

二零零四年四月二十七日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

管制活魚批發商及魚缸水水質

目的

本文件旨在向委員簡報當局規管魚缸水水質和活魚批發商的工作進度。文中還列出長遠的規管措施，包括考慮立法禁止從岸邊抽取海水用以飼養活海鮮。

現行和近期加強的措施

巡查制度

2. 食物環境衛生署(食環署)過去主要是在零售層面管制魚缸水的水質。由二零零三年十二月起，食環署逐步把活魚批發商也納入其規管範圍(見下文第 10 至第 13 段)。在零售層面，食環署的發牌和持牌條件及街市租約條件訂明持牌食物業處所和街市檔位所須遵守的衛生條件，包括裝置妥當和保養得宜的過濾和消毒設施，用以為飼養擬供人食用的活海魚或介貝類水產動物的水過濾和消毒。持牌人和檔戶亦不得使用沖廁水來飼養海鮮。

3. 食環署人員每八個星期巡查街市魚檔一次，確保魚檔的運作符合發牌和持牌條件的規定。根據食環署在二零零三年二月實施的以風險為本的巡查制度，超級市場、新鮮糧食店及食肆的巡查次數則視乎個別處所的風險級別而定，由每四星期一次至每 12 星期一次不等。

4. 在二零零三年一月至二零零四年三月期間，食環署就違反發牌 / 持牌條件和街市租約內有關魚缸水水質的規定共發出 178 次口頭警告及一封書面警告，違規情況其後均已糾正。

抽取水質樣本和監察計劃

5. 除了例行巡查，食環署又從兩方面監控魚缸水的水質。食環署人員定期前往所有持牌食物業處所，包括超級市場和海鮮檔抽取水樣本，進行大腸桿菌和霍亂弧菌含量測試。《食物業規例》(第

132 章附屬法例 X)第 10A 條規定，任何人在食物業的運作中，不得在品質低於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介貝類水產動物。有關的指定標準為“每 100 毫升少於 610 個大腸桿菌及不含病原生物”。違例者一經定罪，最高可被判罰款一萬元及監禁三個月。為保障公眾健康，一旦發現高度傳染性霍亂菌，食環署便會行使《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 128C 條所授予的權力，以對健康構成危害為理由封閉有關處所。

6. 在二零零四年以前，食環署每八星期抽取水樣本一次，以檢測大腸桿菌。為加強管制魚缸水的水質，由二零零四年一月起，我們實施一項以風險為本的新監察計劃，以教育經營者和加強預防作用。雖然我們仍是每八星期到各處所檢測大腸桿菌一次，但採取行動的指標現定為每 100 毫升含有 180 個大腸桿菌。新措施可向有關處所的負責人及早發出警告，讓他們得悉其魚缸水水質轉差或消毒系統逐漸失效，以便迅速採取補救行動。在接到報告指有處所的魚缸水水質超逾須採取行動的大腸桿菌含量水平後，食環署會在三個工作天內派員巡查有關處所，指導經營者妥善維修魚缸的過濾和消毒系統。在其後一星期內，食環署人員會再抽取水樣本，進行大腸桿菌和霍亂弧菌含量測試。如再抽取的水樣本的檢測結果仍未符理想，食環署人員會繼續到該處所巡查和抽取水樣本，直至水質得以改善為止。

7. 食環署人員過去每年到各處所抽取水樣本兩次，以測試霍亂弧菌的含量，其中一次在六月至八月間進行。在新的監察計劃於二零零四年一月推行後，我們已收緊需要進行大腸桿菌和霍亂弧菌測試的規定；我們亦會每年在五月至九月間到各處所另行抽取水樣本至少一次，以檢測霍亂弧菌。

8. 我們會定期檢討抽取樣本的次數，並會因應情況而作出靈活調整。自新的監察計劃實施後，截至三月底，我們共抽取了 2 024 個樣本，其中 99 個樣本每 100 毫升有超過 180 個大腸桿菌，因而須再次抽取樣本化驗。化驗結果顯示沒有致病的霍亂弧菌，不過其中兩個樣本每 100 毫升的大腸桿菌含量則多於 610 個。我們已對有關經營者提出檢控。

魚缸水過濾及消毒系統指引

9. 食環署最近已更新為海鮮經營者而制定的指引，更詳細說明使用人造海水及紫外線輻射消毒系統的方法。有關指引載列常見的消毒及管理方法，供業界遵從，以加強監控魚缸水的水質。食

環署稍後便會公布最新的指引。

規管活魚批發商

10. 在委員會二零零三年十一月十二日的會議上，我們向各委員簡述有關推行發牌制度的計劃，根據《食物業規例》(第 132 章附屬法例 X)發出許可證，把活魚批發商納入規管範圍。

11. 二零零三年十一月，我們要求在香港仔海濱經營的活魚批發商向食環署申請許可證。魚類統營處(魚統處)其後於二零零三年十二月接管該處的活魚批發活動。至二零零三年年底，該處全部 18 個經營者已獲發售賣活魚許可證和售賣介貝類水產動物許可證。我們也於二零零三年十一月，要求在魚統處轄下其他魚類批發市場(即香港仔、觀塘和長沙灣魚類批發市場)經營的活魚批發商，向食環署申請許可證。截至二零零四年三月底，食環署已向現時在這些魚類批發市場經營的 34 個魚檔，包括香港仔海濱活魚批發市場的經營者，發出共 34 個售賣活魚許可證和 33 個售賣介貝類水產動物許可證。

12. 除了由魚統處管理的魚類批發市場，還有兩個分別位於流浮山和鯉魚門的批發和交收地點。流浮山有 37 名活魚批發商。截至二零零四年三月底，食環署已向該處的檔位發出四個售賣魚類許可證和六個售賣介貝類水產動物許可證，並正處理 20 個售賣魚類許可證及 24 個售賣介貝類水產動物許可證的申請。食環署已向經營者發出發牌條件通知書，供他們遵辦。而鯉魚門則有數名經營者從事活魚批發和交收活動。當局正與觀塘區民政事務處的地區管理委員會商討如何規管該等活動。

13. 實施許可證制度後，活魚批發商須受食環署規管，而位於魚統處管理的魚類批發市場內的經營者，亦須同時受漁農自然護理署規管。許可證持有人須遵守的發牌和持牌條件，與活魚零售商所須遵守的相同，包括安裝和保養過濾及消毒設施。食環署人員每八星期巡查這些處所一次，並會按照在活魚零售地點抽樣的安排，每八星期抽取水樣本一次，進行大腸桿菌含量測試，以及每年進行一次霍亂弧菌含量測試。我們會再給予流浮山和鯉魚門的經營者兩三個月時間，以便他們完成申領許可證的手續。其後，我們便會採取嚴厲的執法行動，對付未領有許可證而從事海鮮批發活動的經營者。

長遠措施

使用人造海水

14. 基於多個原因，我們現階段不擬強制業界使用人造海水。第一，使用人造海水會增加業界的經營成本。第二，要確保人造海水的成效，經營者須具備有關知識和技能以妥善控制水的鹹度。第三，由於活魚和介貝類水產動物可能帶有細菌，經營者即使已使用人造海水，還須同時裝置合適的消毒和過濾設施。不過，從微生物安全角度而言，人造海水確實較天然海水優勝。我們會繼續推廣業界使用人造海水。

對運送海水的車輛實施發牌制度

15. 由於活海鮮在抽取海水、運送以貯存等各個階段都有機會受到污染，我們須仔細研究在哪個階段實施管制最具成效和最能善用資源，以達致加強現時監控工作的目的。

16. 有建議謂食環署可發牌給運送海水的車輛，並規定這些車輛在哪裏抽取海水，以及在車上裝置合適的過濾和消毒系統。

17. 我們認為對運送海水的車輛實施發牌制度會帶來不少問題。發牌制度一旦實施，業界的營運成本定必增加，額外的支出勢將轉嫁消費者。此外，車輛運送海水的路程短暫，車上所裝置的過濾和消毒系統根本沒有足夠時間有效地過濾和消毒所運送的海水。由於活魚及介貝類水產動物可能含有細菌，因此海水在送達批發及零售商時也須再次過濾和消毒。

禁止在岸邊抽取海水

18. 我們考慮到資源、執法及其他實際因素，研究過其他加強管制魚缸水水質的措施，其中包括禁止在岸邊抽取海水飼養海鮮。《食物業規例》第 10A 條規定，在食物業的運作中，用來飼養擬供人食用的活魚或活的介貝類水產動物的水，水質必須符合食環署署長訂定的標準。由於這條文只提述水質而非水源，因此，經營者只會在魚缸水的水質樣本測試結果顯示超過指定標準後，才被視作違反這項條文。我們現考慮在這條文下增訂一項規定，禁止在附表所指定的岸邊抽取海水。從執法的角度而言，我們認為這個做法比指定適宜抽取海水的地點較為實際。

研究霍亂弧菌的專責小組

19. 當局成立的跨部門專責小組，負責研究霍亂弧菌在本港水域的出現和分布情況，以及與環境因素的關係。小組的工作進展良好，可望於本年年底前完成實地研究。研究結果將可提供有用的參考資料，有助我們制訂措施加強管制魚缸水的水質。

未來路向

20. 食環署會繼續推行上文第 2 至第 13 段所述的各項現行及加強管制措施，以確保魚缸水水質合乎標準。此外，我們會考慮於二零零四至零五立法年度提出立法建議，禁止在岸邊抽取海水用以飼養供人食用的海鮮。同時，食環署會繼續提高公眾注重良好個人衛生的意識，以及提醒食物處理人員和消費者，只要適當和徹底烹煮食物，便可避免禍從口入。

**衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零四年四月**