

2010年食物監察計劃 全年總結

食物環境衛生署
食物安全中心



2010年食品監察計劃

- 食物安全中心(中心)採用世界衛生組織所倡導的「從農場到餐桌」機制，保障香港的食物安全。中心推行了不同的措施，保障食物安全，其中的食物監察計劃是找出潛在的食物風險和監察食物安全水平的必備方法。
- 中心在進口、批發和零售層面抽取各種食物樣本進行微生物及化學測試，以確保出售的食物適宜供人食用及符合法例要求。
- 中心採取三個層面的食品監察策略，包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查。

日常食品監察

- 日常食品監察包括各樣主要食品種類，例如：蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。
- 測試類別：
 - 微生物測試包括測度細菌及病毒
 - 化學測試則包括化驗食物添加劑、污染物及天然毒素等
- 中心將所有的監察結果發表在每月一期的「食物安全報告」內，並以易於使用的方式載於中心的網頁。在作出公布時，中心向消費者提供建議，以減低他們受到有問題食物影響的風險。

專項食品調查

- 在2010年，中心進行並公布了多項專項食品調查，包括：
 - 「嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌含量情況」
 - 「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」
 - 「需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況」
 - 「飯盒含致病菌的情況」
 - 「肉類中的二氧化硫」（共兩期）



專項食品調查(續)



- ❑ 「白飯魚含有甲醛的情況」
- ❑ 「中式冷盤食物的微生物含量情況」
- ❑ 「瓶裝水的微生物含量情況」
- ❑ 「蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅」
- ❑ 「肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽」
- ❑ 「醃製水果及蔬菜中的防腐劑」



時令食品調查

- 中心繼續監察及評估適逢節日及時令季節時，特別受廣泛市民歡迎的食品的安全情況。完成的調查包括：

- 「賀年食品」
- 「粽子」
- 「月餅」
- 「大閘蟹」
- 「盆菜中的微生物含量情況」



普及食品專題調查

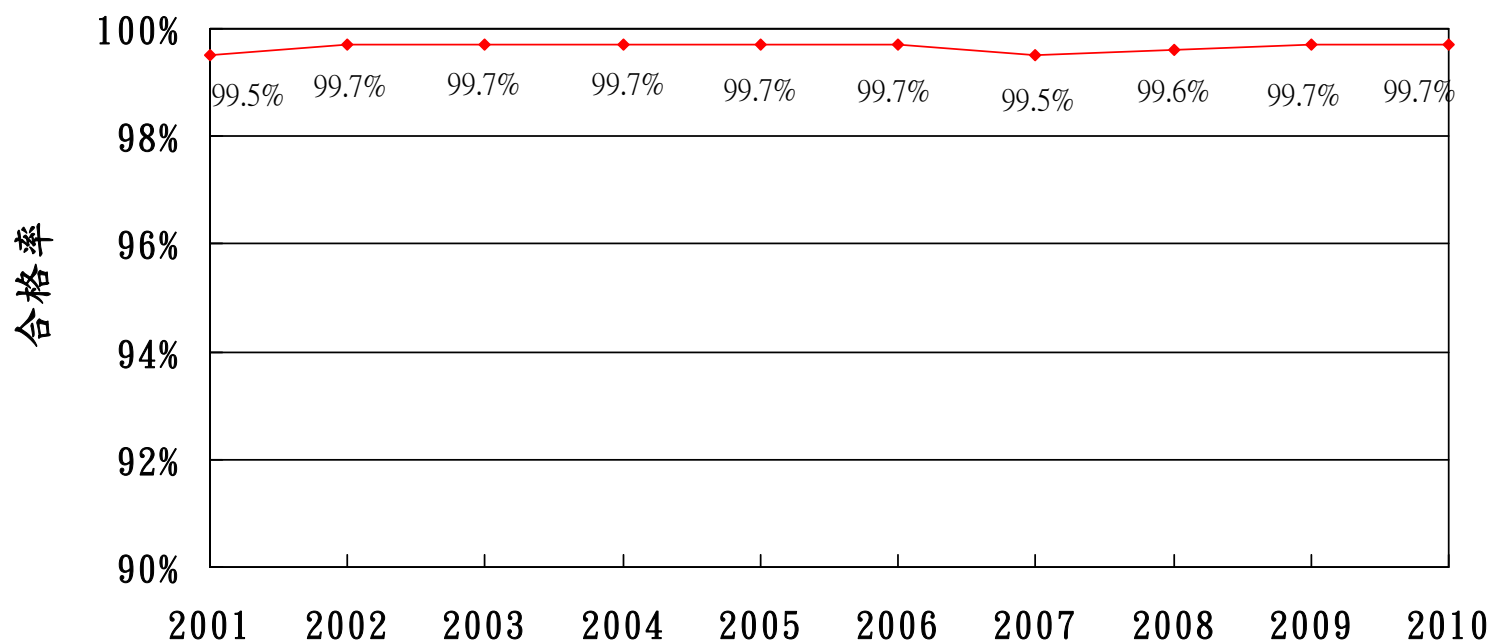
- 中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用的食品的安全情況，包括：
 - 「東南亞食品」
 - 「中國地方菜餚」 (共兩期)



整體結果

- 整體合格率为99.7%，與近年的情况相若。

食品監察整體合格率 (2001 - 2010)



整體結果(續)

- 全年共164個不合格樣本，不同食物種類的結果如下：

食物種類	樣本數目*	不合格樣本	合格率
蔬菜、水果及其製品	25100	25	99.9%
肉類、家禽及其製品	5900	27	99.5%
水產及其製品	5800	41	99.3%
奶類、奶類製品及冰凍甜點	10700	49	99.5%
穀類及穀類製品	1900	1	99.9%
其他	13600	21	99.8%
合計	63000	164	99.7%

*註：樣本數目為約數

整體結果(續)

■ 不合格樣本的主要問題：

食物種類	不合格樣本數目	主要問題（涉及樣本數目）
蔬菜、水果及其製品	25	防腐劑(12)、金屬雜質(10)、致病原(2)、染色料(1)
肉類、家禽及其製品	27	鮮肉中含二氧化硫(17)、獸藥殘餘(5)、致病原(2)、染色料(2)、防腐劑(1)
水產及其製品	41	獸藥殘餘(15)、金屬雜質(13)、致病原(6)、防腐劑(4)、毒素(2)、生蠔含諾沃克病毒基因(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	49	衛生指標(48)、致病原(1)
穀類及穀類製品	1	防腐劑(1)
其他	21	致病原(11)、防腐劑(6)、染色料(3)、獸藥殘餘(1)

整體結果(續)

- 就不合格樣本而言，大部份情況並不嚴重，對普遍市民的健康不會造成不良影響。
- 當中不合格樣本重點如下：
 - 魚類含獸藥殘餘「孔雀石綠」
 - 水產及蔬菜含金屬雜質
 - 貝類與麻痹性貝類中毒
 - 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題

魚類含獸藥殘餘「孔雀石綠」

- 在2010年化驗的超過1000個水產及其製品樣本中，有12個魚類樣本驗出含有孔雀石綠。但根據問題魚類樣本中驗出的殘餘含量，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。
- 孔雀石綠在魚類中可作抗真菌治病。有動物實驗顯示，長期攝取孔雀石綠可引致肝臟受損、貧血及影響胎兒生長。自2005年8月修訂法例後，所有在本港出售的食物不得含有孔雀石綠。
- 中心已向涉事商販發出警告信，要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品，並提醒他們向可靠來源採購食物配料，以確保食物符合本港規定。中心會繼續加強對魚類含孔雀石綠的監控，包括抽取樣本作化驗。

水產及蔬菜含金屬雜質

- 中心在2010年亦發現有水產及蔬菜樣本含有超出法例標準的金屬雜質，舉例來說，大型捕獵魚(如劍魚)含有過量的汞(俗稱水銀)、雙貝類(如扇貝)、甲殼類(如蟹)及蔬菜(如西洋菜)含有過量的鎘。
- 就樣本被檢出同等水平的金屬雜質，在正常食用情況下，不會對健康造成即時危害，但長期攝入不排除有機會損害器官，尤其是胎兒和幼童等易受影響的群組。
- 由於食物中的金屬污染物主要來自環境，較有效的監管做法是從源頭規控。中心已追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當局跟進。中心亦已向涉事商販發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品，並提醒市民保持均衡飲食，進食不同種類的食品，以減低食物風險。

貝類與麻痹性貝類中毒

- 食物監察計劃在2010年1月及5月也發現含有麻痹性貝類毒素的不合格樣本。就這些不合格樣本而言，中心已向涉事商販發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食、品、抽取跟進樣本及盡量追查食物來源和分銷情況。中心並已評估有關不合格樣本對市民健康的風險、適時公布結果及提醒市民不要進食有關不合格食物。

進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題

- 中心在進口層面抽取進口奶類製品及冰凍甜點樣本作化驗，尤其是首次進口本港的奶類製品及冰凍甜點，必須通過扣檢才可進入市面出售。
- 中心在2010年循此途徑驗出進口奶類製品或冰凍甜點樣本的衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準，有關批次已全數被封存及銷毀或運回來源地，沒有流入零售市場。
- 中心亦即時向涉事入口商發出警告信，以及通知出口國家有關當局作跟進，該等有問題產品已被暫禁輸港，直至中心收到生產商/製造商滿意的調查結果。

總結

- 整體而言，計劃內食物檢測的合格率維持超過99%。
- 對個別檢出有問題的食品，中心已採取迅速及有效的跟進行動，以保障市民的健康。
- 中心會繼續考量本地及國際間的食物安全事宜，以風險為本的原則定期檢討食物監察計劃。