

# 2010年7月份食物安全報告

食物環境衛生署  
食物安全中心



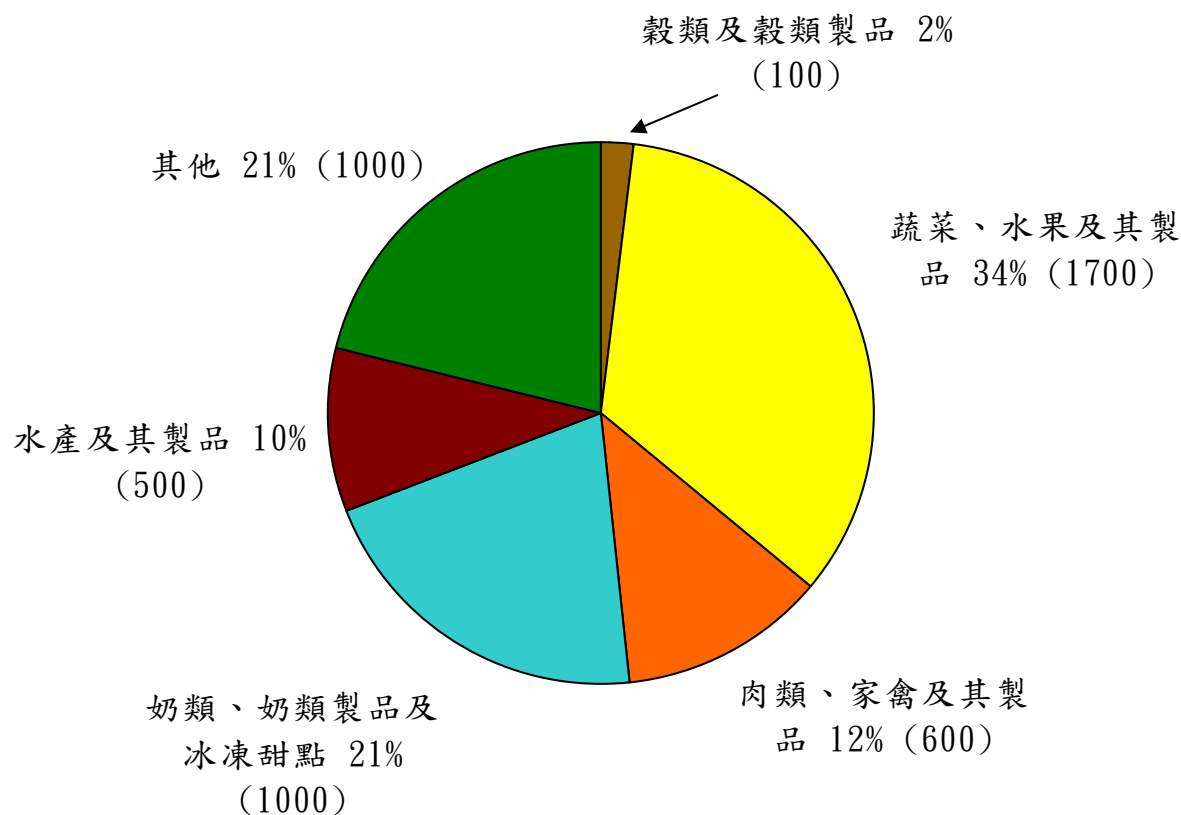
2010年8月

# 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以中國地方菜為主題的普及食品專題調查報告。
- 以下是中心根據今年7月期間完成的食品監察分析所作的報告。

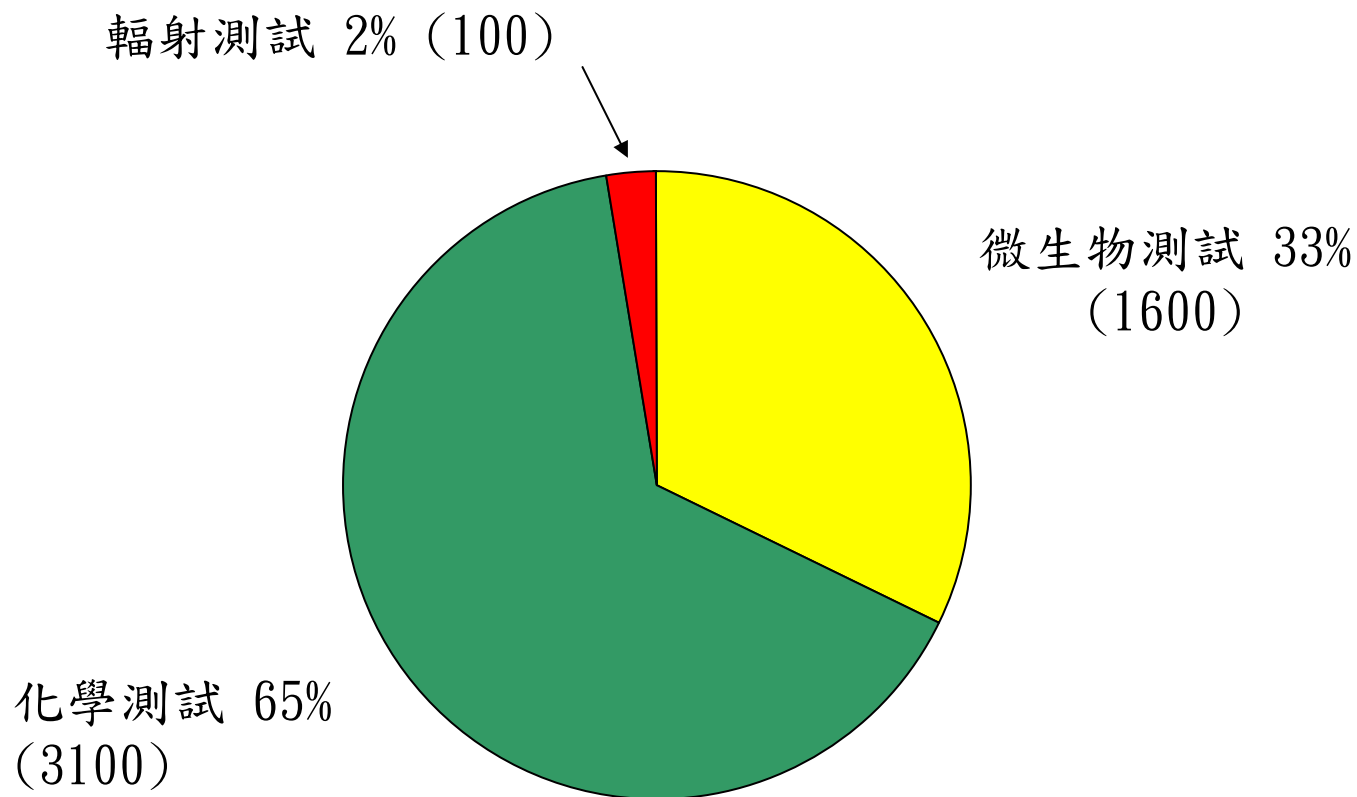
# 食物樣本種類

- 約4900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。

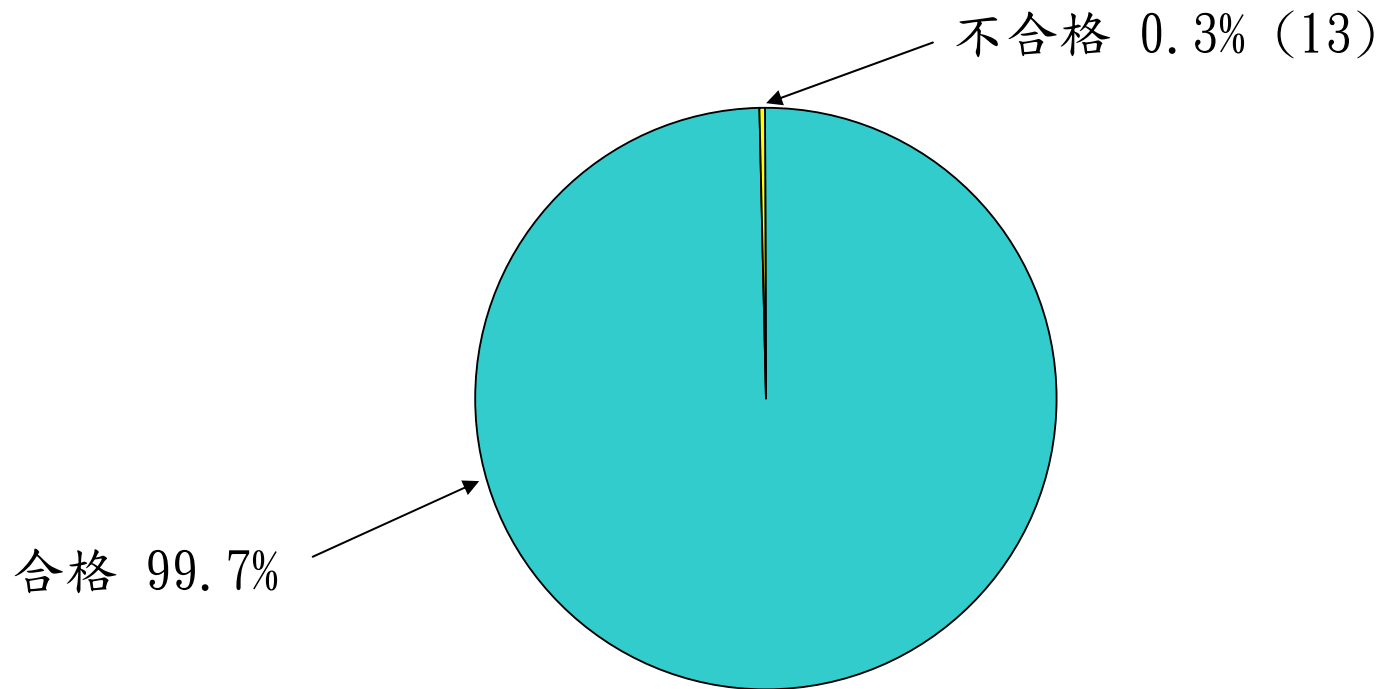
# 測試類別



註：括號中為樣本約數

# 整體結果

- 不合格的樣本共有13個，整體測試合格率为99.7%。



# 不合格樣本

- 13個不合格樣本中，1個為已公布的測試結果。其餘的12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	1700	0
肉類、家禽及其製品	600	5
水產及其製品	500	3
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1000	0
穀類及穀類製品	100	0
其他	1000	4
合計	4900	12

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1700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、水胺硫磷及「滴滴涕」)
- 染色料
- 金屬雜質



- 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、獸藥殘餘及染色料)
- 整體合格率為99.1%，今次公布的不合格樣本有5個。





## (二) 肉類、家禽及其製品(續)

### 防腐劑

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個新鮮牛肉	二氧化硫	百萬分之14至2200 (一)

(一) 二氧化硫在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)中不准許使用，但可用於如涼果及果汁等食物。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。由於它可溶於水，大部分會在清洗及烹煮過程中流失。

## (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
叉燒	金黃葡萄球菌	每克含11000個 <sup>(-)</sup>

(-) 金黃葡萄球菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

## (二)肉類、家禽及其製品(續)

### 其他測試

- 其餘作其他測試(例如獸藥殘餘及染色料)的樣本，全部結果均合格。

## (三)水產及其製品

- 約500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)
- 整體合格率為99.2%，今次公布的不合格樣本有3個。



# (三)水產及其製品(續)

## 金屬雜質

- 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏銀鱈魚	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之0.95 <sup>(-)</sup>
冷凍劍魚	汞(俗稱「水銀」)	百萬分之1.6 <sup>(-)</sup>

(-) 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)

## 獸藥殘餘

- 除1個於較早前已公布的水煮桂魚樣本不合格外，另外1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冷藏鱸魚	孔雀石綠	百萬分之0.0221 <sup>(-)</sup>

(-) 不准許使用，但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、染色料及毒素)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1000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、染色料及甜味劑)
- 全部結果均屬滿意。





# (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、甜味劑、染色料及金屬雜質)
- 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 □ 致病原、防腐劑、染色料及金屬雜質	調味料及醬油 □ 防腐劑、染色料及甜味劑
點心 □ 防腐劑	小食 □ 防腐劑、染色料及甜味劑
飲料 □ 防腐劑、染色料、甜味劑及金屬雜質	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、甜味劑及金屬雜質	

- 整體合格率为99.6%，今次公布的不合格樣本有4個。

# (六)其他食物(續)

## 防腐劑

- 4個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
櫻桃味梳打	苯甲酸	百萬分之206 (一)
有汽蘋果酒	山梨酸	百萬分之296 (一)
2個油條	硼砂	百萬分之400及670 (二)

(一) 含量超出法例標準，但毒性屬低，不會對健康造成不良影響。

(二) 不准許使用，但檢出的含量在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

# 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

- 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50000元及監禁六個月。
- 金黃葡萄球菌普遍存在於人的皮膚、頭髮和鼻孔，食物中含大量該菌顯示食物從業員欠缺個人衛生而污染食物。食物從業員必須保持良好的個人衛生，處理食物前，雙手必須徹底清洗。如果手上有傷口，應以防水膠布將傷口妥善包紮或戴上手套，才處理食物。
- 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。
- 應向可靠的供應商採購食物。

# 給消費者的建議

- 應光顧持牌食肆及可靠商販。
- 切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。
- 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。