

2012年食物監察計劃 全年總結

食物環境衛生署
食物安全中心



2012年食物監察計劃

- 食物安全中心(中心)採用世界衛生組織倡導的「從農場到餐桌」策略，保障香港的食物安全。源頭管制工作包括只容許經審核檢查的認可農場/加工廠種植或生產的食物供港，以及規定某些食用動物和食品須附有衛生證明書等。在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃是保障食物安全的重要一環。
- 食物監察計劃監察出售食物，確保這些食物符合法例規定和適宜供人食用。食物樣本分別從進口、批發和零售層面抽取，進行微生物、化學及輻射水平測試。
- 中心採取三方面的食品監察策略，包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查。另外，中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用食品的安全情況。

日常食品監察

- 日常食品監察包括各樣主要食品種類，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。
- 測試類別：
 - 微生物測試包括致病菌及總含菌量等
 - 化學測試包括化驗食物添加劑、污染物及天然毒素等
 - 輻射水平測試
- 中心每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有監察結果。報告會透過新聞公報發布，並會在中心網頁以簡潔易讀的方式發放。除了公布結果外，中心還會向消費者提供建議，以盡量減低問題食品構成的健康風險。

專項食品調查

- 在2012年，中心進行並公布了多項專項食品調查，包括：
 - 肉類中的二氧化硫(共兩期)
 - 飯盒含致病菌的情況
 - 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
 - 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況
 - 中式冷盤食物的微生物含量情況



專項食品調查(續)

- 瓶裝水的微生物含量情況
- 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
- 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- 醃製水果及蔬菜中的防腐劑
- 翻用食油



時令食品調查

- 中心繼續監察及評估適逢節日及時令季節時，特別受廣泛市民歡迎的食品安全情況。完成的調查包括：
 - 賀年食品
 - 粽子
 - 月餅
 - 大閘蟹
 - 盆菜含微生物的情況



普及食品專題調查

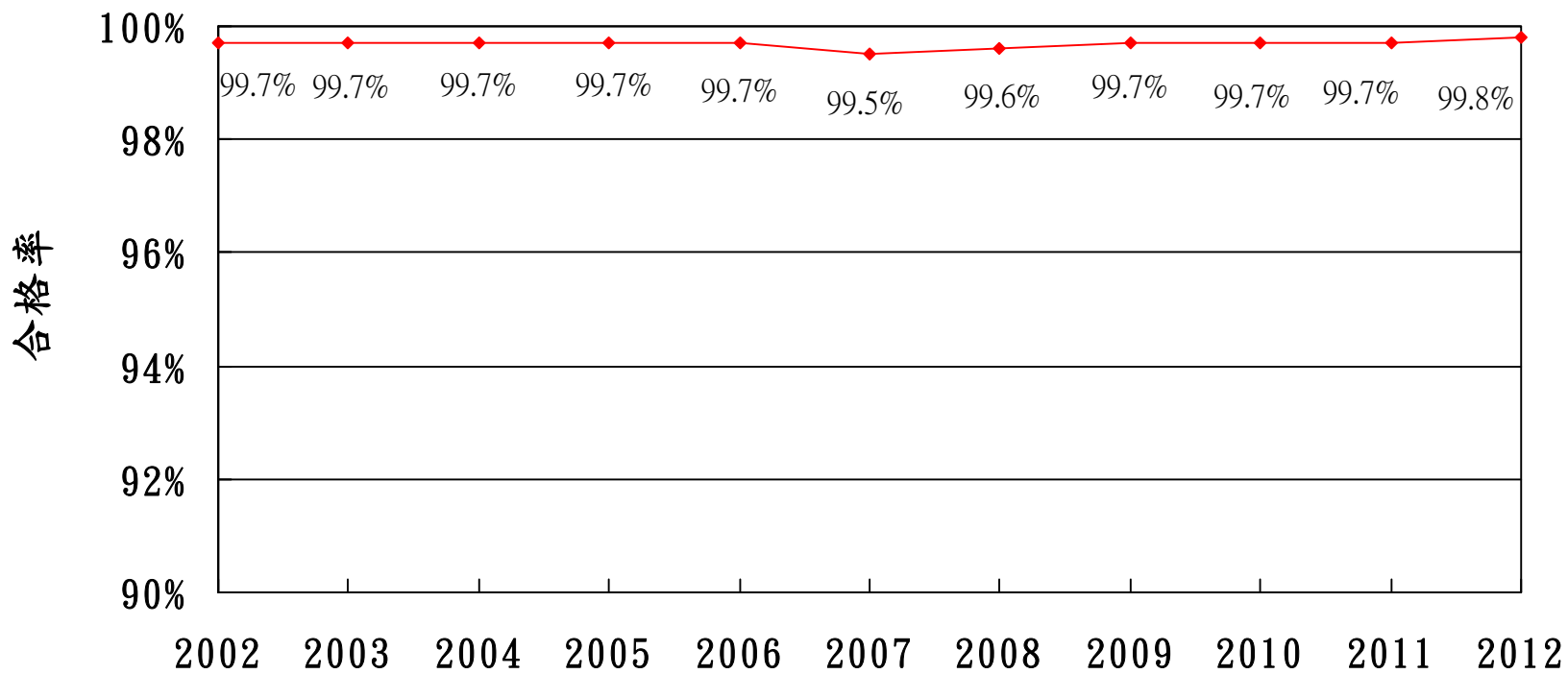
- 中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用的食品的安全情況，包括：
 - 刺身及壽司
 - 三文治及沙律



整體合格率

- 整體合格率为99.8%，與近年的情况相若。

食品監察整體合格率 (2002 - 2012)



不同食物種類的結果

- 除了就日本福島核電站事故所抽取作輻射水平檢測的日本進口食品外，中心在2012年共檢測約65000個樣本，當中132個樣本不合格。

食物種類	樣本數目*	不合格樣本	合格率
蔬菜、水果及其製品	26300	19	99.9%
肉類、家禽及其製品	6900	28	99.6%
水產及其製品	6900	20	99.7%
奶類、奶類製品及冰凍甜點	8600	42	99.5%
穀類及穀類製品	1300	0	100%
其他	14900	23	99.9%
合計	65000	132	99.8%

* 註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

不合格樣本的主要問題

食物種類	不合格樣本數目	主要問題（涉及樣本數目）
蔬菜、水果及其製品	19	金屬雜質(11)、防腐劑(3)、致病原(3)、除害劑(2)
肉類、家禽及其製品	28	鮮肉中含二氧化硫(23)、致病原(4)、防腐劑(1)
水產及其製品	20	金屬雜質(9)、獸藥殘餘(5)、毒素(5)、致病原(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	42	衛生指標(24)、營養標籤(17)、防腐劑(1)
穀類及穀類製品	0	
其他	23	防腐劑(7)、致病原(7)、塑化劑(3)、多環芳香族碳氫化合物(3)、染色料(1)、衛生指標(1)、抗氧化劑(1)

不合格樣本的主要問題 (續)

- 就不合格樣本而言，大部份情況並不嚴重，對普遍市民的健康不會造成不良影響。
- 當中較受關注的事件和情況有：
 - 肉類含防腐劑「二氧化硫」
 - 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題
 - 蔬菜及水產食品含過量的金屬雜質
 - 嬰兒配方奶粉營養素含量未符合標準的問題

肉類含防腐劑「二氧化硫」

- 中心在2012年繼續加強對肉類含防腐劑「二氧化硫」的監控，包括從各新鮮糧食店及街市肉檔抽取超過920個牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗，當中共23個鮮肉樣本被驗出含有二氧化硫。
- 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。食環署會按違例記分機制對有關持牌人暫時吊銷或取消其牌照。違例者如屬公眾街市檔戶，食環署亦可終止該攤檔租約。
- 中心已即時向有關商戶發出警告信，並抽取跟進樣本監察其改善的情況。如有足夠證據，便會提出檢控。

進口奶類製品及冰凍甜點的 衛生情況指標問題

- 中心在進口層面抽取進口奶類製品及冰凍甜點樣本作化驗，尤其是首次進口本港的奶類製品及冰凍甜點，必須通過扣檢才可進入市面出售。
- 中心在2012年循此途徑驗出4批共18個進口奶類製品或冰凍甜點樣本的衛生情況指標(總含菌量、大腸菌群含量或菌落計數)高出法定標準，有關批次已全數被封存及銷毀或運回來源地，沒有流入市面。
- 中心亦即時向涉事入口商發出警告信，以及通知出口國家有關當局作跟進，該等有問題產品已被暫禁輸港，直至中心收到生產商或製造商滿意的調查結果。

蔬菜及水產食品含過量的金屬雜質

- 中心在2012年多次發現有蔬菜(例如菠菜、冬菇)及水產食品(例如吞拿魚、劍魚、青衣)樣本分別含有超出法例標準的金屬雜質「鎘」和「汞」。
- 但就樣本被檢出同等水平的鎘或汞，在正常情況下，食用有關食品不會對健康造成不良影響。
- 由於食物中的金屬污染物主要來自環境，較有效的監管做法是從源頭規控。因此，中心已追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當局跟進。
- 中心亦已向涉事商戶發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。

嬰兒配方奶粉營養素檢測

- 中心於本年度完成市面上初生嬰兒配方奶粉的營養素含量檢測，發現有7個奶粉樣本的碘含量偏低，有可能影響嬰兒甲狀腺功能。另有3個產品的生物素含量不足及1個產品的蛋白質及鉀含量超標，有可能對健康造成風險。
- 中心向涉事商戶發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。
- 中心會繼續就六至三十六個月幼兒配方奶粉的能量值及營養素含量進行檢測，預計於2013年年中完成。

涉嫌質素有問題的食油

- 就有報道指一懷疑無牌的食品加工場涉嫌向食肆供應含致癌物的食油，中心隨即進行調查跟進及抽取食油樣本，化驗，結果發現三個屬同一品牌同一批次的食油樣本，苯並〔a〕芘含量超出每公斤10微克的行動水平，其餘樣本結果均屬滿意。
- 中心除了即時公布不合格樣本的檢測結果外，亦要求涉事商販停止售賣有關產品，並向客戶全面回收。
- 鑑於公眾對事件的關注，中心會再進行一次專項食品調查，抽取食油樣本進行苯並〔a〕芘、金屬雜質及黃典霉素檢測，以確保市面上的食用油符合本港法例規定和適宜供人食用。

給業界的建議

- 食物製造商和進口商應向可靠來源採購食物配料，並確保食物符合本港規定。
- 在鮮肉樣本中檢出法例不允許使用的防腐劑，是2012年度食物監察中發現的主要問題之一。業界在配製食品時，必須符合優良製造規範及有關法例規定，亦須適當地貯存鮮肉。
- 業界並應遵從《食物安全條例》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。

給業界的建議(續)

- 另外，就個別即食食物樣本被檢出含有致病原，業界在處理食物時必須遵守衛生守則，尤其要注意適當儲存食物的時間及溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)，並將生的食物與即食食物分開。
- 業界應不時留意中心發放的資訊，例如透過中心的網頁、食物警報、刊物、函件及業界諮詢論壇等以獲悉有關食物安全的最新情況。

給消費者的建議

- 對於個別食物樣本含有超標/法例不准使用的添加劑或獸藥殘餘的情況，大部份樣本的含量屬於低，對健康不會造成不良影響。然而，消費者應保持均衡飲食，避免因偏食而過量攝取某些有害物質。
- 就有關鮮肉樣本被檢出二氧化硫的含量，在一般食用情況下，不會對健康造成不良影響。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。消費者應向可靠的街市檔或新鮮糧食店購買肉類，並切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 就有關蔬菜樣本被檢出過量的金屬雜質「鎘」，含量均屬於低，消費者只要在烹煮蔬菜前應用清水浸透和徹底洗淨蔬菜，便可把黏附在蔬菜表面的雜質清除。

給消費者的建議(續)

- 另外，有個別魚類樣本含有超標的金屬雜質「汞」(水銀)，消費者應適量進食不同種類的魚，而孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的羣組，在選擇魚類食物時應加倍小心，宜避免進食體型較大的捕獵性魚類。
- 中心亦曾在豆漿、糖水、沙律、叉雞飯及扎肉卷等混合食品樣本檢出含致病原，消費者應光顧持牌食肆，並注意其衛生情況；購買外賣食品後，如非即時食用，應存放於適當溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)，以免細菌繁殖。

總結

- 2012年進行的食物監察計劃顯示，在本港出售的食物的整體合格率維持於高水平，與近年情況相若。
- 對個別檢出有問題的食品，中心已採取迅速及有效的風險管理行動，以保障市民的健康。

2013年食品監察計劃

- 中心於2013年會繼續採取日常食品監察、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、化學及輻射水平測試。
- 在策劃食品監察計劃時，中心會考慮不同元素，包括市民的食用量、食物的風險、以往的監察數據及本地和海外發生的食物事故。在2013年的監察計劃，中心除了會針對2012年的一些違規情況，如肉類含有禁用的二氧化硫及蔬菜金屬雜質超標，亦會繼續進行各項專項及時的令食品調查。另外，中心會對市民關注的項目，如食用油的安全，及種籽和堅果食品等進行專項調查。
- 中心會繼續透過不同渠道，適時的公布食品監察的結果，讓消費者可掌握有關食物安全最新的資訊。中心並會密切留意各地有關食物安全的最新情況，適切地調節監察計劃。