

2007年第一期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年4月

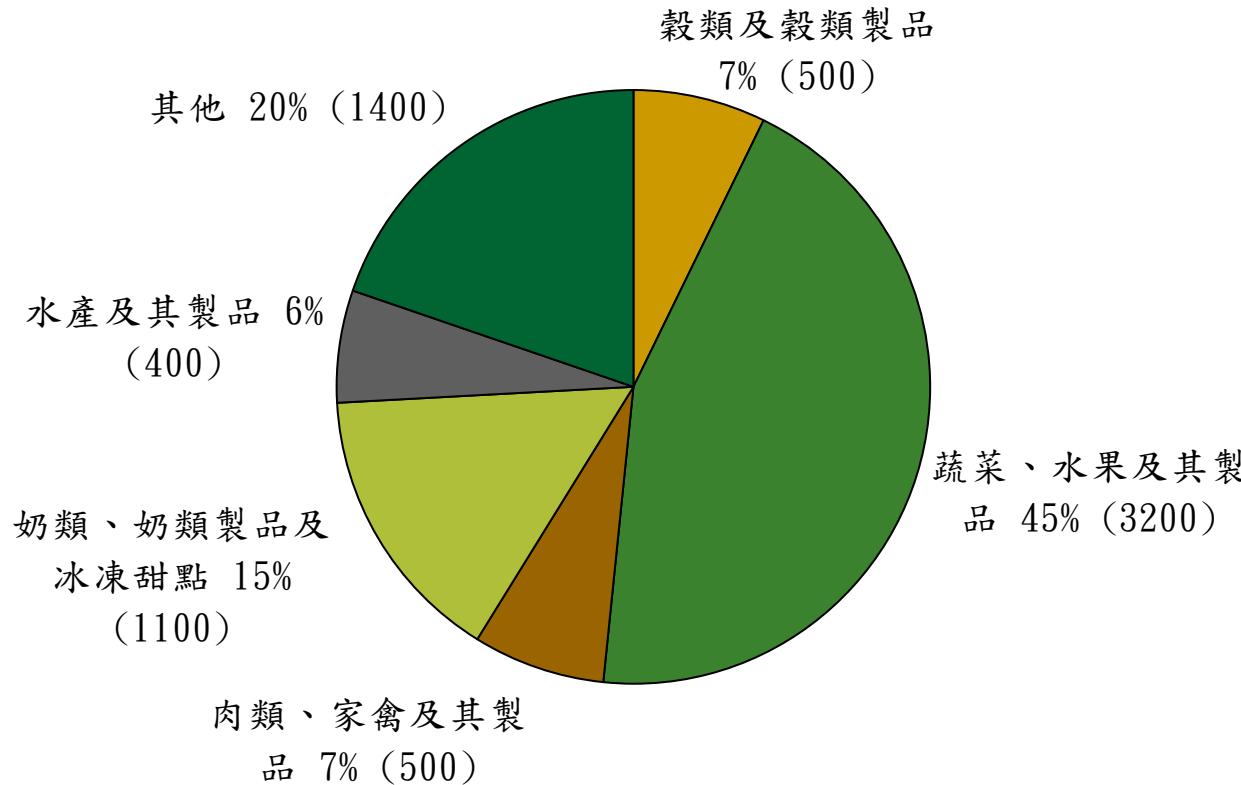


引言

- 透過現行的食品監察計劃，食物安全中心(中心)會在入口、批發和零售層面抽取食物樣本作微生物含量測試及化學測試。
- 除恆常食品監察外，中心自今年起將會因應國際趨勢，加強專項食品調查和時令食品調查。
- 以下是中心根據今年一至二月間完成的食品監察分析所作的報告。

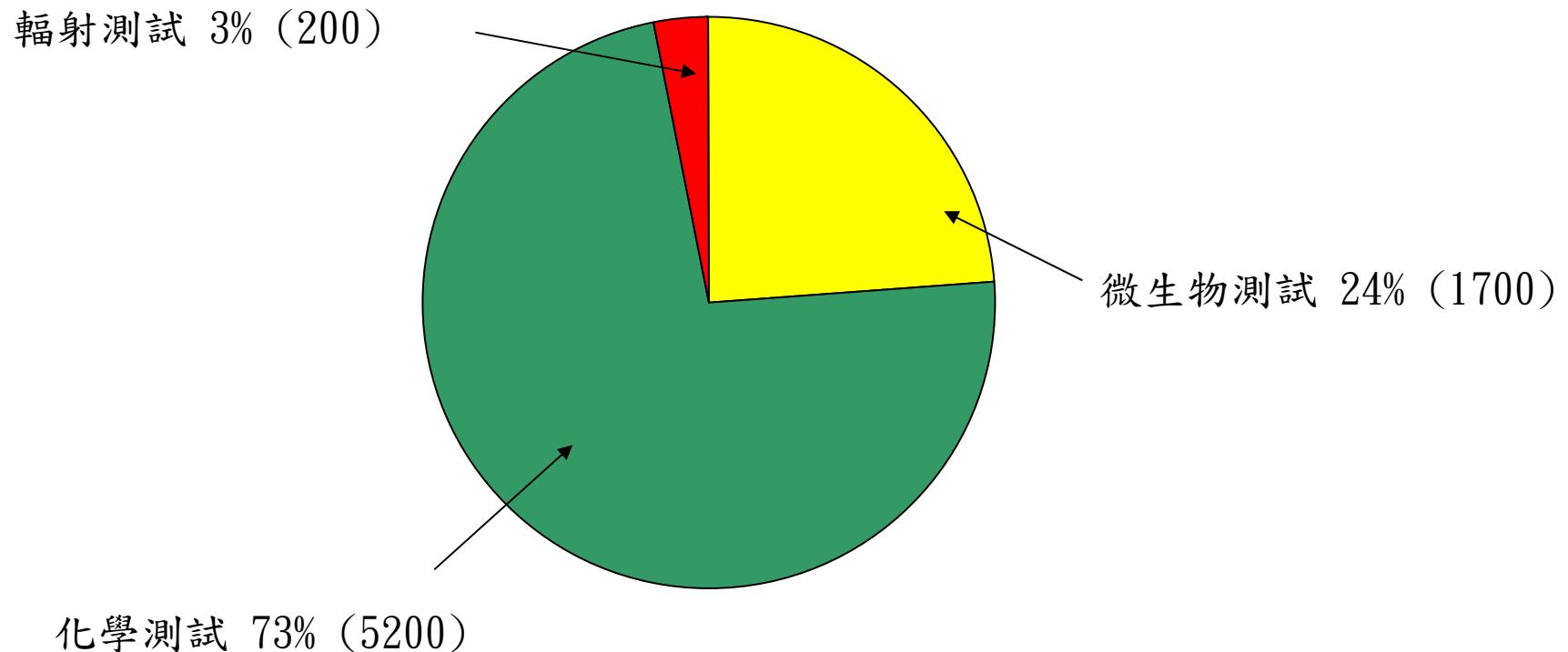
食物樣本種類

- 共7100個包括多種不同類別的食物樣本



註: 括號中為樣本約數

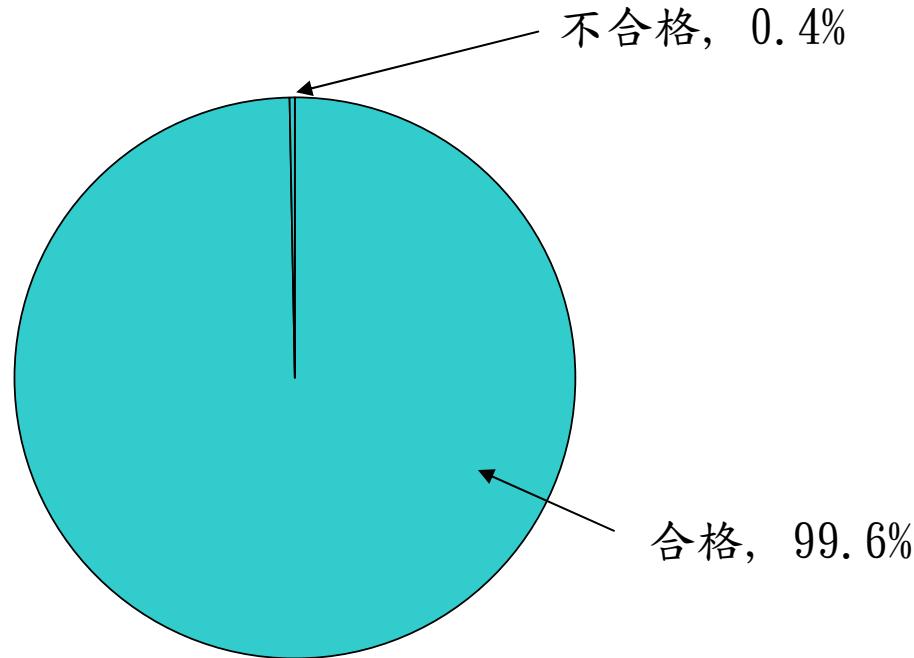
測試類別



註: 括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率為99.6 %。
- 共有28個樣本不合格。



不合格樣本

- 28個不合格樣本中，17個為已公布的測試結果(包括14個賀年食品和3個多寶魚樣本)。
- 其餘的11個樣本為：

蔬菜、水果及其製品	青豆 葱 提子乾	2 1 1
肉類、家禽及其製品	牛肉 榨菜腎片	1 1
水產及其製品	蝦	1
穀類及穀類製品	海苔海鮮湯河粉	1
其他	香脆麵條 咖喱油 鍋貼	1 1 1

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約3200個樣本，整體合格率為99.6%。
- 測試項目包括
 - 微生物測試
 - 化學測試
 - 四大類逾一百種除害劑包括：
 - 有機氯類(如「滴滴涕」、「六六六」)
 - 有機磷類(如甲胺磷、水胺硫磷)
 - 氨基甲酯類(如「克百威」)
 - 擬除蟲菊酯類
 - 金屬雜質(包括鎘、砷及鉛)
 - 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
 - 染色料
 - 甜味劑

(一) 蔬菜、水果及其製品

除害劑

- 在12(0.4%)個樣本中發現含有除害劑，當中只有一個的含量不合格。

金屬雜質

- 所有進行金屬雜質測試的樣本均屬滿意。

染色料

- 中心有抽取蕃薯樣本作染色料測試，全部結果均屬滿意。

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 除9個已於較早前公布的不合格賀年食品樣本外，另外4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1 個葱	甲胺磷（除害劑）	百萬分之11 ^(一)
2 個青豆	亮藍FCF及酒石黃(染色料)	被檢出 ^(二)
1 個提子乾	二氧化硫（防腐劑）	百萬分之2300 ^(三)

(一)含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)該兩種染色料在一些食物內是准許使用，只是不能添加在新鮮蔬菜中。

(三)一種常用的防腐劑，該含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約500個樣本，整體合格率為99.6%。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試(獸藥殘餘、防腐劑、染色料和其他食物添加劑)。
- 2個不合格的樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
新鮮牛肉	二氧化硫 (防腐劑)	百萬分之98 ^(一)
榨菜腎片	苯甲酸 (防腐劑)	百萬分之310 ^(二)

(一)一種常用的防腐劑，該含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)一種常用及毒性低的防腐劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 肉類、家禽及其製品

獸藥殘餘

- 全部獸藥殘餘測試結果均屬滿意，當中包括：
 - 抗生素(例如氯霉素)
 - 乙類促效劑（鹽酸克崙特羅）及
 - 人造激素。

致病原

- 全部測試致病原(如沙門氏菌、金黃葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和蠟樣芽胞桿菌等)的樣本，均屬滿意。

(三)水產及其製品

- 約400個樣本，整體合格率為99.1%。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試(獸藥殘餘、染色料、金屬雜質和防腐劑)。

獸藥殘餘

- 除3個已於較早前公布的不合格多寶魚樣本外，全部樣本均屬滿意。

金屬雜質

- 一個不合格的蝦樣本發現砷含量超標：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1 個蝦	砷(金屬雜質)	百萬分之20 ^(一)

(一)含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約1100個樣本，當中包括雪糕、芝士、乳酪、奶類及奶類製品等。
- 測試項目包括微生物測試(例如沙門氏菌和李斯特菌)和化學測試(防腐劑、染色料、甜味劑和其他)。
- 測試結果全部滿意。

(五) 穀類及穀類製品

- 約500個樣本，當中包括麵包、餅乾、飯及麵等。
- 整體合格率為99.8%。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
 - 甜味劑
 - 染色料
 - 除害劑
 - 防腐劑和
 - 其他

(五) 穀類及穀類製品

除害劑

- 測試結果全部滿意。

食物添加劑

- 一個不合格的樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
海苔海鮮湯河粉	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之340 ^(一)

(一) 一種常用及毒性低的防腐劑，但法例不準許用於河粉。

(六)其他食物

- 約1400個樣本，整體合格率為99.4%。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試。

調味料及醬油的染色料測試

- 測試結果(包括蘇丹紅)全部滿意。

(六)其他食物

- 除5個已於較早前公布的不合格賀年食品樣本外，另外3個為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
香脆麵條	甜菊糖甙(甜味劑)	被檢出 ^(一)
鍋貼	沙門氏菌(致病原)	在25克內被檢出 ^(二)
咖喱油	山梨酸 (防腐劑)	百萬分之680 ^(三)

(一)一種毒性低的甜味劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(二)沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

(三)一種常用及毒性低的防腐劑，該含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(七) 賀年食品

- 約600個樣本，整體合格率為97.7%。
- 樣本包括多種賀年食品(例如糕點、油器、中式糖菓、瓜子、齋菜、臘味、盆菜及茶葉等)。
- 化驗包括微生物測試(如引致食物中毒的致病菌)及化學測試(如防腐劑、染色料、金屬雜質及除害劑等。)

(七) 賀年食品

■ 共14個不合格樣本：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個蘿蔔糕	苯甲酸 (防腐劑)	百萬分之450 (一)
4個金針	二氧化硫 (防腐劑)	百萬分之3800 - 9500 (二)
2個竹笙	鎬(重金屬) 二氧化硫 (防腐劑)	百萬分之2.1 (三) 百萬分之3300 (二)
1個盆菜	產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和 蠟樣芽胞桿菌(致病原)	被檢出 (四)
6個中式糖果	二氧化硫 (防腐劑)	百萬分之680 - 2800 (五)

(一)一種常用及毒性低的防腐劑，但法例不準許用於蘿蔔糕。

(二)徹底把乾菜洗浸和煮熟，大部份的「二氧化硫」可在烹煮的過程中清除。

(三)含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(四)致病原可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

(五)一種常用的防腐劑，該含量屬於低，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(七) 賀年食品

蘇丹紅

- 沒有在樣本檢出蘇丹紅

除害劑

- 全部進行除害劑測試的茶葉樣本均屬滿意。

主要發現

- 是次不合格的食物樣本主要涉及使用過量或非法使用食物防腐劑(如二氧化硫及苯甲酸)。
- 除一個盆菜樣本發現含致病原產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和蠟樣芽胞桿菌外，其餘不合格的樣本不會對市民健康造成不良影響。

跟進工作

- 追查食物來源
- 要求停止出售有關食物
- 再抽取食物樣本化驗
- 發警告信

總結

- 整體的超標或違規情況並不嚴重，在一般食用情況下不會對市民健康造成不良影響。
- 至於其中一個食物樣本含沙門氏菌，則可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。
- 是次不合格的食物樣本主要涉及使用過量或非法使用食物添加劑（防腐劑、染色料及甜味劑）。
- 就不合格樣本，食物安全中心已作出跟進行動。

給食物業界的建議

- 業界要適當使用添加劑，亦須符合優良製造規範及有關法例規定。
- 在處理食物時，尤其一些需經過多重製作程序的食品，要緊記：
 - 保持良好的個人衛生；
 - 須徹底洗淨原材料；
 - 應徹底煮熟食物；
 - 把生的食物與即食食物分開，防止交叉污染；
 - 應將食物保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度或以上)。

給公眾的建議

- 應光顧持牌食肆及向可靠的店舖購買食物。
- 未能即時食用的食物應保持在適當的溫度(攝氏4度或以下;攝氏60度或以上)。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。