

2012年10月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年11月
(2013年2月更新)

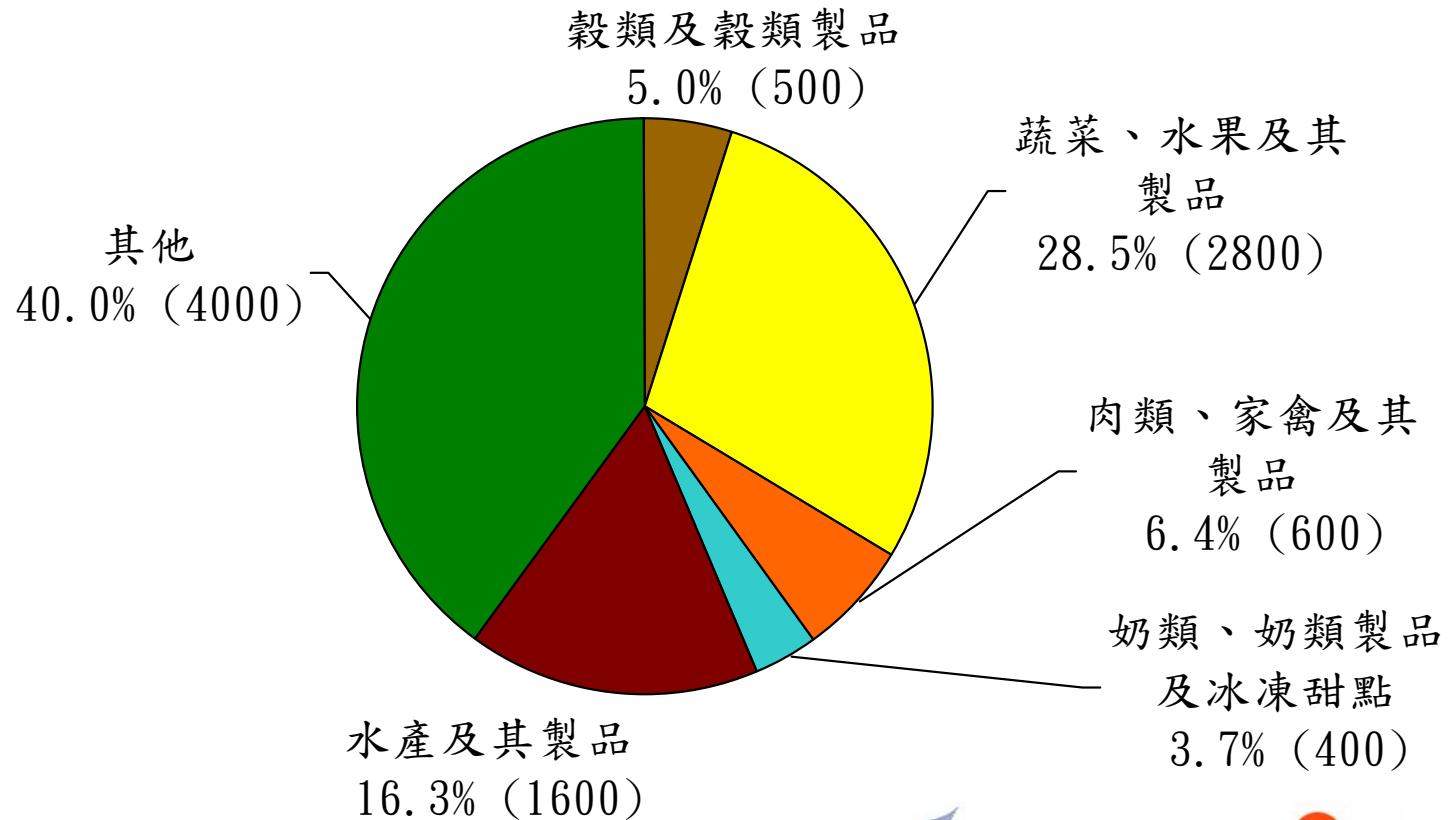


引言

- 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。
- 以下是中心根據2012年10月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

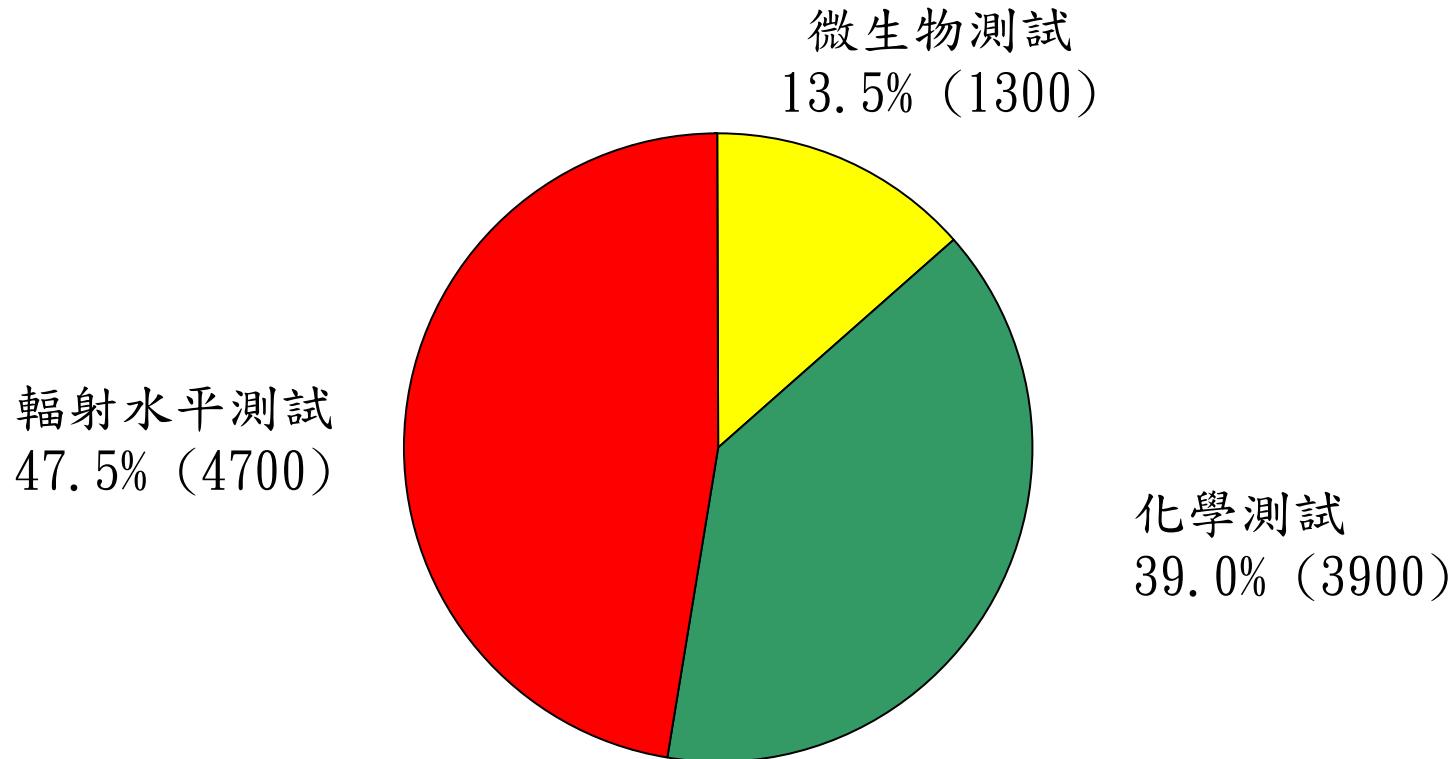
食物樣本種類

- 約9900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。

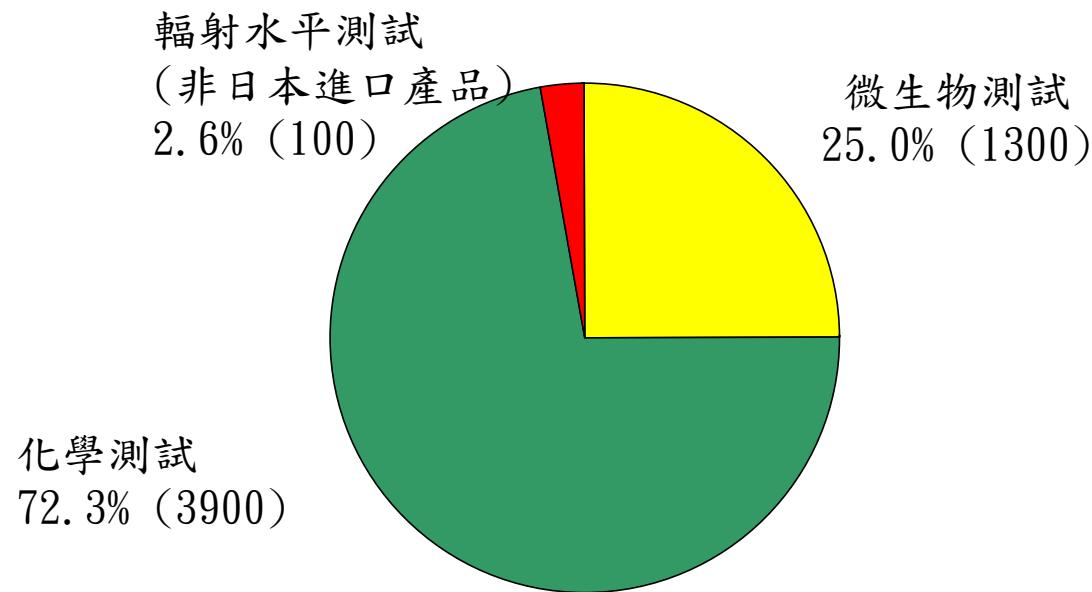
測試類別



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)

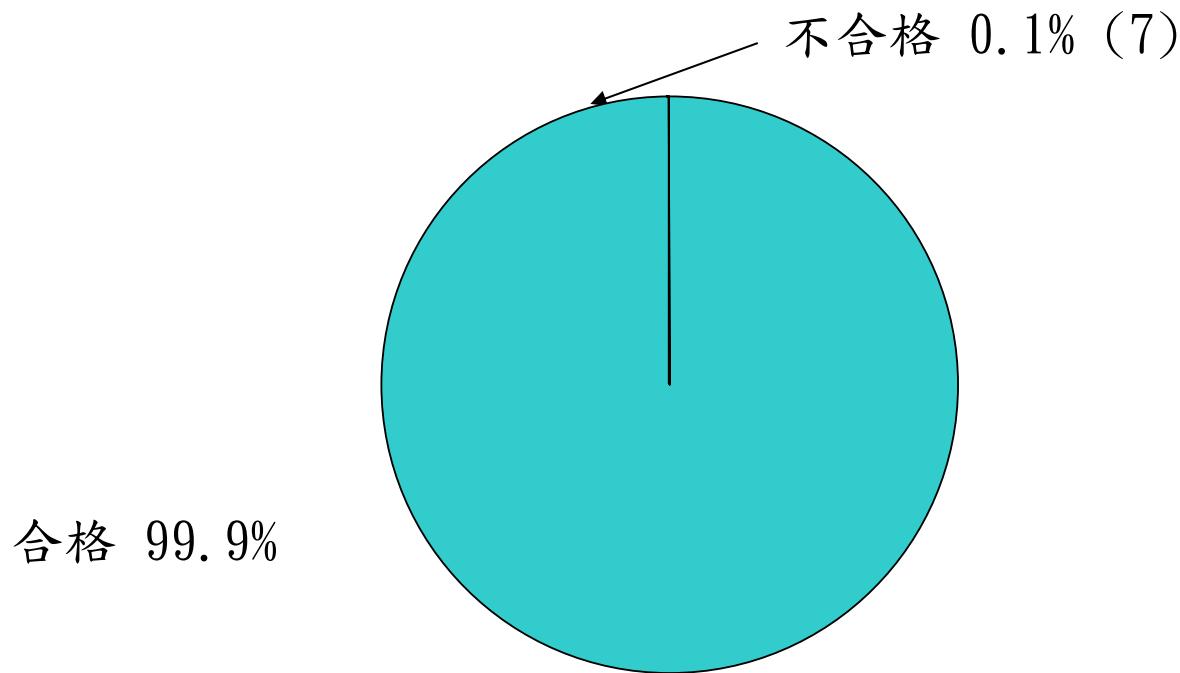
- 因應日本福島核電站事故，中心從去年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2012年10月期間完成約4600個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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

- 不合格的樣本有7個，整體測試合格率為99.9%。



不合格樣本

- 7個不合格樣本的測試結果為：

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	2800	1
肉類、家禽及其製品	600	5
水產及其製品	1600	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	400	0
穀類及穀類製品	500	0
其他	4000	1
合計	9900	7

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2800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、菜乾和即食的蔬菜等。
- 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)
 - 金屬雜質
 - 防腐劑
 - 輻射水平測試
- 整體合格率為99.96 %，不合格樣本有1個。



(一) 蔬菜、水果及其製品(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
1個椒絲腐乳生菜樣本	蠟樣芽孢桿菌	每克120,000 個 (一)

(一) 含量超出指引限值(每克升少於100,000個)。蠟樣芽孢桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如除害劑、金屬雜質、防腐劑)的樣本，全部結果均合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約600個樣本，包括新鮮、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，以及其他肉類和家禽的製品，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99.2 %，不合格樣本有5個。



(二) 肉類、家禽及其製品(續)

防腐劑

- 5個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
5個鮮牛肉樣本	二氧化硫	百萬分之13至500 (一)

(一) 二氧化硫在新鮮、冰鮮及冷藏肉類中不准許使用。毒性屬低，在正常食用情況下，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。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

(三)水產及其製品

- 約1600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、毒素及獸藥殘餘)
 - 輻射水平測試
- 全部樣本合格。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點

- 共化驗了約400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、防腐劑、獸藥殘餘及染色料)
 - 輻射水平測試
- 全部樣本合格。



(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、致病原)
 - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



(六) 其他食物

- 約4000個食物樣本，種類包括：

混合食品 <input type="checkbox"/> 致病原及防腐劑	調味料及醬油 <input type="checkbox"/> 防腐劑及染色料
點心 <input type="checkbox"/> 致病原、防腐劑及染色料	小食 <input type="checkbox"/> 致病原及染色料
飲料 <input type="checkbox"/> 微生物、測試防腐劑、染色料及金屬雜質	蛋及蛋類製品 <input type="checkbox"/> 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 <input type="checkbox"/> 微生物測試	其他 <input type="checkbox"/> 塑化劑
糖及糖菓 <input type="checkbox"/> 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.97%，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
1個豆漿樣本	蠟樣芽孢桿菌	每毫升180,000 個 (一)

(一) 含量超出指引限值(每毫升少於100,000個)。蠟樣芽孢桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如防腐劑、金屬雜質、獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。

給業界的建議

- 遵從法例規定，不可在新鮮、冰鮮及冷藏肉類使用二氧化硫。根據《食物內防腐劑規例》（第132章附屬法例），售賣含有二氧化硫的新鮮、冷凍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「違例記分制」對有關新鮮糧食店牌照記下指定的違例分數，亦會對屢犯者實施暫時吊銷或取消牌照的處分。
- 違例者如屬公眾街市檔戶，本署亦可按機制終止該攤檔的租約。
- 零售商應向可靠的供應商採購食物，並遵從《食品安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。

給公眾的建議

- 二氧化硫是一種低毒性的食物防腐劑，可溶於水中，清洗和烹煮可除去食物中大部分的二氧化硫。對二氧化硫有過敏反應的人，則可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。本次在肉類樣本被驗出的二氧化硫含量，在一般食用情況下，不會對人體健康造成不良影響。
- 光顧可靠的街市檔、新鮮糧食店及食肆。
- 切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。