

2011年3月8日  
討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 2010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)有關2010年食物監察計劃的工作，並報告在此期間的主要監察結果及已採取的跟進行動。

#### 食物監察計劃

2. 中心採用世界衛生組織倡導的「從農場到餐桌」策略，保障香港的食物安全。源頭管制工作包括只容許經審核檢查的認可農場／加工廠種植或生產的食物供港，以及規定某些食用動物和食品須附有衛生證明書等。在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃是保障食物安全的重要一環。

3. 食物監察計劃監察出售食物，確保這些食物符合法例規定和適宜供人食用。食物樣本分別從進口、批發和零售層面抽取，進行微生物及化學測試。

4. 中心採取三方面的食品監察策略，包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查。另外，中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用食品的安全情況。中心在2010年共完成12個專項食品調查、5個時令食品調查及3個普及食品專題調查，有關調查項目詳見附件。

5. 中心按照風險為本的模式決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數及樣本數目，以及擬進行的化驗分析。中心又會考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及海外發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討抽樣工作，例如因應2009年肉類的二氧化硫測

試不合格比率偏高而在 2010 年增加抽樣數目，以及為配合計劃中的新除害劑規例而擴大檢測除害劑種類。食物監察計劃的調查項目並獲食物專家委員會通過。

6. 測試不合格的樣本，中心會採取有效的風險管理行動，包括：向有關商戶／製造商發警告信；追查來源及分銷情況；要求有關商戶停售、回收和銷毀問題食品；以及再次抽取樣本化驗，以控制風險和盡量減低問題食品的影響。如有足夠證據證明違例情況，中心會提出檢控。

## 公布結果

7. 中心會適時公布食物測試結果。對市民健康有即時影響的食物監察結果，例如 2010 年 5 月發現帶子含高水平麻痺性貝類毒素，中心會即時公布。專項食品調查的結果會在調查完成後發放，而時令食品調查的結果則會於相關節日或時令季節前公布，讓消費者可作出有依據的選擇。中心也會每月發表食物安全報告，公布上月的所有監察結果。

8. 食物監察結果會透過新聞公報發布，並會在中心網頁以簡潔易讀的方式發放。除了公布結果外，中心還會向消費者提供建議，以盡量減低問題食物對健康造成的影響。

## 整體結果

9. 2010年，中心共收到約63 000個檢測樣本結果，有164個屬於不合格樣本，整體合格率達99.7%，其中蔬果的除害劑、各類食品的二噁英及三聚氰胺和部分時令食品(如月餅、盆菜及大閘蟹)的測試結果全部合格。

10. 另外，中心就市民所關心的食物事故加強監察工作，例如 2010 年 8 月的內地奶粉懷疑受性激素污染事件，中心即時從本港市面抽取相關樣本作測試，結果全部合格。

食物種類	不合格樣本數目	主要問題(涉及不合格樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	25	防腐劑(12)、金屬雜質(10)、致病原(2)、染色料(1)
肉類、家禽及其製品	27	鮮肉中含二氧化硫(17)、獸藥殘餘(5)、致病原(2)、染色料(2)、防腐劑(1)
水產及其製品	41	獸藥殘餘(15)、金屬雜質(13)、致病原(6)、防腐劑(4)、毒素(2)、生蠔含諾沃克病毒基因(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	49	衛生指標(48)、致病原(1)
穀類及穀類製品	1	防腐劑(1)
其他	21	致病原(11)、防腐劑(6)、染色料(3)、獸藥殘餘(1)

11. 大部分不合格樣本的情況並不嚴重，不會對普遍市民健康造成不良影響。不合格樣本的主要重點如下：

#### I. 魚類含獸藥殘餘「孔雀石綠」

12. 在檢測獸藥殘餘的1 000多個水產樣本中，有12個魚類樣本驗出含孔雀石綠。根據驗出的殘餘含量，在正常食用情況下不會對健康造成不良影響。但法例規定，任何在本港出售的食物均不得含孔雀石綠，故中心已採取執法行動，問題食品已停售。

13. 對於能掌握來源資料的樣本，中心已把有關檢測結果通知出口國。中心會在2011年繼續加強監察魚類中含孔雀石綠的情況。

#### II. 水產及蔬菜含金屬雜質

14. 2010年，中心驗出13個水產樣本和10個蔬菜樣本含過量金屬雜質，舉例來說，大型捕獵魚類(如劍魚)含過量汞(俗稱水銀)，及雙貝類(如扇貝)、甲殼類動物(如蟹)及蔬菜(如西洋菜)含過量鎘。

15. 中心已採取執法行動銷毀問題食品。由於食物中的金屬污染物主要來自環境，較有效的監管做法是從源頭規控。對於確知來源的不合格樣本，中心已通知出口國有關當局作跟進。

### III. 貝類與麻痺性貝類中毒

16. 食物監察計劃在 2010 年 1 月及 5 月分別驗出一個含麻痺性貝類毒素的不合格樣本。1 月的樣本是附有衛生證明書的一個進口急凍帶子。中心已知會有關出口當局，又透過新聞公報適時通知市民。中心並沒有接獲相關的中毒報告。

17. 衛生署在 2010 年 5 月發現由進食帶子引致的多宗麻痺性貝類中毒事件後，立即呼籲市民切勿進食有關食物。中心在調查期間抽取的一個扇貝樣本驗出含大量麻痺性貝類毒素。中心已採取執法行動，銷毀問題食品，但有關零售商無法提供來源資料。

### IV. 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生指標

18. 2010 年，中心驗出在進口層面抽取的 5 批奶類製品及冰凍甜點樣本的衛生指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出本港法定標準，有關批次全部沒有流出市面。中心已通知出口國有關當局作跟進，問題產品已遭暫停輸港，直至生產商／製造商作出符合要求的補救行動。

### **總結**

19. 整體而言，食物監察計劃的食物檢測合格率一直維持在 99% 以上。我們預計若新的《食物安全條例草案》獲通過，可提升中心追查食物來源的能力，在發現不合格樣本時中心可更迅速採取行動，確保食物安全。

20. 中心會充分考慮在本港及國際間發生的食物安全事宜，繼續檢討以風險為本的食物監察計劃。

### **徵詢意見**

21. 請委員備悉中心有關 2010 年食物監察計劃的工作，並就此事提出意見。

食物及衛生局  
食物環境衛生署  
食物安全中心

2011年3月

**2010 年食物監察計劃的調查項目****(A) 日常食品監察**

日常食品監察包括各類主要食品，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。中心採用風險為本的方法，抽取樣本作化學及微生物分析。

**(B) 專項食品調查**

- (i) 嬰兒配方奶粉中的阪崎氏腸桿菌含量情況
- (ii) 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況
- (iii) 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
- (iv) 飯盒含致病菌的情況
- (v) 肉類中的二氧化硫(共兩期)
- (vi) 白飯魚含有甲醛的情況
- (vii) 中式冷盤食物的微生物含量情況
- (viii) 瓶裝水的微生物含量情況
- (ix) 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
- (x) 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- (xi) 醃製水果及蔬菜中的防腐劑

**(C) 時令食品調查**

- (i) 賀年食品
- (ii) 粽子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 盆菜含微生物的情況

**(D) 普及食品專題調查**

- (i) 東南亞食品
- (ii) 中國地方菜餚(共兩期)