

2015年食物監察計劃報告

2016年3月8日

1



目的

- 簡介食物安全中心（中心）於2015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



2

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风险分析，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2015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

- 若檢測結果顯示食物樣本會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。
- 每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有食物監察結果。
- 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，讓消費者作出有依據的選擇。

5

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



6

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2015年共檢測了約64 300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，香港的檢測比率已屬高。
- 本年度錄得不合格樣本195個，整體合格率達99.7%。

7

整體結果 (2)

食物種類	*檢測 樣本數目	不合格 樣本數目
蔬菜、水果及其製品	29 700	130
肉類、家禽及其製品	6 300	11
水產及其製品	5 800	18
奶類、奶類製品及冰凍甜點	7 900	24
穀類及穀類製品	2 900	2
其他	11 700	10
總數	64 300	195

*約數以最近百位計

8

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、食安中心在2015年共完成約36 000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93個蔬果樣本不合格，其餘全部通過測試。整體不合格率不足0.3%。
- 《規例》中釐定的食物內除害劑殘餘最高殘餘限量並不是食物安全指標，而是在按照優良務農規範而施用除害劑的情況下，食品中的最高除害劑殘餘水平來制定，因此進食除害劑殘餘超標的食物並不代表一定會對健康造成不良影響。
- 中心就不合格樣本所進行的風險評估結果顯示，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。
- 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。

9

鮮肉食品含防腐劑的情況

- 中心在2015年的監察抽取共逾700個鮮肉樣本進行防腐劑測試，結果顯示6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，並再抽取樣本以監察其改善情況。
- 就5宗有足夠證據的個案，食安中心已向涉事商販提出檢控，截至2015年12月31日，其中4宗個案已被定罪及罰款，而另外1宗結果待判。



10

水產類食品金屬雜質含量超出法定標準的情況

- 中心在2015年透過恆常食物監察共抽取超過1 100個水產類食物樣本作金屬雜質含量測試，共發現
 - 5個魚類樣本的汞含量超出法定標準，
 - 2個螃蟹樣本則鎘含量超出法例標準，
 - 其餘水產類食品樣本的檢測結果滿意。
- 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作出跟進。中心已知會涉事零售商上述違規情況、要求他們即時停止售賣及銷毀有問題的食品。

11

奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標超出法定標準的情況

- 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2015年在進口層面驗出來自8個樣本的進口奶類製品及冰凍甜點衛生情況指標（總含菌量、菌落計數或大腸菌群含量）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。
- 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。



12

奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標超出法定標準的情況

- 零售層面方面，中心於2015年驗出共5個奶類製品及8個冰凍甜點樣本的衛生情況指標超出本港法定標準。
- 該8個不合格冰凍甜點樣本全部在本地製造。食環署均已進行實地巡查，有關的6個生產商亦已按中心指令，停止有關生產線的運作，以進行徹底清洗消毒及檢討和改善生產流程至食環署滿意的衛生情況，確保其出產的食品符合衛生標準。
- 基於2015年的檢測結果，食環署除會繼續與相關業界加強溝通以提升食物安全水平外，亦會在2016年加強對進口及本地製作冰凍甜點的檢測，同時亦會重點巡查曾被發現樣本不合格的本地冰凍甜點製造廠，並會向有關負責人提供與食物安全管理相關的訓練課程，以提升廠房的衛生及安全標準。

13

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，食環署署長根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第78B條發出命令，禁止最受影響的五個縣(包括福島、茨城、櫛木、千葉及群馬)的若干鮮活食品、奶和奶類飲品、奶粉進口香港。
- 中心在2015年檢測超過72 500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2個樣本(包括1個茶粉及1個茶包樣本)含微量輻射，但全部未有超出食品法典委員會的指引限值，不會對健康造成不良影響。入口商在得悉有關檢測結果後主動將有關批次食品交出銷毀，有關批次食品並沒有流入市面。

14

近期發展

- 政府一直就食物安全的規管保持警覺，並不時檢討現行的規管機制，在有需要時作出相應改善。
- 食環署於本年2月22日實施規管網上售賣限制出售食物的許可證的牌照條件，以保障食物安全。

15

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。

16