

2017年4月11日

討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 大閘蟹進口安排的相關事宜

#### 目的

本文件旨在向委員簡介大閘蟹進口安排的相關事宜。

#### 本港的食品安全規管機制

2. 香港是開放式經濟體，只有極少農業及牲畜的生產，因此香港食物來源主要依賴進口。至於食物從何處進口則由市場決定。本港的食品供應來源甚多樣化，由於香港毗鄰內地，因此內地是本港鮮活食物的最大供應來源。

3. 香港的食物法例主要載於《公眾衛生及市政條例》(《條例》)(第132章)，其條文涵蓋對食物購買人的一般保障、與出售不宜供人食用的食物和攙雜食物有關的罪行、有關食物衛生的要求、食物成分組合及標籤的規定、檢取及銷毀不宜供人食用食物的權力等。按該條例訂立的附屬法例規定為各特定範圍的管制事宜作出規定。《條例》訂明所有供出售及擬供人食用的食物必須適宜供人食用。

4. 為了保障在港出售的食物符合法例規定和適宜供人食用，食物環境衛生署食物安全中心(食安中心)在本港司法管轄區內有關食品供應鏈中的重要環節訂定措施以保障食物安全，包括在香港境內(進口、批發及零售層面)收集食品樣本進行檢測。食安中心按照風險為本的原則決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數及樣本數目，以及擬進行的食物化驗分析的類別。對於某些高風險的食品，則須實施進口措施。就大閘蟹而言，不論進口來源地為何(內地或歐洲等)，食安中心均會要求入口商提交由出口國家或地區的有關當局發出的衛生證明書，並會檢查有關的衛生證書。

5. 鑑於內地食物在本地市場的比重，香港與國家檢驗檢疫機構訂立行政安排，加強保障內地輸港食物的安全。按照有關安排，內地有關當局只會容許經國家檢驗檢疫機構作品質檢查後註冊的供港水產養殖場出口大閘蟹至本港。在現行的安排下，每批供港大閘蟹須附同有關檢驗檢疫機構簽發之衛生證書，證明適宜供人食用。食安中心已提醒業界必須由已註冊內地供港水產養殖場進口內地大閘蟹。而食安中心會以動物衛生證書上列出有關內地水產養殖場的資料及本港入口商的資料為準。

## 監控食物中二噁英的研究、評估及檢測工作

6. 作為食物安全監管機構，食安中心會因應不同地方及本地的食安事件、發展及趨勢就一些未納入國際或本地食物安全標準的潛在食安危害及風險進行監察及研究。

7. 二噁英是一組對環境具有持久性污染力的化學物質，也是一類劇毒物質，可導致生殖和發育問題，損害免疫系統，干擾激素，還可以導致癌症。二噁英既可以從天然途徑釋出，亦會透過工業活動以副產品的形式產生，例如在冶煉金屬、製模或燃燒含氯的有機化學品（如塑膠）時，均會產生二噁英。二噁英是脂溶性的，不易分解，因此多積聚在脂肪組織，並於食物鏈內積聚。

8. 食安中心在過去多年一直有就食物中含有二噁英的海外事件（例如比利時、德國及愛爾蘭的食物中含有二噁英的情況）進行風險通報，亦有就本地食物中的二噁英水平進行相關的膳食研究、風險評估、對人體健康影響等課題的分析，以保障食物安全，並將上述有關海外及本地食物中含有二噁英和二噁英樣多氯聯苯<sup>1</sup>的情況及報告上載至互聯網上，供市民、業界及海外食物安全監管機構參考<sup>2</sup>。

---

<sup>1</sup> 二噁英樣多氯聯苯指毒理性質與二噁英相似的多氯聯苯。

<sup>2</sup> 比利時二噁英事故（1999年）：[http://www.dh.gov.hk/tc\\_chi/press/1999/30\\_07\\_99.html](http://www.dh.gov.hk/tc_chi/press/1999/30_07_99.html)

愛爾蘭豬肉含二噁英事故（2008年）：[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/2008\\_12\\_07\\_1\\_c.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/2008_12_07_1_c.html)

德國出產的部分雞蛋、禽肉及豬肉在當地被驗出含二噁英事件（2011年）：  
[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/2011\\_03\\_10\\_1\\_c.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/2011_03_10_1_c.html)

香港首個總膳食研究第一號報告（2011年）：

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_firm/files/Report\\_on\\_the\\_first\\_HKTDS\\_dioxin.pdf](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_firm/files/Report_on_the_first_HKTDS_dioxin.pdf)

9. 雖然食品法典委員會現時並未就食物中二噁英和二噁英樣多氯聯苯的含量訂定標準，而本港的食品安全法例亦沒有就食物中二噁英和二噁英樣多氯聯苯的含量訂明限量，但因應歐洲食物中含有二噁英的事件，衛生署前衛生事務部<sup>3</sup>在 1999 年採納每克食物 1 皮克<sup>4</sup>毒性當量為二噁英含量的行動水平，並開始檢測食物中的二噁英含量（檢測大閘蟹的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量則始於 2014 年）。其後食安中心一直繼續參考不同地方的規管安排及本地情況，有見食品法典委員會的建議（即食物中污染物的限量標準應訂於既可合理達到的最低水平，但又足以保障消費者），而其他司法管轄區（即歐盟及台灣）亦已就大閘蟹中二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量制定法定限量，加上鑑於大閘蟹中二噁英含量的研究結果及本地食用大閘蟹的習慣（即港人一般進食螃蟹褐色肉（包括蟹黃／蟹膏）和白肉的部分），食安中心在 2016 年為大閘蟹訂立更具針對性的專項行動水平，即每克樣本 6.5 皮克毒性當量更新的行動水平。

10. 2013 至 2016 年，食安中心抽取了約 265 個食物樣本（當中包括 22 個大閘蟹樣本）進行二噁英和二噁英樣多氯聯苯含量的檢測，除了三個於 2016 年大閘蟹季抽取的大閘蟹樣本被檢出二噁英和二噁英樣多氯聯苯含量超出食安中心的行動水平外（見第 11 段），其餘全部樣本的檢測結果均令人滿意。

### **2016 年大閘蟹樣本驗出二噁英和二噁英樣多氯聯苯事件**

11. 如上文所述，2016 年大閘蟹季大閘蟹樣本首次被檢出二噁英和二噁英樣多氯聯苯的總含量超出食安中心所訂的行動水平。鑑於相關的檢測結果，食安中心由 2016 年 11 月 1 日起，暫停兩個位於江蘇省的涉事水產養殖場（「吳江萬頃太湖蟹養殖有限公司」及「江蘇太湖水產有限公司」）的大閘蟹進口及在港出售。食安中心在展開跟進調查後，已向兩宗大閘蟹樣本超出行動水平的涉事進口商採取檢控行動，而有關的案件已進入司法程序。

---

<sup>3</sup> 食安中心於 2006 年成立。

<sup>4</sup> 每克食物樣本 1 皮克，即萬億分之一。

## 2017 年大閘蟹進口的安排

12. 除了兩個位於江蘇省的涉事水產養殖場於 2016 年 11 月 1 日起被食安中心暫停進口大閘蟹予本港之外，其他預先獲國家質量監督檢驗檢疫總局（國家質檢總局）批核及已註冊的供港水產養殖場的大閘蟹仍可進口香港及在港出售。目前內地約有 60 個註冊的供港水產養殖場。

13. 食安中心如暫停了有關食物進口及在港出售，中心在檢討及解除有關禁令前，會以科學為本的基礎，評估有關食物來源地是否已採取有效措施，消除有關的食物風險。上述安排適用於不同地方輸港的各類食物。

14. 為保障在港出售的大閘蟹符合法例規定和適宜供人食用，食安中心會繼續在進口、批發及零售層面收集大閘蟹樣本進行檢測，包括二噁英和二噁英樣多氯聯苯水平的檢測，並檢查有關的衛生證書。因應在 2016 年年底大閘蟹樣本驗出二噁英和二噁英樣多氯聯苯事件，食安中心已就監控食物中二噁英的工作，以及有關大閘蟹進口安排的相關事宜，於今年 1 月與業界會面和交流。食安中心亦會繼續就有關事宜與內地檢驗檢疫機構保持溝通。

15. 食安中心會繼續留意國際間監察及規管食物中二噁英和二噁英樣多氯聯苯含量的方法和措施、大閘蟹中二噁英和二噁英樣多氯聯苯含量持續監測的結果、本地的飲食習慣和模式、以及其他相關因素，考慮為在大閘蟹中二噁英和二噁英樣多氯聯苯水平進行立法的需要。我們會適時向委員會匯報這方面的工作進度。

## 徵詢意見

16. 請委員備悉文件的內容。

食物及衛生局  
食物環境衛生署  
食物安全中心  
2017 年 4 月