

2014年11月份食物安全報告

食物環境衛生署
食物安全中心



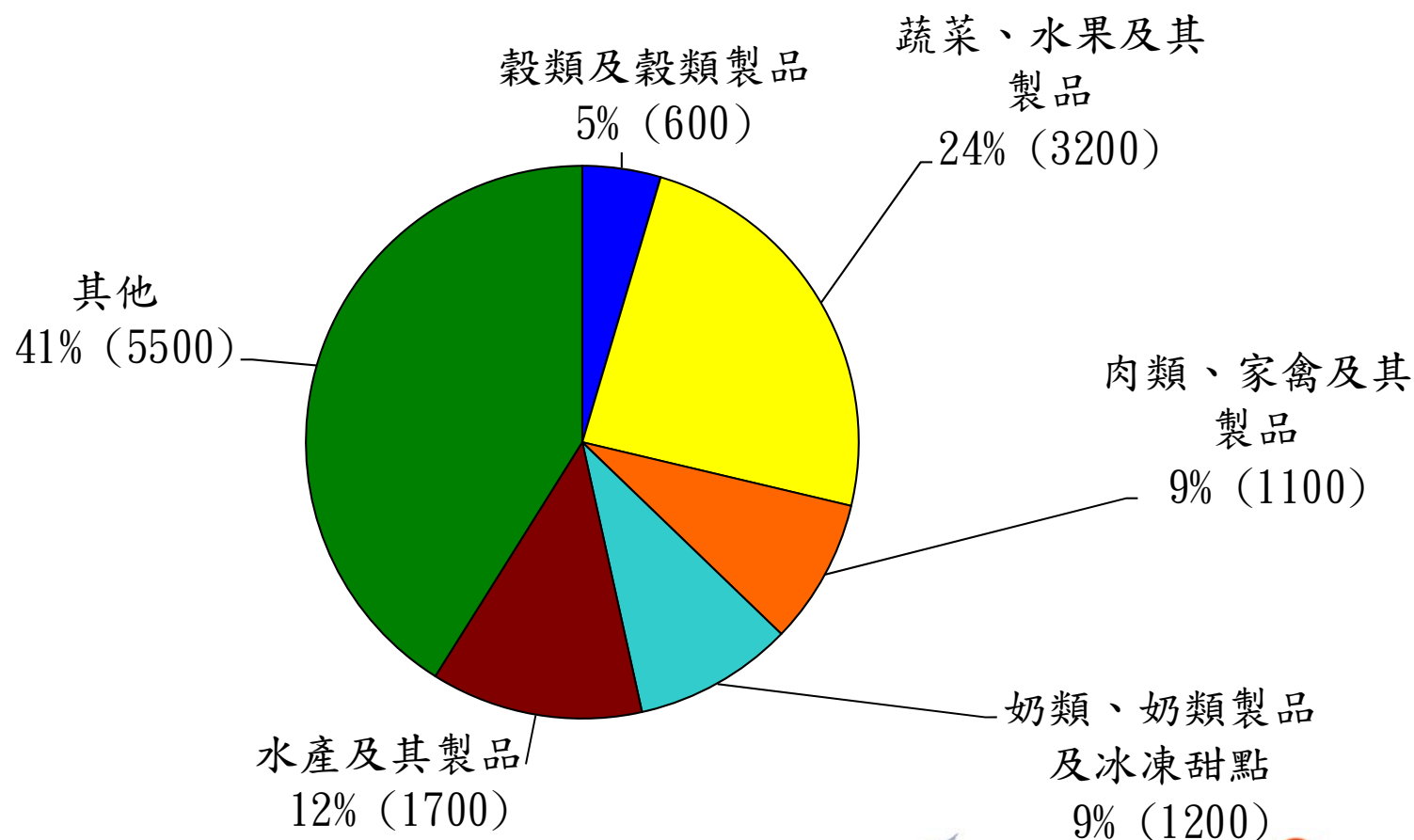
2014年12月

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2014年11月期間完成的食品監察結果分析所作的報告。

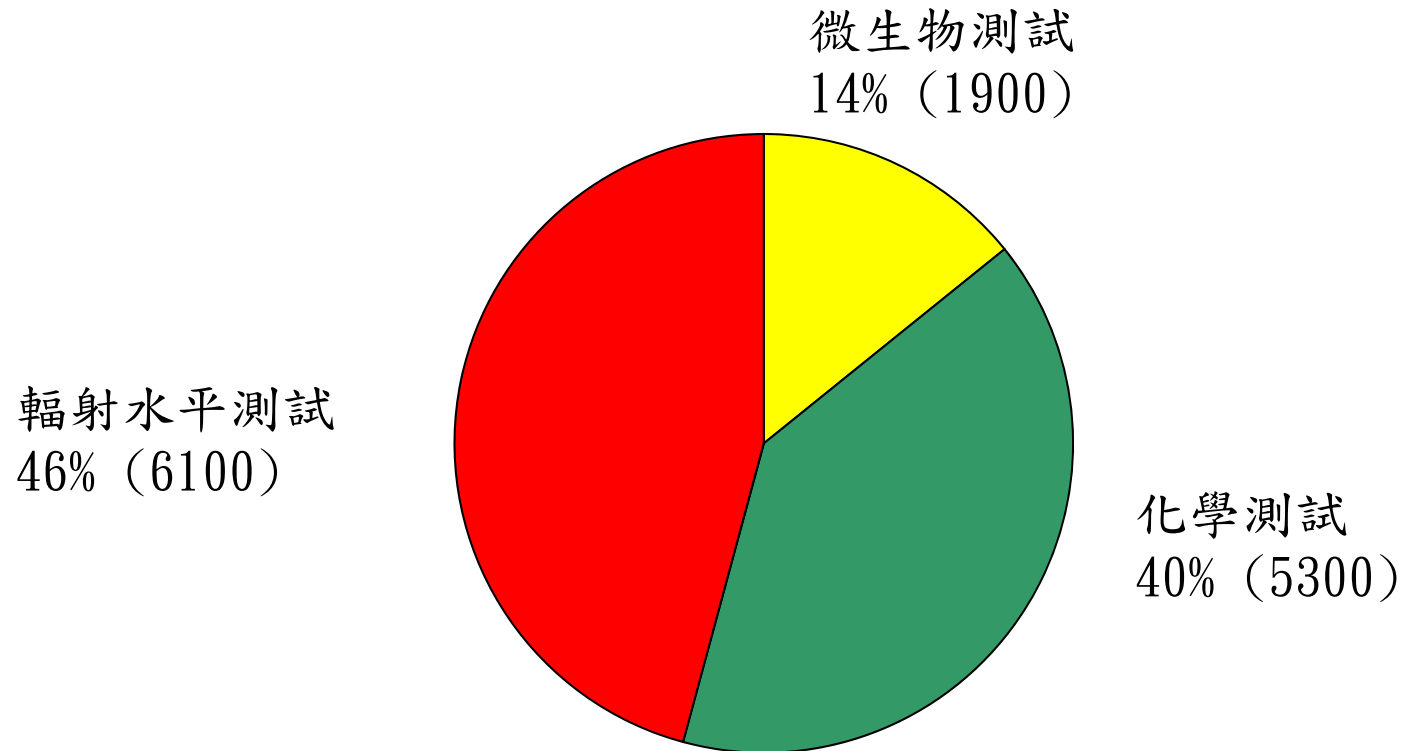
食物樣本種類

- 約13300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。

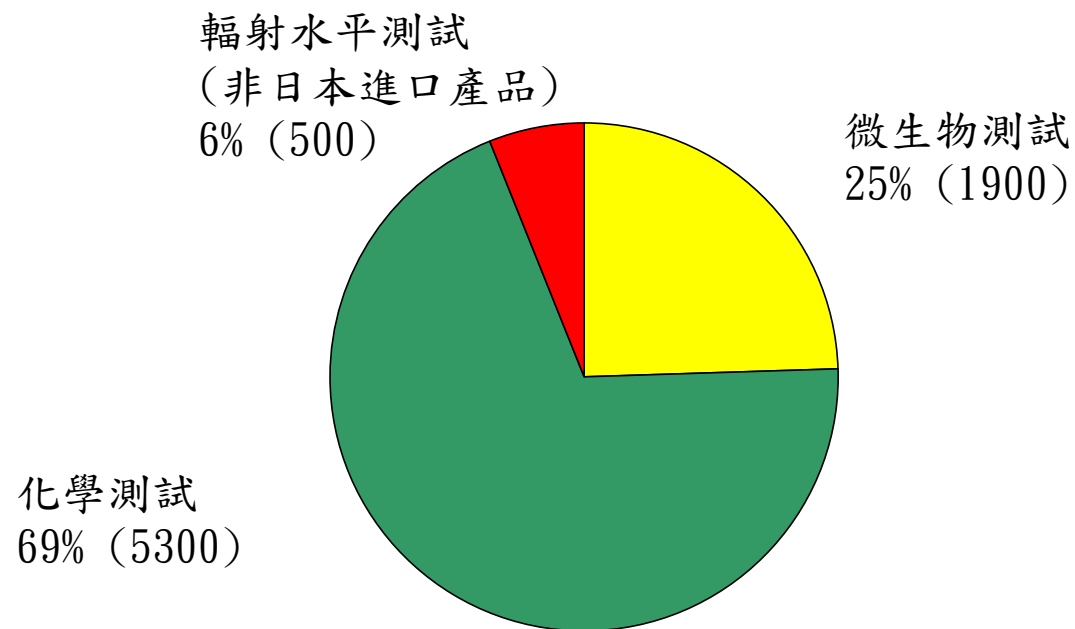
測試類別



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)

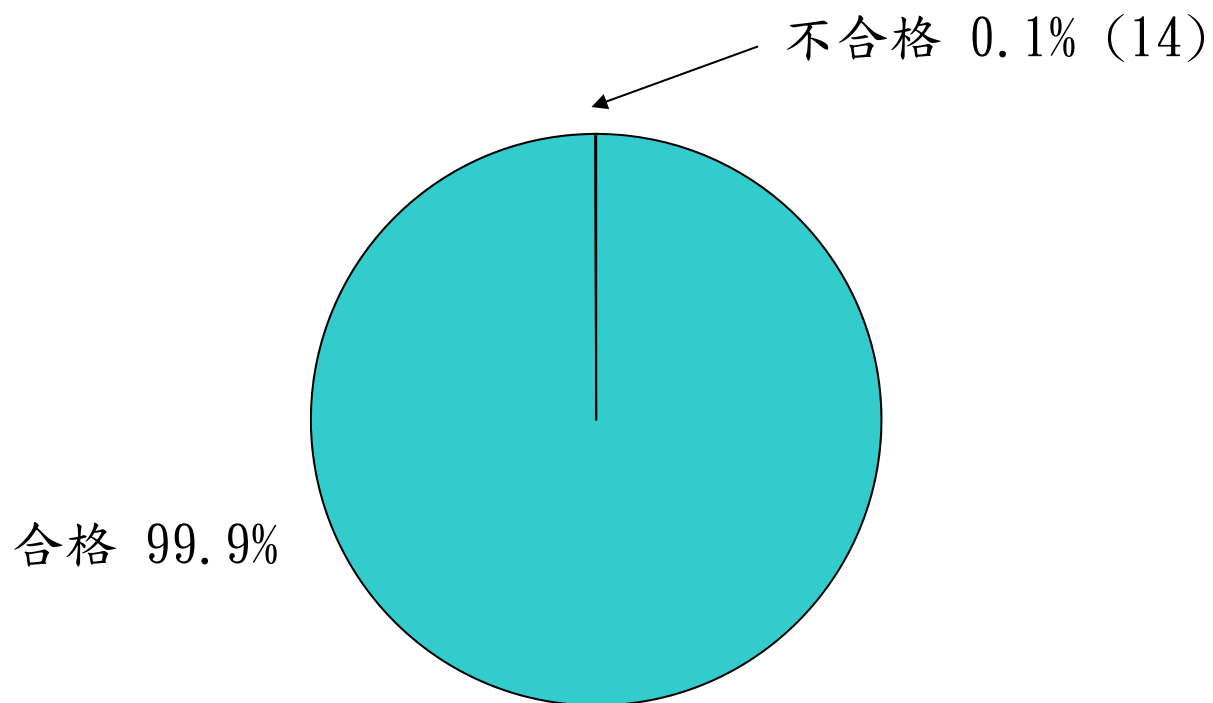
- 因應日本福島核電站事故，中心從2011年3月中旬開始對從日本進口本港的食品加強監察，進行輻射水平測試。2014年11月期間完成約5600個樣本檢測，結果全屬滿意。
- 除此以外，其餘食品監察樣本測試類別分佈如下：



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14個，整體測試合格率为99.9%。



不合格樣本

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	3200	6
肉類、家禽及其製品	1100	4
水產及其製品	1700	0
奶類、奶類製品及冰凍甜點	1200	3
穀類及穀類製品	600	0
其他	5500	1
合計	13300	14

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3200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」等)

- 金屬雜質

- 防腐劑

- 輻射水平測試



- 整體合格率為99.8%。除早前已公布的六個蔬菜樣本的除害劑殘餘超出法例標準外，其餘樣本結果合格。

(二) 肉類、家禽及其製品

- 約1100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99.6%。除十一月已公布四個含二氧化硫的新鮮牛肉樣本外，其餘樣本結果合格。



(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

- 約1200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99.8%。除十一月已公布一款榴槤雪糕總含菌量及大腸菌群含量超出法例上限外，兩個預先包裝冰凍甜點樣本含未有標示甜味劑。



(四)奶類、奶類製品及冰凍甜點(續)

食物標籤

- 兩個不合格樣本為：

樣本	不合格項目	注釋
兩個預先包裝冰凍甜點樣本	食物標籤	食物標籤未有標示醋磺內酯鉀。(一)

(一) 根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)規定，預先包裝食物售必須標示所含的添加劑。

其他測試

- 其餘作其他測試的樣本，全部結果合格。

(五) 穀類及穀類製品

- 約600個樣本，包括米/麵/粉、麵粉、包及穀類早點等。
- 測試項目包括：
 - 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5500個食物樣本，種類包括：

混合食品 □ 致病原及防腐劑	調味料及醬油 □ 防腐劑及染色料
點心 □ 致病原及防腐劑	小食 □ 致病原、抗氧化劑及染色料
飲料 □ 微生物、防腐劑及染色料	蛋及蛋類製品 □ 染色料及三聚氰胺
壽司及刺身 □ 微生物	其他 □ 塑化劑、防腐劑、染色料及多環芳香族碳氫化合物
糖及糖菓 □ 防腐劑、染色料及金屬雜質	

- 整體合格率為99.9%。除十一月已公布一個豬油樣本過氧化值超出標準外，其餘樣本結果合格。

跟進工作

- 警告涉事商戶有關化驗結果及指令有關商戶停售問題食品；
- 追查問題食物來源；
- 再抽取食物樣本化驗；

給業界和消費者的建議

- 業界應確保其提供食物適宜供人食用，並符合法例要求。
- 消費者應光顧可靠的商舖及保持均衡飲食，以減低風險。