

2014年1月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年2月

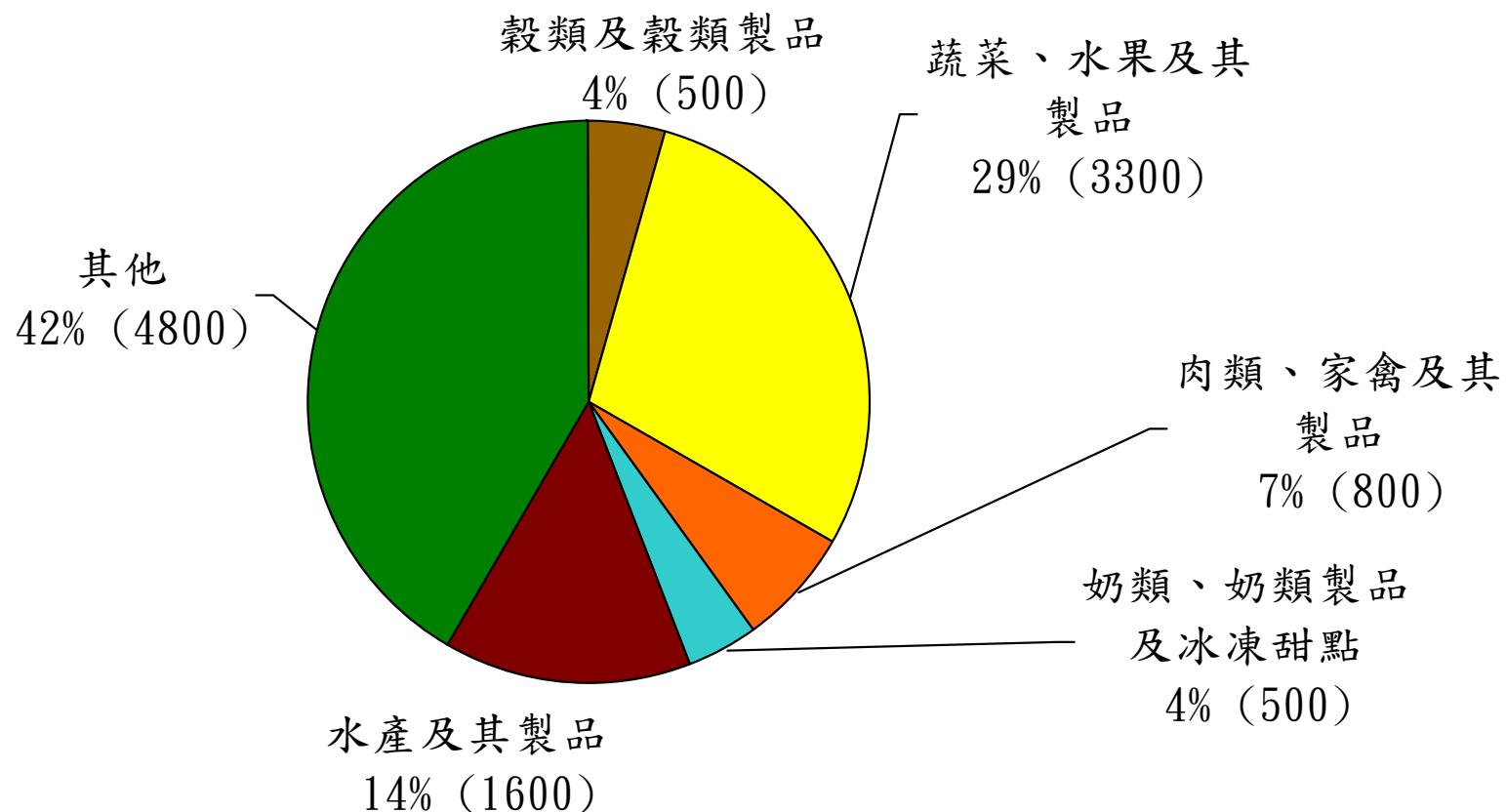


引言

- 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2014年1月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

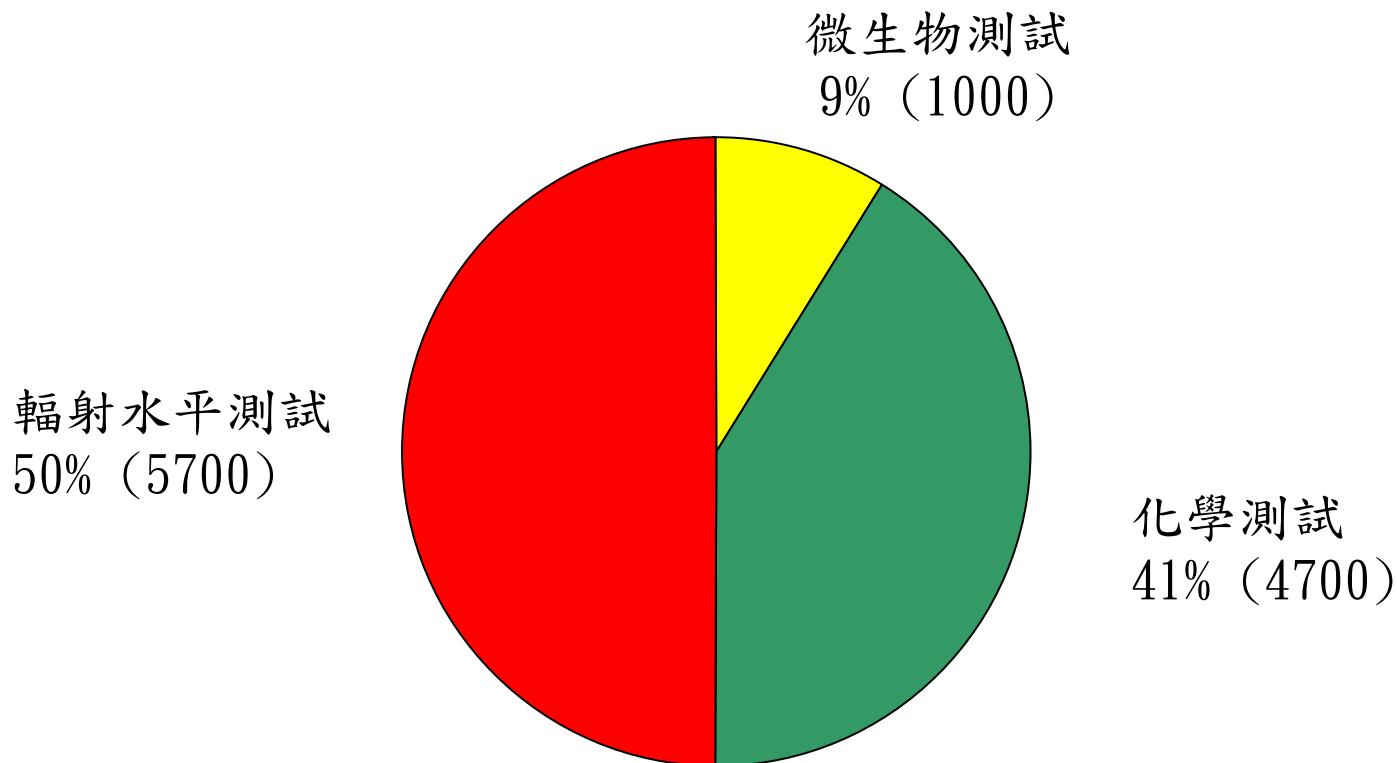
食物樣本種類

- 約11400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。

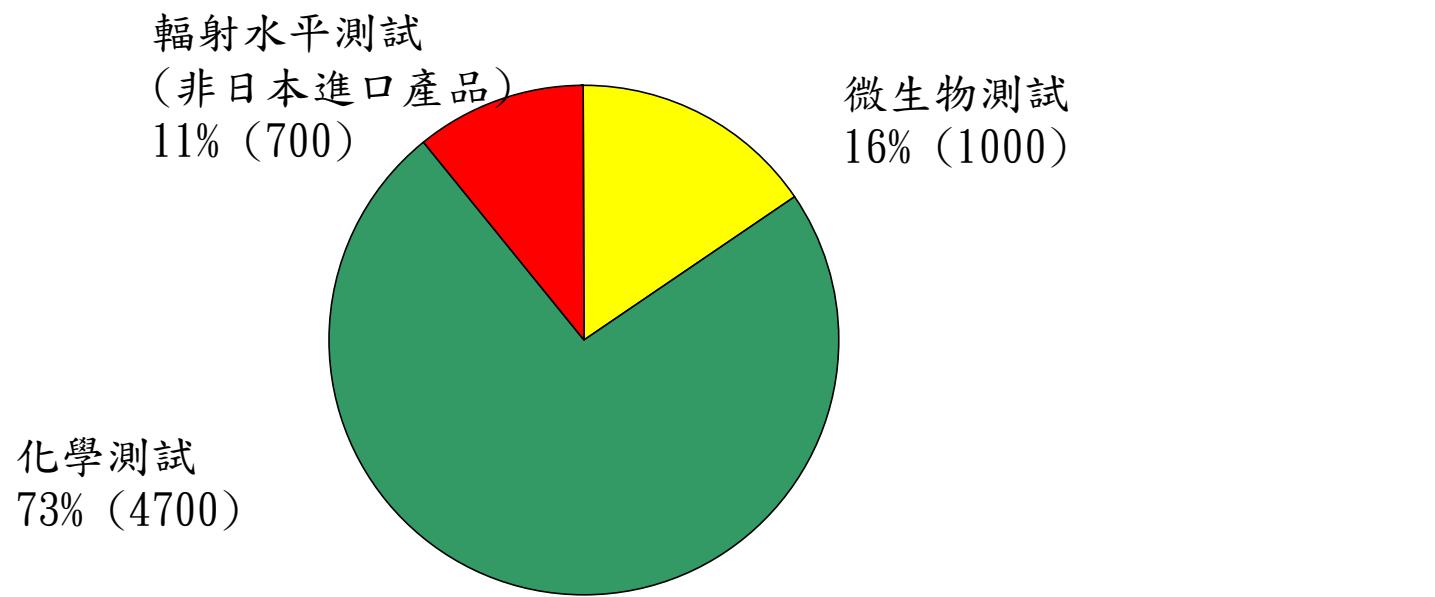
測試類別



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)

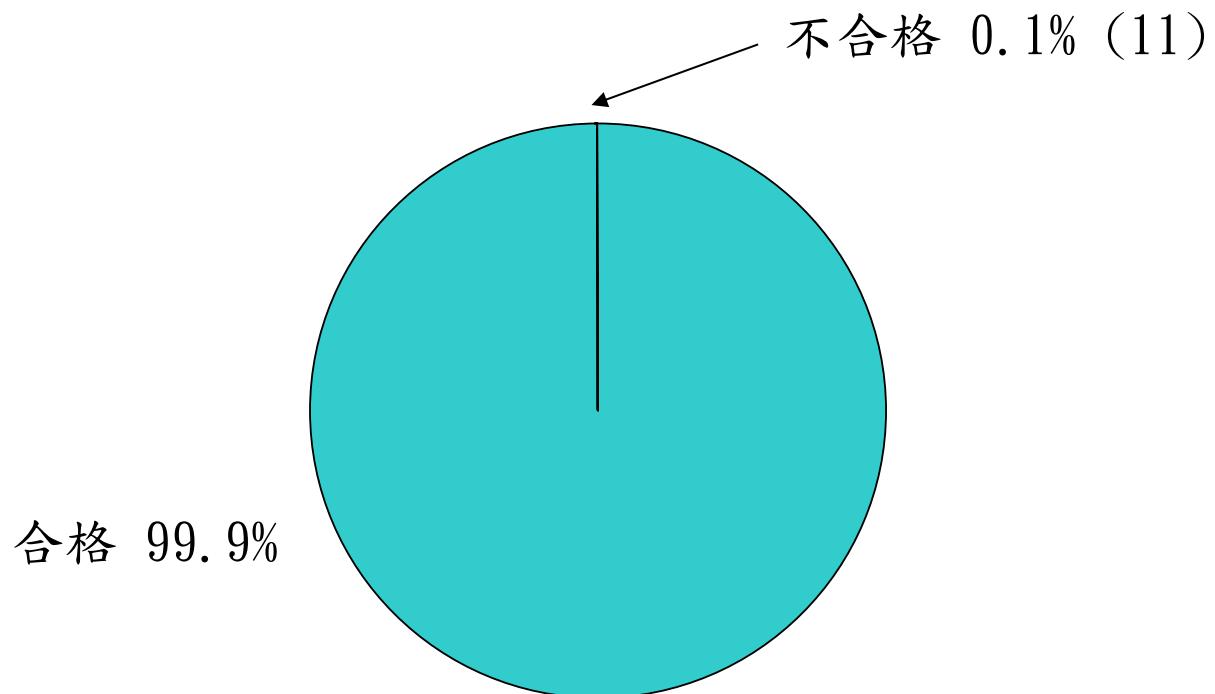
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2014年1月期間完成約5000個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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11個，整體測試合格率為99.9%。



不合格樣本

- 11個不合格樣本當中4個為已公布的測試結果。其餘的7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	3300	0
肉類、家禽及其製品	800	0
水產及其製品	1600	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	6
穀類及穀類製品	500	0
其他	4800	1
合計	11400	7

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3300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
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.9%。除較早前公布4個不合格樣本(2個提子乾，1個糖馬蹄及1個糖冬瓜樣本)外，其餘樣本結果合格。



(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
- 全部結果合格。



(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
- 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
- 整體合格率為98.8%，不合格樣本有6個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

微生物測試

- 所有樣本未驗出有致病菌。5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
5個雪糕樣本	大腸菌群	每克含有230-270 (一)

(一) 檢出的含量超出每克含最多100個大腸菌群含量的法例上限。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

成分組合

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個雪糕樣本	脂肪	2.1% (一)
	脂肪以外的奶類固體	3.2% (二)

- (一) 低於所含脂肪不得少於5%的法定要求。
- (二) 低於脂肪以外的奶類固體不得少於7.5%的法定要求。

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4800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%，不合格樣本有1個。

(六) 其他食物(續)

多環芳香族碳氫化合物測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個花生油樣本	苯並 [a] 芘	每公斤含15微克 ^(一)

(一)超出由中心經諮詢食物安全專家委員會後訂定的每公斤含10微克的行動水平。
風險評估顯示食用該食油對公眾健康構成的風險應該不大。

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。

給業界和消費者的建議

- 業界應確保其提供食物適宜供人食用，並符合法例要求。
- 業界應使用安全和質素符合標準的食油。
- 業界應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。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。