

二零零五年十二月十三日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

規管及監察來自海外國家和地區的進口魚產品

目的

本文件旨在向委員簡介本港現時對進口魚產品的監管工作，並匯報政府當局加強監管進口包括活魚等魚產品的的計劃。

引言

監管冰鮮魚

2. 在香港，任何人士如有意在任何處所售賣活魚、鮮魚或冷凍魚，都必須在開業前先申領食物環境衛生署(食環署)簽發的新鮮糧食店牌照。根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)，凡是售賣供人食用的食物都必須是適宜供人適用的。不過，條例第 132 章並沒有將活魚界定為食物，所以活魚不受現行食物安全法例規管。

3. 鮮海魚和冰鮮海魚除了必須符合條例第 132 章的規定外，也受《海魚(統營)條例》(第 291 章)規管。該條例監管海魚的卸運地點、批發和運輸等事宜，涵蓋範圍包括新鮮、冰鮮和冷凍海魚，但活海魚、所有貝類和淡水魚卻全不在監管之列。

4. 香港現時有七個批發市場分布全港各區，只有註冊魚商才可在魚類統營處(魚統處)轄下街市營業，而各市場會按交易模式採集基本交易資料，例如魚貨量和交易各方等資料；但魚商無須提供如魚貨種類、來源和分銷渠道等其他資料。

監管活海魚

5. 目前，香港沒有食物安全法例監管活海魚的進口事宜。不過，所有活海魚批發商都必須遵照食環署所簽發牌照的規定營運。本港約有一半活魚批發商在魚統處轄下三個魚類批發市場營業，餘下一半則在本港各區的私人處所營業，例如鯉魚門、流浮山和老鼠洲。

6. 由於活魚不屬條例第 132 章所界定的食物，也不在條例第 291 章的規管範圍內，所以現時本港沒有任何法例監管活魚，以確保活魚是適宜供人食用的。不過，鑑於二零零四年連續發生多宗雪卡毒魚事故，加上市民日益關注活海魚的安全問題，食環署經諮詢業界意見後，已於二零零四年年底就活海魚的進口和售賣事宜制定作業守則，及後於二零零五年年中初步評估作業守則的成效時，發現業界遵守作業守則的情況未如理想。因此，食環署現正研究可否採取進一步措施，例如規定珊瑚魚進口商在香港卸下魚貨前必須先取得進口許可證，以及劃定指定魚貨卸運點等，以便蒐集分銷和售賣資料。

監管淡水魚

7. 淡水魚主要是從內地經文錦渡管制站和海路輸入本港。淡水魚既不屬食物類故不受條例第 132 章監管，又因不屬海魚而不受條例第 291 章規管。自從二零零五年八月發生孔雀石綠事件後，政府當局已修訂《食物內有害物質規例》(第 132AF 章)，以規管含有孔雀石綠食物的進口和售賣事宜。該項修訂也將活魚納入監管範圍內，使食環署可依法規管淡水魚含有孔雀石綠的情況。

8. 爲了從食物源頭確保食物安全，食環署也與內地主管當局達成共識，只容許已向內地主管當局註冊和經食環署批准的魚場向香港供應淡水魚，而且在出口淡水魚時，必須附帶有關的內地主管當局簽發的衛生證明書。食環署也會加強在文錦渡管制站檢查和收集淡水魚衛生證明書，以便更密切監察進口淡水魚。

未來路向

9. 政府當局正研究如何加強規管活魚等魚產品，以確保魚產品適宜供人食用。我們已為此往日本考察，並將其水產規管架構摘錄於附件。我們會繼續借鑑海外經驗，以便制定本地規管機制，尤其會考慮可否加入以下規管條件：

- 魚產業所有營辦商必須註冊，包括生產商、進口商、運輸商和商販；
- 在指定魚貨卸運點進口魚產品；
- 備存有關進口、售賣和購買魚產品的文件記錄；
- 規定人工養殖或潛在高危產品必須附帶衛生證明書；及
- 授權有關的主管當局可以公共衛生理由查驗、檢測和回收魚產品。

徵詢意見

10. 請委員察悉政府當局對監管魚產品的計劃。

衛生福利及食物局

二零零五年十二月

日本對水產食物的監管

法例

日本的食物安全監管機制是建基於《食物安全基本法》(二零零三年五月訂立)、《食物衛生法》、《屠場法》、《監管家禽屠宰業及檢驗家禽法》及其他相關法例。制定食物標準／規格的事宜屬《食物衛生法》的範疇，而該法例旨在確保食物安全，以保障公眾。根據該法例，任何人如有意進口食物作售賣或商業用途，則每次進口時都必須通報厚生勞動省。

進口管制

2. 日本的中央和地方政府都負責查驗進口食物。中央政府負責在進口食物時於檢驗檢疫站檢驗食物，而地方政府則檢驗在本地市場分銷的進口食物和本地生產的食物。在二零零四年四月，厚生勞動省約有 289 名食物衛生督察分駐 31 個設於日本各地港口和機場的檢驗檢疫站。

3. 根據二零零五年財政年度的《進口食品監察計劃》，魚(如鰻魚、三文魚／鮭魚和鱒)、水產動物(如對蝦、魷魚和章魚)，以及雙殼貝類動物(不包括淡水雙殼貝類動物和瑤柱製品)等都是須檢驗的目標食物，而針對有關產品所檢測的物質包括抗生素、貝類毒素、重金屬和孔雀石綠。

雪卡毒

4. 日本禁止進口和售賣一些含雪卡毒的魚類。日本現已禁止進口和售賣 10 種高危魚類，又就另外七種高危魚類規定進口商進口時必須提供出口國簽發的證明書，以證明有關魚貨是來自安全地區，而且不含雪卡毒素。

河豚毒素

5. 對於供食用的河豚，當局已訂明准許捕魚的海域、准許食

用的河豚種類和可食用部分。此外，調製河豚的食肆必須有一名可確保會清除河豚有毒部分的持牌人士駐場，並必須向縣政府申領證明書。

貝類毒素

6. 至於貝類毒素，當局已就麻痺性貝類毒素和導致腹瀉的貝類毒素訂定含量限制。如果產品所含毒素超逾相關限制水平，便不得在其生長海域採集。至於進口貝類，則會視乎需要在進口時檢驗。

孔雀石綠

7. 日本的《食物衛生法》第 11 條訂明魚和貝類均不得含有孔雀石綠。鑑於近日發生孔雀石綠事故，日本不僅加強檢測鰻魚和鰻魚產品，還會檢測三文魚、鮭魚和蝦蟹等其他海產是否含有孔雀石綠。