



中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衛生局  
Food and Health Bureau, Government Secretariat  
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region  
The People's Republic of China

本函檔案 Our ref. : FHB/F/5/1/9/2  
來函檔案 Your ref. : CB2/PL/FE

電話號碼 Tel nos. : 3509 8701  
傳真號碼 Fax nos. : 2136 3282

香港中區立法會道 1 號  
立法會綜合大樓  
立法會食物安全及  
環境衛生事務委員會秘書  
(經辦人：梁淑貞女士)  
(傳真：2509 9055)

梁女士：

參觀文錦渡食品管制辦事處的跟進事項

謝謝你於 2014 年 2 月 25 日的來信。信中要求政府因應 2 月 24 日議員參觀文錦渡食品管制辦事處時所提出，就內地供港蔬菜的食物安全監管，以及在進口、批發及零售層面所進行的相關食物監察，提供書面資料。本局現回覆如下：

蔬菜並不屬於高風險食物。根據衛生署的資料顯示，2007 年至 2013 年期間並沒有證實由農藥引致的食物中毒個案。然而，政府對蔬菜的食物安全仍十分關注。

**內地蔬菜供港的安排**

本港在 2011 年至 2013 年間每年進口約 79 萬公噸蔬菜，其中超過九成是由內地進口。食物安全中心(中心)採用世界衛生組織倡導的「從農場到餐桌」策略，保障供港蔬菜的食物安全。

## 源頭管理

源頭管理方面，香港政府已與內地當局建立行政安排，規定內地供港蔬菜必須按照內地《供港澳蔬菜檢驗檢疫監督管理辦法》（《管理辦法》）的要求，來自各地出入境檢驗檢疫局監管備案的蔬菜種植基地及生產加工企業。

國家質量監督檢驗檢疫總局（國家質檢總局）要求申請備案供港蔬菜種植基地須符合一定的條件，包括土壤、灌溉用水以及周邊環境，對農藥、農藥噴灑工具及其他農用器具的管理、農業投入品的存放場所，以至農藥殘留檢測能力，也有一定的要求。內地檢驗檢疫機構對備案種植基地實施日常監督檢查，並會根據需要，對食品安全相關項目進行抽檢。

政府一直與國家質檢總局及各出入境檢驗檢疫局人員保持緊密聯絡，並派員到內地註冊供港蔬菜種植基地進行視察，從源頭確保供港農業產品的安全衛生。在 2011、2012 和 2013 年，中心派員分別到 20、13 和 16 個內地註冊供港蔬菜種植基地進行視察。視察的主要內容為農作物生產過程、農藥及肥料的施用及儲存、基地實地環境、田間管理、水源及土壤質量、農作物檢測及行政管理等。

《管理辦法》亦要求供港蔬菜種植基地及生產加工企業需要分別建立及保存蔬菜生產及原料進貨查檢記錄制度，保存期限不得少於兩年；生產加工企業亦須在供港蔬菜運輸包裝和銷售包裝上加施標識，以便進行追溯。另一方面，為杜絕來歷不明的蔬菜供港，每批供港蔬菜亦須附隨貨文件，而運載的車輛均須鉛封。

如供港蔬菜種植基地和生產加工企業違反檢驗檢疫有關規定，可被罰款以至取消供港資格。

## 於文錦渡關口的安排

從陸路進入香港的新鮮蔬菜必須經指定的文錦渡關口進港。內地出境口岸檢驗檢疫部門會隨機核查供港蔬菜的鉛封和貨證，也會抽樣作檢測，只有符合抽檢要求及鉛封完整的方可放行往香港。當入境菜車抵達文錦渡食品管制辦事處後，中心職員會檢查菜車鉛封是否完整、核對隨貨文件與付運蔬菜是否相同、檢查蔬菜及按照風險為本的模式抽取蔬菜樣本進行快速農藥殘留測試和詳細化學分析。同時，中心亦會與內地當局及業界保持緊密溝通及合作，互相交換情報。

現時，每天約有 260 至 280 部運載內地蔬菜的車輛經文錦渡進入香港。在 2011 年至 2013 年，文錦渡食品管制辦事處檢查的菜車共約 90 000 架次，並無發現蔬菜來源與付運文件不符合的個案。

如中心發現來歷不明或文件不符的蔬菜批次，會進行扣檢。如蔬菜樣本檢測不合格，中心除銷毀有關批次蔬菜和知會內地有關當局調查及跟進外，相關的供港種植基地／生產加工企業及運載蔬菜貨車的資料亦會被記錄，以便在下一蔬菜批次輸港時採取扣檢行動。

### 進口、批發及零售層面的監察

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，在獲該會通過後才落實有關工作。

中心每年會在進口、批發及零售層面抽取約 65 000 個食物樣本，當中包括約 27 000 個蔬菜、水果及其製品樣本進行各種化學及微生物等測試，包括金屬雜質及農藥殘留含量，確保食物符合本港法例規定和適宜供人食用。中心在 2013 年檢測的相關樣本中，不合格的樣本只有 8 個，整體合格率達 99.9%。整體情況和 2012 年相若。

就農藥殘留測試而言，中心於 2011 至 2013 年間，在文錦渡食品管制辦事處，以及在批發和零售層面，分別抽取約 40 000 個和約 15 000 個蔬菜樣本進行測試，其中 6 個樣本不合格，合格率達 99.9%。對於不合格的樣本，中心除安排銷毀有問題蔬菜，並會通知內地有關當局調查和跟進。

香港的《食物安全條例》(第 612 章)(《條例》)已於 2012 年 2 月 1 日全面生效。《條例》引入的食物追蹤機制<sup>1</sup>，與上文提及《管理辦法》中保存蔬菜生產及原料進貨記錄，以及在運輸

<sup>1</sup> 《條例》的食物追蹤機制主要由以下部分組成：

- (a) 設立食物進口商和分銷商登記制度；以及
- (b) 規定食物商須妥為備存交易紀錄，藉以提高食物溯源能力。

包裝和銷售包裝上加施標識的要求互相呼應，大大提升追溯能力，有助中心迅速追查問題食物的來源和去向，有效地解除食物安全威脅。

食物及衛生局局長

(黎旨軒



代行)

2014年3月4日