

2013年10月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



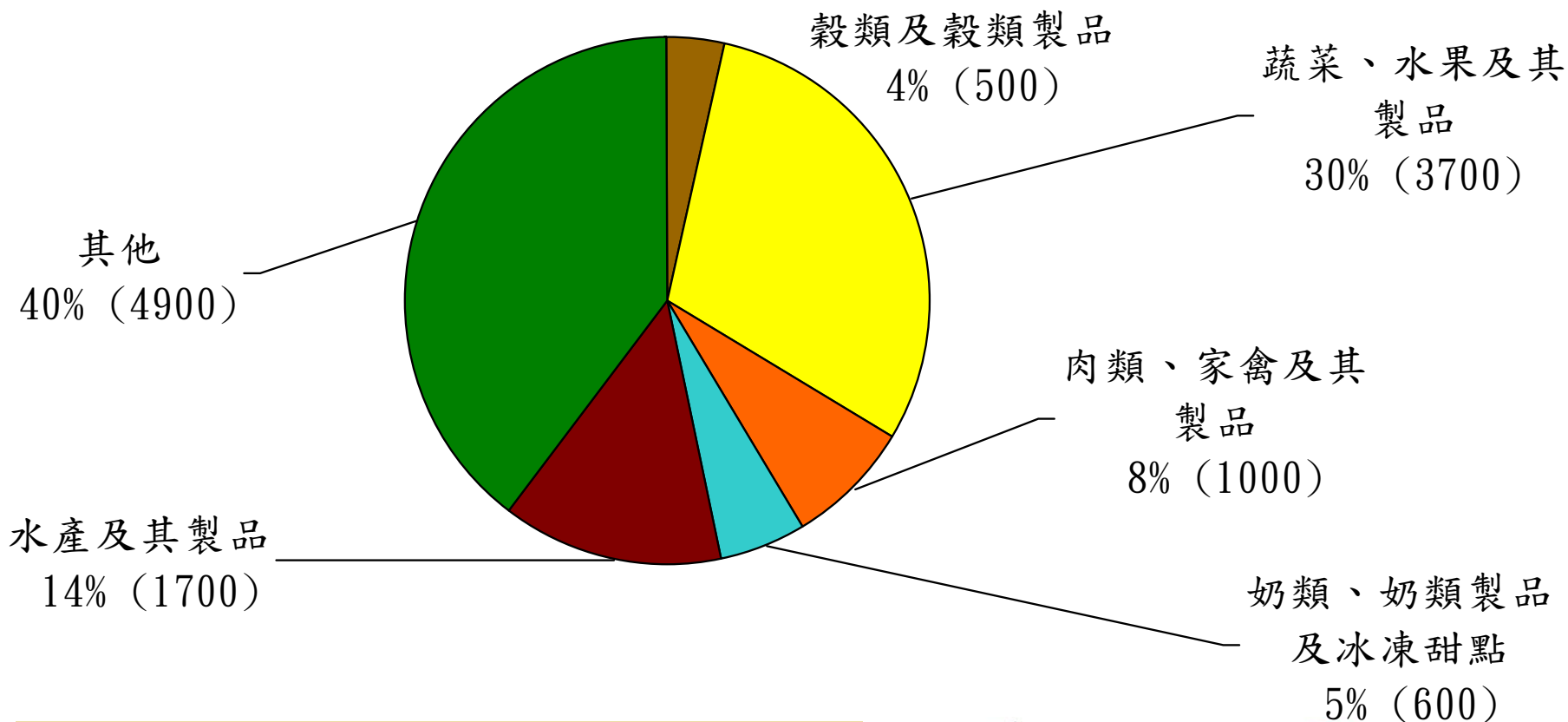
2013年11月

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。
- 以下是中心根據2013年10月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

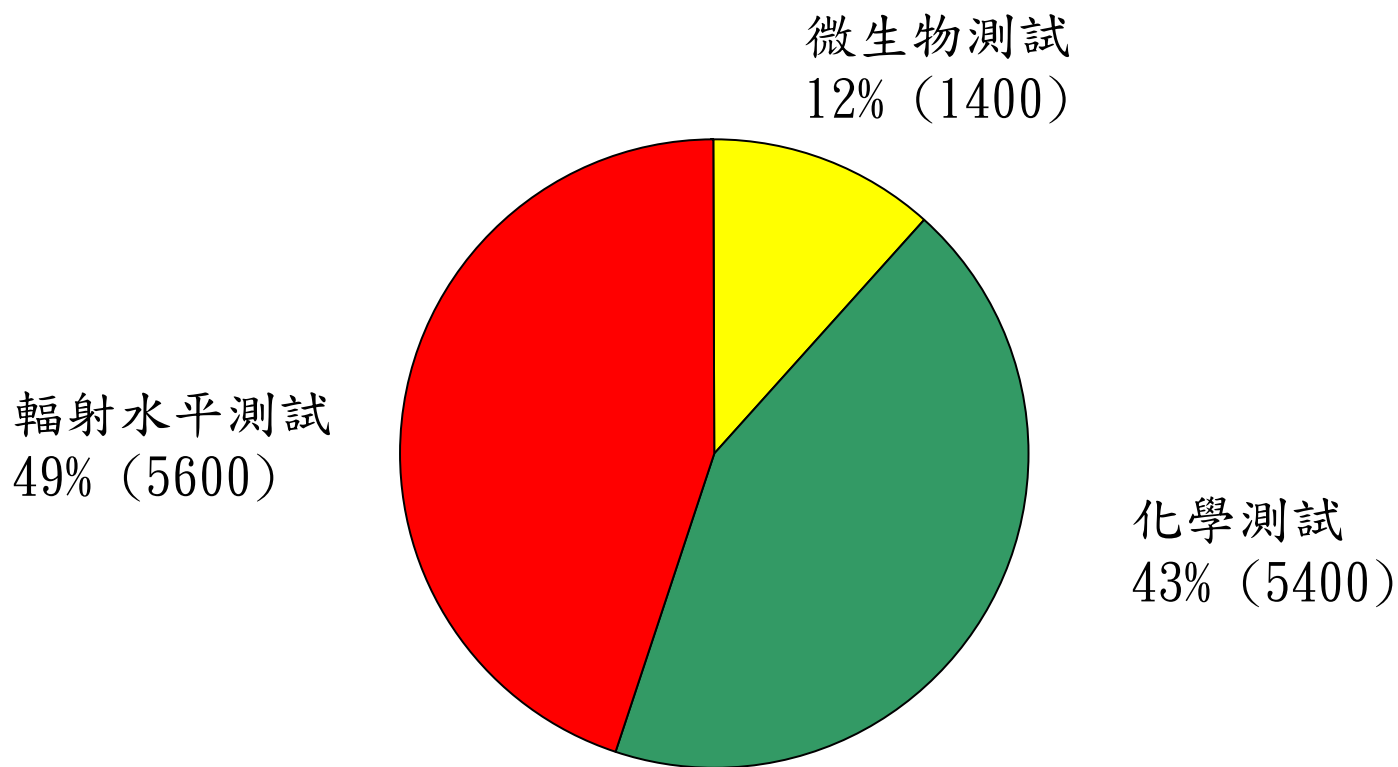
食物樣本種類

- 約12400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。

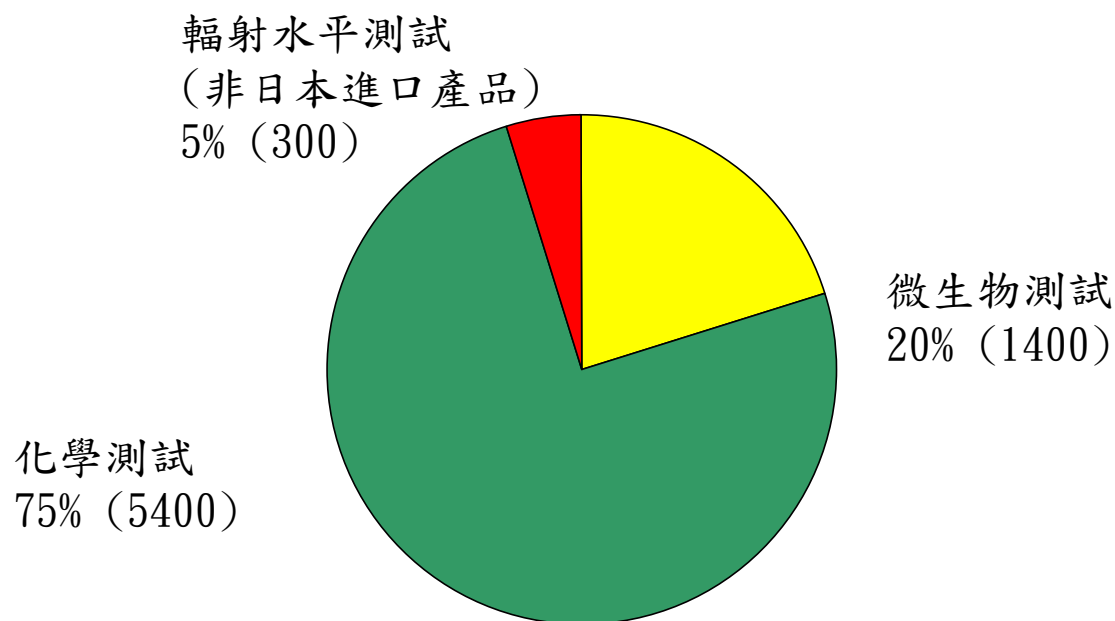
測試類別



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)

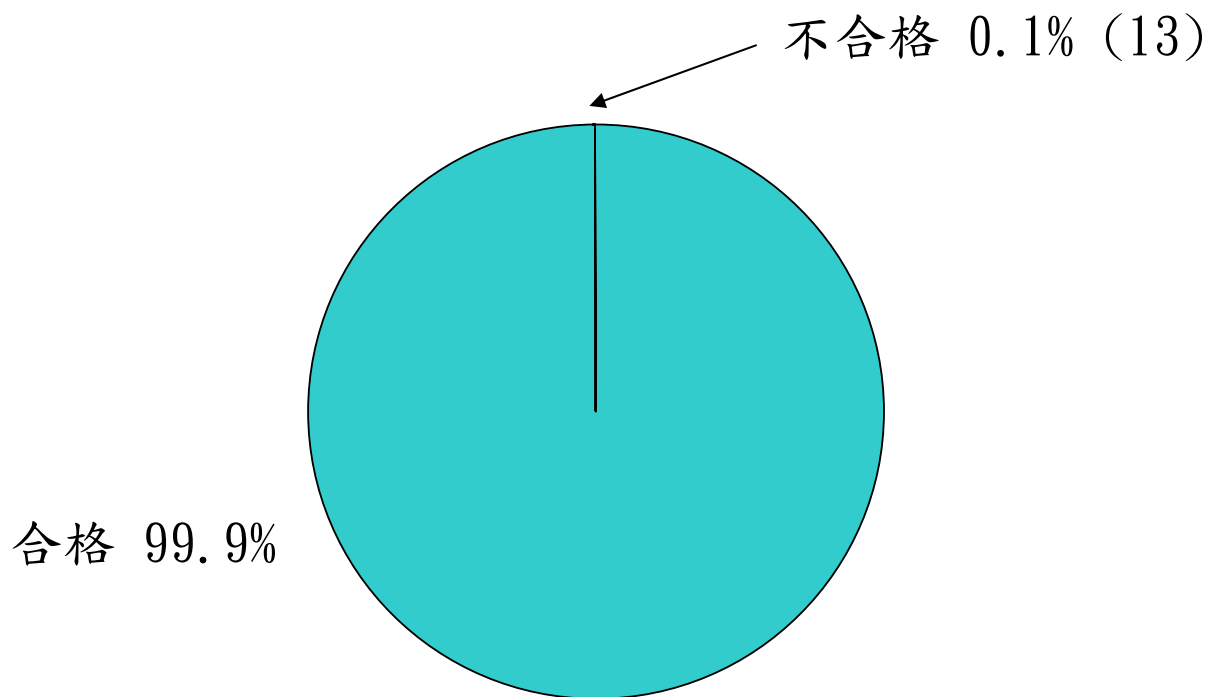
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2013年10月期間完成約5300個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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13個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

- 13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	3700	0
肉類、家禽及其製品	1000	0
水產及其製品	1700	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	600	13
穀類及穀類製品	500	0
其他	4900	0
合計	12400	13

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3700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
 - 致病原
 - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1000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
- 全部結果合格。



(三) 水產及其製品

- 約1700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
- 全部結果合格。



(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、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
- 整體合格率為97.9 %，不合格樣本有13個。



(四) 奶類、奶類製品及冰凍甜點 (續)

微生物測試

- 13個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
5個冰凍甜點 [@]	大腸菌群	每克含230-330個 ^(一)
	總含菌量	每克含12萬至36萬個 ^(一)
8個冰凍甜點 [#]	總含菌量	每克含6.3萬至570萬個 ^(一)

(一) 總含菌量和大腸菌群是顯示衛生情況的指標，檢出的含量分別超出法例標準的每克含50000個及每克含100個。

@ 屬同一品牌。

屬同一品牌兩個口味。

其他測試

- 其餘作其他測試(例如致病原、防腐劑料及金屬雜質)的樣本，全部結果合格。

(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、除害劑及金屬雜質)
 - 輻射水平測試
- 全部結果合格。



(六)其他食物

- 約4900個食物樣本，種類包括：

混合食品 <ul style="list-style-type: none">□ 致病原及防腐劑	調味料及醬油 <ul style="list-style-type: none">□ 防腐劑及染色料
點心 <ul style="list-style-type: none">□ 致病原、防腐劑及染色料	小食 <ul style="list-style-type: none">□ 致病原及染色料
飲料 <ul style="list-style-type: none">□ 微生物、測試防腐劑、染色料及金屬雜質	蛋及蛋類製品 <ul style="list-style-type: none">□ 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 <ul style="list-style-type: none">□ 微生物測試	其他 <ul style="list-style-type: none">□ 塑化劑、防腐劑、染色料及多環芳香族碳氫化合物
糖及糖菓 <ul style="list-style-type: none">□ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 全部結果合格。

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；
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。

給業界及消費者的建議

- 入口商應注意在進口雪糕或冰凍甜點時，相關產品的製造來源必先獲食物環境衛生署批准，並須遵從《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。
- 消費者應向可靠的店鋪購買雪糕及冰凍甜點和保持均衡飲食，避免進食太多雪糕，因該類食品一般含較高熱量。