

2017年2月14日  
討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 2016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（食安中心）於2016年進行食物監察計劃的工作，並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

2. 食安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。源頭管理工作包括規定某些供港食用動物和食品只可以由經審核檢查的認可農場／加工廠種植或生產，以及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其中重要一環。

3. 食安中心的食物監察計劃透過監察出售食物，確保它們符合法例規定和適宜供人食用。食安中心分別從進口、批發和零售層面（包括網上零售商）抽取食物樣本，並按照風險為本的原則決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。食安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，定期檢討抽樣工作及進行的化驗。食安中心會就計劃內的調查項目諮詢食物安全專家委員會的意見。

4. 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三方面。另外，食安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。食安中心於2016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，有關調查項目詳見附件。

## 公布機制

5. 食安中心每月發表「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，食安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。
6. 專項食品和普及食品專題調查的結果會在調查完成後盡快發放，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。
7. 食物監察結果除了透過新聞公報發布外，亦會上載於食安中心 Facebook 專頁。食安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影響。

## 整體結果

8. 撇除有關日本進口食品樣本的輻射檢測<sup>1</sup>，食安中心於2016年共檢測了約 65 500 個食品樣本。
9. 在這些檢測結果中，有 152 個樣本不合格（參考表一），整體合格率達 99.8%。

表一：不合格樣本的主要問題

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	30 800	73	除害劑(45)、防腐劑(14)、金屬雜質(7)、致病原(5)、染色料(2)
肉類、家禽及其製品	5 300	13	防腐劑(10)、致病原(3)
水產及其製品	5 600	32	獸藥殘餘(14)、金屬雜質(9)、防腐劑(4)、二噁英及二噁英樣多氯聯苯(3)、生物毒素(2)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	9 500	22	衛生指標(18)、成分組合(3)、防腐劑(1)

<sup>1</sup> 有關日本進口食品樣本的輻射檢測工作，請參照下文第 23 和 24 段。

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)
穀類及穀類製品	3 200	2	防腐劑(1)、金屬雜質(1)
其他	11 100	10	苯並[a]芘(3)、致病原(2)、 防腐劑(2)、甜味劑(2)、 塑化劑(1)
<b>總數</b>	<b>65 500</b>	<b>152</b>	

\*約數以最近百位計。

10. 大部分不合格樣本所涉及的問題並不嚴重，對普遍市民的健康不會造成不良影響。就個別食物種類涉及較多不合格樣本數目的情況詳列下文：

#### I. 蔬果含除害劑的情況

11. 《食物內除害劑殘餘規例》(第 132CM 章)(《規例》)自 2014 年 8 月 1 日起正式實施，食安中心在 2016 年共完成約 24 400 個從進口、批發及零售層面採集蔬果樣本的除害劑檢測，其中 45 個樣本不合格，其餘全部通過測試。整體不合格率不足 0.2%。

12. 食安中心就除害劑不合格樣本所進行的風險評估<sup>2</sup>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。食物內的除害劑殘餘過量可能是業界沒有遵從優良務農規範，例如在農作物上使用過量除害劑及／或除害劑未有足夠時間分解前便進行收割。《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。

13. 食安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。

<sup>2</sup> 評估方法是根據除害劑殘餘量及市民就有關食物的食用模式結合而得的數據（即風險評估所得結果），再與安全參考值（例如評估長期攝取量的每日可攝入量，或評估短期攝取量的急性毒性參考劑量）作比較。

## II. 鮮肉食品含防腐劑的情況

14. 食安中心在 2016 年的監察抽取約 700 個鮮肉樣本進行防腐劑測試，結果顯示 10 個樣本驗出不准在相關食品中加入的防腐劑二氧化硫。就上述食品樣本的防腐劑水平所進行的風險評估顯示，在正常食用情況下，有關食品不會對健康造成不良影響。

15. 食安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。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 2016 年 12 月 31 日，其中 3 宗個案已被定罪及罰款，而另外 2 宗結果待判。

16. 根據《食物內防腐劑規例》（第 132BD 章），如售賣食品中含有超過法例訂明水平的防腐劑即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款 50 000 元及監禁 6 個月。對於有商戶售賣摻雜了二氧化硫的鮮肉，食物環境衛生署（食環署）亦可按違例記分機制對有關持牌人暫時吊銷或取消其牌照。違例者如屬公眾街市檔戶，食環署亦可終止該攤檔租約。由 2014 年至 2016 年，共有 4 個商戶因所售肉類樣本屢次被檢出含防腐劑而被暫時吊銷牌照。

## III. 水產類食品含獸藥殘餘的情況

17. 食安中心在 2016 年，透過恆常食物監察共抽取約 1 500 個水產類食物樣本作獸藥殘餘含量測試，共發現 14 個樣本含獸藥殘餘，當中包括 12 個魚類的樣本（包括 7 個白鱈樣本、2 個金鼓魚樣本、2 款罐頭鯪魚樣本及 1 個馬友樣本）含孔雀石綠，另外 1 個魚類樣本和 1 個貴妃蚌樣本含氯霉素，其餘水產類食品樣本的檢測結果滿意。

18. 孔雀石綠是一種工業染料，被使用作治理魚類疾病。氯霉素可治療人類的感染病，包括眼疾。根據《食物內有害物質規例》（第 132AF 章），所有在本港出售的食物均不能含有孔雀石綠及氯霉素。違例者會被檢控，一經定罪，可處罰款 50 000 元及監禁六個月。就上述個案，食安中心已立刻採取跟進行動，包括通知涉事零售商違規情況、指令其停止出售有關批次產品及密切追查問題食物的來源和分銷情況。如有足夠證據，食安中心會提出檢控。食安中心亦有知會業界有關事件。

#### IV. 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

19. 食安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。食安中心於 2016 年在進口層面驗出兩批進口奶類製品及 1 批冰凍甜點共 5 個樣本的衛生情況指標（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。

20. 食安中心已通知出口地有關當局作出跟進，問題食品亦需暫停輸港，直至食安中心對生產商或製造商的補救行動及出口地有關當局提交的調查報告滿意為止。

21. 零售層面方面，食安中心於 2016 年驗出共 13 個冰凍甜點樣本的衛生情況指標超出本港法定標準。其中 12 個不合格冰凍甜點樣本在本地製造。就這些本地個案，食環署均已進行實地巡查，有關的生產商亦已按食安中心指令，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。

22. 基於 2016 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 2017 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，並加強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。

#### V. 日本進口食品輻射檢測

23. 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，並啟動了針對所有從日本進口食品的輻射檢測。

24. 食安中心在 2016 年檢測約 73 700 個日本進口食品樣本，全部檢測合格，並已於每個工作天在食安中心的網頁上公布結果。當中 5 個乾冬菇樣本（4 個在進口層面及 1 個在零售層面）發現含微量輻射，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。雖然如此，涉事食品已遭入口商退回原產地，並沒有流入市面。

25. 此外，食安中心與香港海關於 2016 年 4 月發現一批懷疑從日本非法進口的冷藏牛肉，該批食品全部沒有附帶所需的進口文件，包括進口許可證、衛生證明書、食環署的書面准許、原產地輻射水平測試證書等。該批被檢獲的冷藏牛肉共有 337 箱，有關貨品標籤顯示其中 101 箱來自日本茨城、櫛木及千葉縣；116 箱來自日本其他地區；其餘 120 箱則來源未明。食安中心已進行相關檢控。食安中心亦已抽取有關產品的樣本進行輻射水平測試，所有測試結果滿意。

26. 食安中心於 2016 年 5 月發現本港一名進口商將沒有附帶原產地輻射水平測試證書的冷藏牛肉違規進口香港；被檢獲的冷藏牛肉共有 366 箱，有關貨品標籤顯示其中 209 箱來自茨城、櫛木及千葉縣；另檢獲 38 箱未附有適當標籤的懷疑冷藏牛肉脂肪，其貨箱資料顯示有關產品來自千葉縣。全部貨品已被截獲，沒有流出市面。食安中心已抽取有關產品的樣本進行輻射水平測試，所有測試結果滿意。食安中心於 2016 年 6 月亦發現有一進口商從日本群馬縣進口冷藏豬腳時，有關產品沒有附帶由日本主管當局所簽發的輻射水平測試證明書。該批產品共 2 400 箱，已全部被食安中心封存，沒有流出市面。為審慎起見，食安中心已抽取有關產品的樣本進行輻射水平測試，所有測試結果滿意。

27. 日本當局近年已加大外交力度，游說不同進口地（包括香港）放寬有關進口限制。考慮到上文第 25 以及 26 段所述的不理想情況、廣大市民的關注，以及食物及環境衛生諮詢委員會贊成維持現狀的意見，我們現階段會繼續維持目前對日本受影響縣份的某些食品的進口限制。我們亦會繼續留意國際間的發展，以及本港社會的意見。

## VI. 其他

28. 食安中心亦就市民關心的其他食物安全事故及報導加強監察工作。例如，就澳門驗出一款香港出口的月餅含黃曲霉毒素超標、豬隻含違禁獸藥、大閘蟹驗出二噁英及二噁英樣多氯聯苯超出食安中心的行動水平，以及懷疑「假米」事件等，食安中心已即時採取相應的風險管理措施，包括聯絡有關當局

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。不合格樣本的結果已立刻透過新聞公報向公眾發布。

29. 政府一直有留意到有過境人士假借自用為名而透過羅湖口岸攜帶蔬菜入境，並作售賣之用。事實上，食安中心與香港海關一直就經文錦渡食物管制站以外的關口進口蔬菜的活動保持緊密聯繫，並交換情報。為堵截有關活動，香港海關與食安中心常有進行聯合行動。香港海關如發現有旅客攜帶大量懷疑非自用的蔬菜入境，會將個案轉介食安中心人員跟進。自2015年1月至2016年12月期間，香港海關共轉介了26宗在羅湖口岸攜帶大量蔬菜入境的個案，當中3宗個案經情報收集及調查後，證實涉事的食品是帶到香港作出售用途，食安中心已檢控相關人士沒有遵從《食物安全條例》（第132章）的規定登記為進口商；其餘23宗個案雖未有足夠證據證明該等食品是用作售賣用途，惟涉事旅客都自願繳交有關蔬菜給食安中心作銷毀。食安中心合共銷毀約0.7噸涉事蔬菜。

30. 食安中心不時透過風險傳達工作，向本港菜販商及蔬菜進口商傳遞信息，叮囑他們應從內地備案供港菜場和生產加工企業進口蔬菜，並提醒他們《食物內除害劑殘餘規例》（第132CM章）（《規例》）已於2014年8月1日正式生效，若他們售賣的蔬菜出現除害劑殘餘超標的情況，他們或須根據《規例》承擔法律責任及相關的刑罰。根據《規例》，任何人進口、製造或售賣含有不符合《規例》除害劑殘餘要求的食物，即屬違法，違例者最高可罰款50 000元及監禁6個月。

31. 因應網上銷售食物日趨普遍，食安中心已加強抽取網上出售的食物作化學及微生物檢測。2016年共抽取超過4 000個網購食物樣本進行相關測試，在已完成檢測的樣本中，除一個龍蝦尾樣本的防腐劑含量超出法例標準外，其餘結果均屬滿意。

32. 為進一步保障食物安全，針對沒有實體店鋪的經營者於互聯網或社交平台銷售受限制出售的食物，食環署已於2016年2月22日推出一套規管網上售賣受限制出售食物的許可證牌照條件，並接受申請。牌照條件主要規管食物必須來自合法來源，食物在運送過程中不受干擾以減少交叉污染，以及

時刻保存於安全合適的溫度。此外，經營者須於網站提供許可證上的資料如許可證號碼、許可證上登記的地址及獲批准售賣的受限制食物等，供消費者在網上選購時參考及在食環署網頁核實。截至 2017 年 1 月 16 日，食環署共簽發 163 個許可證。食環署亦會就網上銷售食物的情況進行監察，如懷疑網上銷售供人食用的食物涉及無牌經營食物業或對食物來源有懷疑，食環署會進行調查及採取適當跟進行動，包括向有關的網站發出警告，如有足夠證據會提出檢控。2016 年食環署引用《食物業規例》（第 132X 章）成功向在網上售賣食物的無牌食物業處所提出 26 宗檢控。

33. 此外，為加強市民及業界對在網上購買或售賣食物的知識，食環署已透過不同途徑加強這方面的公眾教育及宣傳，包括在食環署網頁、制作電視宣傳短片、電台宣傳聲帶、派發宣傳單張及張貼海報等，以提醒市民網購食物時，要留意在網上所購買食物的性質、潛在風險及供應商在運送過程中提供的溫度控制，尤其是容易變壞或高風險的食物。同時，亦提醒業界如經營食物業，不論規模及形式，都必須依法申請相關牌照及准許，以確保消費者的權益及健康。食環署亦會於聖誕節及農曆新年網購食品高峰期間加強這方面的宣傳，提醒市民在網上選購食物時應注意的事項。

## 未來工作

34. 食安中心會繼續加強食物監察、執法以及公眾教育等方面的工作，以保障本港的食物安全。

35. 有效的食物監察機制須建基於行之有效的食物追蹤機制。《食物安全條例》授權食安中心透過加強食物追蹤機制，監察食物進口和分銷活動，讓出現食物安全事故時，食安中心能調查食安問題的根源及成因，以及鎖定責任誰屬，有助食安中心執法以及提升阻嚇作用。在資源許可的情況下，食安中心會加強抽查等監察行動，進一步確保食物進口和分銷活動符合食物可溯源的要求。

36. 一如以往，當出現食物安全事故時，我們會利用相關事故的契機，檢視食物安全規管制度及安排是否有改善的空間，並按需要引入改善措施。例如，食環署因應互聯網上採購

某品牌的進口三明治出現食安事故後，推出一套具針對性的規管網上售賣受限制出售食物的許可證牌照條件（見上文第 32 段）。

## 總結

37. 食安中心於 2016 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。對於個別驗出有問題的食品，食安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。

## 徵詢意見

38. 請委員備悉食安中心於 2016 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  
2017 年 2 月

## 2016 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。食安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) 肉類中的二氧化硫
- (ii) 食物含金屬雜質的情況
- (iii) 即食食物中的李斯特菌
- (iv) 即食食物中的副溶血性弧菌
- (v) 即食食物中的沙門氏菌
- (vi) 即食食物中的凝固酶陽性葡萄球菌
- (vii) 即食食物中的蠟樣芽胞桿菌
- (viii) 即食食物中的產氣莢膜梭狀芽胞桿菌

### (C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 粽子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 臘味
- (vi) 盆菜

### (D) 普及食品專題調查

- (i) 火鍋食品及湯底