

# 2014年3月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心

2014年4月

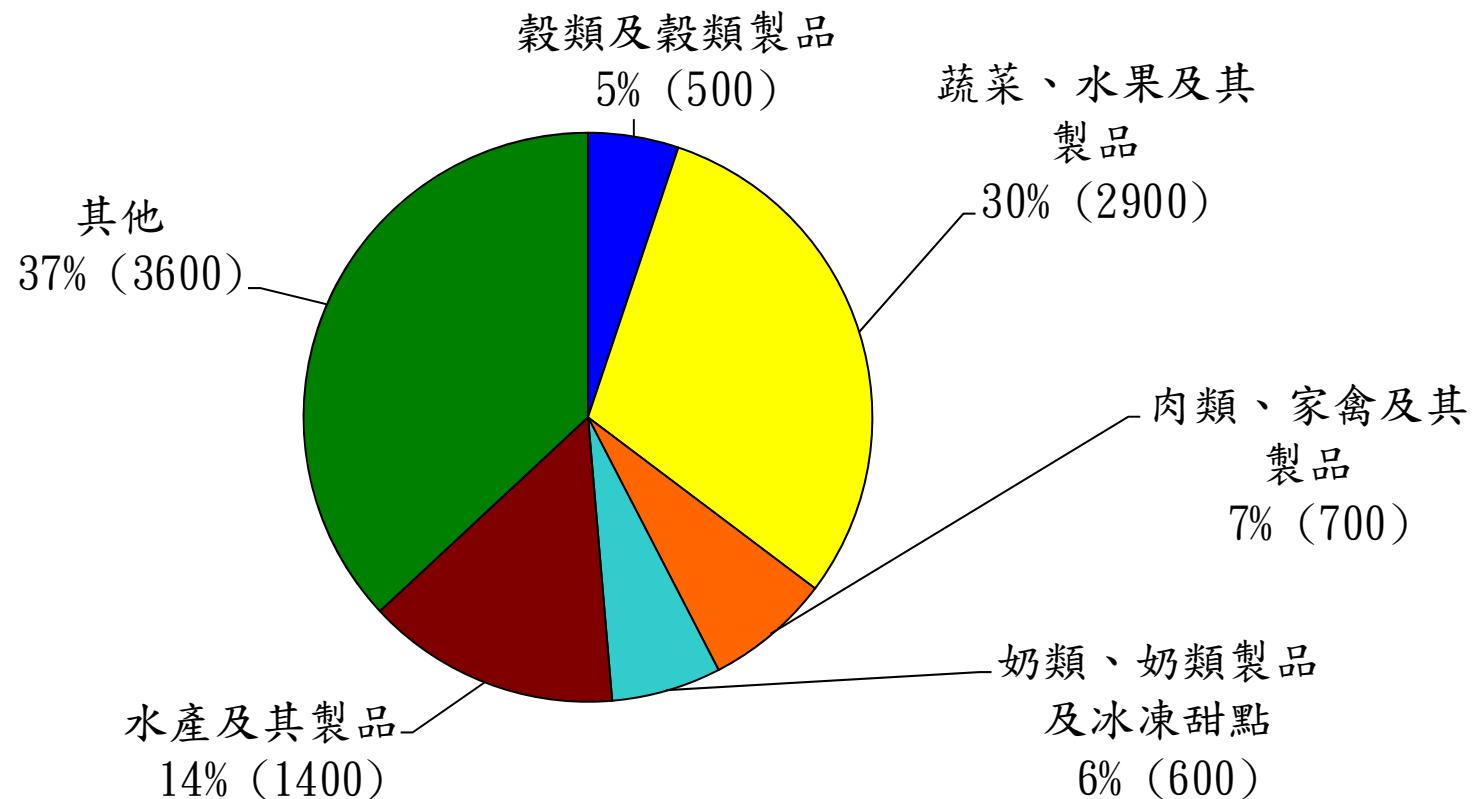


# 引言

- 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2014年3月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

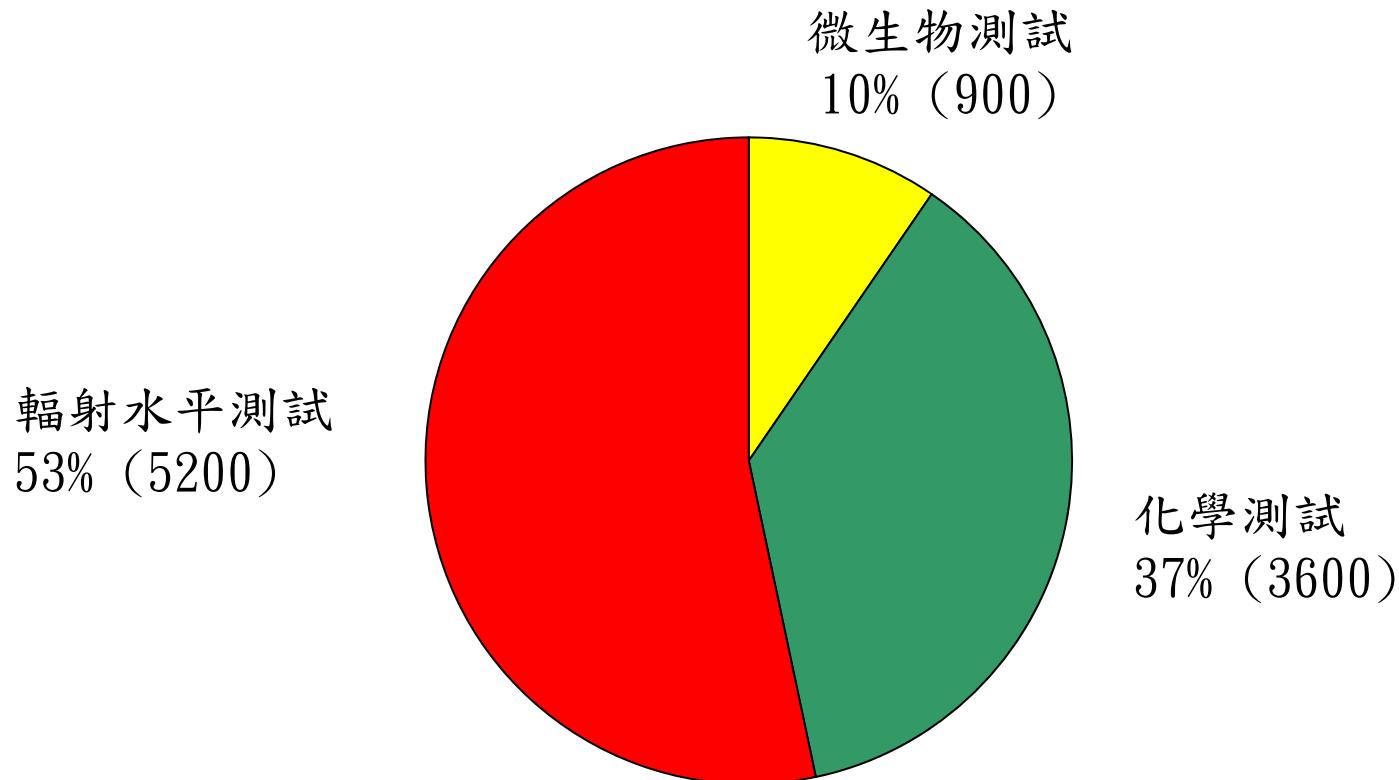
# 食物樣本種類

- 約9800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。

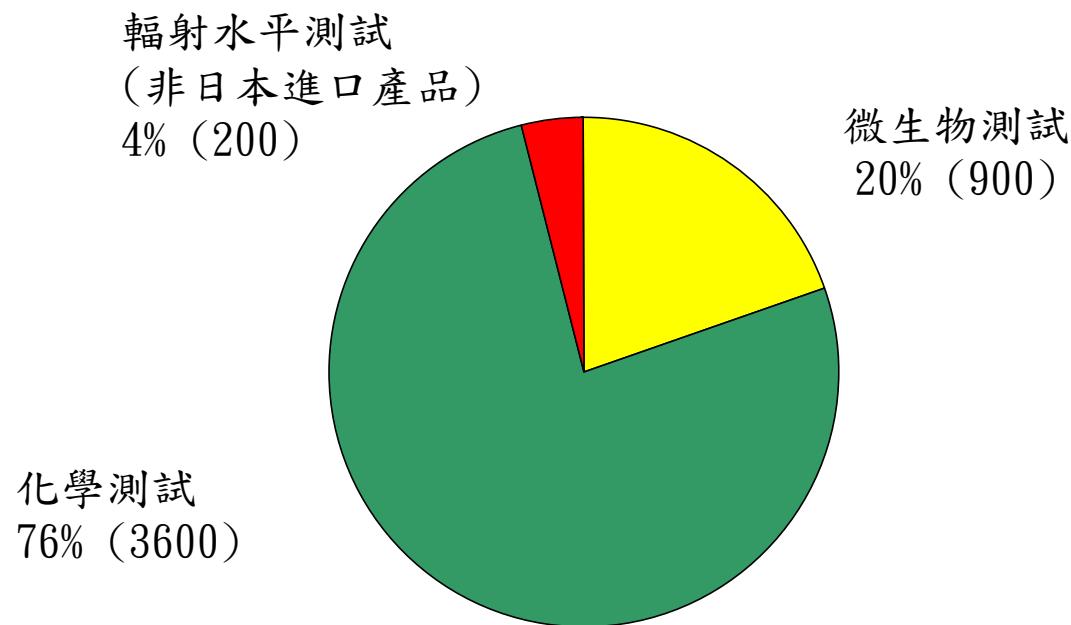
# 測試類別



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)

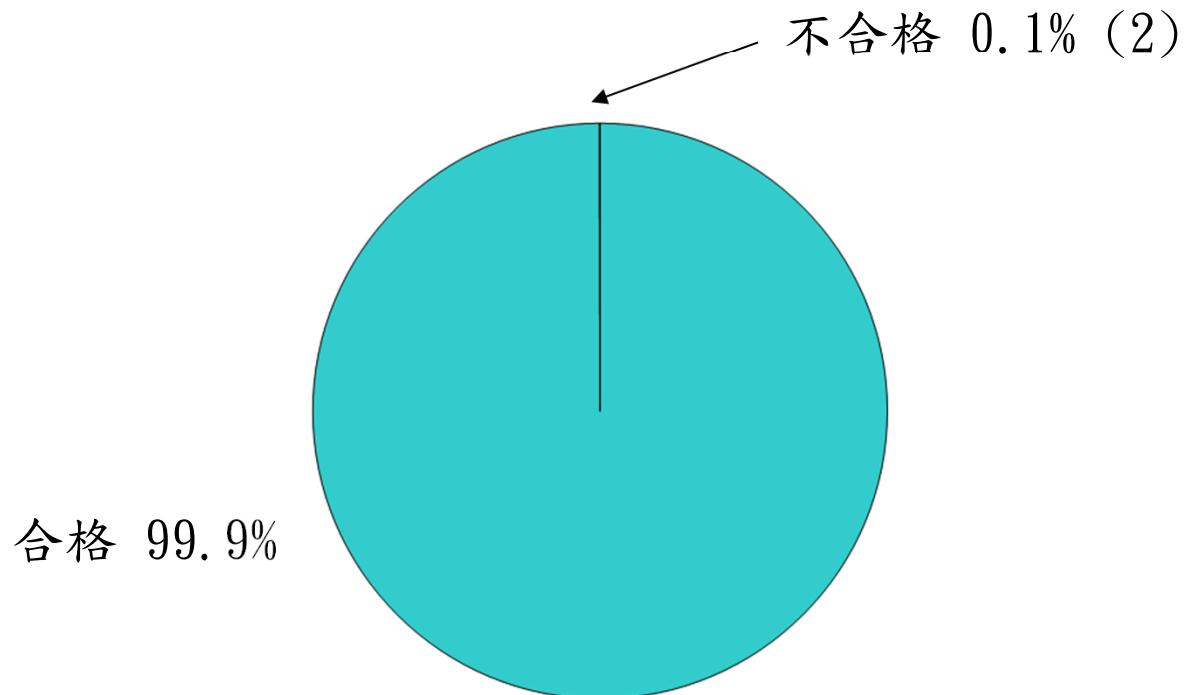
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2014年3月期間完成約5000個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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2個，整體測試合格率為99.9%。



# 不合格樣本

- 2個不合格樣本為已公布的測試結果。其餘樣本結果合格：

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	2900	0
肉類、家禽及其製品	700	1
水產及其製品	1400	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	600	1
穀類及穀類製品	500	0
其他	3600	0
合計	9800	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2900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
- 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
- 整體合格率為99.9%。除較早前公布1個不合格新鮮豬肉樣本外，其餘樣本結果合格。



### (三)水產及其製品

- 約1400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600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99.8%。除較早前公布1個不合格奶類樣本外，其餘樣本結果合格。



## (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：
  - 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3600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"/> 致病原及防腐劑	小食 <input type="checkbox"/> 致病原及染色料
飲料 <input type="checkbox"/> 微生物、防腐劑及染色料	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	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。

# 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。