

二零零五年二月一日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

香港市民食物消費量調查

目的

本文件旨在向委員簡介食物環境衛生署（食環署）將會進行的香港市民食物消費量調查。

背景

2. 食環署採用以風險分析為基礎的食物安全監控模式。這個做法符合國際要求，以及聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織的建議，風險分析的工作模式並可為有效運用資源和安排工作緩急次序提供依據。

3. 風險分析法結合了風險評估、風險管理和風險傳達三個程序。風險評估的一個明顯特色，是要對市民在進食方面所面對的風險作出定量評估。掌握了市民的食物消費模式資料，便可進行有關食物風險的定質和定量評估。

4. 本港過往只會進行較小規模的研究，收集有關食物消費量的資料，並沒有進行過評估食物安全風險的全港性食物消費量調查。而食環署在 2000 年進行的食物消費量調查，亦只是針對中學生組群。因此，進行一項全港市民食物消費量調查，對建立完整資料庫以評估食物安全的風險，至為重要。這調查亦可提高食環署評估風險的能力。

調查

目的

5. 這調查的目的是要：

(i) 收集香港市民最新的食物消費模式資料(即進食食物的

- 種類和分量)；
- (ii) 瞭解香港市民最常吃的菜式；以及
 - (iii) 就最常吃的菜式擬定菜譜。

調查範圍

6. 調查對象包括年齡介乎 20 至 84 歲的香港陸上非住院人口。抽樣方法是從政府統計處的資料庫中隨機抽取住址，再從每個被抽選地址的住戶中，隨機抽出一名住戶成員進行面談。是次調查將以年齡(每五年為一組)及性別進行分層抽樣，並訪問至少 5200 人。

調查方法及時間表

7. 是項調查會採用 24 小時膳食回顧法¹進行兩天的膳食調查，以及以食物頻率問卷²收集食物消費量資料。此外，調查也會收集其他資料，包括受訪者的飲食習慣、體重及身高、一般健康狀況，以及與人口有關的資料。

8. 收集到的資料會用以建立食譜資料庫。資料庫會備有香港市民常吃的菜式，以及這些菜式的詳細資料，包括建議每次進食的分量，以及採用的材料種類及分量等。

9. 香港中文大學於去年獲批調查合約，並已著手制訂調查指引和問卷、培訓訪問員和進行試點調查。準備工作和試點調查將於二零零五年年初完成。調查訪問會於二零零五年三月展開，整個調查將於二零零六年三月完成。香港中文大學會負責分析蒐集到的資料和編制報告書，並於二零零六年年底發表。

未來路向

10. 食環署會將蒐集所得的數據建立香港市民食物消費模式資料庫，以便對食物危害(例如膳食中的污染物和食物添加劑)進行風險評估研究。這些資料對政府制訂提高香港食物安全的公共政策和推廣食物安全的教育政策，至為重要。

¹ 24 小時膳食回顧法要求受訪者在受訪當日回顧前一天(由午夜十二時起計的 24 小時內)曾進食的飲品和食物。

² 食物頻率問卷查詢受訪者進食食品或食物種類的次數，以及每次進食的一般分量，以評估受訪者在某段時間內的一般膳食情況。

徵詢意見

11. 請各委員留意調查工作的進度，並就調查的未來路向提出意見。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零五年一月