

2023年4月4日

討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 2022年食物監測計劃

#### 目的

本文件闡述食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）2022年食物監測計劃的實施情況。

#### 2022年食物監測計劃

2. 為保障食物安全，食安中心持續透過食物監測計劃，按照風險為本的原則從進口、批發和零售層面抽取食物樣本化驗。

3. 2022年，食安中心共檢測約63 800個樣本作恆常監測及專題調查（項目見附件一），當中118個樣本未能通過檢測，其餘全部測試合格，整體合格率為99.8%。未能通過檢測的樣本主要被驗出除害劑殘餘、防腐劑、金屬雜質含量或衛生指標不符相關的規定或安全標準，詳情載於附件二。食安中心已就這些樣本採取適當的跟進行動，視乎情況包括追查樣本所屬批次的源頭；通知有關產地當局；指令商戶把涉事批次的食品停售及下架；按需要要求入口商／分銷商回收及銷毀有問題的食品；以及公布事件及解釋有關食物安全風險等。

4. 食安中心一直密切留意食物監測結果、本港及其他地方發生的食物事故，以及相關的風險分析，定期檢視監測計劃的實施情況。有關個別重點工作詳述於下文各段。

#### 加強抽檢網購食物

5. 近年電子商貿日趨普及，包括經互聯網、流動應用程式或社交平台售賣食物。為此，食安中心一直密切監測網購食物

的安全，2015年開始在食物監測計劃下就上述網購食物進行抽樣檢測，而檢測樣本的數目亦由最初每年1 500個逐步增加至2021年的5 200多個。因應新型冠狀病毒病疫情而令網購食物更加普及，2022年共檢測了超過7 300個樣本，較2021年增加超過四成，當中除15個樣本未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率約為 99.8%，詳情載於附件三。

6. 在2022年的網購食物監測中，食安中心尤其加強抽檢經本港網上外賣平台購買的食物，由2021年約570個樣本，增加超過八成至2022年約1 040個樣本，全部樣本測試合格。因應市民使用網上外賣平台的趨勢，食安中心會持續監察經由該途徑售賣食物的安全。

### 夏季專項食品調查

7. 食安中心在2022年夏季亦進行專項食品調查，抽取食品樣本作微生物測試（包括沙門氏菌、李斯特菌、凝固酶陽性葡萄球菌、副溶血性弧菌、蠟樣芽孢桿菌和產氣莢膜梭狀芽孢桿菌），共完成檢測約1 700個食品樣本，當中有一個炒飯樣本被檢出含蠟樣芽孢桿菌及一個預先包裝冷凍煙三文魚樣本被檢出含李斯特菌。食安中心已公布有關不合格樣本的檢測結果及作出跟進，包括指令有關商戶將受影響的產品停售及下架等。

### 食物中的金屬污染物

8. 《2018年食物攙雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》已於2020年11月1日起全面生效<sup>1</sup>，把規管的食物中金屬污染物數量由過往的七種增至14種，而適用於不同食物的金屬污染物含量上限數目亦由過去19個增至144個。食安中心近年已調配資源加強抽驗食物中的金屬雜質，以檢視該修訂規例的合規情況。2022年，食安中心共完成檢測約8 000個樣本的金屬雜質含量，當中20個被檢出金屬雜質含量超出相關標準或經風險評估後認為有可能危及或損害健康，整體合格率为99.8%。

---

<sup>1</sup> 修訂規例於2019年11月1日起先適用於部分保質期較短的新鮮食物，即新鮮水果、蔬菜和蔬果汁、新鮮動物和家禽的肉類及可食用什臟、水生動物和家禽的蛋類；並於2020年11月1日適用於所有食物。

## 營養標籤專項食品調查

9. 營養標籤是告知消費者食品所含營養量的工具。為此，食安中心一直進行食品調查以查核市面上食品的營養標籤是否符合法例規定和準確。2022年更新增兩個有關糖果、朱古力、冷凍或冷藏餃子及點心的營養標籤專項調查，以檢測這些預先包裝食物的能量及指定標示營養素（總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、糖、鈉、蛋白質、碳水化合物等）含量是否與營養標籤上所標示的資料相符。專項調查共抽取了80個樣本，以進行超過650個檢測，當中15個樣本的21個檢測營養素含量與其營養標籤上標示值不符，未能通過檢測，其餘全部測試合格，整體合格率為96.8%。食安中心已公布有關不合格樣本的檢測結果及作出跟進，包括指令有關商戶將受影響批次的產品停售及下架等。

## 肉類的持續監測

10. 食安中心於2022年在食物監測計劃下共檢測約6 200個肉類、家禽及其製品樣本，當中16個未能通過檢測，其餘全部測試合格，整體合格率為99.7%。未能通過檢測的樣本主要在鮮肉驗出含不可在新鮮肉類使用的防腐劑二氧化硫，其餘分別在預先包裝豬肉乾或牛丸樣本驗出不准添加的防腐劑山梨酸，預先包裝扎肉驗出不准添加的防腐劑苯甲酸，炸豬皮驗出不准添加的防腐劑二氧化硫，急凍乳豬驗出獸藥殘餘金霉素含量超標及預先包裝莎樂美牛肉腸未標示致敏物二氧化硫。

## 加強對日本進口食品的檢測

11. 日本福島核電事故後，政府對日本食品實施了進口管制措施。現時，來自福島縣的所有蔬菜及水果、奶、奶類飲品及奶粉均不准進口本港。來自福島附近四個縣（即茨城、栃木、千葉及群馬）的這些食品，則必須附有由日本當局發出的輻射證明書及出口商證明書，才可進口。另外，所有來自上述五個縣的冷凍或冷藏野味、肉類和家禽、禽蛋，及活生、冷凍或冷藏水產品必須附有由日本當局簽發的輻射證明書，否則禁止輸入本港。2022年，食安中心在既有的食物監測計劃以外，抽取逾一萬個日本進口食品樣本作輻射檢測，所有食物樣本的輻射

檢測水平均沒有超出國際食品法典委員會的指引限值。

## 內地供港鮮活食品

12. 內地是香港鮮活食品的主要來源地。從內地進口的冰鮮／冷藏肉類和家禽均須來自獲內地海關總署批准註冊的肉類和家禽加工廠。環境及生態局一直密切留意內地供港食品的物流情況。2022年初新型冠狀病毒病疫情高峰期間，有部份香港跨境貨車司機驗出受到感染，食品供應短暫受阻。在內地相關單位的支持之下，透過兩地政府積極協調，內地鮮活食品的供應迅速回復正常。此外，2022年6月起，更多新鮮食物類別可以經港珠澳大橋進口香港，讓業界有更多進口路徑選擇。現時，內地供港的蔬菜維持在每天約 2 500 公噸、冰鮮肉類約20多公噸、冰鮮家禽約15萬隻，而雞蛋供應也維持在每天 300 多萬隻的水平，這些數量均與往常供應量相若。

## 大閘蟹

13. 大閘蟹不論來源，必須符合本港的食物安全要求，而每批次進口的大閘蟹均須附有由出產地有關當局簽發的衛生證明書。食安中心會在進口層面扣驗進口商首批進口的大閘蟹，如檢測結果合格方可推出市場發售。此外，食安中心會透過恆常食物監測計劃，按風險為本原則在零售層面抽取樣本作二噁英和其他化學檢測，確保零售店舖出售的大閘蟹符合相關標準和適宜供人食用。食安中心在2022年於進口及零售層面共抽取89個大閘蟹樣本化驗，當中一個樣本未能通過化學檢測，其餘全部檢測合格。

## 打擊非法出售食物

14. 根據《食物業規例》（第132X章）（《規例》），經營冷凍雞（一般稱為冰鮮雞）業務的處所須領有新鮮糧食店牌照；《規例》下冰鮮雞屬限制出售的食物，任何人除非獲得食環署的書面准許，否則不可售賣。食環署一直致力打擊非法售賣冰鮮雞。該署會定期巡查持牌新鮮糧食店及公眾街市攤檔、主動偵查懷疑違規個案和調查投訴個案（包括以「放蛇」方式

搜集相關證據和資料），並會按需要安排突擊巡查及執法行動，包括即時拘控相關人士和檢取有關食品及設備。此外，食安中心也一直有與其他執法部門保持緊密聯繫及交換情報，在各個邊境管制站進行突擊聯合執法行動，以打擊非法進口冰鮮雞和其他受管制食品。

## 徵詢意見

15. 請委員備悉本文件內容。

環境及生態局  
食物環境衛生署  
食物安全中心  
2023年3月

## 2022年食物監測計劃項目

### (A) 恆常食品監測

日常監測各類主要食品，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類

### (B) 專項食品調查

- (i) 肉類中的二氧化硫
- (ii) 夏季食物監測（包括即食食物中的李斯特菌、副溶血性弧菌、沙門氏菌、凝固酶陽性葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌及產氣莢膜梭狀芽孢桿菌等）
- (iii) 營養標籤專項食品調查（包括預先包裝糖果、朱古力、冷凍或冷藏餃子及點心）
- (iv) 火鍋食品及湯底

### (C) 時令食品調查

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

**2022 年食物監測計劃檢測詳情**  
**(按食物種類劃分)**

食物種類 (相關製品的 食物例子)	檢測樣本數目	未能通過檢 測樣本數目 (比率)	檢測項目 (未能通過檢測樣本數目)
蔬菜、水果及其製 品 (例如蜜棗、糖 桔餅及腐乳等)	23 800	40 (0.17%)	除害劑殘餘 (21) 金屬雜質 (10) 未標示致敏物 (5) 防腐劑 (4)
奶類、奶類製品及 冰凍甜點 (例如雪糕、芝士 及乳酪等)	10 300	14 (0.14%)	衛生指標 (12) 成分組合 (1) 防腐劑 (1)
水產及其製品 (例如魚酥、魚肉 腸及蟹柳等)	7 300	25 (0.34%)	金屬雜質 (10) 獸藥殘餘 (9) 未標示致敏物 (2) 致病原 (2) 防腐劑 (1) 組胺 (1)
肉類、家禽及其製 品 (例如臘腸、肉 丸及肉乾等)	6 200	16 (0.26%)	防腐劑 (14) 獸藥殘餘 (1) 未標示致敏物 (1)
穀類及穀類製品 (例如粉麵、麵粉 及爆谷等)	4 400	11 (0.25%)	抗氧化劑 (4) 未標示致敏物 (3) 防腐劑 (3) 除害劑殘餘 (1)
其他 (例如點心、 糖類、調味料、飲 料及混合食物等)	11 800	12 (0.10%)	除害劑殘餘 (3) 致病原 (2) 成分組合 (1) 苯並 [ a ] 芘 (1) 衛生指標 (1) 抗氧化劑 (1) 礦物油 (1) 防腐劑 (1) 染色料 (1)
<b>總數</b>	<b>63 800</b>	<b>118 (0.18%)</b>	

**2022 年食物監測計劃檢測詳情**  
**(按取樣層面劃分)**

取樣層面	檢測樣本數目	未能通過檢測樣本數目 (比率)	檢測項目 (未能通過檢測樣本數目)
進口	32 400	27 (0.08%)	衛生指標 (10) 除害劑殘餘 (8) 金屬雜質 (6) 防腐劑 (1) 獸藥殘餘 (1) 成分組合 (1)
批發	3 500	7 (0.20%)	除害劑殘餘 (3) 獸藥殘餘 (2) 組胺 (1) 衛生指標 (1)
零售	27 900	84 (0.30%)	防腐劑 (23) 除害劑殘餘 (14) 金屬雜質 (14) 未標示致敏物 (11) 獸藥殘餘 (7) 抗氧化劑 (5) 致病原 (4) 衛生指標 (2) 礦物油 (1) 染色料 (1) 成分組合 (1) 苯並〔a〕芘 (1)
<b>總數</b>	<b>63 800</b>	<b>118 (0.18%)</b>	

2022 年網購食物監測結果

食物種類	檢測樣本數目	未能通過檢測樣本數目 (比率)	檢測項目 (未能通過檢測樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	1303	9 (0.69%)	未標示致敏物 (3) 金屬雜質 (3) 防腐劑 (2) 除害劑殘餘 (1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	224	0	不適用
水產及其製品	1273	2 (0.16%)	獸藥殘餘 (1) 致病原 (1)
肉類、家禽及其製品	865	2 (0.23%)	防腐劑 (1) 未標示致敏物 (1)
穀類及穀類製品	1564	0	不適用
其他*	2118	2 (0.09%)	礦物油 (1) 染色料 (1)
<b>總數</b>	<b>7347</b>	<b>15 (0.20%)</b>	

\* 其他食物包括蛋及蛋類製品、飯類、粉麵、點心、小菜、沙律、薄餅、三文治及漢堡包、甜品、烘焙食品、湯及飲品等。