

2014年8月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年9月

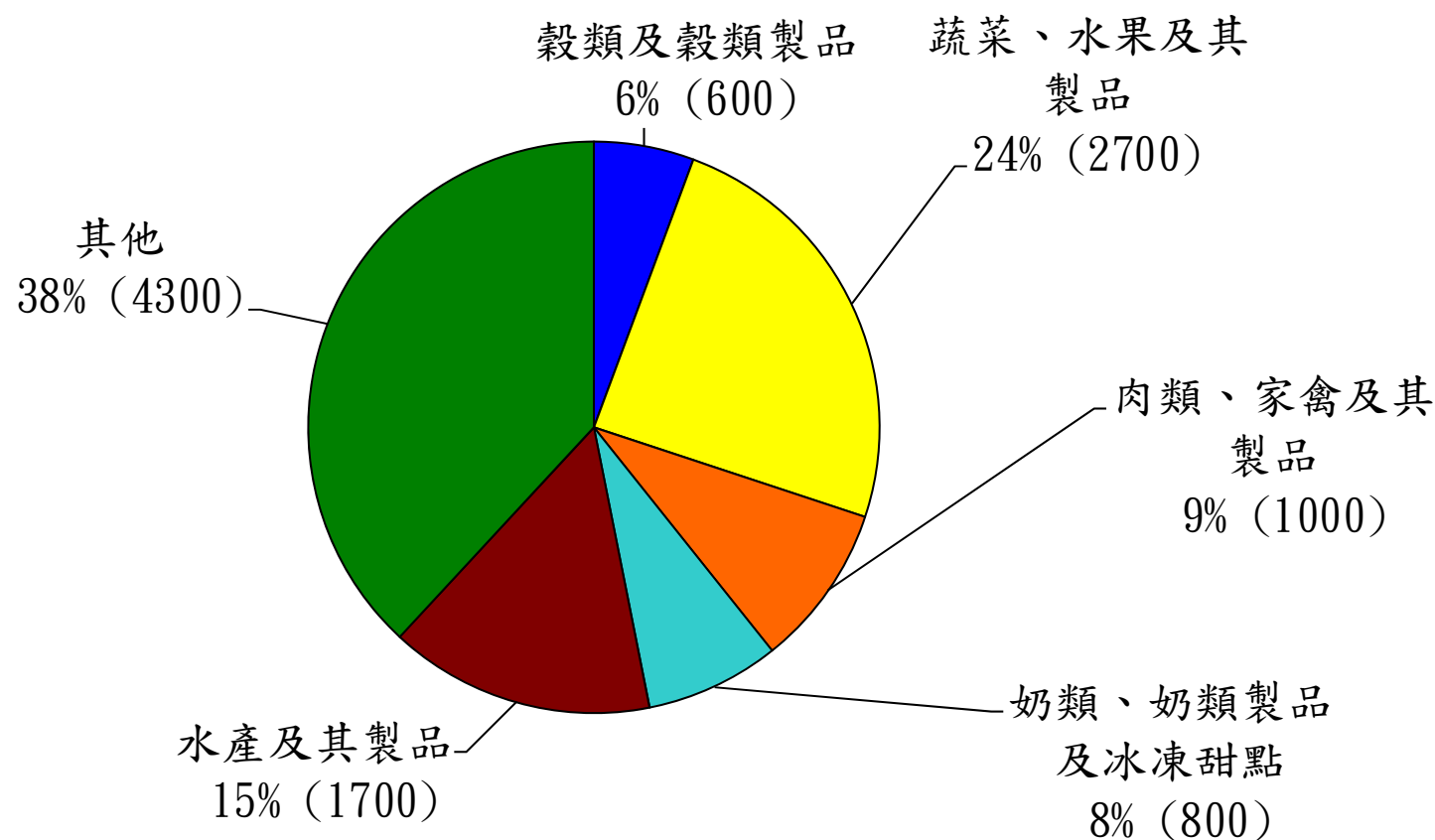


引言

- 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8月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

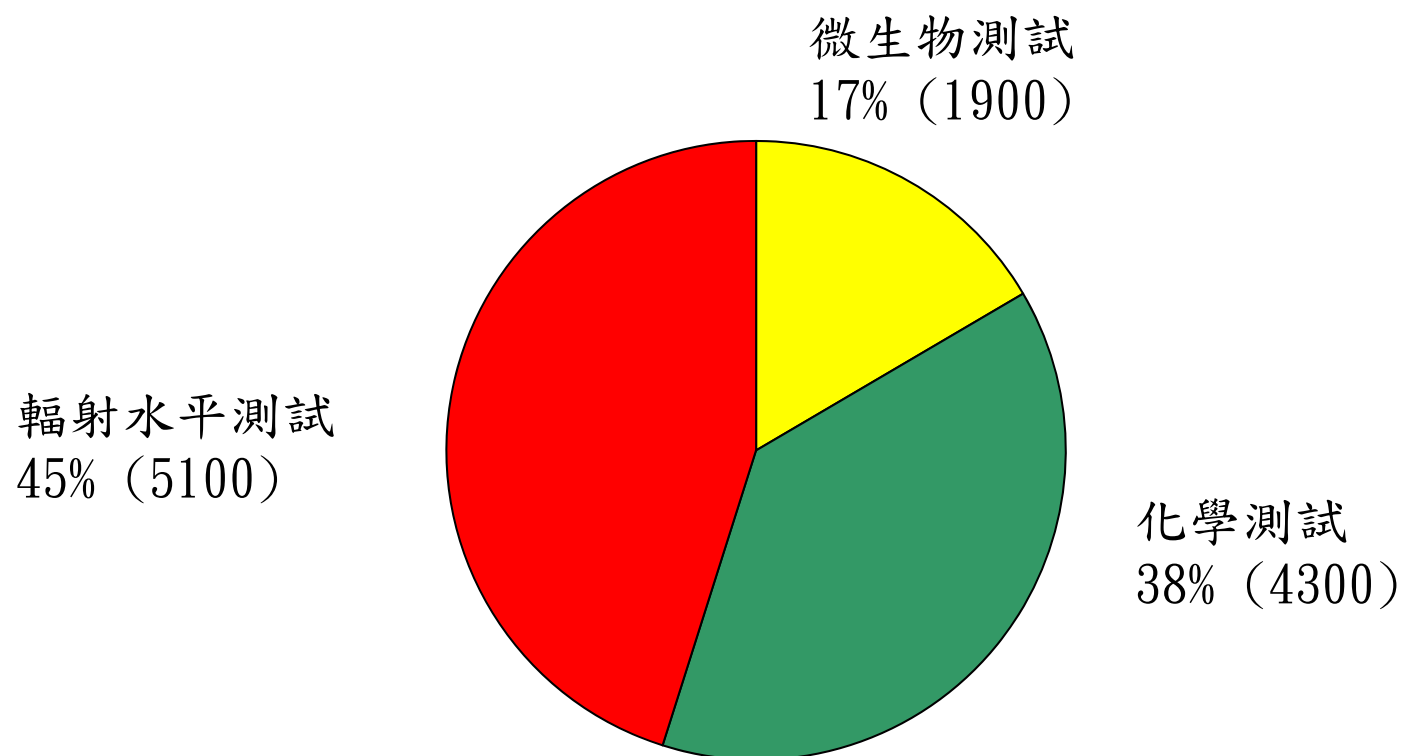
食物樣本種類

- 約11200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。

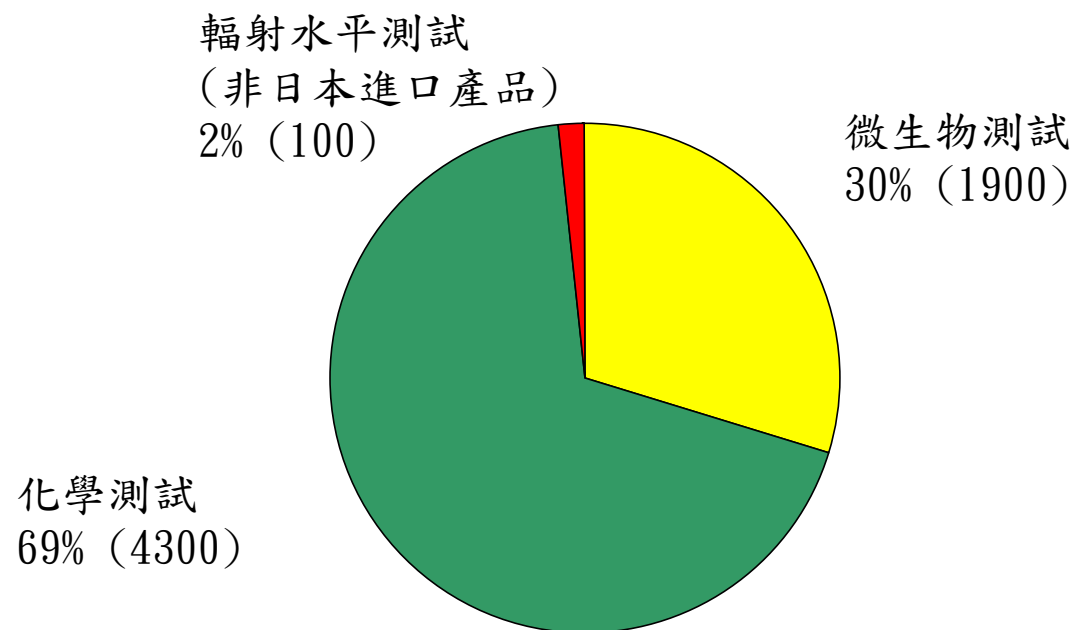
測試類別



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)

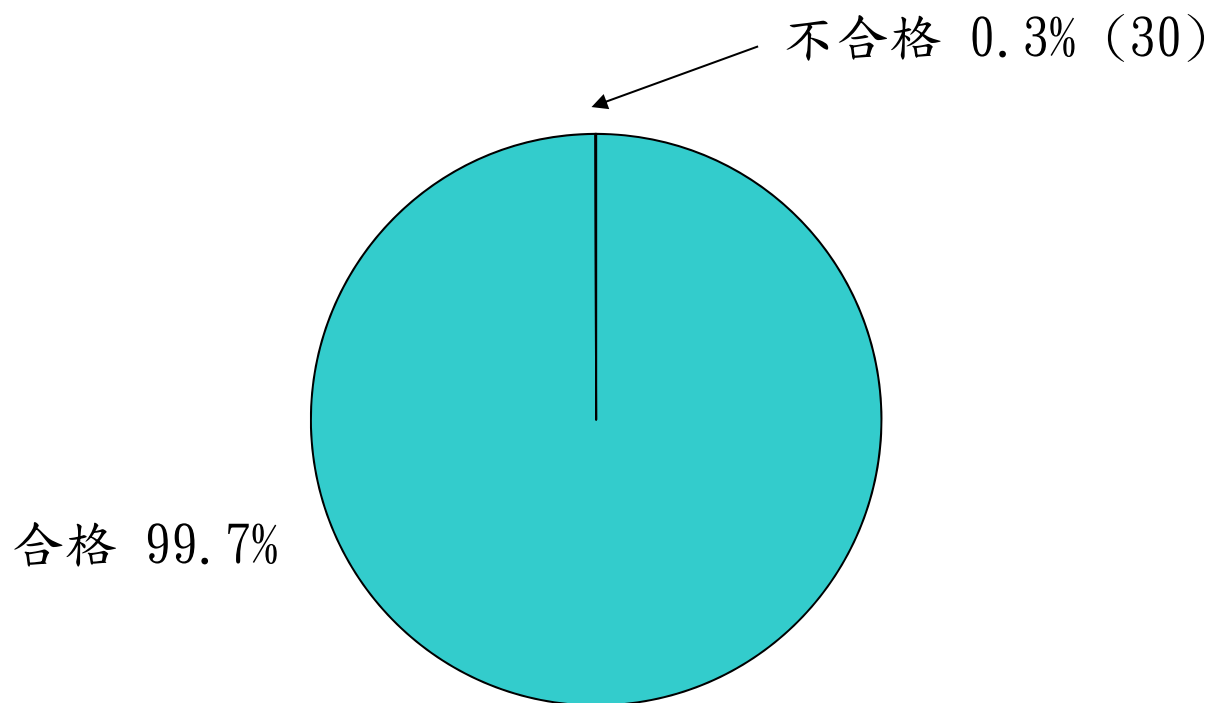
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2014年8月期間完成約5000個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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30個，整體測試合格率为99.7%。



不合格樣本

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	2700	3
肉類、家禽及其製品	1000	2
水產及其製品	1700	4
奶類、奶類製品及冰凍甜點	800	17
穀類及穀類製品	600	0
其他	4300	4
合計	11200	30

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2700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」等)
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 輻射水平測試
- 整體合格率为99.9%。除早前已公布的兩個白豆角樣本的除害劑殘餘超出法例標準，和一個預先包裝涼果樣本含未有標示染色料外，其餘樣本結果合格。



(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1000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99.8%。除八月公布兩個含二氧化硫的新鮮豬肉樣本外，其餘樣本結果合格。



(三)水產及其製品

- 約1700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99.8%。除八月公布一個汞含量超標的旗魚酥樣本和一個受致病菌污染的生蝦刺身外，兩個冷藏沙甸魚乾樣本亦不合格。



(三)水產及其製品(續)

生物毒素

2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏沙甸魚乾	組胺	百萬分之800至 百萬分之880 (一)

(一)含量超出食品法典委員會所訂的行動水平，即百萬分之二百。組胺可引致食物中毒，症狀包括口部灼熱、面部通紅及出汗、噁心及頭痛等，病徵通常會在進食含高水平組胺的魚類後數分鐘至數小時內出現，並在十二小時內消退。

其他測試

- 其餘作其他測試的樣本，全部結果合格。

(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 約800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%。除八月公布十一個樣本奶類樣本被檢出成分組合不符合法定要求，及一個奶類製品樣本和五個冰凍甜點樣本衛生情況指標欠佳外，其餘樣本結果合格。



(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：
 - 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 □ 致病原及防腐劑	調味料及醬油 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原及防腐劑	小食 □ 致病原、抗氧化劑及染色料
飲料 □ 微生物、防腐劑及染色料	蛋及蛋類製品 □ 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 □ 微生物	其他 □ 塑化劑、防腐劑、染色料及 多環芳香族碳氫化合物
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.9%。除本年八月公布四個飲料樣本樣本含致病菌外，其餘樣本結果合格。

跟進工作

- 警告涉事商戶有關化驗結果及指令有關商戶停售及回收問題食品；
- 追查問題食物來源；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 中心會提出檢控。

給業界和消費者的建議

- 鯖科魚類(包括金槍魚(吞拿魚)、鯖魚、沙甸魚和鯷魚等)天然含有組胺酸。如這些魚類貯存不善，尤其是捕獲後的一段時間，某些細菌會把魚類中的組胺酸轉化成組胺。由於烹煮不能消除組胺，吃下這些魚類可能會引致食物中毒。
- 為防止魚類(尤其是鯖科魚類)腐壞，冰鮮魚類應貯存在攝氏四度或以下，而冷藏魚類則貯存在攝氏零下十八度或以下。

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。
 - 業界應根據《食物安全條例》規定，須備存為其供應食物和向其採購食物的商號的交易紀錄。在有需要時（如發生重大食物事故）必須於指定時間內（短至24小時）提供予食物環境衛生署署長查閱。
 - 根據《食物安全條例》登記之食物進口商／食物分銷商，在登記時須提供聯絡人資料及緊急聯絡電話號碼，以便緊急時聯絡。另外，條例又規定，登記食物進口商／食物分銷商如在其登記申請或登記續期申請中提供的資料有所變更，須在該項變更發生後30天內，將該項變更以書面通知食物環境衛生署署長。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。