

2010年食物監察計劃報告

2011年3月8日

1

目的

- 簡介食物安全中心(中心)有關2010年食物監察計劃的工作；
- 報告在此期間的主要監察結果及已採取的跟進行動。



2

整體結果 (1)

- 2010年，中心共收到約63 000個檢測樣本結果。
- 共有164個不合格樣本，整體合格率達99.7 %。
- 其中蔬果的除害劑、各類食品的二噁英及三聚氰胺和部分時令食品(如月餅、盆菜及大閘蟹)的測試結果全部合格。
- 另外，中心就市民所關心的食物事故加強監察工作，例如2010年8月的內地奶粉懷疑受性激素污染事件，中心即時從本港市面抽取相關樣本作測試，結果全部合格。
- 大部分不合格樣本的情況並不嚴重，不會對普通市民健康造成不良影響。

3

整體結果 (2)

食物種類	不合格樣本數目	主要問題 (涉及不合格樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	25	防腐劑(12)、金屬雜質(10)、致病原(2)、染色料(1)
肉類、家禽及其製品	27	鮮肉中含二氧化硫(17)、獸藥殘餘(5)、致病原(2)、染色料(2)、防腐劑(1)
水產及其製品	41	獸藥殘餘(15)、金屬雜質(13)、致病原(6)、防腐劑(4)、毒素(2)、生蠔含諾沃克病毒基因(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	49	衛生指標(48)、致病原(1)
穀類及穀類製品	1	防腐劑(1)
其他	21	致病原(11)、防腐劑(6)、染色料(3)、獸藥殘餘(1)

9

4

不合格樣本 (1)

(1) 魚類含獸藥殘餘「孔雀石綠」

- 在檢測獸藥殘餘的1 000多個水產樣本中，有12個魚類樣本驗出含孔雀石綠。
- 根據驗出的殘餘含量，在正常食用情況下不會對健康造成不良影響。
- 但法例規定，任何在本港出售的食物均不得含孔雀石綠，故中心已採取執法行動，問題食品已停售。
- 對於能掌握來源資料的樣本，中心已把有關檢測結果通知出口國。
- 中心會在2011年繼續加強監察魚類中含孔雀石綠的情況。

5

不合格樣本 (2)

(2) 水產及蔬菜含金屬雜質

- 2010年，中心驗出13個水產樣本和10個蔬菜樣本含過量金屬雜質。
- 舉例來說，大型捕獵魚類(如劍魚)含過量汞(俗稱水銀)，及雙貝類(如扇貝)、甲殼類動物(如蟹)及蔬菜(如西洋菜)含過量鎘。
- 中心已採取執法行動銷毀問題食品。
- 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。
- 對於確知來源的不合格樣本，中心已通知出口國有關當局作跟進。

6

不合格樣本 (3)

(3) 貝類與麻痺性貝類中毒

- 在2010年1月及5月分別驗出一個含麻痺性貝類毒素的不合格樣本。
- 1月的樣本是附有衛生證明書的一個進口急凍帶子。
 - 中心已知會有關出口當局，又透過新聞公報適時通知市民。
 - 中心並沒有接獲相關的中毒報告。
- 衛生署在2010年5月發現由進食帶子引致的多宗麻痺性貝類中毒事件後，立即呼籲市民切勿進食有關食物。中心在調查期間抽取的一個扇貝樣本驗出含大量麻痺性貝類毒素。
 - 中心已採取執法行動，銷毀問題食品，但有關零售商無法提供來源資料。

7

不合格樣本 (4)

(4) 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生指標



- 2010年，中心驗出在進口層面抽取的5批奶類製品及冰凍甜點樣本的衛生指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出本港法定標準。
- 有關批次全部沒有流出市面。
- 中心已通知出口國有關當局作跟進，問題產品已遭暫停輸港，直至生產商／製造商作出符合要求的補救行動。

8

跟進

- 對於不合格樣本，中心會採取有效的風險管理行動，以控制風險和盡量減低問題食品的影響，包括：
 - 向有關商戶/ 製造商發警告信；
 - 追查來源及分銷情況；
 - 要求有關商戶停售、回收和銷毀問題食品；
 - 再次抽取樣本化驗；及
 - 如有足夠證據證明違例情況，中心會提出檢控。

9

公布結果 (1)

- 中心會適時公布食物測試結果。
- 對市民健康有即時影響的食物監察結果，例如2010年5月發現帶子含高水平麻痺性貝類毒素，中心則即時公布。
- **專項食品調查**的結果會在調查完成後發放，而**時令食品調查**的結果則會於相關節日或時令季節前公布，讓消費者可作出有依據的選擇。

10

公布結果 (2)

- 中心也會每月發表**食物安全報告**，公布上月的所有監察結果。
- 食物監察結果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。
- 中心還會向消費者提供建議，以盡量減低問題食物對健康造成的影響。



不合格樣本

* 14個不合格樣本中，5個為已公布的測試結果，其餘9個僅本局。

食物類別	測試食物樣本數目	不合格食物樣本數目
罐頭、水果及其製品	1000	0
肉類、家禽及其製品	400	1
水產及其製品	400	6
粉類、麵粉製品及冰凍甜點	900	0
糕點及雜糧製品	200	0
其他	400	2
合計	2900	9

11

總結

- 整體而言，食物監察計劃的食物檢測合格率一直維持在**99%**以上。
- 預計若新的《食物安全條例草案》獲通過，可提升中心追查食物來源的能力，在發現不合格樣本時中心可更迅速採取行動，確保食物安全。
- 中心會充分考慮在本港及國際間發生的食物安全事宜，繼續檢討以風險為本的食物監察計劃。

12