

討論文件

2010年1月12日

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

二零零九年食物監察計劃報告

目的

本文件向委員簡介食物安全中心(中心)於二零零九年進行食物監察計劃的工作，並報告該年度一月至十一月期間監察所得的主要結果及已採取的行動。

簡介

2. 中心按照世界衛生組織所提倡「由農場到餐桌」的原則，制定本港的食物安全監管策略。源頭監控工作包括對進口食品和活生食用動物的管制及監測，而食物監察計劃則是中心在食物供應鏈的下游層面保障食物安全的重要環節。

3. 食物監察計劃目的在測試食物是否符合法例要求及可供安全食用，以減低市民進食不安全食物的風險。中心每年的食物監察計劃是以風險分析為基礎，並經由食物安全專家委員會審議，廣納各專家及利益相關者的意見後而訂定。此外，中心亦會按檢測的結果，以及因應世界各地發生的食物事故而適時地調整監測範圍及力度。

4. 中心人員會分別在入口、批發和零售層面抽取不同的食物樣本作微生物及化學測試，以評估食物的風險。食物監察計劃主要分為三類監察項目，包括：

- (i) 日常食品監察
- (ii) 專項食品調查
- (iii) 時令食品調查

此外，中心亦會就港人喜愛的本地食品作普及食品專題調查。

5. 對於有問題的食品，中心會採取有效的風險管理行動，包括發警告信、追查來源及分銷情況、要求停售、回收及銷毀有問題食品，以及進行檢控等。

日常食品監察

6. 日常食品監察包括各樣主要食品種類，例如：蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。測試類別亦廣泛地包括微生物測試(如致病菌及衛生情況指標)，以及化學測試(如除害劑、獸藥殘餘、防腐劑、染色料、金屬雜質及毒素等)。

7. 中心定期以「食物安全報告」向市民和業界傳達監察結果。結果以簡明及實用的方式，按食物類別及危害類別列出。由二零零九年開始，中心每月一次公布「食物安全報告」，取代過去每兩個月公布一次的模式，讓市民和業界可更適時得到最新的食物安全資訊。在作出公布時，中心會向公眾提供建議，以減低他們受到有問題食物影響的風險。

專項食品調查

8. 考慮到過往的食物監察數據及違規情況、世界各地發生的食物事故及各種食物的風險等因素，中心在二零零九年進行了多項專項食品調查。截至十一月，中心已完成並公布了以下各項調查報告：

- (i) 「飯盒含致病菌的情況」
- (ii) 「需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況」
- (iii) 「肉類中的二氧化硫」
- (iv) 「雪糕及冰凍甜點含微生物的情況」
- (v) 「蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅」
- (vi) 「瓶裝水的微生物含量情況」

時令食品調查

9. 中心在二零零九年繼續監察及評估適逢節日及時令季節時特別受廣泛市民歡迎的食品的安全情況，並在各節日或時令季節前公布結果。截至二零零九年十一月已完成的調查包括：

- (i) 賀年食品
- (ii) 五月糴
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹

普及食品專題調查

10. 除以上各項食物監察外，中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用的食品的安全情況，包括：

- (i) 「車仔麵」
- (ii) 「港式甜品」

整體結果

11. 中心於二零零九年預計共抽取約65 000個樣本作測試，以每千人口計算，即每千人約九個樣本。與其他海外國家比較，香港屬於測試樣本數目較多的地區。

12. 截至二零零九年十一月為止，中心共抽取約 57 000 個樣本作測試，約佔全年目標 88%。這些樣本的測試已經完成，共有 201 個不合格，整體合格率達 99.6%。

13. 就不合格樣本而言，大部份超標或違規情況並不嚴重，對普遍市民的健康不會構成嚴重影響。不合格樣本涉及較大的問題如下：

肉類含防腐劑「二氧化硫」

14. 食物環境衛生署於二零零九年加強對肉類含二氧化硫的監

控，包括從各新鮮糧食店及街市肉檔抽取超過1 000個牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗。當中61個樣本被驗出含有二氧化硫。中心已即時向有關商販發出警告信，並抽取跟進樣本監察其改善的情況。如中心有足夠證據，便會提出檢控。截至十一月為止，食物環境衛生署一共成功檢控53宗個案。

雪糕及冰凍甜點的衛生情況

15. 雪糕以牛奶為主要材料，是有利微生物生長的媒介，所以中心一直關注其微生物含量的情況。中心因此進行專項食品調查，從食物製造廠、流動雪糕車、便利店、超級市場及食肆等多個地點，抽取約1 000個雪糕及冰凍甜點樣本作微生物含量測試。全部樣本的致病菌測試均屬合格，但有11個樣本的衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準。問題相信與涉事店鋪處理雪糕時衛生情況欠佳有關。雖然超標情況不會令食用者產生病徵，但食物環境衛生署亦即時作出跟進行動，包括巡查店鋪的衛生情況，要求商販嚴格遵守衛生守則，並向有關商販發出警告信，以及抽取跟進樣本監察其改善的情況，結果顯示9個跟進樣本都全部合格。

進口冰凍甜點的衛生情況指標問題

16. 中心在進口層面抽取進口冰凍甜點樣本作化驗，尤其是首次進口本港的冰凍甜點，必須通過扣檢才可進入市面出售。中心在二零零九年循此途徑驗出四批共20個進口冰凍甜點樣本的衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準，有關批次已全數被封存及銷毀或運回來源地，沒有流入零售市場。中心即時向入口商發出警告信，以及通知出口國家有關當局作跟進，該等有問題產品已被暫禁輸港，直至中心收到滿意的調查結果。

海產食品含有金屬雜質的情況

17. 中心在二零零九年的日常食品監察，不時發現有海產樣本含有超出法例標準的金屬雜質，例如大型捕獵魚(如劍魚、吞拿魚)含有汞(俗稱水銀)、雙貝類(例如蠔、扇貝)及甲殼類(如小龍蝦、蟹肉)含有鎘等。長期攝入超出安全水平的金屬雜質，不排除有機會損害器官，尤其是胎兒和幼童等易受影響的群組。

18. 由於食物中的金屬污染物來源甚廣，較有效的監管做法是從源頭規控污染。中心會追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當

局跟進。中心亦會向涉事商販發出警告信，要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品，並提醒市民保持均衡飲食，進食不同種類的海產食品，以減低食物風險。

總結

19. 中心於二零零九年進行的食物監察計劃顯示，在本港出售的食物的整體合格率維持於高水平，與近年情況相若。對個別檢出有問題的食品，中心已採取迅速及有效的風險管理行動，以保障市民的健康。中心亦適時地向市民及食物業界發放食物監察的結果和相關的建議，促進政府、業界及市民三方面的合作，共同為保障本港的食物安全作出貢獻。

徵詢意見

20. 請委員備悉中心於二零零九年進行食物監察計劃的工作，並就有關事宜提出意見。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
2010年1月