

# 2013年食物監察計劃 全年總結

食物環境衛生署  
食物安全中心



# 2013年食物監察計劃

- 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2013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(共三期)
  - 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
  - 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況
  - 中式冷盤食物的微生物含量情況



# 專項食品調查(續)

- ❑ 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
- ❑ 冷藏即食食品含李斯特菌情況
- ❑ 食用油



# 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





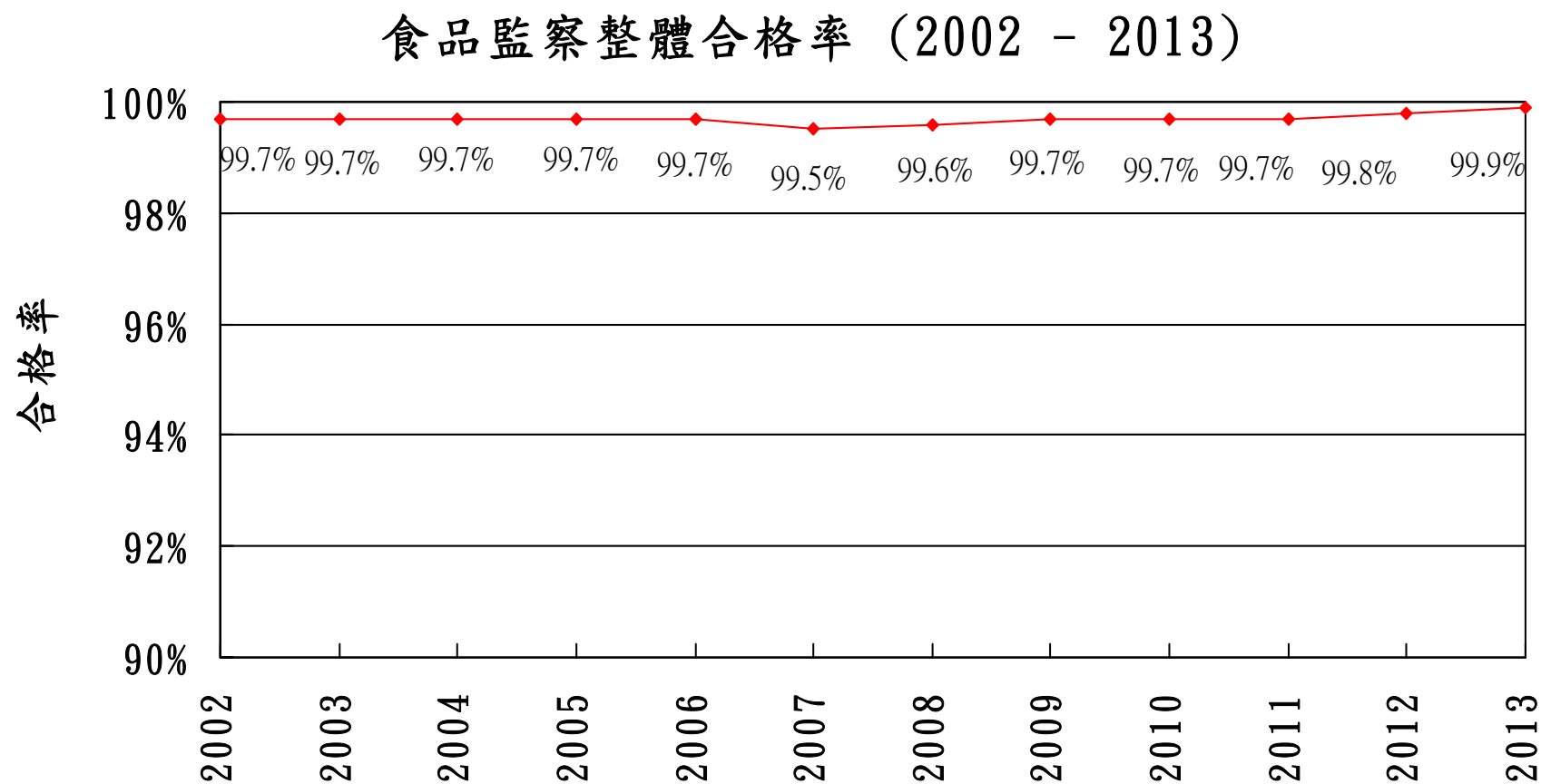
# 普及食品專題調查

- 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：
  - 堅果與種子



# 整體合格率

- 整體合格率为99.9%，與近年的情况相若。





# 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2013年共檢測約64600個樣本，當中57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	8	99.9%
肉類、家禽及其製品	6600	4	99.9%
水產及其製品	6500	7	99.9%
奶類、奶類製品及冰凍甜點	8000	24	99.7%
穀類及穀類製品	1400	1	99.9%
其他	15200	13	99.9%
合計	64600	57	99.9%

\* 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	8	金屬雜質(3)、防腐劑(3)、除害劑(2)
肉類、家禽及其製品	4	防腐劑(3)、獸藥殘餘(1)
水產及其製品	7	金屬雜質(3)、致病原(2)、防腐劑(1)、獸藥殘餘(1)
奶類、奶類製品及 冰凍甜點	24	衛生指標(24)
穀類及穀類製品	1	金屬雜質(1)
其他	13	致病原(5)、染色料(5)、防腐劑(3)

# 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：
  - 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生指標問題
  - 鮮肉和乾製食品中的防腐劑
  - 蔬菜及水產食品含過量的金屬雜質
  - 涉及冷盤和蠔的致病原

# 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生指標問題

- 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2013年循此途徑驗出6批共16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，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。

# 鮮肉和乾製食品中的防腐劑

- 中心監察結果顯示在2013年較常驗出超出法例標準防腐劑的食物為鮮肉及乾製食品(如竹笙、雪耳或糖蓮子、八仙果等)。但就樣本被檢出同等水平的防腐劑，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。
- 根據《食物內防腐劑規例》(第132章附屬法例)，如售賣食品中含有超過法例訂明水平的防腐劑即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。對於有商戶售賣摻雜了二氧化硫的鮮肉，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。

# 蔬菜及水產食品含過量的金屬雜質

- 中心在2013年繼續發現有蔬菜(包括枸杞菜、小棠菜苗及香芹)及水產食品(例如銀鱈魚、冷藏魚柳)樣本分別含有超出法例標準的金屬雜質「鎘」和「汞」。除長期食用兩個被驗出汞的冷藏魚柳不排除有機會損害器官外(尤其是孕婦、胎兒和幼童等易受影響的群組),就其他被檢出鎘或汞的樣本,在正常食用情況下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。



## 涉及冷盤和蠔的致病原

- 2013年度監察計劃的致病原化驗不合格的報告中，超過70%個案涉及冷盤食品(沙門氏菌和臘樣芽孢桿菌)或未經烹煮的生蠔(諾如病毒)。
- 由於冷盤食物或會預先配製，並在上桌前存放在室溫一段時間，而進食前一般不會翻熱，這些因素有機會影響有關食物的安全和衛生質素。另一方面，生蠔被認為是在香港最常見引起諾如病毒食物中毒事故爆發的食物。
- 中心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。若問題涉及源頭規控，中心亦已通知有關產地的當局跟進。

# 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。並應遵從《食物安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。
- 另外，就個別即食食物樣本被檢出含有致病原，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。業界只應向可靠的來源採購專供生吃的蠔及雙貝類海產，並應妥善處理，以減低受污染的風險。
- 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，以免因偏食而過量攝取某些有害物質。
- 就有關蔬菜樣本被檢出過量的金屬雜質「鎘」，含量均屬於低，消費者只要在烹煮蔬菜前應用清水浸透和徹底洗淨蔬菜，便可把黏附在蔬菜表面的雜質清除。
- 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。

## 給消費者的建議(續)

- 就中心數度在中式冷盤和生蠔等樣本檢出致病原，消費者應光顧持牌或領有相關許可證的食肆，並注意其衛生情況。
- 市民應注意蠔因為其生長情況而較易受病原體(包括諾如病毒)污染，目前亦沒有萬無一失的方法，可以保證吃生蠔是絕對安全的。假如進食了受病原體污染的生蠔，可引致食物中毒，危害健康。
- 由於單靠肉眼並不能分辨蠔體是否載有病毒或細菌，進食生蠔或未經徹底煮熟的蠔存在一定風險，可引致食物中毒。尤其高風險人士(例如幼童、長者、孕婦和免疫力較弱的人等)應避免進食生的或未經徹底煮熟的貝類海產(包括蠔)。徹底煮熟貝類海產後才進食，是減低從食物感染諾如病毒等病原體的有效方法。

# 總結

- 2013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。

# 2014年食品監察計劃

- 中心於2014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2014年的監察計劃，中心除了會針對2013年的一些違規情況，如食物含有過量的防腐劑及蔬菜/水產金屬雜質超標，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，如火鍋食物的安全等進行專題調查。
- 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。