

二零零二年六月二十四日  
資料文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 食物研究化驗所

#### 目的

本文件旨在向委員簡介食物環境衛生署(食環署)新設立的食物研究化驗所的職能及工作範圍。

#### 背景

2. 隨著食物製造業的運作日趨講究，食物科學的發展一日千里，世界衛生組織提倡採用以風險為本的積極監控模式，配以充分的科學論據監管食物安全，來切合社會不斷轉變的需要。在世界衛生組織提倡的現代食物安全監控模式中，風險評估擔當重要角色。為配合這監控模式，並且加強食物安全方面的科學理據，我們設立了一所新的食物研究化驗所，專責提供化驗服務，以支援風險評估的工作和釐定食物安全標準。

3. 食物研究化驗所計劃的構思最初源自衛生署的衛生事務部，到了二零零零年，隨著食物安全監管職責的轉移，該計劃交由食環署接管。食物研究化驗所位於石硤尾剛落成的公共衛生檢測中心 4 樓，樓面面積約 800 平方米，有多個特定的化驗室和儀器室，職員包括分析化驗師和化驗員。食物研究化驗

所配備一系列分析儀器，例如電感耦合等離子體一質譜儀、氣相色譜質譜聯用儀等，為食物進行研究化驗。首批化驗室設備在二零零一年年底開始安裝、測試和調校。其他準備工作包括訓練新招聘人員、研究測試方法，以及設定質素保證和工作系統等亦已在過去數月展開。所有預備工作已完成，食物研究化驗所於二零零二年五月全面投入服務。

### **食物研究化驗所的職能**

4. 除了食物研究化驗所外，目前還有三間化驗所為食環署提供測試食物樣本的化驗服務，包括政府化驗所、文錦渡食物化驗所，以及衛生署病理化驗及研究院。這三間化驗所的主要工作，是支援食環署執行《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)的條文，以及該條例規定的食物安全標準。跟以上三間化驗所不同，食物研究化驗所擔當獨特的職能，其測試食物樣本的目的是協助食環署進行風險評估和釐定食物安全標準，而並非為了進行執法工作。化驗所的研究結果有助食環署採取積極行動，減低食物的潛在風險，例如修訂食物安全標準、推行公眾教育計劃等。食物研究化驗所的工作有助我們計劃未來，並提供科學數據，用以制定食物安全管制措施。為配合食物研究化驗所的獨特職能，其採用的實驗設計和抽取樣本策略與其他三個化驗所亦有異。例如為了進行風險評估，食物研究化驗所需具備測試能力檢測食物內的極微量物質，而政府化驗所繼續負責為執法而進行的食物測試工作，則只需專注於測試法例列出的最高含量，並不一定需要具備檢測極微量物質的能力。

## 工作範圍

5. 食物研究化驗所初期會專注下列工作：
- (a) 提供本港食物所含污染物、添加劑及營養物的資料，以便研究市民從膳食攝取這些物質的情況。根據全面研究所得的資料，可以更清楚了解食物供應的整體安全情況，並從而找出有問題的地方；
  - (b) 化驗點心、雲吞麪等本地傳統食品的營養成份，以豐富「營養資料查詢系統」的內容。食環署的網頁載有這個系統的資料，供市民瀏覽。目前，系統所載關於市民普遍食用食品的資料，都是來自外國和內地的資料庫。食物研究化驗所啓用後，便可提供這些資料庫沒有的本地傳統食品的營養資料；以及
  - (c) 建立合適的測試程序，以便在釐定食物安全標準及進行風險評估時提供化驗服務。隨着食物學及食物技術急速發展，食物添加劑推陳出新，生產程序以急促步伐發展及推出市場，因此需要一套有成效和有效率的方法，評估這些新化學品及生產程序所帶來的風險。要全面進行這方面的檢討及評估必須取得本地的數據。食物研究化驗所提供的資料有助制定風險管理策略，例如釐定新的食物安全標準、檢討現行的食物法例等。

6. 食物研究化驗所打算在二零零二年進行多項專題調查研究，例如食物內的重金屬、一些亞洲時尚食品的營養成分、醬油中的氯丙二醇(一種加工污染物)和飲品內的咖啡因等。

### **參觀食物研究化驗所**

7. 為介紹食物研究化驗所，以及向委員提供有關化驗所運作和設施的第一手資料，我們建議在二零零二年七月份邀請委員參觀食物研究化驗所。我們會因應委員的意見，訂定參觀日期和詳情。

食物環境衛生署  
二零零二年六月