

二零一四年三月十一日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

2013 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2013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。源頭管理工作包括規定某些供港食用動物和食品只可以由經審核檢查的註冊農場／加工廠種植或生產，以及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，並按照風險為本的原則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，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 2013 年共完成 13 個專項食品調查、5 個時令食品調查及 1 個普及食品專題調查，有關調查項目詳見附件。

公布機制

5. 中心每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有食物監察結果。若有檢測結果顯示食物樣本對公眾健康構成即時威脅，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。

7. 食物監察結果除了透過新聞公報發布外，亦會上載於中心網頁及 Facebook 專頁¹。中心也會向消費者提供建議，避免因進食問題食品而對健康造成影響。

整體結果

8. 撇除有關日本進口食品樣本的輻射檢測²，中心於 2013 年共抽取了約 65 000 個食品樣本進行檢測。以本港人口計算，即每千人約 9 個樣本。與其他海外國家比較，香港的檢測比率屬高。

¹ 中心在 2013 年 10 月開設 Facebook 專頁。

² 有關日本進口食品樣本的輻射檢測工作，請參照文中第“VI”項。

9. 在這些檢測結果中，有57個樣本不合格(參考表一)，整體合格率達99.9%。個別的檢測物質及食品的合格率達100%，例如有關堅果與種子的普及食品調查，多個專項食品調查項目³，和一些時令食品⁴的檢測，結果均全部滿意。

表一：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	8	金屬雜質(3)、防腐劑(3)、除害劑(2)
肉類、家禽及其製品	4	防腐劑(3)、獸藥殘餘(1)
水產及其製品	7	金屬雜質(3)、致病原(2)、防腐劑(1)、獸藥殘餘(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	24	衛生指標(24)
穀類及穀類製品	1	金屬雜質(1)
其他	13	致病原(5)、染色料(5)、防腐劑(3)
總數	57	

10. 大部分不合格樣本所涉及的問題並不嚴重，對普遍市民的健康不會造成不良影響。其中較受關注的情況詳列於下文：

1. 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題

11. 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 2013 年循此途徑驗出來自 6 批進口冰凍甜點共 16 個樣本的衛生情況指標(總含菌量、大腸菌群含量或菌落計數)超出本港法定標準，顯示相關樣本的衛生情況欠理想，但並不表示會對健康造成直接不良影響。有關批次已全數被銷毀，沒有流出市面。

³ 包括飯盒和需翻熱的預先包裝食物的致病原測試，肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽測試，蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅，冷藏即食食品含李斯特菌情況，瓶裝水的微生物含量情況，雪糕及冰凍甜點含微生物的情況及食用油。

⁴ 包括月餅、粽子、大閘蟹及盆菜。

12. 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。

II. 鮮肉和乾製食品中的防腐劑

13. 中心在 2013 年的監察結果顯示在鮮肉及乾製食品驗出防腐劑超出法例標準(如竹筴、雪耳、糖蓮子、八仙果等)。就樣本被驗出的防腐劑水平，在正常食用情況下，有關食品不會對健康造成不良影響。

14. 中心已即時向涉事商販發出警告信，並抽取樣本以監察其改善情況。就 6 宗有足夠證據的個案，中心已向涉事商販提出檢控，其中 2 宗個案已被定罪及罰款，而另外 4 宗結果待判。

15. 根據《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)，如售賣食品中含有超過法例訂明水平的防腐劑即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款 50,000 元及監禁 6 個月。對於有商戶售賣摻雜了二氧化硫的鮮肉，食物環境衛生署(食環署)亦會按違例記分機制對有關持牌人暫時吊銷或取消其牌照。違例者如屬公眾街市檔戶，食環署亦可終止該攤檔租約。

III. 蔬菜及水產類食品含過量的金屬雜質

16. 中心於去年的日常食品監察繼續發現有蔬菜(包括枸杞菜、小棠菜苗及香芹)及水產(例如銀鱈魚及冷藏魚柳)樣本分別含有超出法例標準的鎘及汞。除兩個被驗出汞的冷藏魚柳，若長期大量食用，不排除有機會影響神經系統(尤其是孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等易受影響的群組)，其他樣本在正常食用情況下不會對健康造成不良影響。

17. 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。因此，中心已追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當局跟進。中心亦已向涉事商戶發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。

18. 另外，中心在 2011 至 2013 年的日常食品監察中每年抽驗約 6 500 至 6 800 個水產樣本，除上述監察結果外，在 2013 年亦發現 1 個蝦乾含有超出法例標準的二氧化硫，及 1 個冷藏魚柳含有違禁獸藥。中心已對全部個案作出風險管理，並已/正向涉事商販提出檢控。就 2 個其他蠔樣本被驗出含有諾如病毒，請參閱第 V 部分。

IV. 食米鎘含量超標

19. 中心一直有監察本港大米的鎘含量。自 2010 年 1 月至 2013 年 12 月，中心透過食物監察計劃共抽取超過 170 個米樣本作金屬雜質(包括鎘)檢測，檢測結果顯示只有下文 20 段提及的 1 個樣本的鎘含量超出法例每公斤 0.1 毫克的標準。

20. 消費者委員會(消委會)在 2013 年 4 月至 9 月購入市面 44 款食米測試，發現 3 款來自內地樣本的重金屬鎘含量超過法例訂明每公斤 0.1 毫克的標準。中心就相關結果即時作出相應跟進行動，派員巡查本地主要的零售點，並發現其中 1 款產品於市面有售。中心已對該款產品取樣作金屬雜質(包括鎘)檢測，檢測結果顯示有關樣本每公斤含 0.28 毫克的鎘，超出本港法例的標準。中心即時發出新聞公報，並向涉事零售商及經銷商發出警告信，要求立即停售有關批次食品，以保障食物安全和市民健康。

21. 同時，中心根據中心及消委會的檢測結果向內地的監管部門聯繫，讓內地有關部門在出口地作出調查及跟進，在源頭做好把關的工作。

22. 根據該大米樣本中驗出的鎘含量(每公斤 0.28 毫克)進行的風險評估結果顯示，一般消費者在正常的食用情況下，攝取的鎘不會對健康構成不良影響。然而，食米量高的消費者(即每天食用約 3 碗共 600 克的米飯)如長期食用該款每公斤含 0.28 毫克鎘的大米煮熟的米飯，根據保守的評估(即假設消費者完全攝入米所含的鎘，又假設洗米及烹煮等步驟沒有減低米的鎘含量)，則不排除其腎臟功能可能受影響。

23. 中心會繼續透過以風險為本的日常食品監察抽取在港售賣的大米及其他穀類製品，並會保持警覺，做好把關工作，留意任何新發展，在有需要時採取適當跟進行動，確保香港的食物安全，保障市民健康。

V. 涉及冷盤和蠔的致病原

24. 2013 年度監察計劃的致病原化驗不合格的樣本中，超過 70% 涉及冷盤食品(含過量沙門氏菌和蠟樣芽孢桿菌)或未經烹煮的生蠔(含諾如病毒)。

25. 冷盤食物或會預先配製，並在上桌前存放在室溫一段時間，而且進食前一般不會翻熱。這些因素有機會影響有關食物的安全和衛生質素。另一方面，生蠔被認為是在香港最常見引起諾如病毒食物中毒事故爆發的食物。

26. 中心已向涉事商戶發出警告信，要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。若問題涉及源頭規控，中心亦已通知有關產地的當局跟進。另外，中心已向食物業界及消費者提供相關的食物安全資訊。

VI. 日本進口食品輻射檢測

27. 自 2011 年日本福島核電站發生事故後，食環署署長根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 78B 條發出命令，禁止最受影響的 5 個縣(包括福島、茨城、櫛木、千葉及群馬)的若干鮮活食品、奶和奶類飲品、奶粉進口香港，並啟動了針對所有從日本進口食品的輻射檢測。

28. 中心在 2013 年檢測超過 56 000 個日本進口食品樣本，全部檢測合格，並已於每個工作天在中心的網頁上公布結果。當中 5 個樣本(包括 4 個茶葉及 1 個乾菇樣本)含微量輻射，但全部未有超出食品法典委員會的指引限值，不會對健康造成不良影響。雖然如此，入口商在得悉有關檢測結果後已主動將有關批次食品交出銷毀，有關批次食品並沒有流入市面。

VII. 其他

29. 中心亦就其他市民關心的食物安全事故及報導加強監察工作，例如有報導指內地從美國象拔蚌檢測出麻痺性貝類毒素及砷並禁止美國西部出產象拔蚌入口，及台灣食品含順丁烯二酸等事件，中心已即時採取相應的風險管理措施，例如聯絡有關當局及業界了解事件及索取所需資料、調查問題食品有否在港售賣等，並會因應情況所需，從本港市面抽取相關食物樣本，對有關危害物質進行化驗。有關測試的結果全部合格。

總結

30. 中心於 2013 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。對於個別驗出有問題的食品，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。

徵詢意見

31. 請委員備悉中心於 2013 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
二零一四年三月

2013 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 3 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) 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況
- (v) 中式冷盤食物的微生物含量情況
- (vi) 瓶裝水的微生物含量情況
- (vii) 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
- (viii) 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- (ix) 醃製水果及蔬菜中的防腐劑
- (x) 冷藏即食食品含李斯特菌情況
- (xi) 食用油

(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) 堅果與種子