

政府當局因應委員在食物安全及環境衛生事務委員會過往會議上
提出的要求而提供的補充資料

委員於 2007 年 4 月 10 日事務委員會會議上提出的要求
—— 食物安全中心(中心)就在專項食品調查下如何訂定食品的優次提供的資料

政府當局的回應 ——

根據食物監察計劃，中心會視乎有關食品對公眾健康構成的風險水平來決定抽取食物樣本的類別、與及樣本的測試次數和數目，並會參考海外和本地的最新風險分析，經常檢討抽樣工作的優先次序。

2. 加強食品監察計劃的重點在於更注重專項食品監察，對特定食品 / 危害進行監察工作。計劃更以消費者為本，從三個層面進行監察，即日常食品監察、專項食品調查和時令食品調查。中心根據所得的資料，可以積極採取預防性干預行動。

3. 專項食品調查的例子包括測試雪糕含微生物的情況、飯盒含微生物的情況、肉類及肉類產品中的亞硝酸鹽及硝酸鹽；時令食品調查的例子則包括於端午節前測試糉子、於中秋節前測試月餅。

委員於 2007 年 5 月 8 日事務委員會會議上提出的要求
—— 政府當局就消費者委員會對乾製食品內砷含量的測試結果及建議所採取的跟進行動

政府當局的回應 ——

4. 根據《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第 132 章，附屬法例 V)，魚及魚產品所含的砷的最高准許量為每公斤 6 毫克，介貝類水產動物及介貝類水產動物產品則為每公斤 10 毫克。

5. 食物環境衛生署於二零零二年就“中學生從食物攝取到重金屬的情況”進行研究，所選的重金屬包括砷。研究結果顯示，攝取量屬於一般和偏高的中學生從食物中攝取砷的分量，均遠低於國際食物安全組織所訂的安全參考攝入量。因此，他們受砷的毒性影響的可能性不大。

6. 中心一直透過食物監察計劃，監測乾製食用水產的重金屬(包括砷)含量。為跟進消費者委員會的測試結果，中心抽取了25個乾製食用水產樣本進行砷含量測試，結果全部合格。

7. 當局認為，現行規例所訂的食物內砷含量的上限，足以保障公眾健康。中心會繼續留意有關情況，並會按需要考慮修訂現行規例。