

2010年1月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年2月

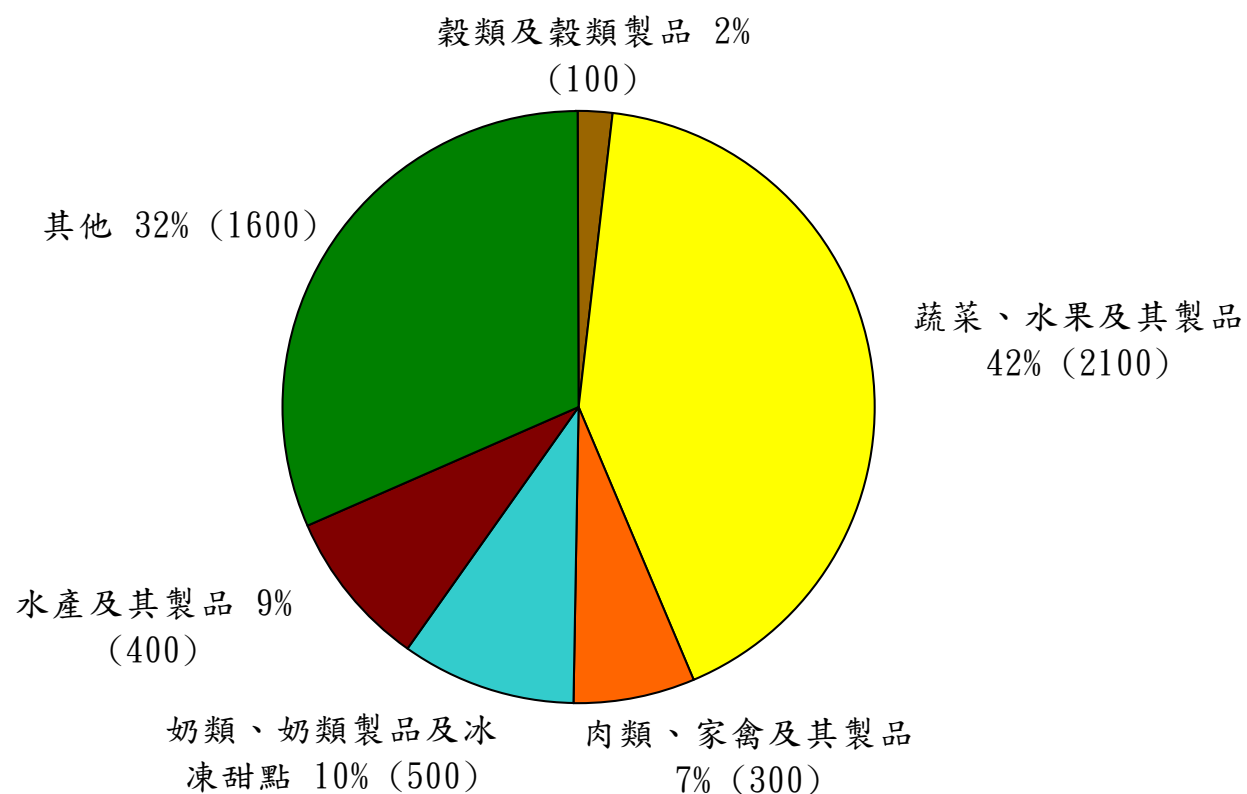


引言

- 食物安全中心(中心) 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含量測試及化學測試。
- 中心每月公布「食物安全報告」，令市民可更適時地獲得最新的食物安全資訊。中心在二月初亦公布了最新一批「賀年食品」的時令食品調查的報告。
- 以下是中心根據今年一月期間完成的食品監察分析所作的報告。

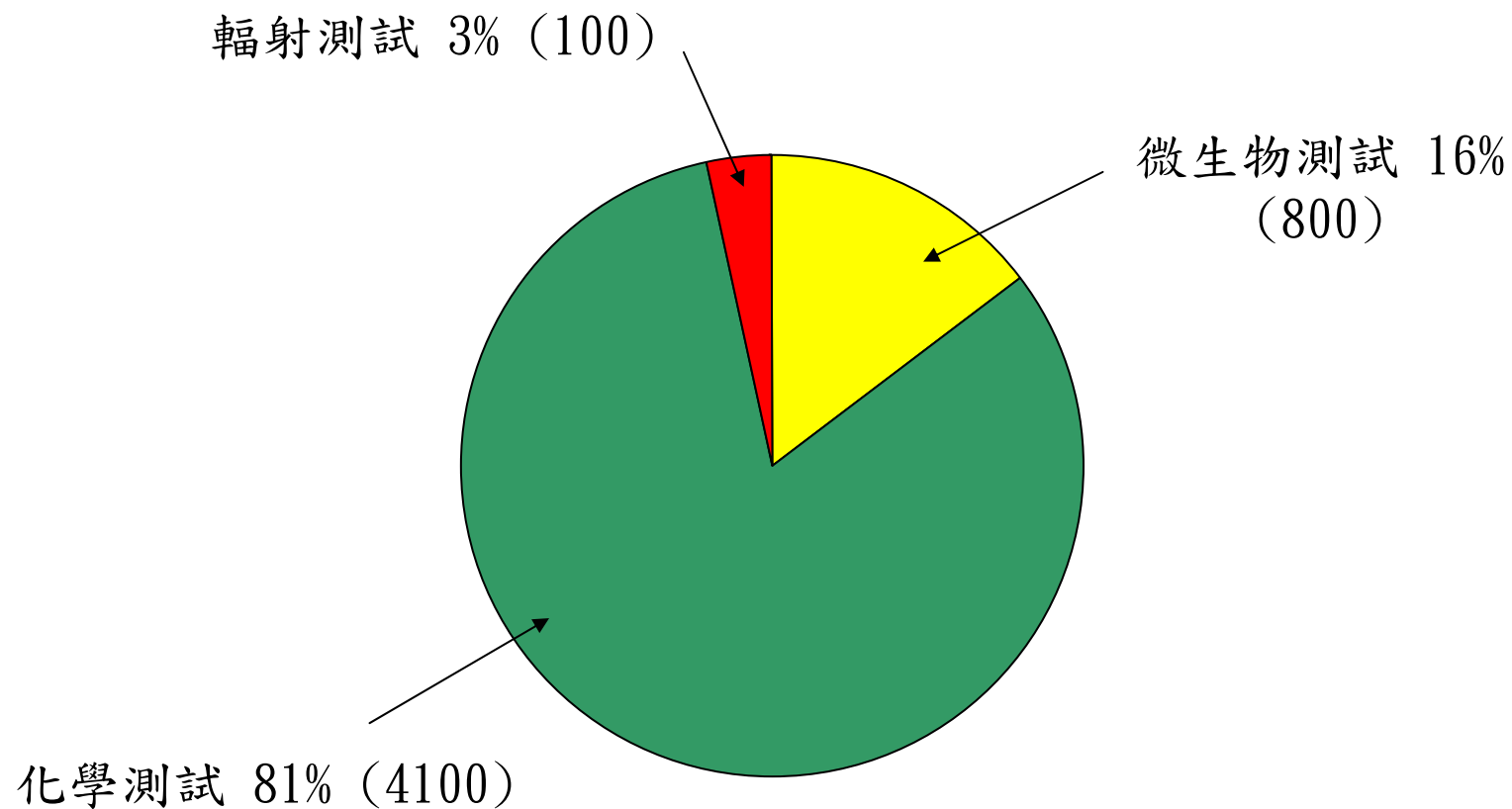
食物樣本種類

- 約5000個包括多種不同類別的食物樣本。



註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

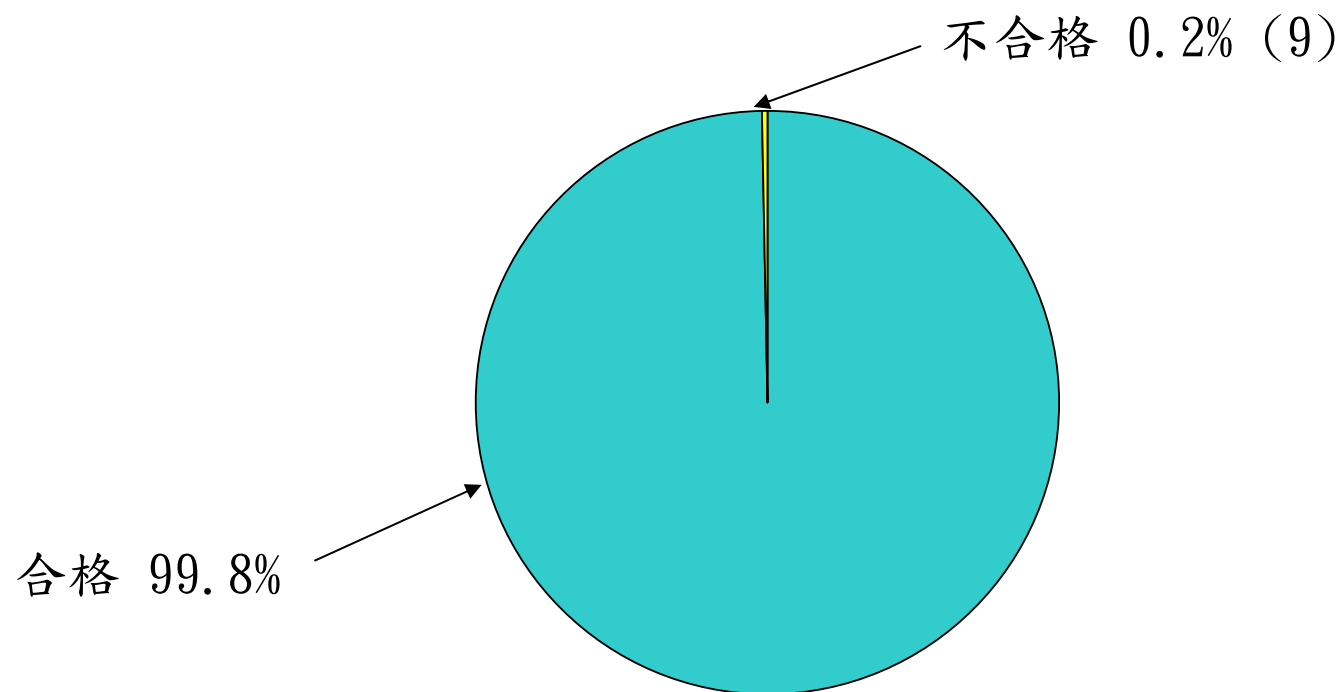
測試類別



註：括號中為樣本約數

整體結果

- 不合格的樣本共有9個，整體測試合格率为99.8%。



不合格樣本

- 9個不合格樣本中，7個為已公布的測試結果。其餘的2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	2100	0
肉類、家禽及其製品	300	1
水產及其製品	400	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	500	0
穀類及穀類製品	100	0
其他	1600	1
合計	5000	2

註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

(一) 蔬菜、水果及其製品

- 約2100個樣本，包括不同的新鮮蔬菜、生果及豆類、醃製的蔬菜及涼果、乾菜和即食的蔬菜等。

- 測試項目包括：

- 微生物測試

- 化學測試，例如：

- 除害劑(如甲胺磷、水胺硫磷、「滴滴涕」、「六六六」等)
 - 防腐劑(包括二氧化硫、山梨酸及苯甲酸)
 - 染色料
 - 金屬雜質(如鎘、砷及鉛)



- 整體合格率為99.9%，除1個醃辣椒及2個竹筴的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約300個樣本，包括各樣新鮮、冰鮮及冷藏的豬、牛等肉類及家禽、在食肆出售的即食肉類和家禽菜式，以及該類原材料的製品，例如臘味、香腸和火腿等。
- 測試項目包括：
 - 微生物測試
 - 化學測試(例如防腐劑、獸藥殘餘和染色料等)
- 整體合格率為99.4%，今次公布的不合格樣本有1個。



(二)肉類、家禽及其製品

防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之17 (一)

(一)二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用，但可用於如涼果及果汁等食物。毒性屬低，不會對市民健康構成嚴重影響，而個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。由於它可溶於水，大部分會在清洗及烹煮過程中流失。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

染色料

- 除1個較早前已公布的臘腸樣本不合格外，其餘全部作染色料測試的樣本均屬滿意。

(二)肉類、家禽及其製品(續)

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約400個樣本，一般包括魚、貝類、蝦、蟹及魷魚等水產及其製品。
- 測試項目包括
 - 微生物測試
 - 化學測試（例如獸藥殘餘、毒素、金屬雜質和防腐劑）。
- 整體合格率為99.5%。除1個冷藏半殼帶子及1個花膠的不合格樣本於較早前已公布外，其餘全部樣本均合格。



(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約500個樣本，包括雪糕、芝士、奶類及奶類製品等。
- 測試項目包括
 - 微生物測試(總含菌量、致病菌，例如沙門氏菌和金黃葡萄球菌)
 - 化學測試(三聚氰胺、染色料、甜味劑)
- 全部結果均屬滿意。



(五) 穀類及穀類製品

- 約100個樣本，包括米/麵/粉、麵粉、包及穀類早點等。
- 測試項目包括微生物測試和化學測試如：
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 染色料
- 整體合格率為99.0%。除1個水磨年糕的不合格樣本於較早前已公布外，其餘全部樣本均合格。



(六)其他食物

- 約1600個樣本，整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有1個。
- 食物樣本種類包括：

混合食品 □ 致病原、染色料和防腐劑	調味料及醬油 □ 染色料和防腐劑
點心 □ 致病原、防腐劑和染色料	小食 □ 染色料和防腐劑
飲料 □ 防腐劑、染色料和甜味劑	蛋及蛋類製品 □ 三聚氰胺和染色料
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料和三聚氰胺	

(六)其他食物(續)

微生物測試

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
吞拿魚他他	沙門氏菌(致病原)	被檢出 (-)

(-)沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如肚痛、腹瀉及嘔吐等。

化學測試

- 全部結果均屬滿意。

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；
- 向有關販商發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

給食物業界及市民的建議

- 業界必須遵守有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 根據法例，售賣含有二氧化硫的新鮮、冰鮮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。食物環境衛生署會按機制對有關新鮮糧食店牌照記下指定的違例分數，並對屢犯者實施暫時吊銷或取消牌照的處分。對於公眾街市租戶，署方會考慮終止有關租約。
- 在製作食物時，食肆必須時常遵守食物安全五要點，減低食物中毒的風險。
- 市民應光顧持牌的食肆及可靠的商販；並保持均衡飲食，以減低食物風險。