

# 2011年4月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



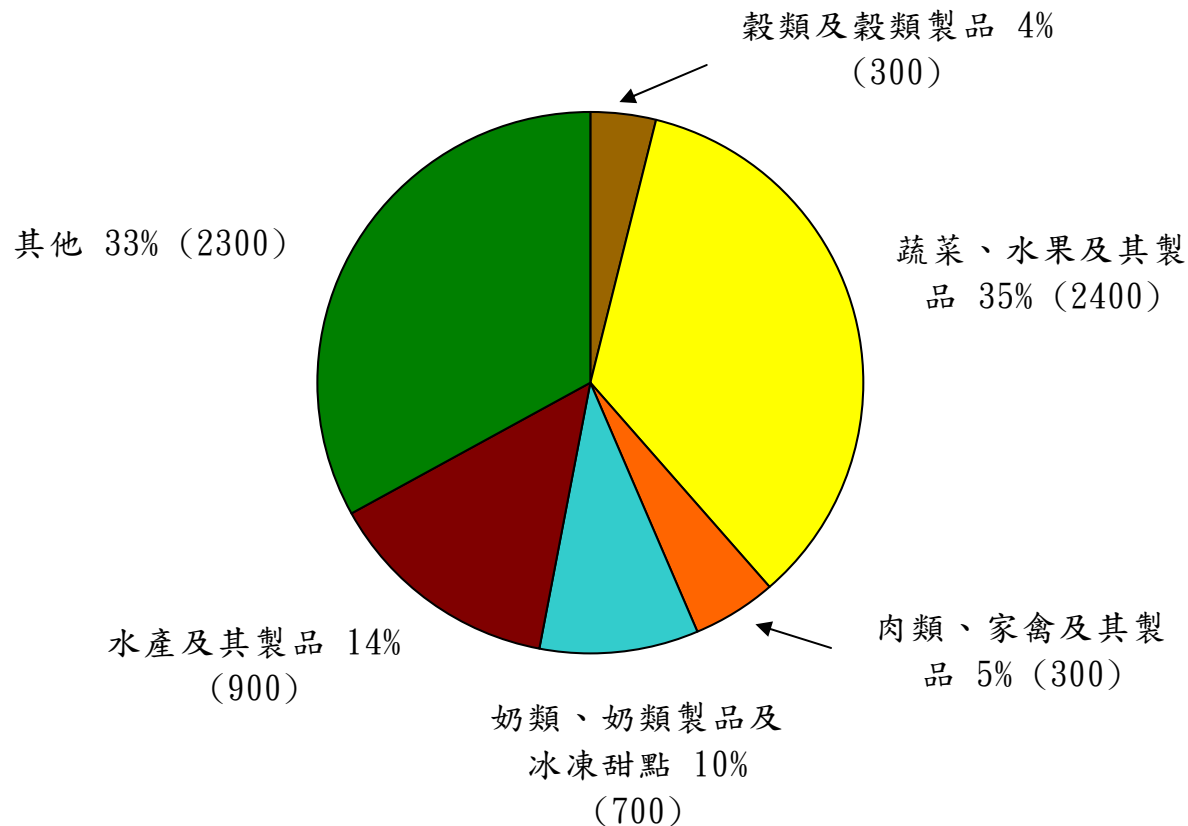
2011年5月

# 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、化學測試及輻射測試。
- 中心會每月公布「食物安全報告」，令市民可適時地獲得最新的食物安全資訊。另外，中心最近亦公布了一個專項及一個時令食品調查的報告：
  - 「肉類中的二氧化硫(第一期)」
  - 「粽子」
- 以下是中心根據今年4月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

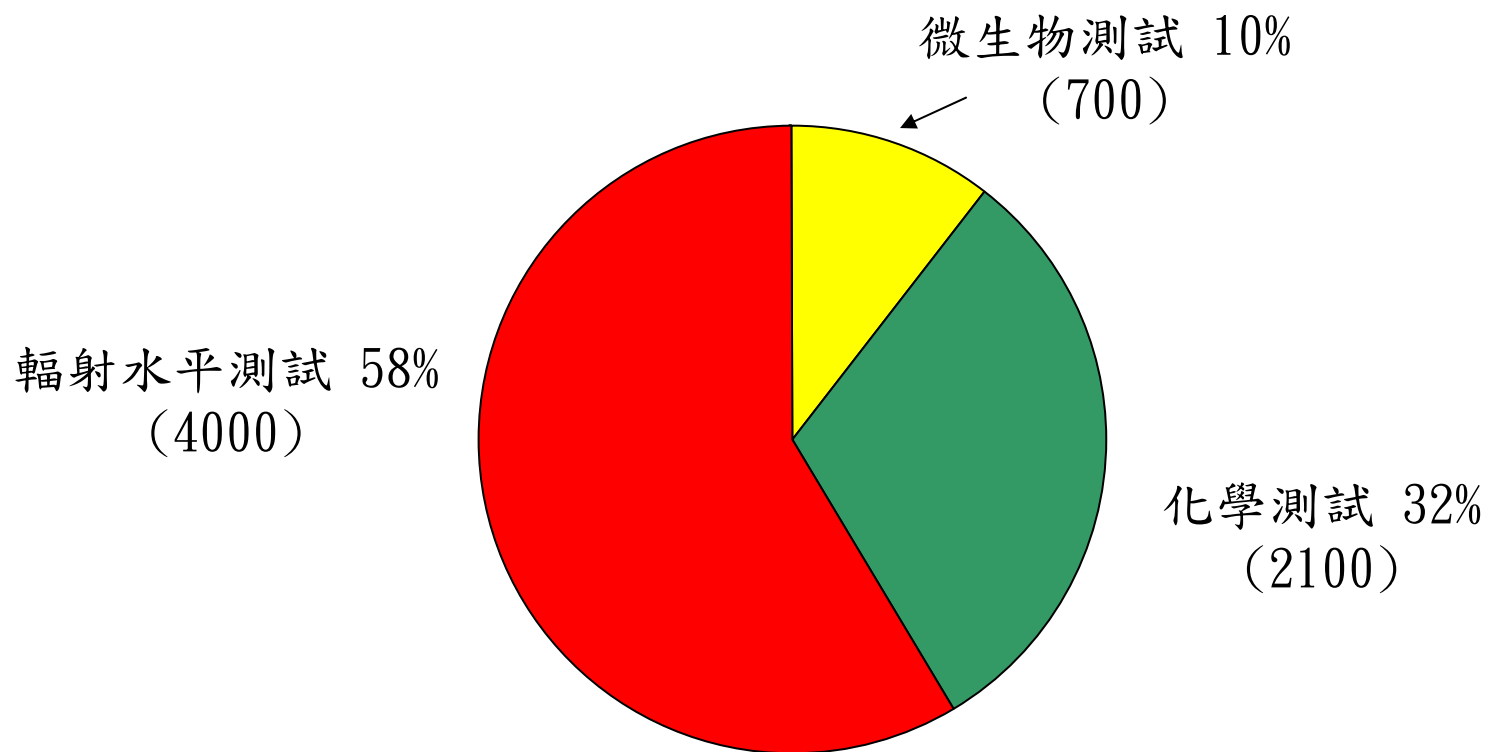
# 食物樣本種類

- 約6900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。

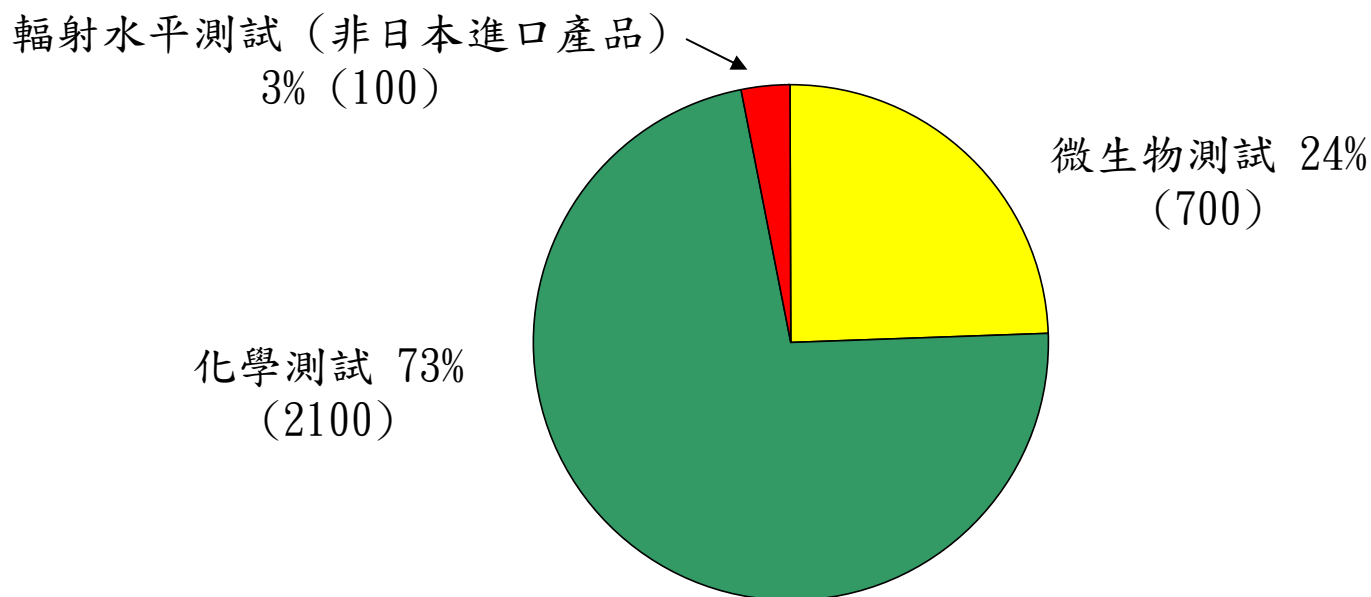
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 測試類別(續)

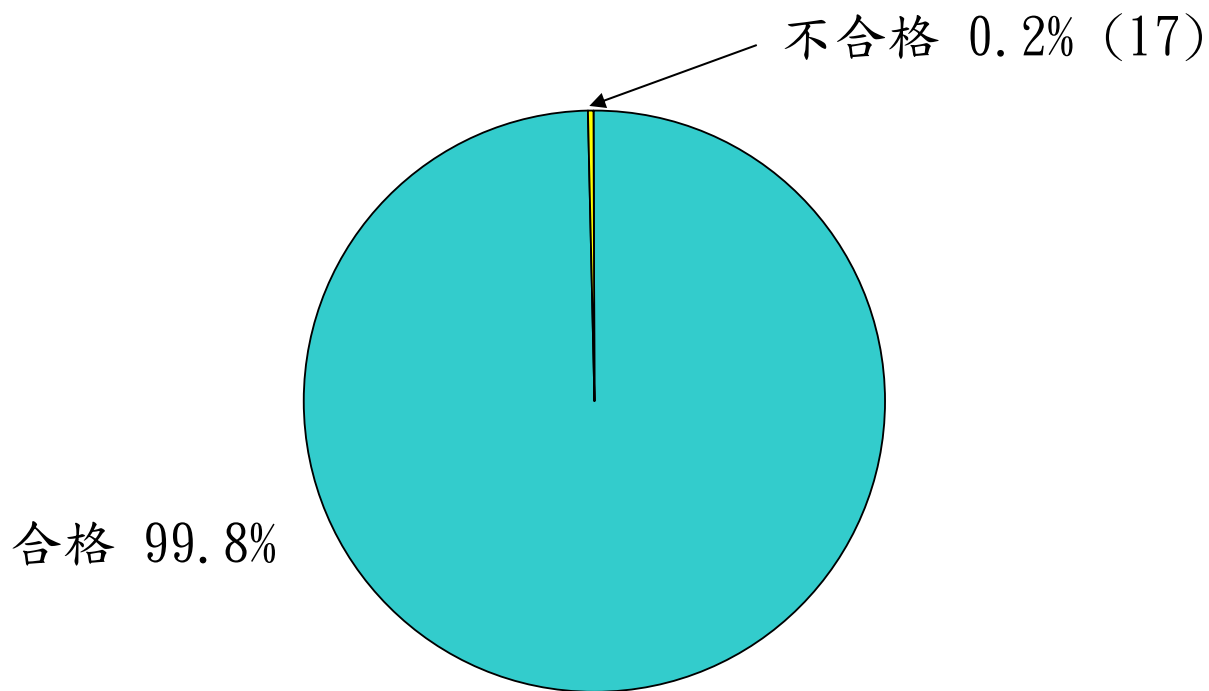
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。4月期間共有3920個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有17個，整體測試合格率为99.8%。



# 不合格樣本

- 17個不合格樣本中，1個為已公布的測試結果。其餘的16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	2400	1
肉類、家禽及其製品	300	0
水產及其製品	900	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	14
穀類及穀類製品	300	0
其他	2300	0
合計	<i>6900</i>	<i>16</i>

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2400個樣本，包括不同的新鮮蔬菜、水果及豆類、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)
- 染色料
- 金屬雜質

- 輻射水平測試

- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有1個。





# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
甘筍	鎘	百萬分之0.18 (-)

(-) 含量超出法例標準。但正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。如長期大量食用含同樣鎘水平的甘筍，不排除有機會影響腎臟。而徹底洗浸蔬菜，可把依附在蔬菜表面的鎘清除。

# (一) 蔬菜、水果及其製品(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、除害劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

## (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、香腸及火腿等。
- 測試項目包括：
  - 微生物測試
  - 化學測試(例如防腐劑及獸藥殘餘)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.7%，除1個鮮豬肉(含有防腐劑二氧化硫)的不合格樣本於較早前已公布外，其餘樣本均屬滿意。



## (三)水產及其製品

- 約900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(例如防腐劑、染色料、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格結果有1個。



## (三)水產及其製品(續)

### 金屬雜質

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏蜆子肉	鎘	百萬分之2.17 <sup>(一)</sup>

(一) 根據風險評估，如長期大量食用含同樣鎘水平的蜆子肉，不排除有機會影響腎臟，但在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

# (三)水產及其製品(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑、染色料、毒素及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約700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(總含菌量及致病原，例如沙門氏菌和李斯特菌)
  - 化學測試(例如三聚氰胺、防腐劑、染色料、甜味劑及獸藥殘餘)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為97.9%，今次公布的不合格結果有14個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 14個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
*同一批付運進口冰凍甜點(兩種口味：朱古力及雲呢拿)	大腸菌群含量	每克含120至1300個 <sup>(一)</sup>

(一) 大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準。

\* 有關的樣本在入口層面抽取，受影響產品並沒有流入市面。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、三聚氰胺、防腐劑、染色料、甜味劑及獸藥殘餘)的樣本，全部結果均合格。

# (五) 穀類及穀類製品

- 約300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
  - 化學測試 (例如防腐劑、染色料及金屬雜質)
  - 輻射水平測試
- 全部結果均屬滿意。



# (六)其他食物

- 約2300個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原、防腐劑及染色料	調味料及醬油 □ 染色料
點心 □ 致病原、防腐劑及甜味劑	小食 □ 致病原、防腐劑及染色料
飲料 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	蛋及蛋類製品 □ 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 □ 微生物測試	其他
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及甜味劑	

- 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。

# 給業界的建議

- 遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 零售商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。
- 入口商必須向可靠的製造商採購冰凍甜點。生產商必須確保冰凍甜點的製造過程符合衛生，包括生產設備的適當消毒程序。

# 給消費者的建議

- 應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 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度以上)。
- 將蔬菜及生果徹底清洗。