

2016年3月8日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

2015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（食安中心）於2015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. 食安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認可農場／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其中重要一環。

3. 食安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。食安中心分別從進口、批發和零售層面（包括網上零售商）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。食安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。食安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，食安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。食安中心於 2015 年共完成 8 個專項食品調查、6 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. 食安中心每月發表「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或涉及公眾關注事件，食安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，讓消費者作出有依據的選擇。

7. 食物監察結果除了透過新聞公報發布外，亦會上載於食安中心 Facebook 專頁。食安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¹，食安中心於 2015 年共檢測了約 64 300 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。與海外國家比較，香港的檢測比率屬高。

9. 在這些檢測結果中，有 195 個樣本不合格（參考表一），整體合格率達 99.7%。多個專項食品調查項目²，和一些時令食品³及普及食品調查的檢測⁴，結果均全部滿意。

¹ 有關日本進口食品樣本的輻射檢測工作，請參照下文第 24 至 26 段。

² 包括即食食物中的李斯特菌及凝固酶陽性葡萄球菌。

³ 包括月餅、大閘蟹及盆菜。

⁴ 火鍋食品及湯底。

表一：不合格樣本的主要問題

食物種類	*檢測 樣本數目	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	29 700	130	除害劑(93)、染色料(14)、防腐劑(12)、致病原(5)、食物標籤(4)、金屬雜質(2)
肉類、家禽及其製品	6 300	11	防腐劑(7)、致病原(4)
水產及其製品	5 800	18	金屬雜質(7)、除害劑(5)、獸藥殘餘(4)、致病原(1)、衛生指標(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	7 900	24	衛生指標(21)、食物標籤(2)、成分組合(1)
穀類及穀類製品	2 900	2	防腐劑(1)、金屬雜質(1)
其他	11 700	10	致病原(3)、食物標籤(2)、染色料(2)、成分組合(1)、未標示致敏物(1)、除害劑(1)
總數	64 300	195	

* 約數以最近百位計。

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。就個別食物種類涉及較多不合格樣本數目的情況詳列下文：

I. 蔬果含除害劑的情況

11. 《食物內除害劑殘餘規例》(第 132CM 章)《規例》自 2014 年 8 月 1 日起正式實施，食安中心在 2015 年共完成約 36 000 個從進口、批發及零售層面採集食物樣本的除害劑檢測，其中 93 個蔬果樣本不合格，其餘全部通過測試。整體不合格率不足 0.3%。

12. 食安中心就不合格樣本所進行的風險評估⁵結果顯示，在按一般食用量進食時，對健康帶來即時不良影響的機會並不大。食物內的除害劑殘餘過量可能是業界沒有遵從優良務農規範，例如在農作物上使用過量除害劑及／或除害劑未有足夠時間分解前便進行收割。《規例》中釐定的食物內除害劑殘餘最高殘餘限量並不是食物安全指標，而是在按照優良務農規範而施用除害劑的情況下，食品中的最高除害劑殘餘水平來制定，因此進食除害劑殘餘超標的食物並不代表一定會對健康造成不良影響。

13. 食安中心已跟進有關結果，包括立即公布有關檢測結果，追蹤問題食物來源、分銷情況和抽取樣本進行化驗等，以保障市民健康。

II. 鮮肉食品含防腐劑的情況

14. 食安中心在 2015 年的監察抽取共逾 700 個鮮肉樣本進行防腐劑測試，結果顯示 6 個樣本驗出不准在相關食品中加入的防腐劑二氧化硫。就上述食品樣本的防腐劑水平所進行的風險評估顯示，在正常食用情況下，有關食品不會對健康造成不良影響。

15. 食安中心已即時將結果通知涉事商販，並抽取樣本以監察其改善情況。就 5 宗有足夠證據的個案，食安中心已向涉事商販提出檢控，截至 2015 年 12 月 31 日，其中 4 宗個案已被定罪及罰款，而另外 1 宗結果待判。

16. 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 元及監禁六個月。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）亦可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。

⁵ 評估方法是根據除害劑殘餘量及市民就有關食物的食用模式結合而得的數據(即風險評估所得結果)，再與安全參考值(例如評估長期攝取量的每日可攝入量，或評估短期攝取量的急性毒性參考劑量)作比較。

III. 水產類食品金屬雜質含量超出法定標準的情況

17. 食安中心在 2015 年，透過恆常食物監察共抽取超過 1 100 個水產類食物樣本作金屬雜質含量測試，共發現 7 個樣本的金屬雜質含量超出法定標準，當中包括 5 個魚類樣本的汞含量超出法定標準，另外 2 個螃蟹樣本則鎘含量超出法例標準，其餘水產類食品樣本的檢測結果滿意。

18. 偶爾進食含上述鎘含量超出法定標準的螃蟹，不會對健康造成不良影響，但長期攝取過量的鎘則不排除會損害腎臟。一些國際機構如世界衛生組織早已指出，進食捕獵性魚類是人類攝入汞的主要途徑。食安中心的總膳食研究報告亦指出體型較大或捕獵性魚類的汞含量可能較高（例如吞拿魚、金目鯛、鯊魚、劍魚、旗魚、橘棘鯛和大王馬鮫魚等），因此已建議較容易受汞影響的人士，包括孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等，在選擇魚類時應首選體型較小的魚類，避免進食上述汞含量可能較高的魚類，從而減低因攝入過量金屬污染物的風險。

19. 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，食安中心已追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當局作出跟進。食安中心已知會涉事零售商上述違規情況、要求他們即時停止售賣及銷毀有問題的食品。

IV. 奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標超出法定標準的情況

20. 食安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。食安中心於 2015 年在進口層面驗出來自 2 批進口奶類製品及 2 批冰凍甜點共 8 個樣本的衛生情況指標（總含菌量、菌落計數或大腸菌群含量）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。

21. 食安中心已通知出口國有關當局作出跟進，問題食品亦需暫停輸港，直至食安中心對生產商或製造商的補救行動及出口國有關當局提交的調查報告滿意為止。

22. 零售層面方面，食安中心於 2015 年驗出共 5 個奶類製品及 8 個冰凍甜點樣本的衛生情況指標超出本港法定標準。該 8 個不合格冰凍甜點樣本全部在本地製造。食環署均已進行實地巡查，有關的 6 個生產商亦已按中心指令，停止有關生產線的運作，以進行徹底清洗消毒及檢討和改善生產流程至食環署滿意的衛生情況，確保其出產的食品符合衛生標準。

23. 基於 2015 年的檢測結果，食環署除會繼續與相關業界加強溝通以提升食物安全水平外，亦會在 2016 年加強對進口及本地製作冰凍甜點的檢測，同時亦會重點巡查曾被發現樣本不合格的本地冰凍甜點製造廠，並會向有關負責人提供與食物安全管理相關的訓練課程，以提升廠房的衛生及安全標準。

V. 日本進口食品輻射檢測

24. 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，禁止最受影響的五個縣（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。

25. 食安中心在 2015 年檢測超過 72 500 個日本進口食品樣本，全部檢測合格，並已於每個工作天在食安中心的網頁上公布結果。當中 2 個樣本（包括 1 個茶粉及 1 個茶包樣本）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。

26. 此外，食安中心於 2015 年 1 月發現本港一名進口商違反於 2011 年根據《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）頒發的第

78B 條例命令（《命令》），從日本千葉縣進口少量紅蘿蔔到香港出售。食安中心即時將零售商的一箱餘貨封存，並抽取樣本進行輻射水平測試，結果合格。食安中心於 2015 年 11 月亦發現有一進口商從日本石川縣和長野縣進口的一批共 652 箱新鮮蔬果，內含 90 箱蘿蔔來自千葉縣和 40 箱椰菜來自茨城縣，而非來自上述兩個縣份。食安中心隨即將所有儲存在該進口商倉庫的違規進口產品封存，有關產品並無流出市面。中心亦已抽取有關產品的樣本進行輻射水平測試，結果合格。

VI. 其他

27. 食安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，例如台灣市面出售的多種茶葉／花茶樣本被驗出含除害劑殘餘水平超出當地標準事件，天津發生大爆炸事件，以及澳洲及新西蘭回收數款未有標示含奶類成分的椰汁飲品等，食安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。不合格樣本的結果已立刻透過新聞公報發布。

近期發展

28. 政府一直就食物安全的規管保持警覺，並不時檢討現行的規管機制，在有需要時作出相應改善。例如，食環署於本年 2 月 22 日實施規管網上售賣限制出售食物的許可證的牌照條件，以保障食物安全。牌照條件主要規管食物必須來自合法來源，食物在運送過程中不受到干擾以減少交叉污染，並時刻保存於安全合適的溫度，以及經營者須於網站及宣傳品提供許可證上的資料（例如許可證號碼、許可證上登記的地址及獲批准售賣的受限制食物等），供消費者在網上選購時參考及在食環署網頁核實。

29. 食安中心為進一步完善海路進口食物的管制措施，並盡量使海路進口措施與空運和陸路進口措施看齊，已在葵涌海關大樓

設立海路進口食物檢查站，以加強對食物安全的保障。檢查站已在 2015 年 10 月底開始運作。食安中心以風險為本的原則，抽查經海路進口運載食物的貨櫃，所考慮的因素，包括相關的情報、鄰近地方及海外的食物安全事件、有關進口商過往曾否未按食安中心指示聯絡食安中心安排檢測，以及有否在貨櫃抵港前主動向海關提交艙單或提交的艙單資料是否齊全等。我們得悉食物安全及環境衛生事務委員會有意到葵涌海關大樓食安中心的海路進口食物檢查站參觀，為方便委員更全面了解檢測海路入口食物的工作，我們亦建議委員一併參觀食安中心在進口商的倉庫或冷庫進行的食物檢測工作。我們將會通知秘書處有關參觀的安排。

總結

30. 食安中心於 2015 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，食安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. 請委員備悉食安中心於 2015 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
2016 年 3 月

2015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。食安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
- (ii) 食物含金屬雜質的情況
- (iii) 即食食物中的李斯特菌
- (iv) 即食食物中的副溶血性弧菌
- (v) 即食食物中的沙門氏菌
- (vi) 即食食物中的金黃葡萄球菌
- (vii) 即食食物中的蠟樣芽胞桿菌
- (viii) 即食食物中的產氣莢膜梭狀芽胞桿菌

(C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 粽子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 臘味
- (vi) 盆菜

(D) 普及食品專題調查

- (i) 火鍋食品及湯底