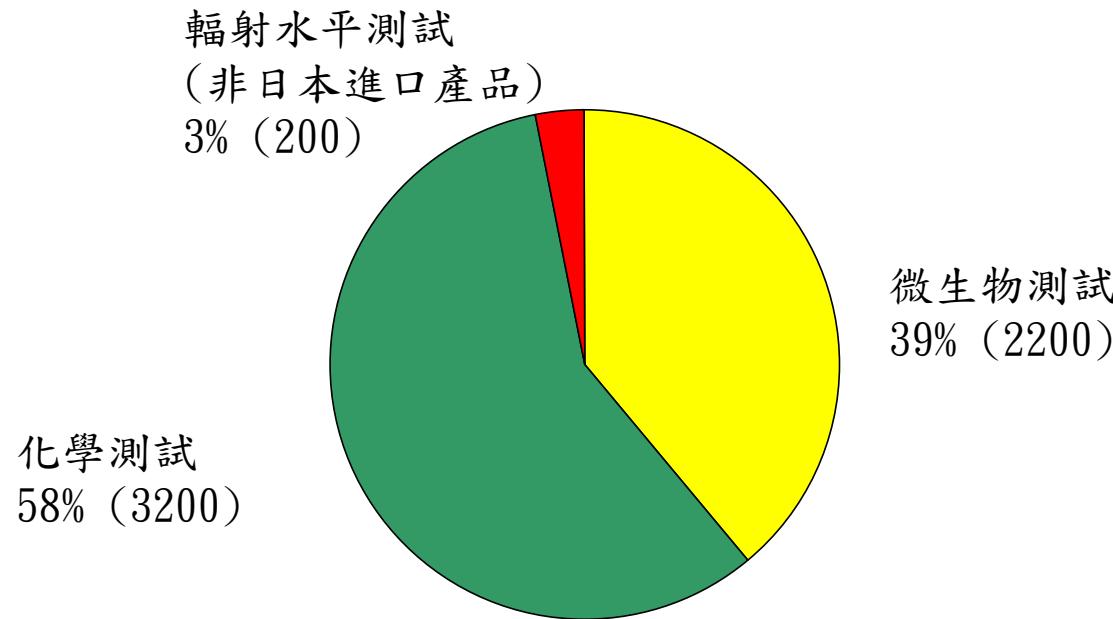
測試類別



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)

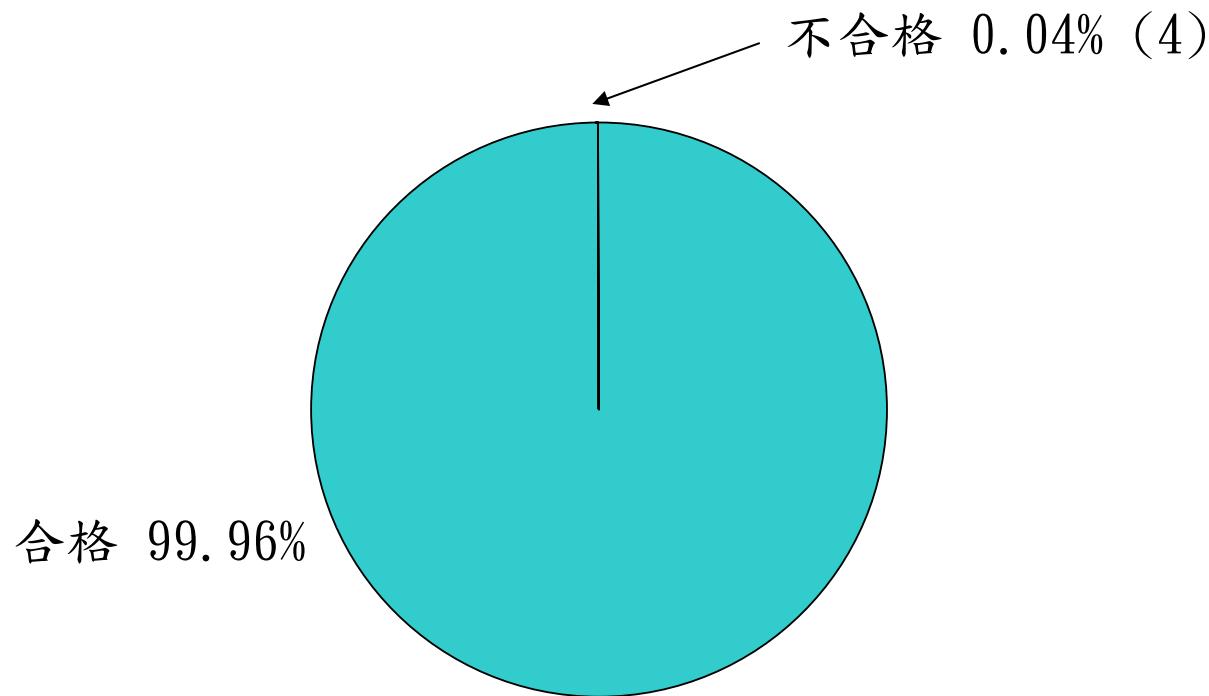
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2013年6月期間完成約4400個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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4個，整體測試合格率為99.96%。



不合格樣本

- 4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	1600	1
肉類、家禽及其製品	700	0
水產及其製品	1300	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1600	1
穀類及穀類製品	500	0
其他	4300	1
合計	10000	4

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1600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99.94 %，不合格樣本有1個。



(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

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
小棠菜苗	鎘	百萬分之0.13 (一)

(一) 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。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如除害劑、防腐劑及致病原)的樣本，全部結果均合格。

(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1300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99.92 %，不合格的樣本有1個。



(三)水產及其製品(續)

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
銀鱈魚扒	汞	百萬分之 0.82 (一)

(一)含量超出法例標準(百萬分之0.5)，但在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑、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1600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99.94 %。除1個較早前公布不合格脫脂奶(總含菌量超標)的跟進樣本被驗出不合格，其餘樣本均通過測試。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(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
鮮奶	總含菌量	每毫升180000 (一)

(一) 超出每毫升含最多30000個細菌的法例上限。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如三聚氰胺、防腐劑、獸藥殘餘及染色料)的樣本，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、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4300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99.98 %，不合格的樣本有1個。

(六) 其他食物(續)

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
南乳	蘇丹紅 II	被驗出 ^(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

- 奶飲品進口商應：
 - 向持牌奶品廠採購新鮮和再造奶類。
 - 向獲食物環境衛生署批准的製造商進口奶類或奶類飲品。
 - 確保所進口的奶類和奶製品製造商已確立程序制定質量和安全控制計劃，例如食物安全重點控制。
- 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

- 嚴格遵從標籤上的指示貯存奶類及奶製品。在開封飲用前，先檢驗奶類及奶製品的食用限期。
- 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。
- 魚類含有許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受汞影響的群組，如孕婦、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。
- 光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。