

# 2014年11月份食品安全报告

食物环境卫生署  
食物安全中心

2014年12月

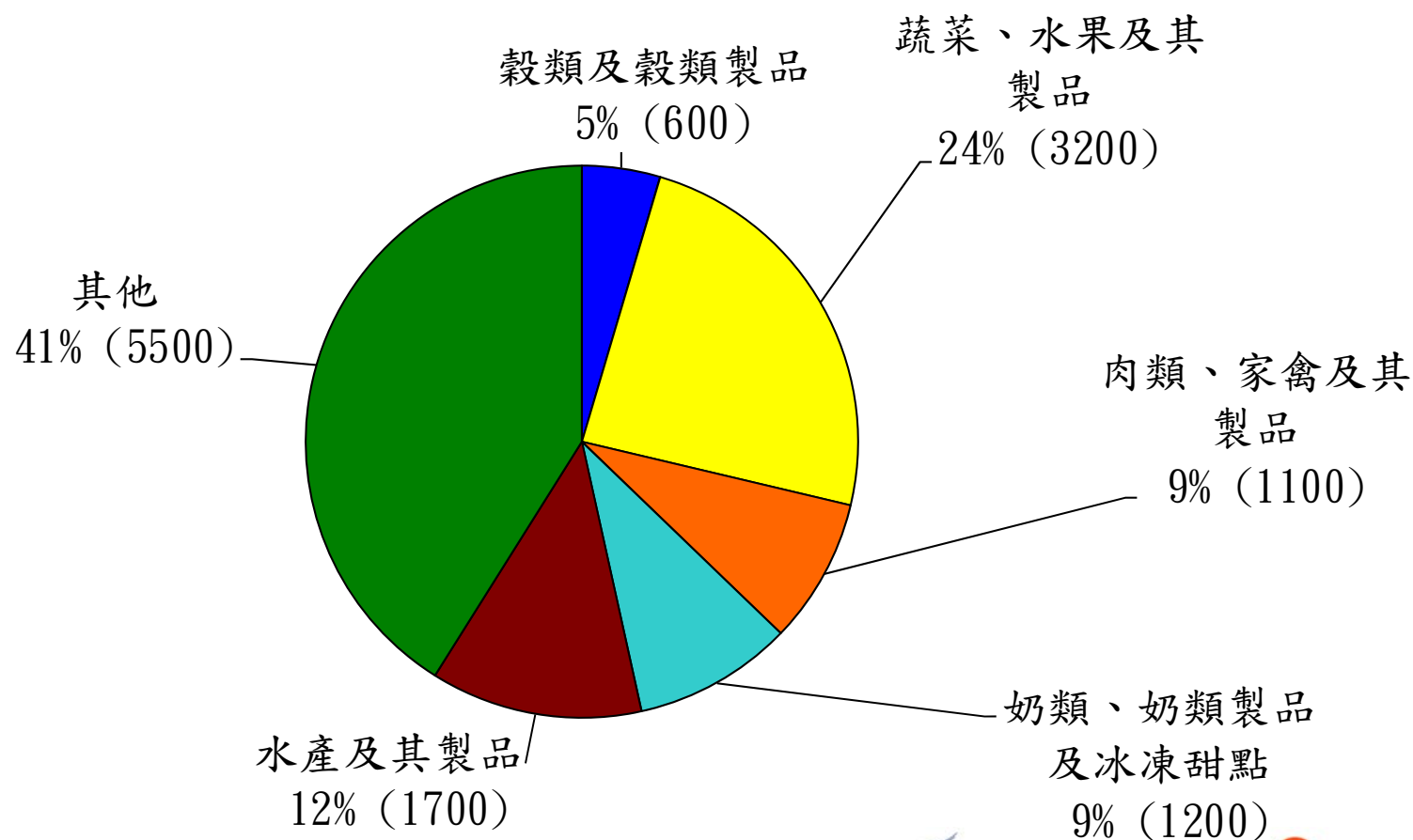


# 引言

- 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11月期间完成的食品监察结果分析所作的报告。

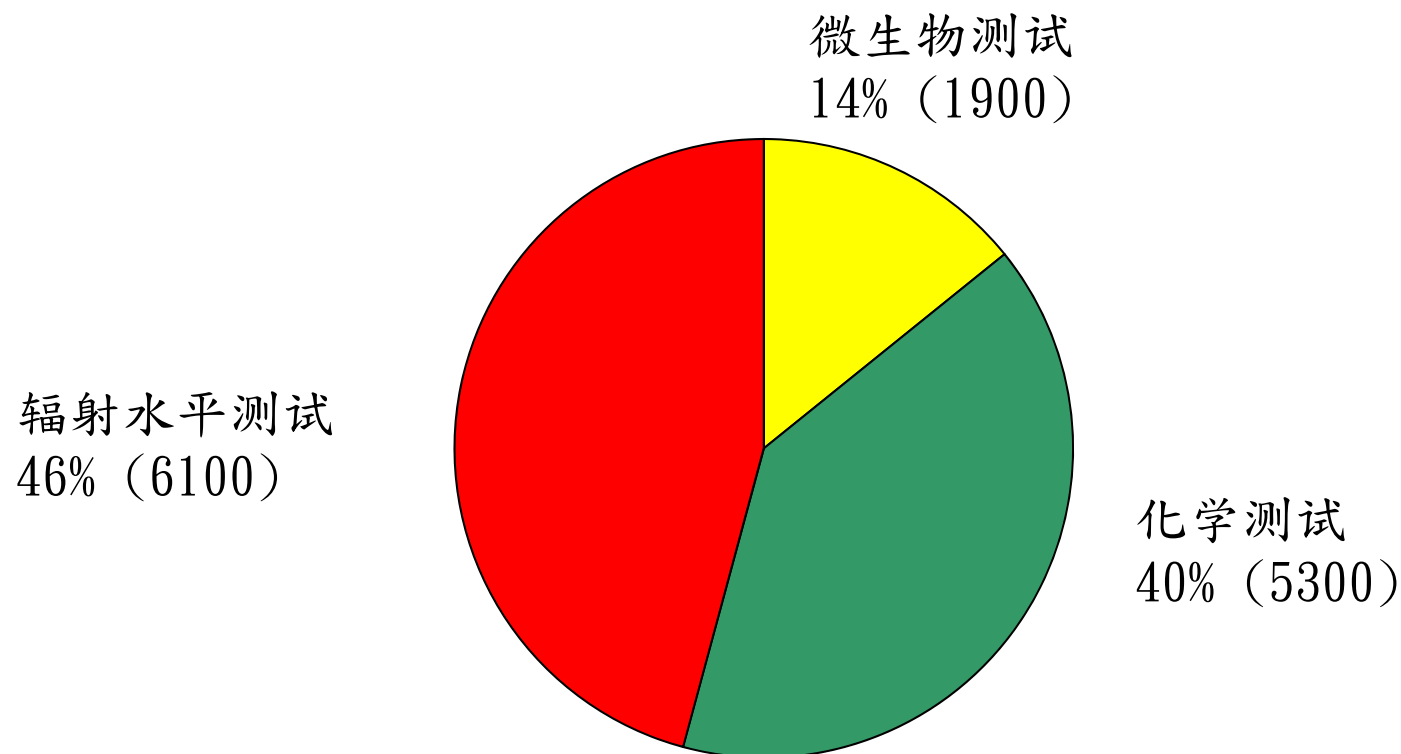
# 食物样本种类

- 约13300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。

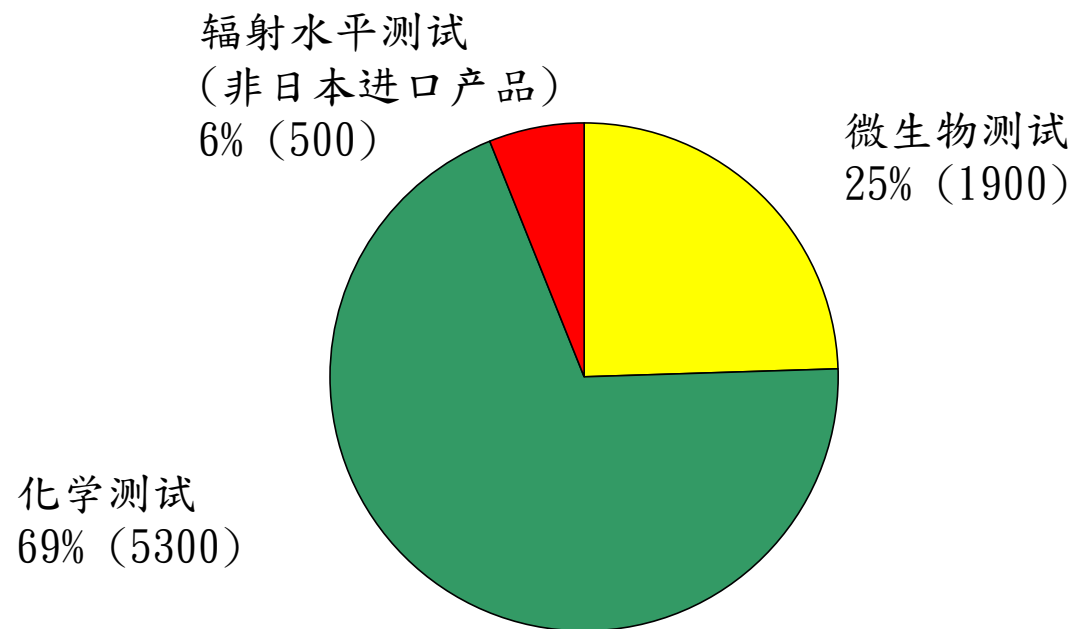
# 测试类别



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)

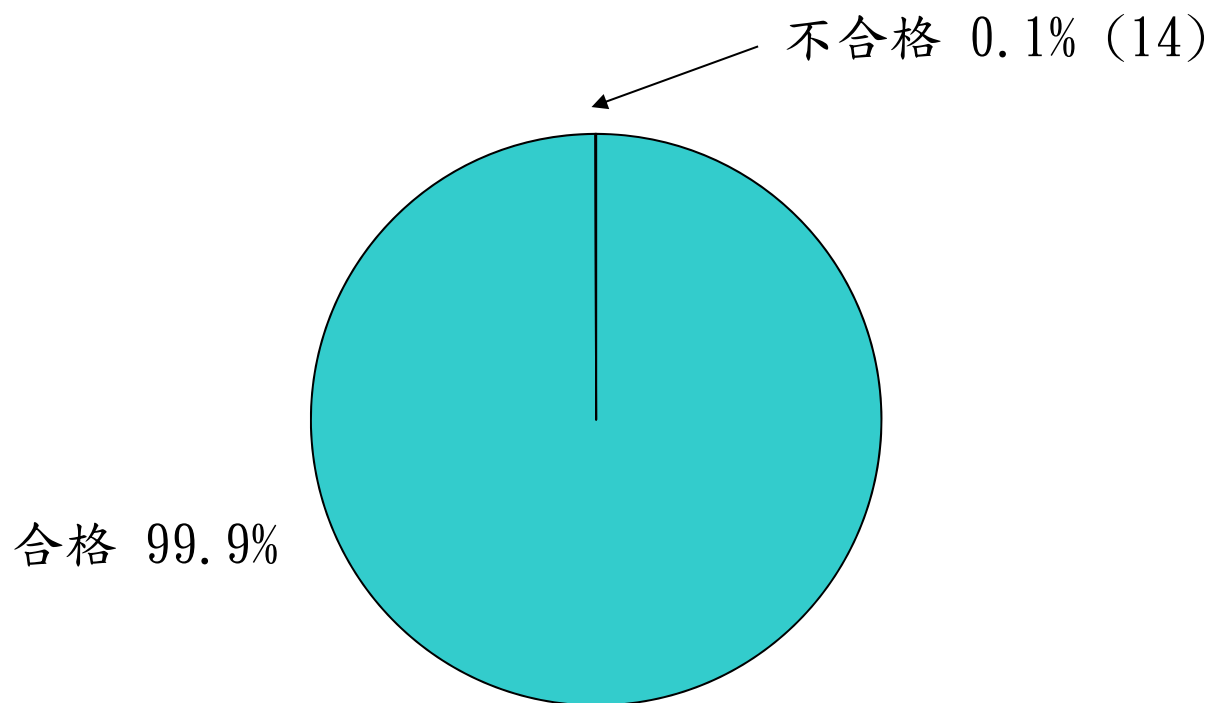
- 因应日本福岛核电站事故，中心从2011年3月中旬开始对从日本进口本港的食品加强监察，进行辐射水平测试。2014年11月期间完成约5600个样本检测，结果全属满意。
- 除此以外，其余食品监察样本测试类别分布如下：



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14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	3200	6
肉類、家禽及其製品	1100	4
水產及其製品	1700	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1200	3
穀類及穀類製品	600	0
其他	5500	1
合計	13300	14

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3200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



- 整体合格率为99.8%。除早前已公布的六个蔬菜样本的除害剂残余超出法例标准外，其余样本结果合格。



## (二) 肉类、家禽及其制品

- 约1100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99.6%。除十一月已公布四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1700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
- 全部结果合格。



## (四)奶类、奶类制品及冰冻甜点

- 约1200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99.8%。除十一月已公布一款榴莲雪糕总含菌量及大肠菌群含量超出法例上限外，两个预先包装冰冻甜点样本含未有标示甜味剂。



## (四)奶类、奶类制品及冰冻甜点(续)

### 食物标签

- 两个不合格样本为：

樣本	不合格項目	注釋
兩個預先包裝冰凍甜點樣本	食物標籤	食物標籤未有標示醋磺內酯鉀。(一)

(一) 根据《食物及药物(成分组合及卷标)规例》(第132W章)规定,预先包装食物售必须标示所含的添加剂。

### 其他测试

- 其余作其他测试的样本,全部结果合格。

## (五) 谷類及谷類製品

- 约600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
- 全部结果合格。





## (六)其他食物

- 约5500个食物样本，种类包括：

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	

- 整体合格率为99.9%。除十一月已公布一个猪油样本过氧化值超出标准外，其余样本结果合格。

# 跟进工作

- 警告涉事商户有关化验结果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；

# 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。
- 消费者应光顾可靠的商铺及保持均衡饮食，以减低风险。