

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

監察和抽查用來飼養海鮮的魚缸海水

引言

食物環境衛生署（“食環署”）負責定期監察及抽查用來飼養海鮮的魚缸海水。本文件旨在說明食環署目前採用的監察制度，以及探討如何進一步改善這套制度。

背景

2. 因應在一九九八年發生與進食海鮮有關的一連串霍亂個案，當局特別成立了跨部門工作小組，研究如何加強管制用來飼養海鮮（海魚及貝介類水產動物）的魚缸海水，確保水質合乎衛生。工作小組的成員包括當時的漁農處、市政總署和區域市政總署的代表，以及衛生署、環境保護署及水務署的代表。工作小組研究過有關問題後，建議推行一套監察及抽查制度，即食環署現時採用的制度。

現行的監控制度

3. 《食物業規例》（第 132 章附屬法例）第 10A 條訂明：“任何人在食物業的運作中，不得在品質低於署長（食物環境衛生署署長）藉憲報刊登的公告所指明的標準的水中，飼養任何擬供人食用的活魚或活的貝介類水產動物。”具體的標準是：“大腸桿菌：每 100 毫升少於 610 個，並且不含病原生物”。任何人觸犯上述條文，一經定罪，最高刑罰為罰款 10,000 元及監禁三個月。

4. 目前，食環署通過訂明強制性的發牌／租約條款、定期進行抽查監察和向經營者發出指引，以監察海水是否合乎衛生標準和適合飼養海鮮。

發牌及租約條款

5. 自一九九九年二月起，任何食物業處所及街市攤檔如出售供人食用的活海魚或貝介類水產動物，均須裝置過濾及消毒設施，以淨化魚缸海水，並不得使用沖廁水飼養活海魚。這些規定已列為食環署的發牌／租約條款。目前，任何人如違反有關條款，將會被警告。如警告無效，食環署會暫時吊銷或永久撤銷有關人士的牌照，或終止租約。(根據現行法例，水務署會對使用沖廁水作其他未經授權用途的人士，採取檢控行動。)

抽查和監察

6. 抽查和監察的主要目的在於維持嚴格的衛生標準，以及保障公眾健康。當局在抽查魚缸水質方面，採用以風險為依據的監察制度。除了抽取水質樣本外，食環署也對生和熟的食物，實施另一項監察計劃。

7. 食環署雙管齊下，監察魚缸水質。當局定期抽取水質樣本進行大腸桿菌測試。大腸桿菌含量是科學化及普遍認可的衛生質素指標。目前，食環署每隔八個星期抽取水質樣本一次，進行大腸桿菌測試，以評估食物業處所及街市海鮮攤檔的衛生情況。一旦發現樣本含菌量超過指定標準，當局會馬上到有關處所或街市攤檔進行調查，並抽取樣本覆驗。

8. 偵察霍亂弧菌是魚缸水質監察制度的第二個安全網。在香港，霍亂屬地方性疾病。溫暖而鹽度不高的水域最適合霍亂弧菌滋長。要分離霍亂弧菌和確定病原的品種，必須有精密的實驗室儀器和訓練有素的專業人員。當局通常每年至少會到每個食物業處所和街市攤檔抽取水質樣本兩次，進行霍亂弧菌測試，其中一個樣本會在六至八月間抽取，而抽樣頻率亦視乎實際情況加以調節。

9. 在食物監察計劃下，當局實施一項常設的計劃，針對霍亂弧菌，以確保供人食用的食物安全。當局在入境口岸、批發及零售點等不同地方抽取食物樣本；每月抽取的魚類、貝介類、高風險即食食物(例如冷盤、冰凍甜點和牛奶)的樣本，平均有 60 個。過去兩年，當局未有在這些樣本發現霍亂弧菌。

10. 此外，當局接獲霍亂個案的報告後(不論由醫院或私人執業醫生呈報)，立即會對霍亂病患者、曾與其接觸的人士、患者的進食和外遊記

錄進行調查。調查過程包括到食物業處所進行實地視察，及抽取魚缸海水樣本化驗。

指引

11. 食環署向有關食物業處所／零售店舖發出指引，提醒經營者：

- 把海鮮的存貨量維持在適中的水平，以免魚缸過於擠迫；以及
- 避免從沿岸水域抽取海水，並鼓勵他們使用人工海水等。

現行制度的成效

最近發生的個案

12. 二零零零年，當局在售賣海鮮的食物業處所及街市攤檔抽取了超過 8 500 個海水樣本，進行大腸桿菌和霍亂弧菌測試。在這些樣本中，有七個樣本經覆驗後證實大腸桿菌含量超過指定上限。至於監察霍亂弧菌方面，有一個樣本證實含有霍亂弧菌。在二零零一年的頭八個月內，當局抽取了 5 400 個水質樣本，其中 11 個樣本經覆驗後證實大腸桿菌含量超過指定上限。此外，有 3 個樣本含有霍亂弧菌，有關處所因而須要停業，以便徹底清潔和消毒。

13. 食環署現時採用的監察系統，已證實能有效探測魚缸水中的霍亂弧菌。最近三宗在魚缸海水發現霍亂弧菌的個案中，第一宗涉及一家位於旺角的食肆。在這宗個案中，當局接獲霍亂個案的報告後，隨即展開調查。其餘兩宗發現霍亂弧菌的個案，分別涉及一家位於樂華邨的持牌熟食檔和一家位於西營盤街市的海鮮檔。這兩宗個案都是由於食環署的定期監察和抽查魚缸海水而揭發的。

進一步確保飼養海鮮的海水合乎衛生的措施

14. 食環署正覆檢有關措施，以進一步確保飼養活海鮮的海水水質合乎衛生 —

管制海水供應

15. 有人提出設立發牌制度，規管海水供應商，並建議政府物色合適的地點，讓供應商抽取海水。兩個前市政局曾考慮這項建議，並認為發牌管制海水供應商的做法並不可行，理由如下－

- (a) 水質隨著氣候轉變，對環境溫度和水溫尤其敏感。一般來說，香港以東和以北的新界偏遠地區水域的水質可以接受。不過，由於水質的自然變化／波動（特別是在大雨之後）、水流方向，以及人為造成的污染所帶來的後果，在該等水域抽取的海水水質也沒有保證。香港的海岸線很長，海水水質不會固定不變，因此指定抽取海水的地點沒有太大意義。
- (b) 要在抽取、運送、貯存和分送海水等不同過程中，確保海水水質合乎衛生，並非易事。海水分送後也可能受到污染。
- (c) 使用“持牌”供應商供應的海水，可能令經營者及消費者因感覺受到保障而誤以為必定安全，從而忽視隱藏的風險，例如需要定期過濾，消毒及更換魚缸水。
- (d) 在執行方面，執法和監察海水供應商的運作也會非常困難。假如發現魚缸的水質不合標準，究竟應歸咎於攤檔／食物業處所經營者，抑或海水供應商，也成疑問。海水供應商與海鮮零售商可能各執一詞。這會令人懷疑發牌制度能否有效執行。

使用人工海水

16. 當局曾研究並認為使用人工海水的方案是可取的。不過，強制規定有關人士使用人工海水存在以下問題。首先，要正確使用人工海水，經營者／使用者必須具備專業知識，能監察和控制人工海水的鹽度。經營者／使用者須學習有關知識和技術，才能確保人工海水能發揮效用。其次、由於魚類／貝介類水產動物的皮膚／外殼表面也會帶有細菌，即使使用人工海水，零售商也要採用充足的消毒和過濾設施，才能保證水質合乎衛生。此外，由於使用人工海水的成本高昂〔每 20 千克 260 元；假設一家食肆有五個魚缸，每月所需費用為 2,380 元(包括 1,600 元處理費)〕，因此政府不贊成強制規定使用人工海水。

有效的消毒系統

17. 科學方法證明，為魚缸安裝適當和保養得宜的消毒和過濾系統，加上定期維修，能夠有效控制細菌水平。雖然發牌／租約條款規定海鮮販商和街市海鮮檔主必須使用有效的消毒和過濾設備，但並沒有定下具體的標準，用來量度這些設備的效用。食環署已開始進行檢討，就業界普遍使用的紫外線過濾和消毒系統，以及市面上其他新產品和新科技的效用，作出評估。檢討預期可於年底完成；到時我們會提出建議，徵詢業內人士的意見。

未來路向

18. 食環署會進一步研究上文第 17 段所述的有效消毒系統。當局會繼續宣傳和提醒市民注意保持良好個人衛生的重要性。我們也會提醒處理食物的人士和消費者把食物徹底煮熟，以防傳染疾病。

食物環境衛生署

二零零一年九月