

# 2011年9月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



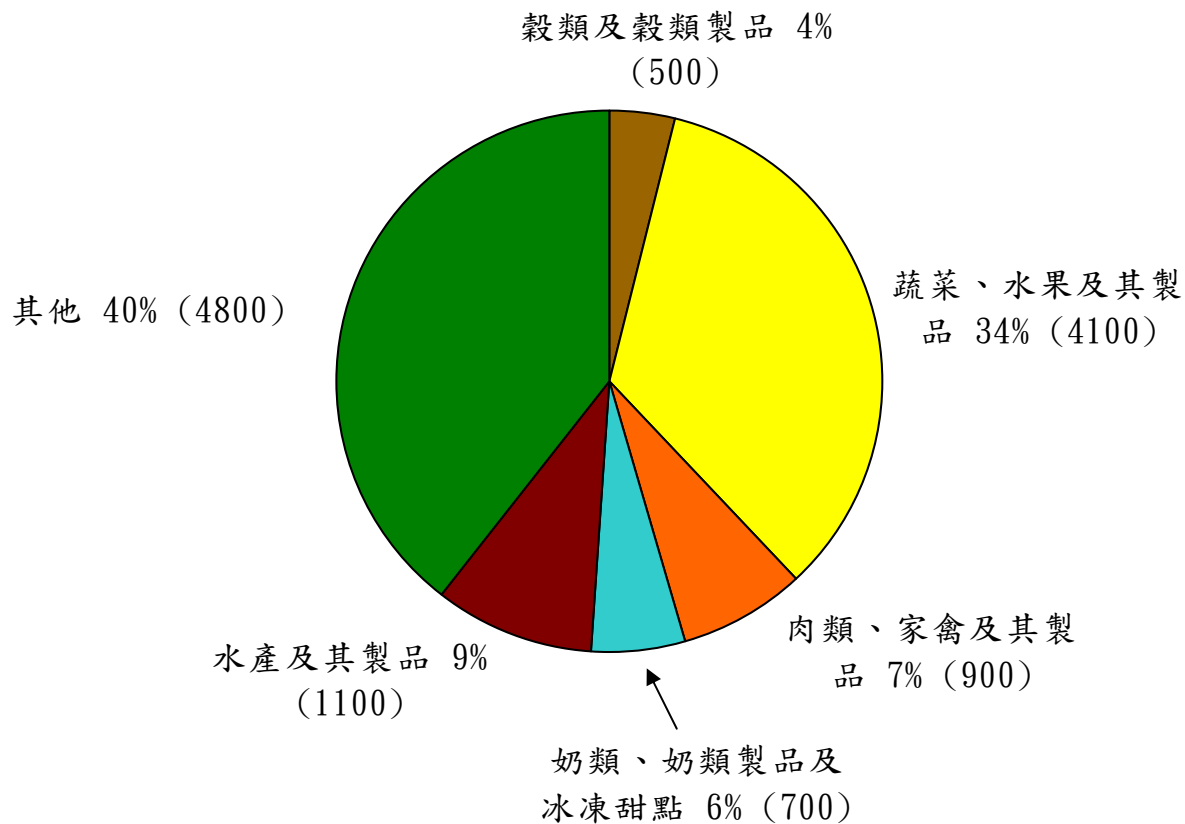
2011年10月

# 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，中心最近亦公布了以下一個專項及一個時令食品調查的報告：
  - 「瓶裝水的微生物含量情況」
  - 「大閘蟹」
- 以下是中心根據今年9月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

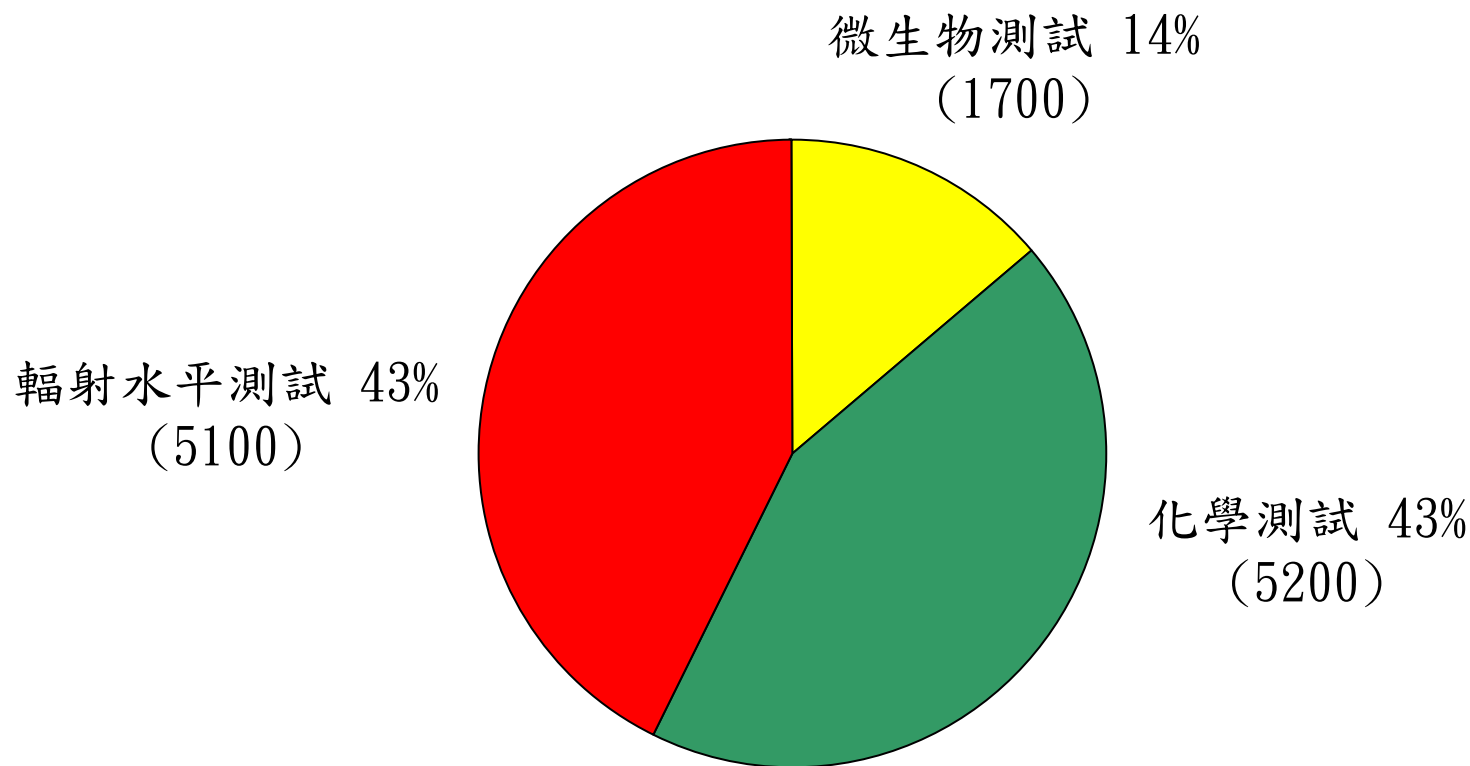
# 食物樣本種類

- 約12000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。

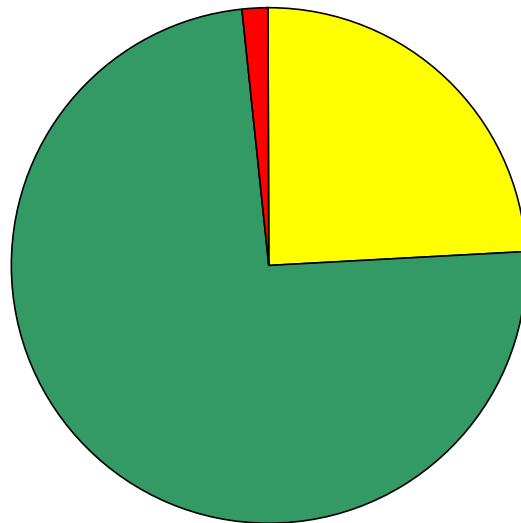
# 測試類別(續)

- 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。9月期間約5000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：

輻射水平測試 (非日本進口產品)  
2% (100)

化學測試 74%  
(5200)

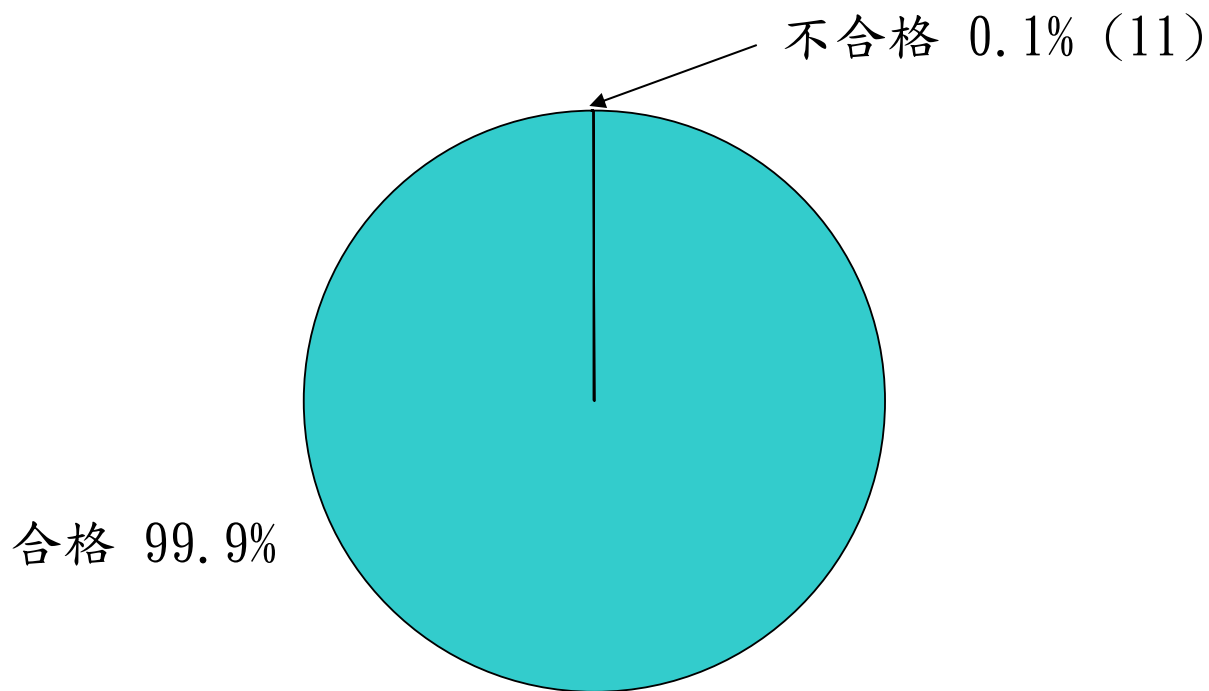
微生物測試 24%  
(1700)



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11個，整體測試合格率为99.9%。



# 不合格樣本

- 11個不合格樣本中，1個為已公布的測試結果。其餘的10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	4100	2
肉類、家禽及其製品	900	3
水產及其製品	1100	2
奶類、奶類製品及冰凍甜點	700	1
穀類及穀類製品	500	1
其他	4800	1
合計	<i>12000</i>	<i>10</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4100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)
- 防腐劑
- 染色料
- 金屬雜質

- 輻射水平測試

- 整體合格率為99.9%，除1個素鵝含金黃葡萄球菌的不合格樣本於較早前已公布外，今次公布的不合格樣本有2個。





# (一) 蔬菜、水果及其製品(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
竹筴	二氧化硫	百萬分之2700 (-)

(-) 常用的防腐劑，但檢出的含量超出法例標準(百萬分之500)。毒性屬低，不會對健康造成不良影響，但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。二氧化硫可溶於水，徹底把食物洗浸和煮熟，可清除大部份的二氧化硫。

# (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
潺菜	鎘	百萬分之0.14 (-)

(-) 含量超出法例標準(百萬分之0.1)。但正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。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900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、獸藥殘餘及染色料)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.7%，今次公布的不合格樣本有3個。



## (二) 肉類、家禽及其製品(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
白切雞	金黃葡萄球菌	每克含48萬個 <sup>(一)</sup>

(一) 進食含有過量金黃葡萄球菌的食物可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

## (二) 肉類、家禽及其製品(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
新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之600 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用。毒性屬低，不會對健康造成不良影響，但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。二氧化硫可溶於水，徹底把食物洗浸和煮熟，可清除大部份的二氧化硫。

## (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
冷藏羊排	氯霉素	百萬分之0.0005 (一)

(一) 不可在食物中被驗出。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(例如染色料)的樣本，全部結果均合格。



## (三)水產及其製品

- 約1100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、金屬雜質、毒素、獸藥殘餘及染色料)
  - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格結果有2個。



# (三)水產及其製品(續)

## 獸藥殘餘

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蝦乾	氯霉素	百萬分之0.0008 (-)
蒸鮭魚	孔雀石綠	百萬分之2.2 (-)

(-) 不可在食物中被驗出。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。

# (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、金屬雜質、毒素及染色料)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、致病原，例如沙門氏菌及金黃葡萄球菌)
  - 化學測試(例如三聚氰胺、獸藥殘餘、染色料及甜味劑)
- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格結果有1個。



## (四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 微生物測試

- 就致病原測試，所有樣本結果均屬滿意。
- 1個樣本的衛生情況指標不合格：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
奶類飲品	菌落計數	多於10 (一)

(一) 菌落是顯示衛生情況的指標，檢出的量值超出法例標準(10)。受影響的批次已被中心封存，沒有流入本港市面。

## (三)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(三聚氰胺、獸藥殘餘、染色料及甜味劑)的樣本，全部結果均合格。

# (五) 穀類及穀類製品

- 約500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)
- 整體合格率為99.8%，今次公布的不合格樣本有1個。



# (五) 穀類及穀類製品(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
麥片	鎘	百萬分之0.16 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之0.1)。但正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。



# (五) 穀類及穀類製品(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。

# (六)其他食物

- 約4800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 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原及染色料	小食 □ 致病原及染色料
飲料 □ 防腐劑、染色料	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 □ 塑化劑
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.9%，今次公布的不合格樣本有1個。

# (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
牛腩檬粉	蠟樣芽胞桿菌	每克含69萬個 <sup>(一)</sup>

(一) 蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

# 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。
- 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

- 應光顧持牌食肆及可靠商販。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。