

2007年第五期食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年11月

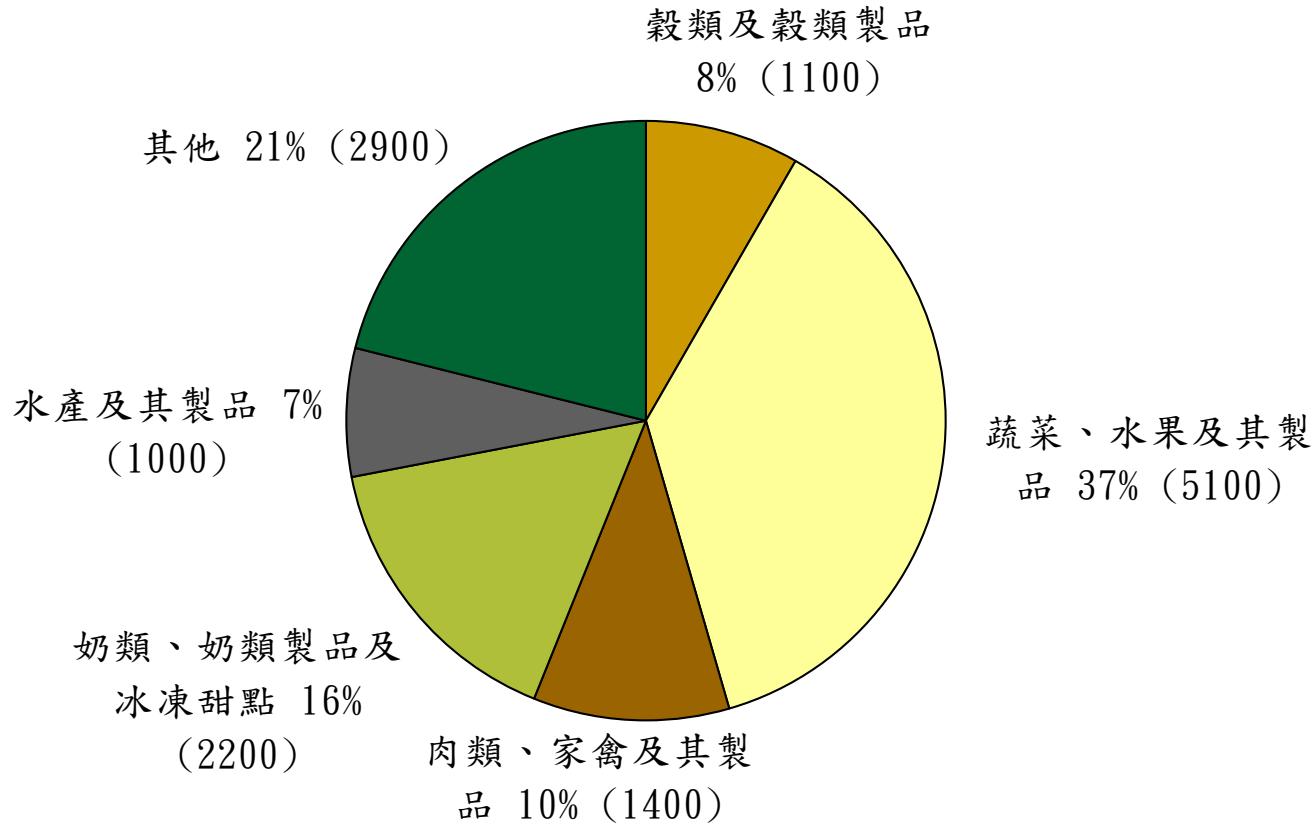


引言

- 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。
- 由二〇〇七年開始，中心採取了以專項食品和以民為本方法，推行三個層面的食品監察策略，包括：
 - 日常食品監察
 - 專項食品監察
 - 時令食品監察
- 除日常食品監察外，中心於今年十月曾公布有關「大閘蟹」的時令食品調查。
- 以下是中心根據今年九至十月間完成的食品監察分析所作的報告。

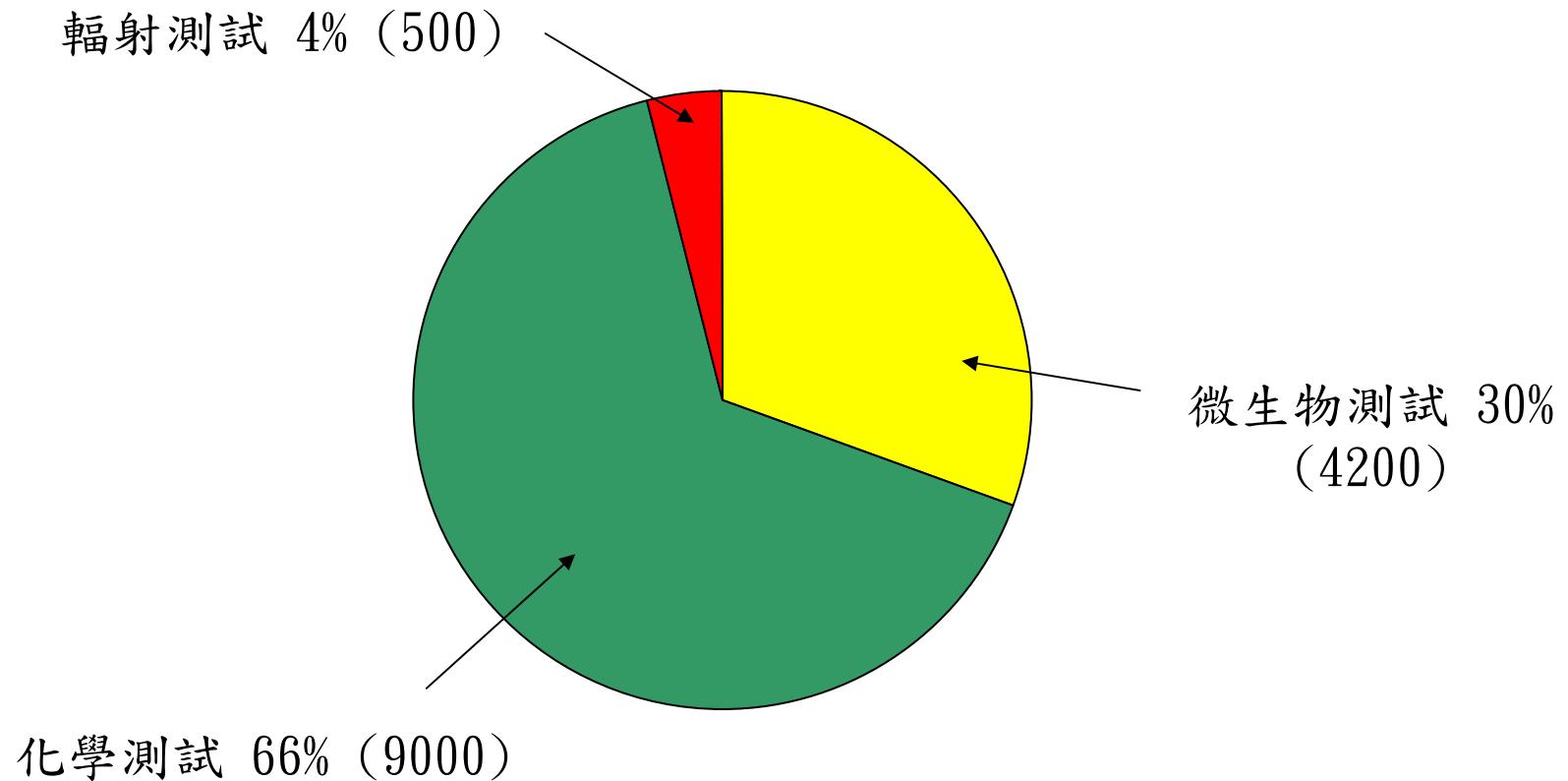
食物樣本種類

- 約13700個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數

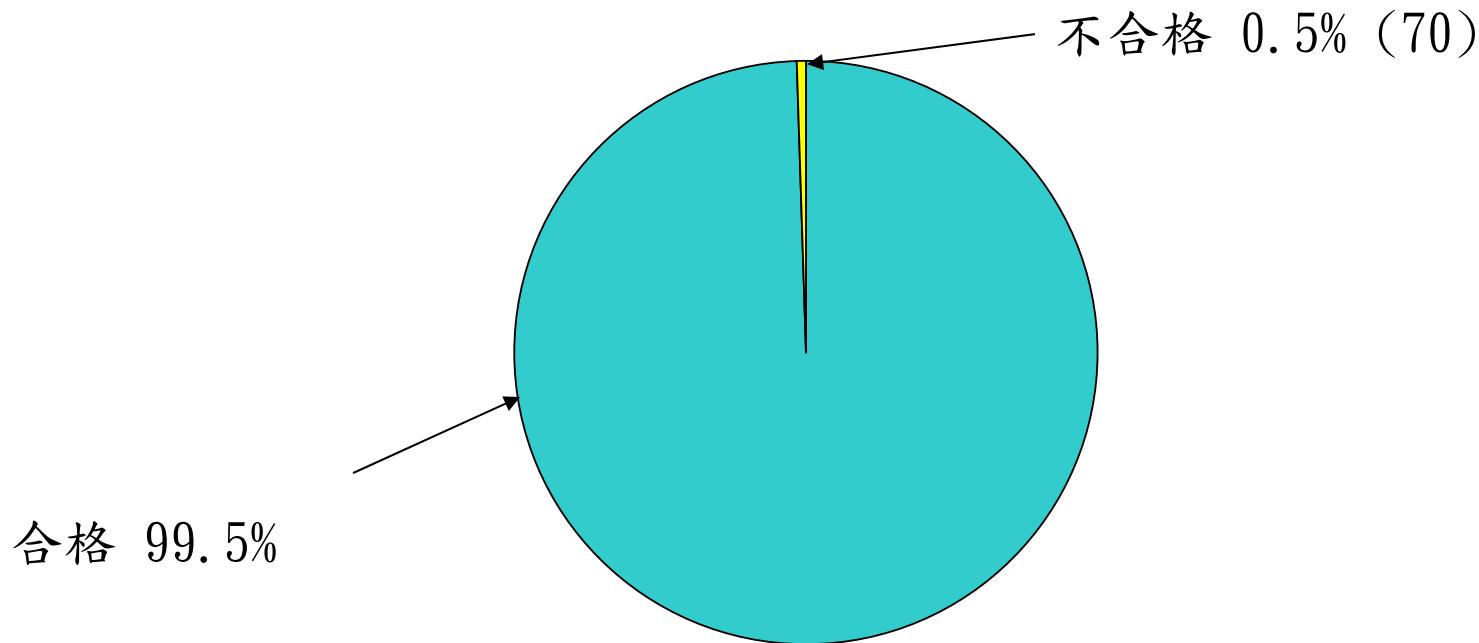
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 整體測試合格率為99.5%。
- 共有70個樣本不合格。



不合格樣本

- 70個不合格樣本中，13個為已公布的測試結果。其餘的57個樣本為：

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	5100	14
肉類、家禽及其製品	1400	5
水產及其製品	1000	4
奶類、奶類製品及冰凍甜點	2200	23
穀類及穀類製品	1100	6
其他	2900	5

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約5100個樣本，整體合格率為99.7%。
- 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(續)

除害劑殘餘

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
通菜	甲胺磷	百萬分之2.3 (一)
唐芹菜	水胺硫磷	百萬分之9 (一)

(一)屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

防腐劑

- 11個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
8個醃製蔬菜樣本(包括 蕎頭、雪菜、梅 菜、酸菜、鹹菜、蕃 茄乾和薑)	苯甲酸 二氧化硫	百萬分之190 - 1300 (一) 百萬分之110 - 4100 (一)
3個醃製水果樣本(包 括梅、欖和山楂乾)	苯甲酸 二氧化硫 山梨酸	百萬分之200 - 670 (一) 百萬分之130 (一) 百萬分之110 (一)

(一) 常用及毒性低的防腐劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(一) 蔬菜、水果及其製品(續)

染色料

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
欖	若丹明B(花粉紅)及橙黃II	被檢出 ^(一)

^(一) 在食物中不准許使用。

金屬雜質

- 全部作金屬雜質測試的樣本均屬滿意。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1400個樣本，整體合格率為99.0%。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如防腐劑、獸藥殘餘、染色料和其他食物添加劑)。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

獸藥殘餘

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豬肉	鹽酸克崙特羅	百萬分之0.022 (一)

(一) 不准許使用，但屬低含量，正常食用情況下不會對市民健康構成嚴重影響。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 除9個已於較早前公布含二氧化硫的肉類樣本，另外2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豬肉條	山梨酸	百萬分之110 (一)
牛丸	山梨酸	百萬分之70 (一)

(一) 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(續)

致病原

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
豬手	金黃葡萄球菌	每克含 8.7×10^4 個 (一)
白切雞	金黃葡萄球菌	每克含 2.3×10^4 個 (一)

(一) 金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及嘔吐等。

(二) 肉類、家禽及其製品(續)

■ 染色料

- 全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

(三) 水產及其製品

- 約1000個樣本，整體合格率為99.5%。
- 測試項目包括
 - 微生物測試
 - 化學測試（例如獸藥殘餘、毒素、染色料、金屬雜質和防腐劑）。

(三) 水產及其製品(續)

獸藥殘餘

- 除較早前一個已公布含微量氯霉素及硝基呋喃類的多寶魚樣本外，其餘全部作獸藥殘餘測試的樣本均屬滿意。

(三)水產及其製品(續)

金屬雜質

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蜆肉	鉻	百萬分之1.6 (一)
蠔肉	鎘	百萬分之3.3 (一)

(一)屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
白飯魚	甲醛	百萬分之170 (二)

(二)屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(三)水產及其製品(續)

毒素

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
紅魚	雪卡毒	250個單位 (一)

(一) 雪卡毒可能引致腸胃不適及痲痺徵狀。

- 貝類毒素

- 所有進行貝類毒素測試的樣本均屬滿意。

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約2200個樣本，當中包括雪糕、芝士、奶類及奶類製品等。
- 整體測試合格率為98.8%。
- 測試項目包括
 - 微生物測試(總含菌量、致病菌，例如沙門氏菌和李斯特菌)
 - 化學測試(防腐劑、染色料和甜味劑)

(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

- 就致病菌測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 除3個已於較早前公布的不合格的月餅樣本，另外23個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
22個冰凍甜點(包括 雪糕月餅*、雪米 糍、軟雪糕及雪糕)	大腸菌群含量 總含菌量	每克含110-400個(一) 每克含 6.2×10^4 個(一)
1個生牛奶	大腸菌群含量 總含菌量	在0.001毫升內檢出(一) 每毫升含 2.2×10^5 個(一)

(一) 大腸菌群含量及總含菌量是顯示衛生情況的指標。

* 當中包括四個跟進樣本。

(五) 穀類及穀類製品

- 約1100個樣本，包括麵包、餅乾、飯及麵等。
- 整體合格率為99.5%
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
 - 甜味劑
 - 染色料
 - 除害劑殘餘
 - 防腐劑

(五) 穀類及穀類製品

染色料

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
粟米片	蘇丹紅 I	被檢出 (一)
米菓	酸性玫瑰紅B	被檢出 (一)

(一) 在食物中不准許使用。

兩個均為跟進樣本。

金屬雜質

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個米粉	鎘	百萬分之0.16-0.25 (二)

(二) 屬低含量，並不會對市民健康構成嚴重影響。

(六) 其他食物

- 約2900個樣本，整體合格率為99.8%。
- 食物樣本種類包括：
 - 混合食品
 - 致病原、染色料和防腐劑
 - 點心
 - 致病原、防腐劑、染色料和甜味劑
 - 飲料
 - 致病原、染色料、甜味劑和防腐劑
 - 壽司及刺身
 - 微生物測試

(六) 其他食物(續)

□ 糖及糖菓

- 致病原、甜味劑、染色料和防腐劑

□ 調味料及醬油

- 致病原、染色料和防腐劑

□ 小食

- 甜味劑、染色料和防腐劑

□ 蛋及蛋類製品

- 致病原和染色料

□ 其他

(六) 其他食物(續)

- 5個不合格樣本為：

化學測試

樣本	不合格測試項目	化驗結果
薑啤	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之380 (一)
腸粉	苯甲酸(防腐劑)	百萬分之140 (一)

(一) 常用及毒性低的防腐劑，並不會對市民健康構成嚴重影響。

微生物測試

樣本	不合格測試項目	化驗結果
魚片粥	沙門氏菌(致病原)	在25克內被檢出(二)
豆漿	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每毫升含 1.1×10^6 個 (二)
乾炒雞絲意粉	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含 7.2×10^5 個 (二)

(二) 蠟樣芽胞桿菌及沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛及腹瀉等。

時令食品調查 — 大閘蟹

■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關大閘蟹食用安全的資料。

■ 從入口、批發及零售層面共抽取178個大閘蟹的樣本作：

□ 化學測試

- 獸藥殘餘(例如氯霉素、磺胺類、四環素、硝基呋喃類及孔雀石綠)

- 金屬雜質(例如水銀、鉛及砷)

- 人造激素

□ 微生物測試

- 檢驗寄生蟲

■ 全部樣本的測試結果均屬滿意。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 向有關販商發出警告信；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

總結

- 大部份的超標或違規情況並不嚴重，不會對市民健康造成不良影響。
- 至於含致病菌的白切雞、豬手、魚片粥及乾炒雞絲意粉樣本，可能引致腸胃不適，例如肚痛、嘔吐及腹瀉等。
- 大腸菌群含量及總含菌量是顯示衛生情況的指標。今次不合格的冰凍甜點所含的大腸菌群含量及總含菌量，超越法例標準。
- 其中一個紅魚樣本含雪卡毒，可能引致腸胃不適及神經系統徵狀，如口部及四肢痙攣。
- 其他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、金屬雜質、獸藥殘餘或除害劑殘餘。

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。
- 應向可靠的供應商採購珊瑚魚及豬肉，並保存良好的記錄制度，以便在有需要時有助追查來源。
- 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肉類和珊瑚魚。
- 減少進食珊瑚魚及每次只進食小量，並避免進食珊瑚魚的頭、內臟、魚皮和卵。
- 將蔬菜及生果徹底清洗。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。