

2012年4月10日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

2011年食物監察計劃報告

目的

本文件向委員簡介食物安全中心(中心)於2011年進行食物監察計劃的工作，並報告在此期間監察所得的主要結果及已採取的跟進行動。

食物監察計劃

2. 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。

3. 中心的食物監察計劃透過監察出售食物，確保它們符合法例規定和適宜供人食用。中心分別從進口、批發和零售層面抽取食物樣本，並按照風險為本的模式決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。中心又會考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及海外發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討抽樣工作。中心會就計劃內的調查項目諮詢食物安全專家委員會的意見，並會在獲該會通過後才落實有關工作。

4. 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三方面。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。中心於2011年共完成12個專項食品調查、5個時令食品調查及3個普及食品專題調查，有關調查項目詳見附件。

公布機制

5. 中心會適時公布食物監察結果。若有檢測結果顯示食物樣本對公眾健康構成威脅或有即時影響，中心會立刻發出新聞公報，解釋有關風險及提醒市民避免食用有關的食物。
6. 專項食品和普及食品專題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，讓消費者有依據作出選擇。中心也會每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有食物監察結果。
7. 食物監察結果除了透過新聞公報發布外，亦會在中心網頁發放。中心也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。

整體結果

8. 鑑於日本在2011年3月發生地震後引發福島核電站事故，中心自2011年3月12日開始對日本進口食品進行針對性的輻射檢測，並於3月23日檢出3個蔬菜樣本的碘-131含量高於《食品法典委員會》相關的指引限值。食物環境衛生署（食環署）署長遂於同日根據《公眾衛生及市政條例》（第132章）第78B條發出命令，禁止日本其中受影響的五個縣（包括福島、茨城、栃木、千葉及群馬）的若干鮮活食品、奶和奶類飲品、奶粉進口香港。命令至今仍然有效。至於不合格樣本的蔬菜批次已全部被銷毀，並沒有流入市面。
9. 截至2011年12月底，中心已檢測超過61 900個日本進口食品樣本。除上述3個不合格樣本外，其餘所有樣本的檢測結果均為合格。所有檢測結果已於每個工作天在網上公布。其中6個樣本（包括2個蔬菜、3個茶葉及1個茶粉）被驗出含微量輻射水平，但未超出《食品法典委員會》指引限值。雖然有關檢測結果屬合格，但入口商自願交出有關樣本的食品批次作銷毀，沒有流入市面。
10. 除了上述有關日本進口食品樣本的輻射檢測，中心於2011年共檢測了約64 900個樣本。以本港人口計算，即每千人約9個樣本。與其他海外經濟體系比較，香港的檢測比率屬高。

11. 在這些檢測結果中，有174個屬不合格（參考表一），整體合格率達99.7%，個別的檢測項目及食品的合格率更達100%，例如二噁英及三聚氰胺含量測試和一些時令食品（包括月餅、粽子及盆菜）的檢測，結果全部滿意。

表一：2011年食物監察計劃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 (涉及不合格樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	20	金屬雜質(11)、防腐劑(4)、致病原(3)、除害劑(2)
肉類、家禽及其製品	25	鮮肉中含二氧化硫(14)、獸藥殘餘(7)、防腐劑(3)、致病原(1)
水產及其製品	19	金屬雜質(6)、獸藥殘餘(6)、防腐劑(4)、毒素(2)、染色料(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	39	衛生指標(37)、防腐劑(1)、致病原(1)
穀類及穀類製品	3	金屬雜質(3)
其他	68	塑化劑(49)、致病原(9)、防腐劑(7)、毒素(2)、染色料(1)

12. 另外，中心亦就市民關心的食物安全事故及報導加強監察工作，例如有關內地使用「一滴香」、「地溝油」、「洗蟹粉」、「勾兌醋」、「膨大劑」等報導，雲南供港菜場疑受非法傾倒鎘渣污染事件，還有德國蔬菜及美國蜜瓜分別懷疑受腸出血性大腸桿菌及李斯特菌污染事件等，中心已即時採取相應的風險管理措施，例如聯絡有關當局了解事件及索取所需資料、向業界發出快速警報、調查問題食品有否在港售賣等，並從本港市面抽取相關食物樣本作測試，結果全部合格。

13. 大部分不合格樣本的情況並不嚴重，對普遍市民的健康不會造成不良影響。其中較受關注的事件和情況有：

I. 台灣塑化劑污染食品事故

14. 自2011年5月底台灣發生塑化劑污染食品事故後，中心根據台灣當局的資料，加強對相關類別食品和飲料產品的監察和檢測，至2011年8月底期間共檢出49個不合格樣本。

15. 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及銷毀有關食品。另外，食環署署長根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第78B條發出共6項命令，禁止在香港輸入及供應受塑化劑污染並可能對健康構成風險的食品，以及指示回收該等食品。

16. 由2011年10月3日開始，中心將原以針對形式進行的塑化劑檢測，納入恆常的食物監察計劃內，以持續保障食物安全。截至2011年12月底，中心共抽取約1 100個樣本作塑化劑測試，除上述49個不合格樣本外，其他全部合格。

II. 蔬菜及穀類製品含過量的金屬雜質「鎘」

17. 中心於去年的日常食品監察，共發現 14 個蔬菜（例如菠菜、潺菜）及穀類製品（例如米粉、麥片）樣本含有超出法例標準的鎘。長期攝入超出安全水平的金屬雜質，不排除有機會損害器官，尤其是胎兒和幼童等易受影響的群組。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。中心亦要求涉事商販停止售賣及銷毀有問題的蔬菜。

III. 肉類含防腐劑「二氧化硫」

18. 2011 年，中心繼續加強對肉類含二氧化硫的監控，包括從各新鮮糧食店及街市肉檔抽取超過 850 個牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗，當中共 14 個鮮肉樣本被驗出含有二氧化硫。中心已即時向涉事商販發出警告信及抽取跟進樣本以監察其改善的情況，並就 3 宗有足夠證據的個案提出檢控，其中一宗個案已被定罪及罰款，而另外兩宗結果待判。

IV. 肉類及水產含獸藥殘餘

19. 中心於去年共驗出 7 個肉類和 6 個水產樣本含非准許或過量的獸藥殘餘，當中有 3 個魚類樣本含孔雀石綠，其餘 10 個樣本（例如冷藏乳豬、大閘蟹、蝦乾）含硝基咪唑類、氯霉素等抗生素殘餘。中心已採取執法行動銷毀有問題食品，並提醒涉事商販向可靠來源採購食物配料，以確保食物符合本港規定。此外，中心一直透過恆常食物監察計劃，抽取食物作「乙類促效劑」(瘦肉精) 測試，去年共抽取超過 900 個來自不同國家的肉類及肉類製品作測試，全部樣本合格。中心會繼續加強監察肉類或水產中含獸藥殘餘的情況，並抽取樣本作

化驗。

V. 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題

20. 中心一直在進口層面抽取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。中心於 2011 年循此途徑驗出 6 批進口奶類製品及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）高出本港法定標準，有關批次已全數被封存及銷毀或運回來源地，沒有流出市面。中心已通知出口國有關當局作跟進，問題食品亦被暫停輸港，直至中心對生產商或製造商的補救行動報告滿意為止。

總結

21. 中心於 2011 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。對於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。

22. 另外，根據在 2012 年 2 月全面實施的《食物安全條例》(第 612 章)，任何人未有登記而經營食物進口或分銷業務，以及沒有備存紀錄均屬違法。我們相信有關條例可以提升中心追蹤食物來源的能力，在發現問題食品及遇上食物事故時，能更有效作出所需的風險控制措施。

徵詢意見

23. 請委員備悉中心於 2011 年進行食物監察計劃的工作，並就有關事宜提出意見。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心

2012 年 3 月

2011 年食物監察計劃的調查項目

(A) 日常食品監察

日常食品監察包括各類主要食品，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。中心採用風險為本的方法，抽取樣本作化學及微生物分析。

(B) 專項食品調查

- (i) 肉類中的二氧化硫（共兩期）
- (ii) 飯盒含致病菌的情況
- (iii) 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
- (iv) 嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌含量情況
- (v) 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況
- (vi) 白飯魚含有甲醛的情況
- (vii) 中式冷盤食物的微生物含量情況
- (viii) 瓶裝水的微生物含量情況
- (ix) 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
- (x) 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- (xi) 醃製水果及蔬菜中的防腐劑

(C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 粽子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 盆菜含微生物的情況

(D) 普及食品專題調查

- (i) 火鍋湯底
- (ii) 素菜
- (iii) 港式茶餐廳