

2014年6月份食物安全报告

食物环境卫生署
食物安全中心

2014年7月

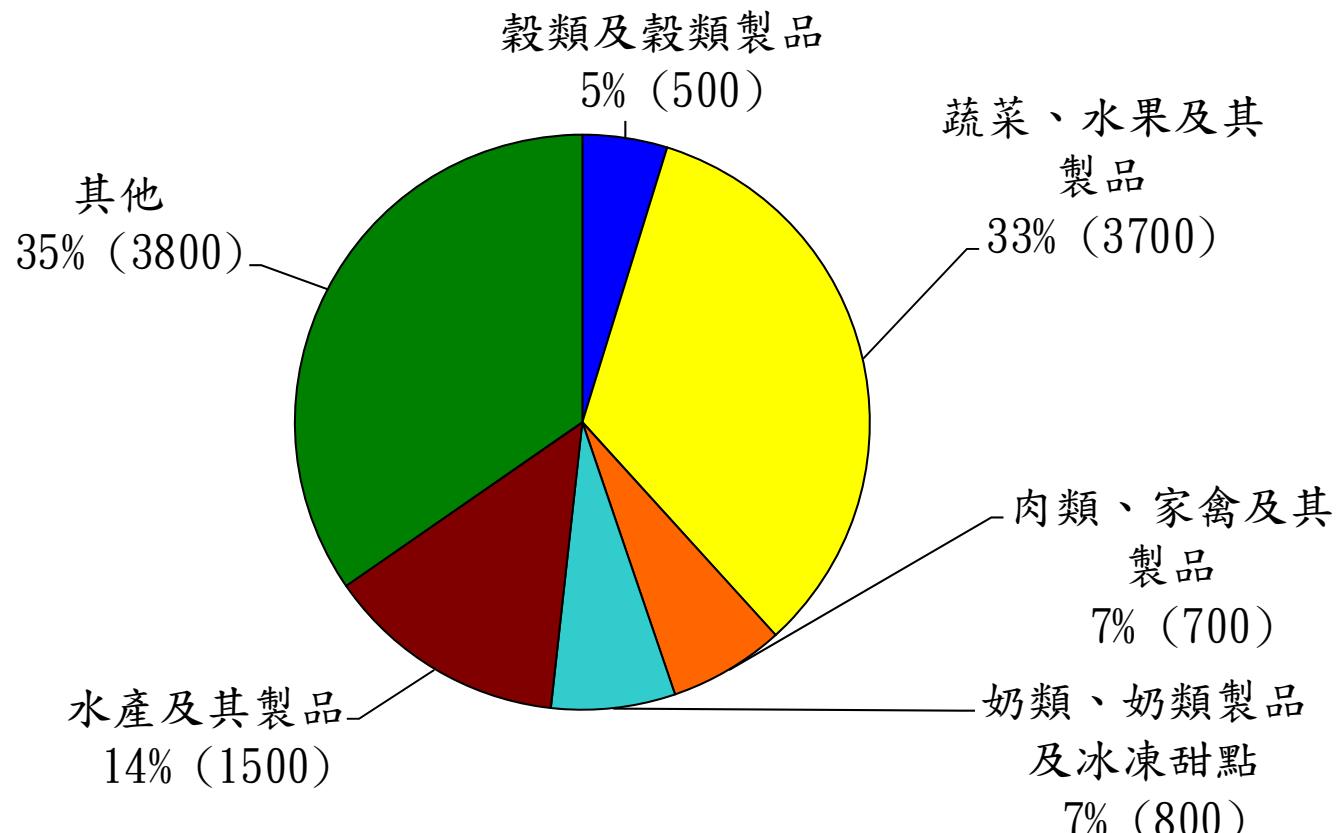


引言

- 食物安全中心(中心)采取「日常食品监察」、「专项食品监察」及「时令食品监察」三方面的食品监察策略，在入口、批发和零售层面抽取食物样本作微生物含量测试、化学测试及辐射测试。
- 中心会每月公布「食物安全报告」，令市民可适时地获得最新的食物安全信息。
- 以下是中心根据2014年6月期间完成的食品监察结果分析所作的报告。

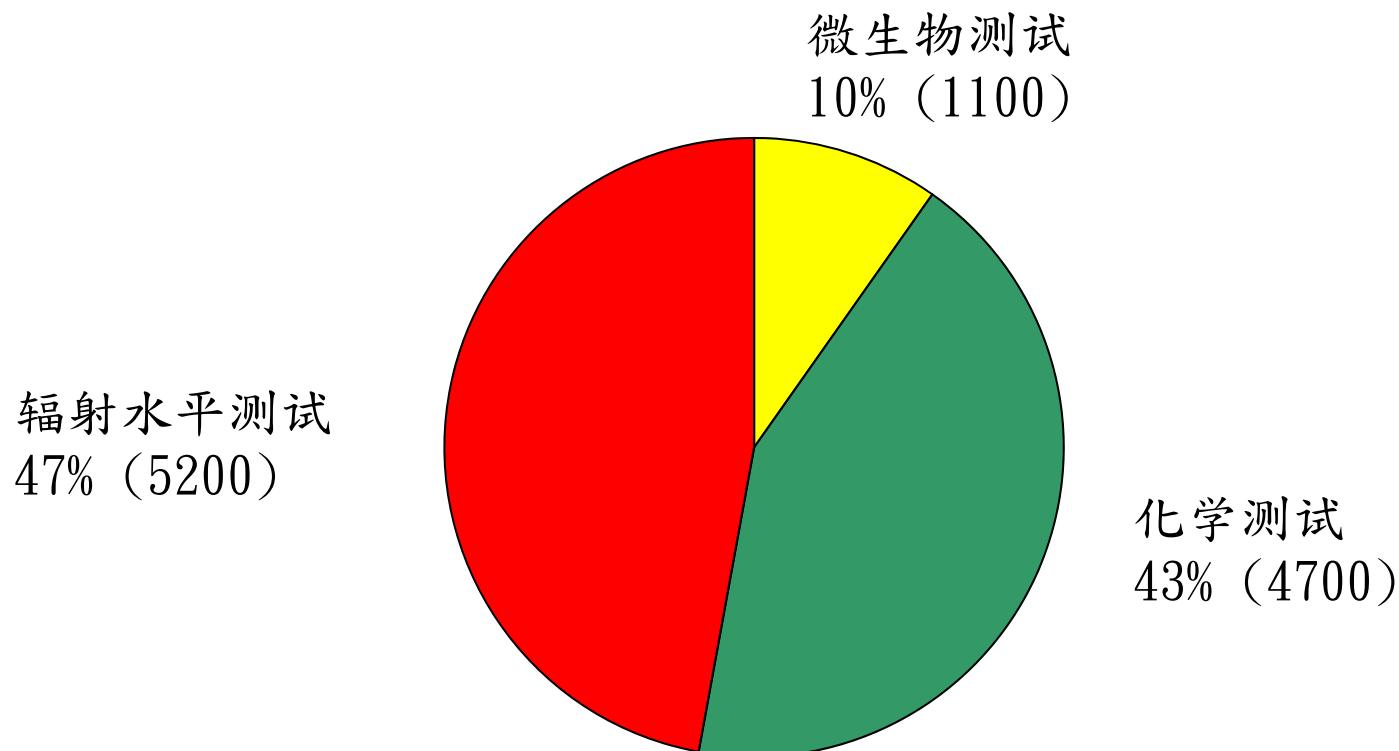
食物样本种类

- 约10900个包括多种不同类别的食物样本。



注：括号中为样本约数。由于进位关系，个别项目
数字加起来可能与总数不同。

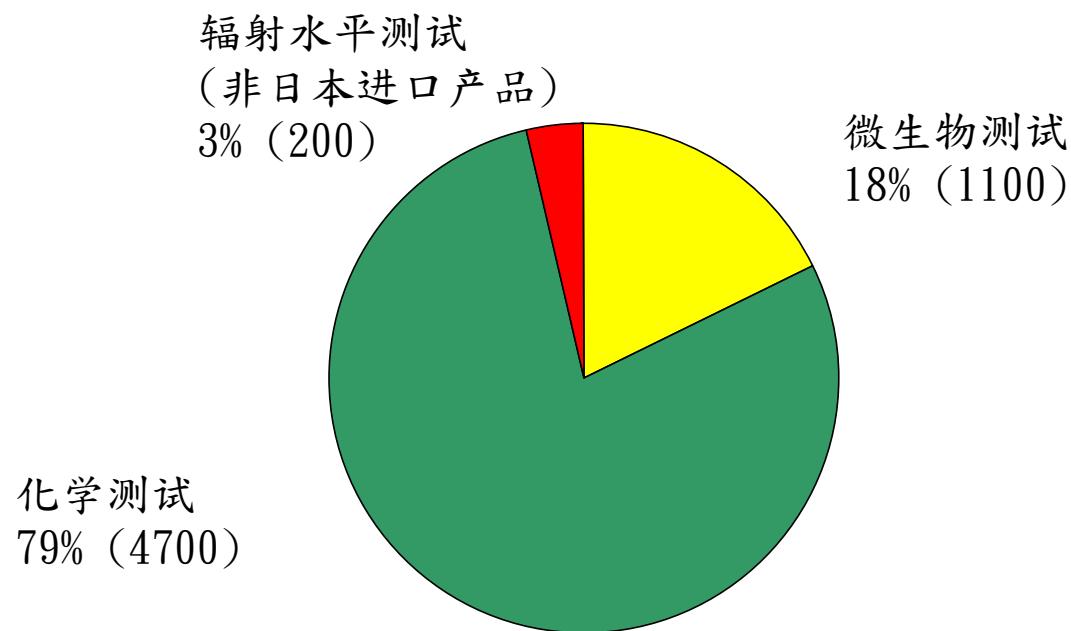
测试类别



注：括号中为样本约数。由于进位关系，个别项目
数字加起来可能与总数不同。

测试类别(续)

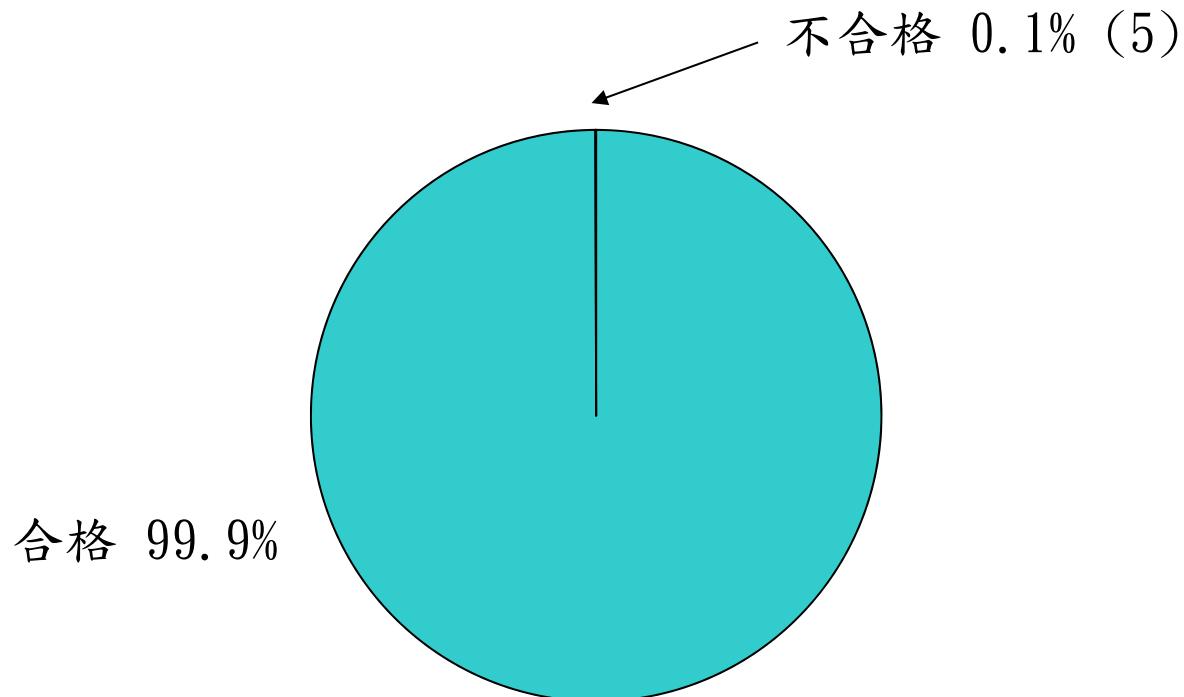
- 因应日本福岛核电站事故，中心从2011年3月中旬开始对从日本进口本港的食品加强监察，进行辐射水平测试。2014年6月期间完成约4900个样本检测，结果全属满意。
- 除此以外，其余食品监察样本测试类别分布如下：



注：括号中为样本约数。由于进位关系，个别项目
数字加起来可能与总数不同。

整体结果

- 不合格的样本有5个，整体测试合格率为99. 9%。



不合格样本

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	3700	0
肉類、家禽及其製品	700	1
水產及其製品	1500	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	800	1
穀類及穀類製品	500	1
其他	3800	1
合計	10900	5

注:由于进位关系，个别项目数字加起来可能与总数不同。

(一) 蔬菜、水果及其制品

- 约3700个样本，包括不同的新鲜蔬菜、水果及豆类、腌制的蔬菜及凉果、菜干和即食的蔬菜等。
- 测试项目包括：
 - 微生物测试
 - 化学测试，例如：
 - 除害剂(如甲胺磷、水胺硫磷、「滴滴涕」等)
 - 金属杂质
 - 防腐剂
 - 辐射水平测试
- 全部结果合格。



(二) 肉类、家禽及其制品

- 约700个样本，包括新鲜、冰鲜及冷藏的猪、牛等肉类及家禽，在食肆出售的即食肉类和家禽菜式，以及其他肉类和家禽的制品，例如腊味、香肠及火腿等。
- 测试项目包括：
 - 微生物测试
 - 化学测试(例如防腐剂、兽药残余及染色料)
 - 辐射水平测试
- 整体合格率为99.9%。除本年六月公布一个含二氧化硫的新鲜牛肉样本外，其余样本结果合格。



(三)水产及其制品

- 约1500个样本，一般包括鱼、贝类、虾、蟹及鱿鱼等水产及其制品。
- 测试项目包括：
 - 微生物测试
 - 化学测试(例如防腐剂、金属杂质、毒素及兽药残余)
 - 辐射水平测试
- 整体合格率为99.9%。不合格样本有1个。



(三)水产及其制品(续)

致病原

- 1个不合格样本为：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個鹵水墨魚樣本	沙門氏菌	在25克食物樣本中被檢出 ^(一)

(一)含量超出《即食食物微生物含量指引》订明的指标。

其他测试

- 其余作其他测试的样本，全部结果合格。

(四) 奶类、奶类制品及冰冻甜点

- 共化验了约800个样本，包括雪糕、芝士、奶类及奶类制品等。
- 测试项目包括：
 - 微生物测试(总含菌量、致病原，例如沙门氏菌及金黄葡萄球菌)
 - 化学测试(例如三聚氰胺、防腐剂、兽药残余及染色料)
 - 辐射水平测试
- 整体合格率为99.9%。不合格样本有1个。



(四) 奶类、奶类制品及冰冻甜点(续)

成分组合

- 1个不合格样本为：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個奶類樣本	奶脂	2.88% (一)

(一) 低于所含奶脂不得少于3.25%的法定要求。

其他测试

- 其余作其他测试的样本，全部结果合格。

(五) 谷類及谷類制品

- 约500个样本，包括米/面/粉、面粉、包及谷類早点等。
- 测试项目包括：
 - 化学测试（例如防腐剂、除害剂及金属杂质）
 - 辐射水平测试
- 整体合格率为99.8%。不合格样本有1个。



(五) 谷類及谷類制品(續)

防腐剂

- 1个不合格样本为：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個米粉樣本	二氧化硫	百萬分之四十四 ^{(一)(二)}

- (一) 超过百万分之二十的法定最高容许限值。
- (二) 样本的食物卷标亦未有标示含有该种防腐剂。

其他测试

- 其余作其他测试的样本，全部结果合格。

(六) 其他食物

- 约3800个食物样本，种类包括：

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、抗氧化劑及染色料
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	

- 整体合格率为99.9%。除本年六月公布一个饮料样本含溴化植物油外，其余样本结果合格。

跟进工作

- 通知涉事商户有关化验结果，封存有关食品及指令有关商户停售问题食品；
- 追查问题食物来源；
- 再抽取食物样本化验；
- 如有足够证据，中心会考虑提出检控。

给业界和消费者的建议

- 业界应确保其提供食物适宜供人食用，并符合法例要求。
- 业界应向可靠的供货商采购食物，并遵从《食物安全条例》的要求，保存良好的记录制度，以便在有需要时追查食物来源。
- 消费者应光顾可靠的商铺及保持均衡饮食，以减低风险。