

2011年食物監察計劃 全年總結

食物環境衛生署
食物安全中心



2011年食品監察計劃

- 食物安全中心(中心)採用世界衛生組織倡導的「從農場到餐桌」策略，保障香港的食物安全。源頭管制工作包括只容許經審核檢查的認可農場／加工廠種植或生產的食物供港，以及規定某些食用動物和食品須附有衛生證明書等。在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃是保障食物安全的重要一環。
- 食物監察計劃監察出售食物，確保這些食物符合法例規定和適宜供人食用。食物樣本分別從進口、批發和零售層面抽取，進行微生物、化學及輻射水平測試。
- 中心採取三方面的食品監察策略，包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查。另外，中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用食品的安全情況。

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：
 - 微生物測試包括致病菌及總含菌量等
 - 化學測試包括化驗食物添加劑、污染物及天然毒素等
 - 輻射水平測試
- 中心每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有監察結果。報告會透過新聞公報發布，並會在中心網頁以簡潔易讀的方式發放。除了公布結果外，中心還會向消費者提供建議，以盡量減低問題食品構成的健康風險。

專項食品調查

- 在2011年，中心進行並公布了多項專項食品調查，包括：
 - 肉類中的二氧化硫(共兩期)
 - 飯盒含致病菌的情況
 - 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
 - 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



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安全情況。完成的調查包括：

- 賀年食品
- 粽子
- 月餅
- 大閘蟹
- 盆菜含微生物的情況



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：

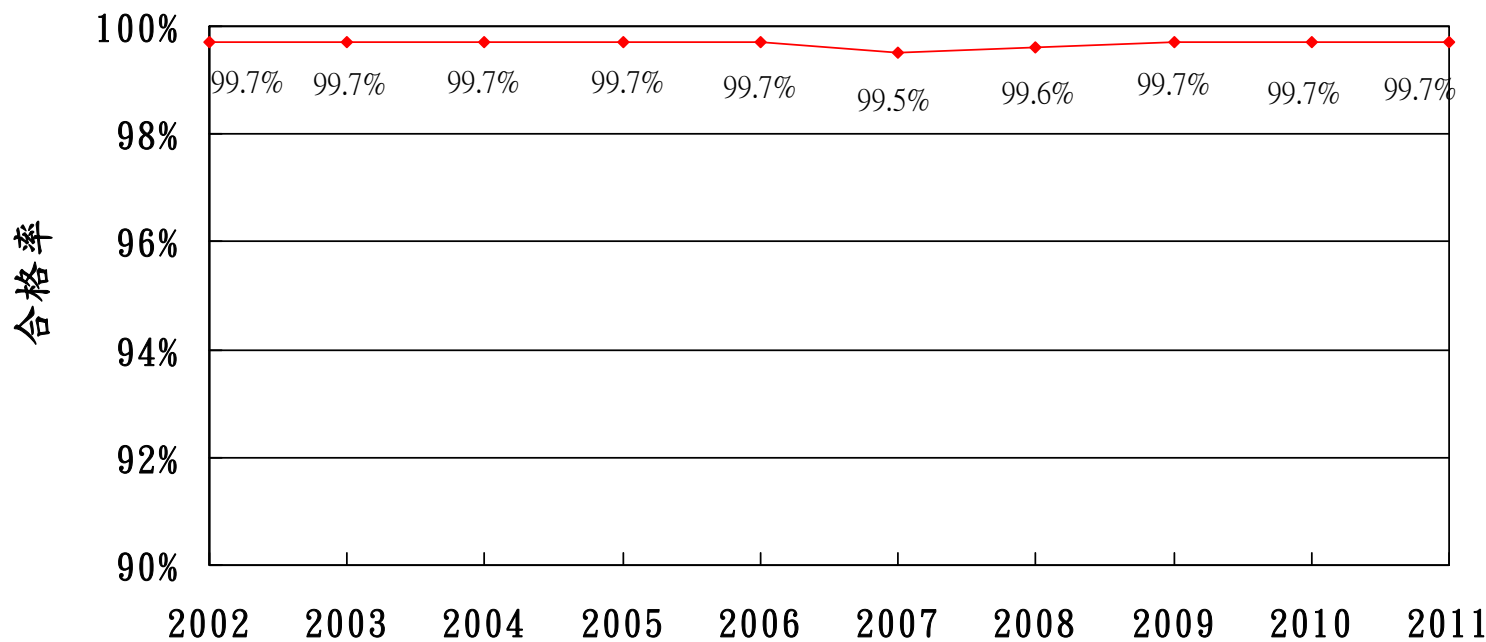
- 火鍋湯底
- 素菜
- 港式茶餐廳



整體合格率

- 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 (2002 - 2011)



不同食物種類的結果

- 除了就日本福島核電站事故所抽取作輻射水平檢測的日本進口食品外，中心在2011年共檢測約64900個樣本，當中174個樣本不合格。

食物種類	樣本數目*	不合格樣本	合格率
蔬菜、水果及其製品	27000	20	99.9%
肉類、家禽及其製品	6000	25	99.6%
水產及其製品	6500	19	99.7%
奶類、奶類製品及冰凍甜點	8000	39	99.5%
穀類及穀類製品	1300	3	99.8%
其他	16200	68	99.6%
合計	64900	174	99.7%

* 註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

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	20	金屬雜質(11)、防腐劑(4)、致病原(3)、除害劑(2)
肉類、家禽及其製品	25	鮮肉中含二氧化硫(14)、獸藥殘餘(7)、防腐劑(3)、致病原(1)
水產及其製品	19	金屬雜質(6)、獸藥殘餘(6)、防腐劑(4)、毒素(2)、染色料(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	39	衛生指標(37)、防腐劑(1)、致病原(1)
穀類及穀類製品	3	金屬雜質(3)
其他	68	塑化劑(49)、致病原(9)、防腐劑(7)、毒素(2)、染色料(1)

不合格樣本的主要問題 (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。
- 當中較受關注的事件和情況有：
 - 台灣塑化劑污染食品事故
 - 蔬菜及穀類製品含過量的金屬雜質「鎘」
 - 肉類含防腐劑「二氧化硫」
 - 肉類及水產含獸藥殘餘
 - 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題

台灣塑化劑污染食品事故

- 自2011年5月底台灣發生塑化劑污染食品事故後，中心加強對運動飲品、果汁、茶飲料、果醬和果漿，以及膠囊、錠狀或粉狀食品的檢測，並採取措施，確保受塑化劑污染的產品不會流入市面。
- 鑒於台灣有關當局在2011年8月初宣布事故已受控制，而中心自8月底後亦再沒有發現塑化劑檢測不合格的情況，因此，由10月3日開始，中心將原以針對形式進行的塑化劑檢測，納入恆常的食物監察計劃內，以持續保障食物安全。
- 截至2011年12月底，中心共抽取約1100個樣本作塑化劑檢測，當中49個樣本不合格，整體合格率為95.6%。不合格的樣本包括運動飲品、果汁、茶飲料、果漿及其他食品，例如即食麵及果凍等。

台灣塑化劑污染食品事故(續)

- 不合格樣本的結果已即時公布，而有關的產品亦已即時停售。
- 另外，食物環境衛生署(食環署)根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第78B條發出共六項命令，以禁止在香港輸入及供應受塑化劑污染並可能對健康構成風險的食品，和指示回收該等食品。

蔬菜及穀類製品含過量的金屬雜質

「鎘」

- 中心在2011年多次發現有蔬菜(例如菠菜、潺菜)及穀類製品(例如米粉、麥片)樣本含有超出法例標準的金屬雜質「鎘」。
- 但就樣本被檢出同等水平的鎘，在正常情況下，食用有關食品不會對健康造成不良影響。
- 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。因此，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。
- 中心亦已向涉事商戶發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。

肉類含防腐劑「二氧化硫」

- 中心在2011年繼續加強對肉類含防腐劑「二氧化硫」的監控，包括從各新鮮糧食店及街市肉檔抽取超過350個牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗，當中共14個鮮肉樣本被驗出含有二氧化硫。
- 根據《食物內防腐劑規例》（第132章附屬法例），售賣含有二氧化硫的新鮮、冷凍或冷藏肉類即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。食環署會按違例記分機制對有關持牌人暫時吊銷或取消其牌照。違例者如屬公眾街市檔戶，食環署亦可終止該攤檔租約。
- 中心已即時向有關商戶發出警告信，並抽取跟進樣本監察其改善的情況。如有足夠證據，便會提出檢控。

肉類及水產含獸藥殘餘

- 中心在2011年所抽查的肉類及水產樣本中，有13個不合格樣本涉及非准許或過量的獸藥殘餘。當中有三個魚類樣本含孔雀石綠，其餘十個樣本(例如冷藏乳豬、大閘蟹、蝦乾)含硝基呋喃類、氯霉素等殘餘抗生素。
- 但就樣本被檢出同等水平的殘餘含量，在正常情況下，食用有關食品不會對健康造成不良影響。
- 中心已採取跟進行動，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。中心會繼續加強對肉類及水產含獸藥殘餘的監控，並抽取樣本作化驗。

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2011年循此途徑驗出6批共32個進口奶類製品或冰凍甜點樣本的衛生情況指標(總含菌量、大腸菌群含量或菌落計數)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，沒有流入市面。
- 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或製造商滿意的調查結果。

給業界的建議

- 食物製造商和進口商應向可靠來源採購食物配料，並確保食物符合本港規定。
- 在鮮肉樣本中檢出法例不允許使用的防腐劑，是2011年度監察結果的主要問題之一，亦有其他食物樣本被發現含法例不允許使用的染色料等添加劑。業界在配製食品時，必須符合優良製造規範及有關法例規定，亦須適當地貯存鮮肉。
- 至於有進口奶類製品及冰凍甜點樣本被發現衛生指標高出法定標準的情況，業界應向可靠的供應商採購食物，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 引入食物追蹤機制的《食物安全條例》現已生效，其寬限期於2012年1月31日結束。未有登記而經營食物進口或分銷業務，以及沒有備存紀錄均屬違法。

給業界的建議(續)

- 另外，個別即食食物樣本被檢出含有致病原方面，業界在處理食物時必須遵守衛生守則，尤其要注意適當儲存食物的時間及溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)，並將生的食物與即食食物分開。
- 業界應不時留意中心發放的資訊，例如透過中心的網頁、食物警報、刊物、函件及業界諮詢論壇等以獲悉有關食物安全的最新情況。

給消費者的建議

- 對於個別食物樣本含有超標/法例不准使用的添加劑或獸藥殘餘的情況，大部份樣本的含量屬於低，對健康不會造成不良影響。然而，消費者應保持均衡飲食，避免因偏食而過量攝取某些有害物質。
- 就有關鮮肉樣本被檢出二氧化硫的含量，在一般食用情況下，不會對健康造成不良影響。二氧化硫是一種低毒性的食物防腐劑，可溶於水中，清洗和烹煮可除去食物中大部分的二氧化硫。消費者應向可靠的街市檔或新鮮糧食店購買肉類，並切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 就有關蔬菜樣本被檢出過量的金屬雜質「鎘」，含量均屬於低，消費者只要將蔬菜徹底清洗，便可把依附在蔬菜表面的鎘清除。

給消費者的建議(續)

- 另外，有個別魚類樣本含有超標的金屬雜質「汞」（水銀），消費者應適量進食不同種類的魚，而孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的羣組，在選擇魚類食物時應加倍小心，宜避免進食體型較大的捕獵性魚類。
- 中心亦曾在牛腩魚蛋河、叉燒飯及牛腩檬粉等混合食品樣本檢出含致病原，消費者應光顧持牌食肆，並注意其衛生情況；購買外賣食品後，如非即時食用，應存放於適當溫度（攝氏4度或以下；攝氏60度以上），以免細菌繁殖。

總結

- 2011年進行的食物監察計劃顯示，在本港出售的食物的整體合格率維持於高水平，與近年情況相若。
- 對個別檢出有問題的食品，中心已採取迅速及有效的風險管理行動，以保障市民的健康。

2012年食品監察計劃

- 中心於2012年會繼續採取日常食品監察、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、化學及輻射水平測試。
- 在策劃食品監察計劃時，中心會考慮不同元素，包括市民的食用量、食物的風險、以往的監察數據及本地和海外發生的食物事故。在2012年的監察計劃，中心除了會針對2011年的一些違規情況，如肉類含有禁用的二氧化硫及蔬菜金屬雜質超標，亦會繼續進行各項專項及時令食品調查。另外，中心會對市民關注的項目，如日本食品及市民常吃的食物，包括三文治及沙律等進行專項調查。
- 中心亦會因應最新的法例修訂及發展，例如建議在《公眾衛生及市政條例》（第132章）下制定的食物中殘餘除害劑規例，進行相應的食品監察。

2012年食品監察計劃(續)

- 中心會繼續透過不同渠道，適時地公布食品監察的結果，讓消費者可掌握有關食物安全最新的資訊。中心並會密切留意各地有關食物安全的最新情況，適切地調節監察計劃。