

2014年食物監察計劃報告

2015年3月10日

目的

- 簡介食物安全中心（中心）於2014年進行食物監察計劃的工作
- 報告在此期間監察所得的主要結果及已採取的跟進行動



食物監察計劃

- 食物監察計劃透過監察出售食物，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，並採用風險為本的原則，決定抽取的類別及進行的化驗。
- 中心又會考慮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，並在落實前尋求食物安全專家委員會的意見。



食物監察計劃

- 除日常食品監察外，中心於2014年共完成8個專項食品調查、6個時令食品調查及1個普及食品專題調查。



公布機制 (1)

■ 中心會適時公布食物監察結果

- 每月發表「**食物安全報告**」，公布上月的所有食物監察結果。
- 若有檢測結果顯示食物樣本對公眾健康構成即時威脅或涉及公眾關注事件，中心會立刻發出新聞公報，解釋有關風險及提醒市民避免食用有關的食物。
- **專項食品**和**普及食品專題調查**的結果會在調查完成後發放。
- **時令食品調查**的結果則會於相關節日或時令季節前公布，讓消費者有依據作出選擇。

公布機制 (2)

- 食物監察結果除了透過新聞公報發布外，亦會上載於中心網頁及Facebook專頁發放
- 中心也會向消費者提供建議，避免因進食問題食品而對健康造成的影響



整體結果 (1)

- 撇除有關日本進口食品樣本的輻射檢測，中心於2014年共檢測了約64 100個食品樣本。
- 以本港人口計算，即每千人約9個樣本。與其他海外國家比較，香港的檢測比率屬高。
- 本年度錄得不合格樣本139個，整體合格率達99.8%。
- 大部分不合格樣本所涉及的問題並不嚴重，對普通市民的健康不會造成不良影響。

整體結果 (2)

食物種類	*檢測 樣本數目	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	26 600	48	除害劑(39)、防腐劑(5)、 染色料(1)、金屬雜質(1)、 致病原(1)、食物標籤(1)
肉類、家禽及其製品	7 000	13	防腐劑(12)、食物標籤(1)
水產及其製品	6 700	28	毒素(18)、金屬雜質(7)、 致病原(3)
奶類、奶類製品及冰凍 甜點	8 200	36	衛生指標(18)、成分組合(16)、 食物標籤(2)
穀類及穀類製品	1 400	1	防腐劑(1)
其他	14 100	13	致病原(7)、過氧化值(2)、 防腐劑(1)、 多環芳香族碳氫化合物(1)、 食物標籤(1)、食物添加劑(1)
總數	64 100	139	

*因四捨五入關係，各項數字的總和未必等同總計數字。

蔬果含除害劑的情況

- 《食物內除害劑殘餘規例》(第132CM章)自2014年8月1日起正式實施至2014年底，食安中心共完成約10 700個從進口、批發及零售層面採集食物樣本的除害劑檢測，其中39個蔬果樣本不合格，其餘全部通過測試。整體不合格率不足0.4%。
- 中心就不合格樣本所進行的風險評估結果顯示，除了兩個樣本，其餘的不合格樣本，在按一般食用量進食時，對健康帶來即時不良影響的機會並不大。
- 該兩個不合格樣本包括一個青豆角樣本(克百威含量百萬分之四點四)，在正常食用情況下，可能會對健康造成不良影響，另外一個樣本為馬齒莧樣本(樂果含量百萬分之五點二)，如在短時間內食用超過230克，可能會對健康造成不良影響。
- 中心已跟進有關結果，包括立即公布有關檢測結果，追蹤問題食物來源、分銷情況和抽取樣本進行化驗等，以保障市民健康。

鮮肉食品含防腐劑的情況

- 中心在2014年的監察抽取共逾1 100個鮮肉樣本進行防腐劑測試，結果顯示12個樣本驗出不准在相關食品中加入的防腐劑二氧化硫。就樣本被驗出的防腐劑水平，在正常食用情況下，有關食品不會對健康造成不良影響。
- 中心已即時將結果通知涉事商販，並抽取樣本以監察其改善情況。



象拔蚌被檢出麻痹性貝類毒素

- 在2014年12月，中心在入口層面抽取的16個加拿大入口象拔蚌樣本檢測到麻痹性貝類毒素。麻痹性貝類毒素可引起的症狀一般包括口部、四肢麻痺及腸胃不適。嚴重者會出現癱瘓及呼吸系統停頓等情況，甚至可能引致死亡。
- 就上述檢測結果，中心已即時指令涉事入口商停售問題食品 and 追查有關食物的分銷情況。此外，中心亦已通知加拿大當局檢測結果，並已即時暫停產自涉事地區的象拔蚌進口。中心亦已通知本地醫院的急症室留意相關症狀。於調查期間，中心並沒有收到相關的麻痹性貝類中毒個案通報。

水產類食品含過量的金屬雜質情況

- 中心在2014年，透過恆常食物監察共抽取超過1 500個水產類食物樣本作金屬雜質含量測試，共發現7個樣本的金屬雜質含量超出法定標準，當中包括3個生蠔樣本的鎘含量不合格，另外3個魚類樣本及1個旗魚酥樣本則超出汞含量的法定標準，其餘水產類食品樣本的檢測結果滿意。
- 偶爾進食含上述鎘含量水平的蠔，不會對健康造成不良影響，但長期食用，不排除對腎臟及骨骼有影響。而按上述有問題魚類及旗魚酥樣本的汞含量計算，在正常食用情況下，對一般市民健康造成不良影響的機會不大。
- 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。因此，中心已追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當局跟進。中心亦已向涉事商戶發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。

進口奶類製品及冰凍甜點的 衛生情況指標及成分組合問題

- 中心一直在進口層面抽取奶類製品及冰凍甜點樣本作化驗，尤其是首次進口本港的奶類製品及冰凍甜點，必須通過扣檢才可進入市面出售。
- 中心於2014年循此途徑驗出來自2批進口奶類製品及3批冰凍甜點共14個樣本的衛生情況指標（總含菌量和/或大腸菌群含量）超出本港法定標準，顯示相關樣本的衛生情況欠理想，但並不表示會對健康造成直接不良影響。有關批次已全數被銷毀，沒有流出市面。
- 此外，中心同年驗出來自4批進口奶類製品及冰凍甜點共16個樣本的成分組合不符合本港法定標準，包括1個冰凍甜點樣本的脂肪和脂肪以外的奶類固體含量低於法定要求，以及15個牛奶和奶類飲品樣本奶脂含量低於法定要求，但有關樣本不會影響健康。有關批次亦已全數被銷毀，沒有流出市面。
- 中心已通知出口國有關當局作跟進，問題食品亦被暫停輸港，直至中心對生產商或製造商的補救行動報告滿意為止。

日本進口食品輻射檢測

- 自2011年日本福島核電站發生事故後，中心禁止最受影響的五個縣（包括福島、茨城、櫛木、千葉及群馬）的所有蔬菜及水果、奶和奶類飲品及奶粉進口香港。
- 來自上述五個縣的所有冷凍或冷藏野味、肉類及家禽，所有禽蛋，及所有活生、冷凍或冷藏水產品，在進口香港前，須附有由日本主管當局所簽發的證明書，證明有關食物的輻射水平沒有超出指引限值，否則禁止輸入本港。
- 中心亦對每一批次的日本進口食品進行輻射水平測試，以確保食物安全。
- 中心在2014年已檢測超過61 500個日本進口食品樣本，全部檢測合格，並已於每個工作天在中心的網頁上公布結果。當中8個樣本(包括7個茶葉及1個果汁樣本)含微量輻射，但全部未有超出《食品法典委員會》的指引限值。雖然如此，入口商在得悉有關檢測結果後仍主動將有關批次食品交出銷毀，有關食品並沒有流入市面。

其他較受關注的事件和情況

- 中心就其他市民關心的食物安全事故及報導加強監察工作。
- 例如上海福喜食品公司供應過期、顏色發青的肉類製品，台灣「劣質豬油」事件，多種火鍋材料(如浮皮、魷魚、鮮筍、魔芋、腐竹及木耳等)被指使用吊白塊及二氧化硫，以及菇類受金屬雜質污染等，中心已即時採取相應的風險管理措施，例如聯絡有關當局及業界了解事件及索取所需資料、調查問題食品有否在港售賣等，並會因應情況所需，從本港市面抽取相關食物樣本，對有關危害物質進行化驗。



跟進行動

- 對於不合格樣本，中心會採取有效的風險管理行動，以控制風險和盡量減低問題食品的影響，包括：
 - 即時向將結果通知涉事商販
 - 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品
 - 追查有關食物來源
 - 再抽取食物樣本化驗
 - 如有足夠證據，中心會提出檢控

總結

- 整體而言，在本港出售的食物的整體合格率繼續維持於高水平，與近年情況相若。
- 對於個別驗出有問題的食品，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。