

# 2011年6月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



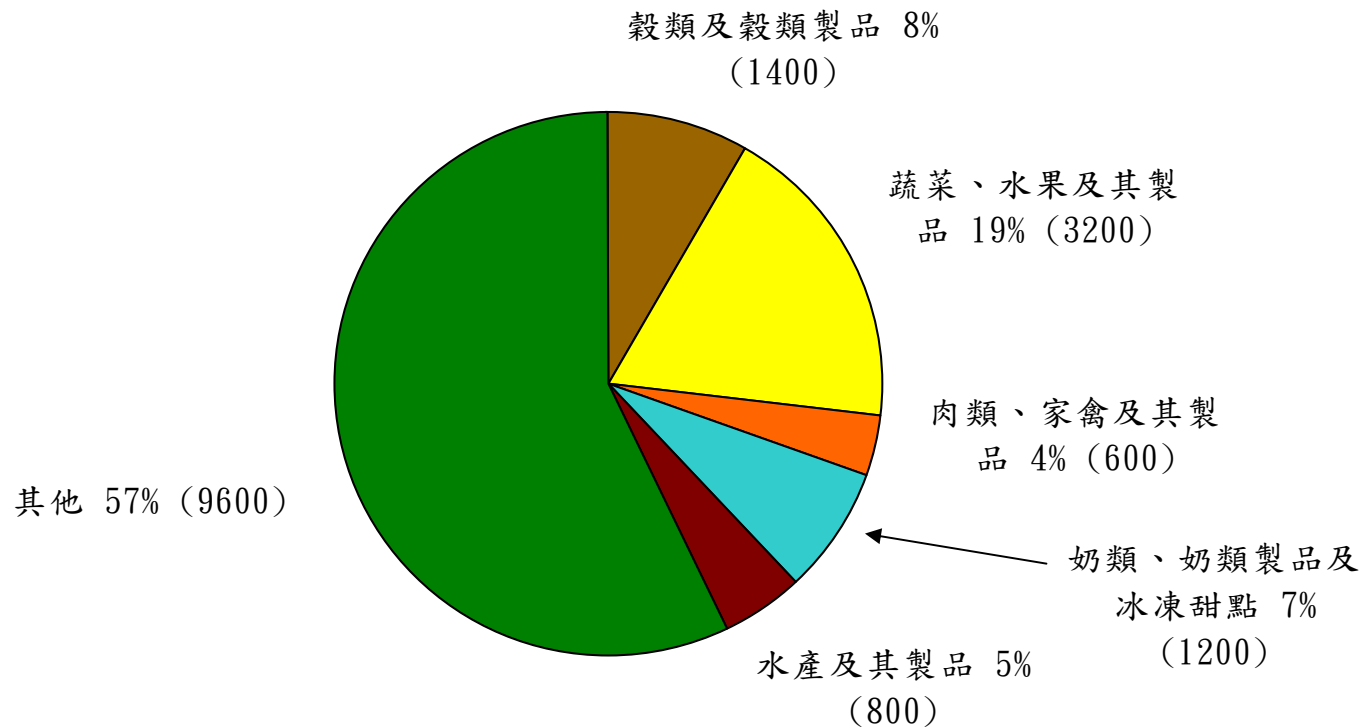
2011年7月

# 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。中心最近亦公布了以下兩項專項食品調查的報告：
  - 「嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌(克洛諾菌屬)含量情況」
  - 「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」
- 以下是中心根據今年6月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

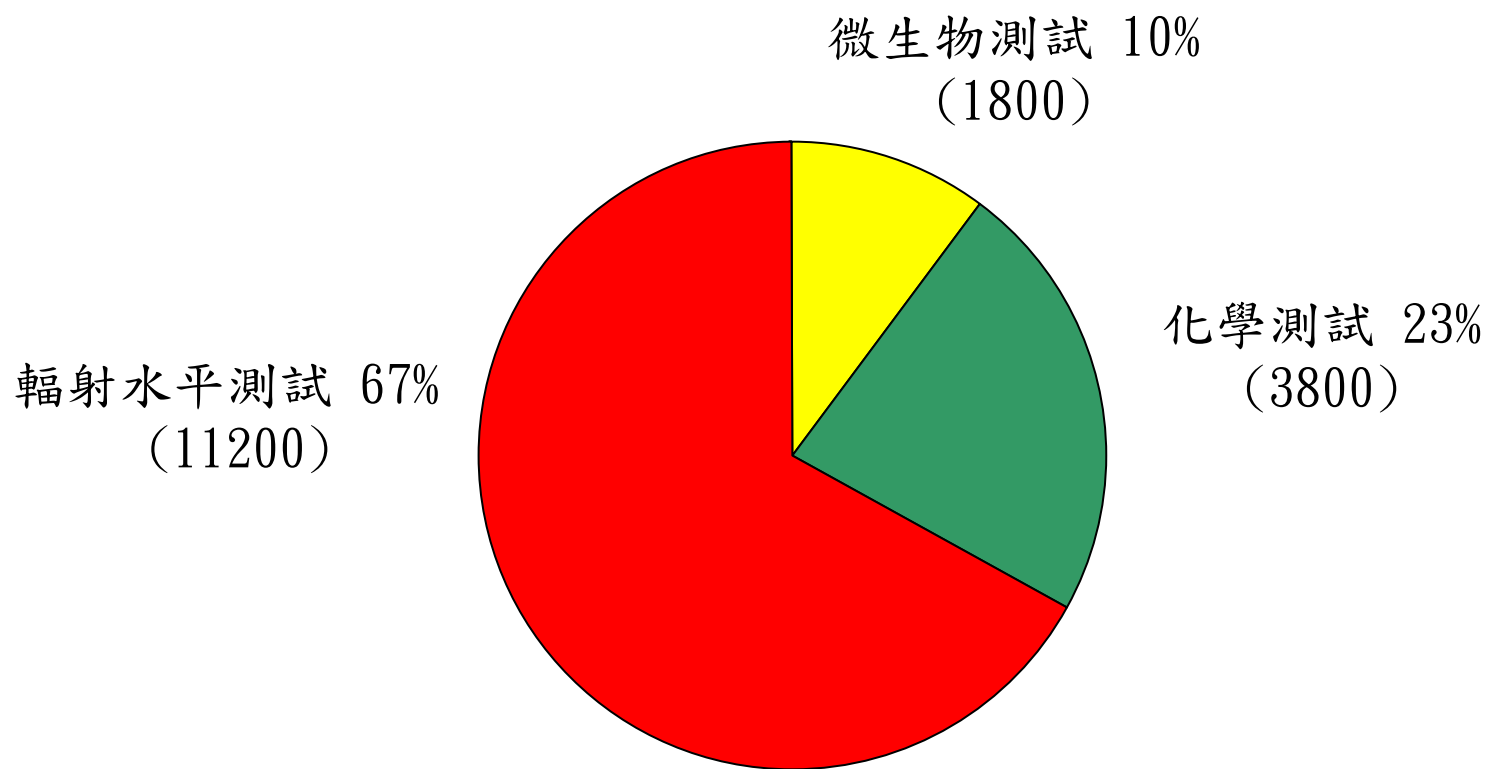
# 食物樣本種類

- 約16800個包括多種不同類別的食物樣本。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

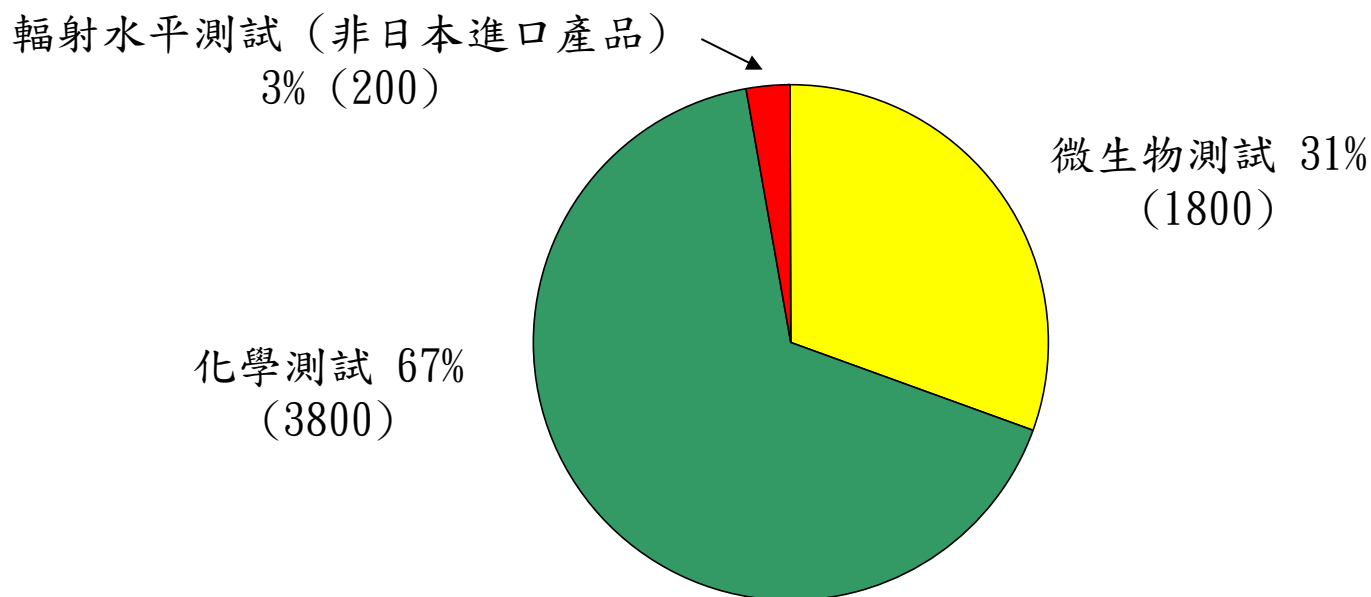
# 測試類別



註：括號中為樣本約數。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(續)

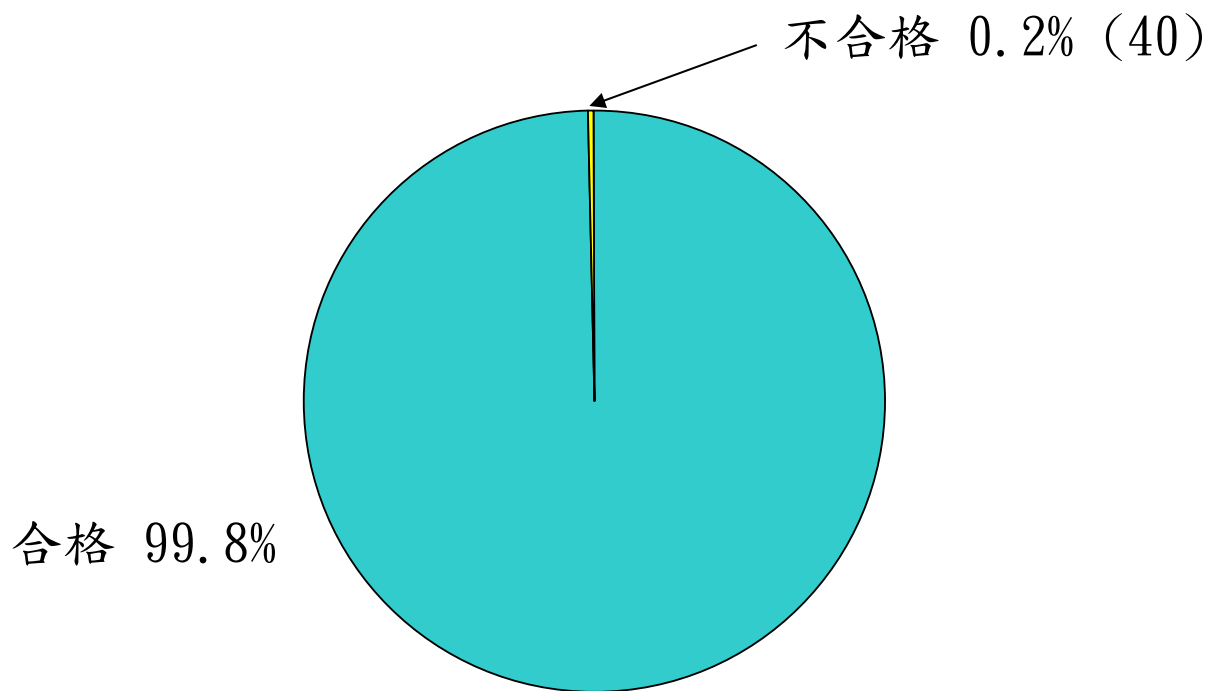
- 因應日本發生地震後引發的核電站事故，中心從3月中旬開始對從日本進口本港的鮮活食品加強監察，進行輻射水平測試。6月期間約11100個樣本完成檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

# 整體結果

- 不合格的樣本共有40個，整體測試合格率为99.8%。



# 不合格樣本

- 40個不合格樣本中，33個為已公布的測試結果。其餘的7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	3200	0
肉類、家禽及其製品	600	1
水產及其製品	800	1
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1200	2
穀類及穀類製品	1400	0
其他	9600	3
合計	<i>16800</i>	<i>7</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3200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：

- 防腐劑

- 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

- 全部結果均屬滿意。





## (二) 肉類、家禽及其製品

- 約600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、染色料及獸藥殘餘)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率为99.8%，今次公布的不合格結果有1個。



## (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
冷藏乳豬	金霉素	百萬分之0.27 (一)

(一) 含量超出法例標準，但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下不會對健康造成不良影響。

## (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、防腐劑及染色料)的樣本，全部結果均合格。

## (三)水產及其製品

- 約800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
鯰魚柳	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.99 (一)

(一) 含量超出法例標準。偶爾進食並不會對健康造成不良影響，但若長期進食，不排除有機會影響神經系統。

# (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、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

- 約1200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
- 整體合格率为99.6%，除3個雪糕球或軟雪糕的不合格樣本(衛生指標高出法定標準)於較早前已公布外，今次公布的不合格結果有2個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 致病原

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
脫脂高鈣牛奶飲品	蠟樣芽胞桿菌	每毫升含1300萬個 <sup>(一)</sup>

(一) 進食含有過量蠟樣芽胞桿菌或該菌所產生毒素的食物，可能引致嘔吐和腹瀉等的食物中毒症狀。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 防腐劑

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
芝士	游霉素	百萬分之170 (-)

(-) 含量超出法例標準，但按樣本檢出的含量，在正常食用情況下不會對健康造成不良影響。

## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如三聚氰胺、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1400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9600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 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質
點心 □ 致病原、防腐劑、染色料及金屬雜質	小食 □ 致病原及染色料
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、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率为99.7%，除30個塑化劑含量不合格的樣本於較早前已公布外，今次公布的不合格樣本有3個。

# (六)其他食物(續)

## 微生物測試

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
瑞士卷	蠟樣芽胞桿菌	每克含130萬個 <sup>(一)</sup>
碎蛋沙律包	蠟樣芽胞桿菌	每克含29萬個 <sup>(一)</sup>
腐乳通菜	蠟樣芽胞桿菌	每克含110萬個 <sup>(一)</sup>

(一) 進食含有過量蠟樣芽胞桿菌或該菌所產生毒素的食物，可能引致嘔吐和腹瀉等的食物中毒症狀。

# 塑化劑檢測結果

- 因應台灣的塑化劑污染事件，中心從本港市面抽取台式食品和飲料樣本作『鄰苯二甲酸二（2-乙基己酯）』（DEHP）、『鄰苯二甲酸二異壬酯』（DINP）及『鄰苯二甲酸二正丁酯』（DBP）檢測。
- 2011年6月期間共有460個樣本完成檢測，當中30個樣本不合格，結果已於較早前公布。

# 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

- 應遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 就奶類和奶類製品製造程序，業界應制定和實踐食物安全控制計劃，例如食物安全重點控制系統。
- 嚴格遵從標籤上的指示貯存奶類及奶類製品。



# 給業界的建議(續)

- 今次有樣本被檢出致病菌含量超標，顯示該些食物處理的過程欠缺衛生。在製作食物時，業界必須時常遵守「食物安全五要點」，減低食物中毒的風險：
  - 精明選擇 - 選擇安全的原材料
  - 保持清潔 - 保持雙手及用具清潔
  - 生熟分開 - 分開生熟食食物
  - 煮熟食物 - 徹底煮熟食物
  - 安全溫度 - 把食物存放於安全溫度



# 給消費者的建議

- 應光顧可靠的商舖。
- 保持均衡飲食，以減低風險。