

# 2010年4月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



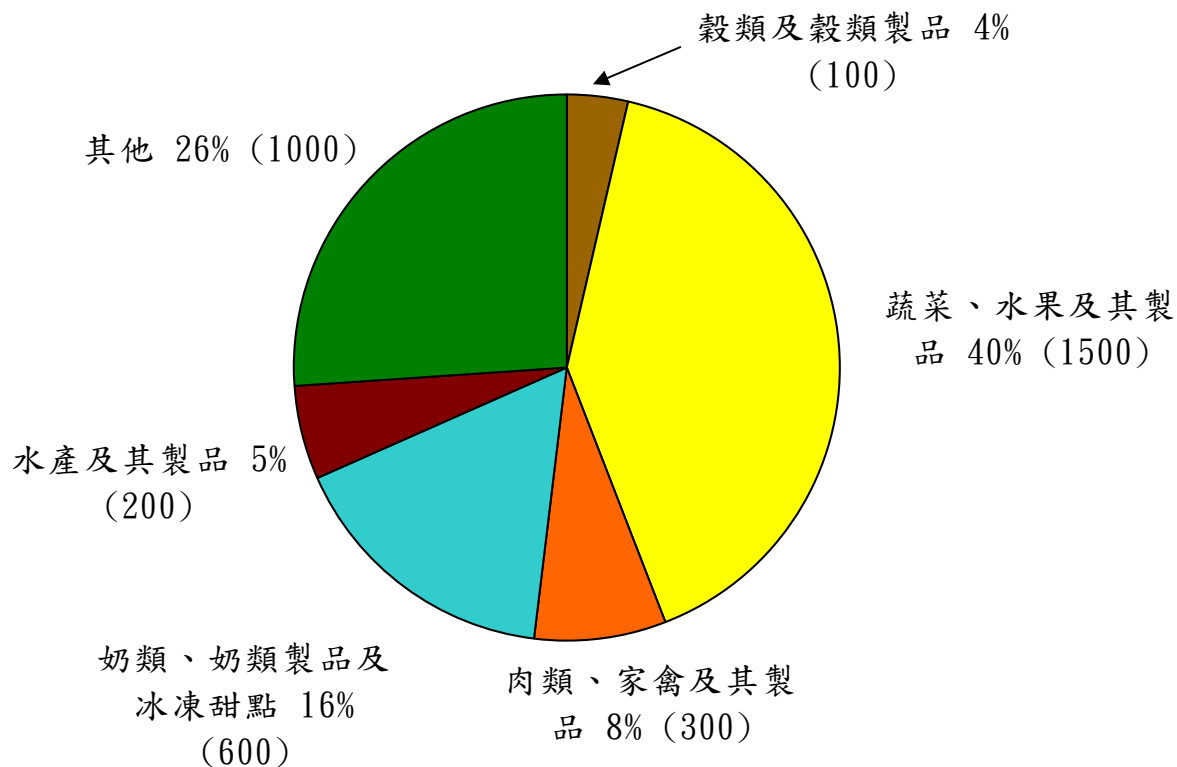
2010年6月

# 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。
- 中心會每月公布「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。另外，中心最近亦公布了一項有關「東南亞食品」的普及食品專題調查報告。
- 以下是中心根據今年4月期間完成的食品監察分析所作的報告。

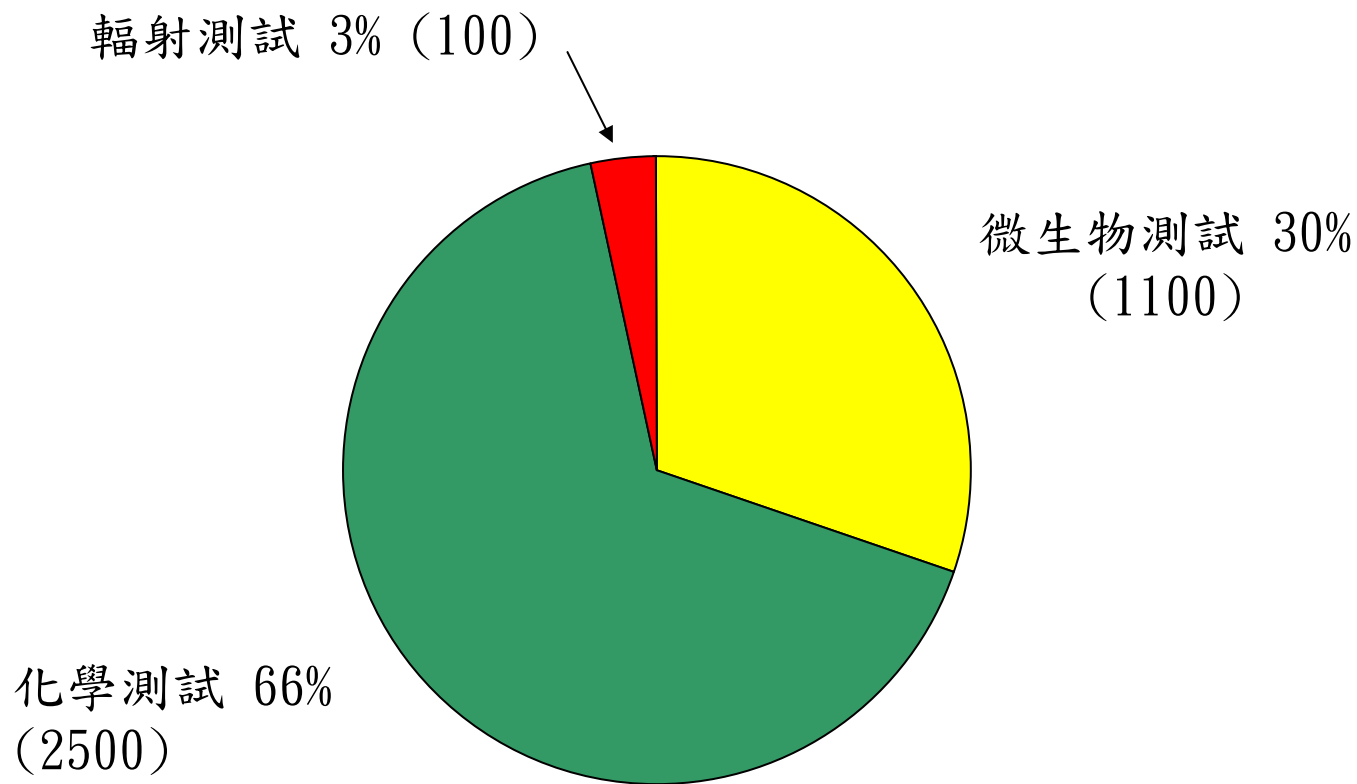
# 食物樣本種類

- 約3700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。

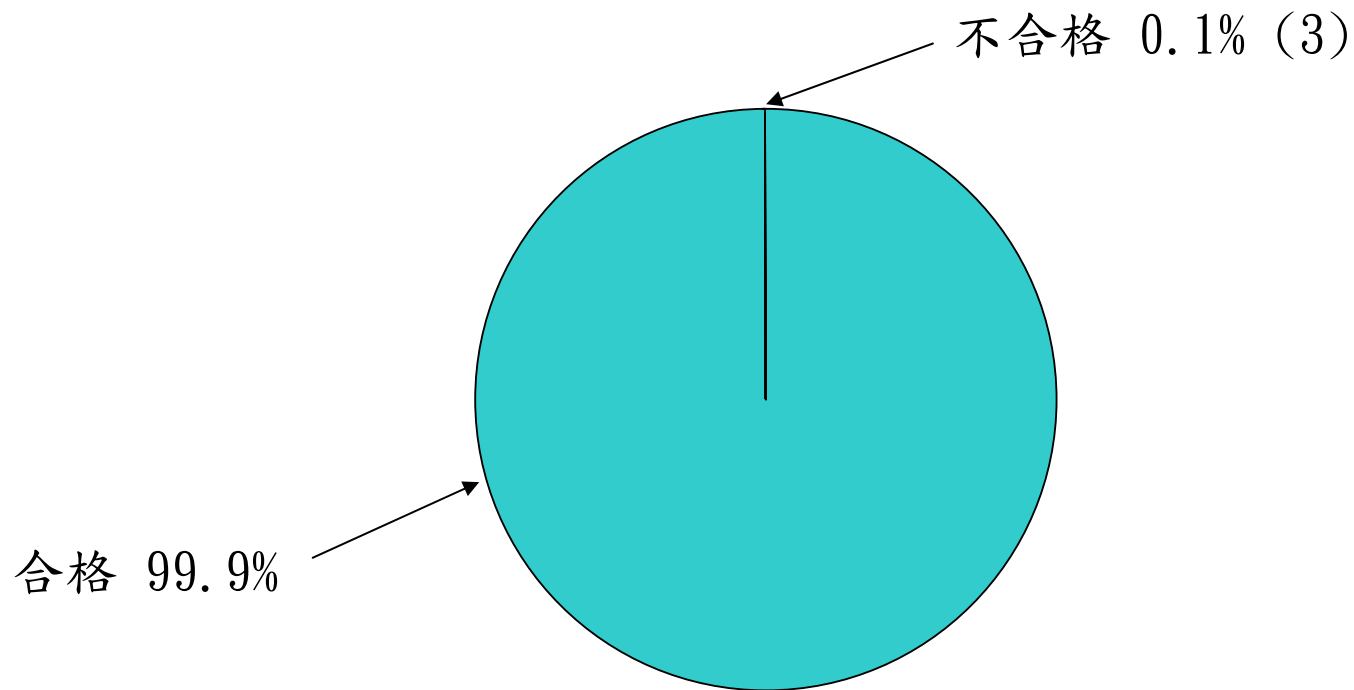
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有3個，整體測試合格率为99.9%。



# 不合格樣本

## ■ 3個不合格樣本為：

| 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    | 1500     | 1         |
| 肉類、家禽及其製品    | 300      | 0         |
| 水產及其製品       | 200      | 1         |
| 奶類、奶類製品及冰凍甜點 | 600      | 1         |
| 穀類及穀類製品      | 100      | 0         |
| 其他           | 1000     | 0         |
| 合計           | 3700     | 3         |

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1500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(包括甲胺磷及水胺硫磷)
- 染色料
- 金屬雜質



- 整體合格率为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)

## 染色料

- 1個不合格樣本為：

| 樣本   | 不合格測試項目   | 化驗結果               |
|------|-----------|--------------------|
| 新鮮青豆 | 亮藍FCF及酒石黃 | 被檢出 <sup>(-)</sup> |

(-) 該兩種染色料在一些食物內是准許使用，但不能添加在新鮮蔬菜中。屬低毒性，不會對市民健康構成嚴重影響。



# (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、除害劑及金屬雜質)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、獸藥殘餘及染色料)
- 全部結果均屬滿意。



## (三)水產及其製品

- 約200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、金屬雜質及防腐劑)
- 整體合格率為99.5%，今次公布的不合格樣本有1個。



# (三)水產及其製品(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                     |
|------|---------|--------------------------|
| 冷凍馬友 | 孔雀石綠    | 百萬分之0.021 <sup>(一)</sup> |

(一) 不准許使用，但今次檢出的含量在正常食用情況下，不會對市民健康構成嚴重影響。

# (三)水產及其製品(續)

## 其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、毒素、金屬雜質及防腐劑)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600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)
  - 化學測試(例如三聚氰胺、染色料及甜味劑)
- 整體合格率為99.8%，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

- 1個不合格樣本為：

| 樣本         | 不合格測試項目     | 化驗結果                     |
|------------|-------------|--------------------------|
| 芒果木瓜低脂牛奶飲品 | 蠟樣芽胞桿菌(致病原) | 每毫升含150萬個 <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)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如三聚氰胺、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
  - 化學測試 (例如防腐劑、染色料及甜味劑)
- 全部結果均屬滿意。



## (六)其他食物

- 約1000個食物樣本，種類包括：

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

- 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。

# 給食物業界及消費者的建議

- 業界必須遵守有關法例規定，並符合「優良製造規範」。
- 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。
- 根據法例，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用。零售商應向可靠的供應商採購水產。如有疑問，應要求查閱付運文件和證明書，以確保來貨不含孔雀石綠。
- 消費者應光顧持牌食肆及向可靠的店舖購買食物。