

二零零一年十一月三十日會議
討論事項

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

食物風險評估研究與食物監察計劃

目的

本文件旨在向各委員簡介食物環境衛生署(食環署)所進行的食物風險評估研究和食物監察計劃。

背景

2. 香港的食物安全管制工作架構由數個主要部分組成，分別是食物安全法例、進口食物的安全管制、食物監察、風險評估、食用動物的安全管制、食物事故的處理和風險傳達。《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)規定，在市面出售的所有食物均須合乎衛生標準、不經攬雜及適宜供人食用。此外，該條例另有附屬規例訂明個別食品的衛生標準。管制食物安全的其中一項措施，是實行食物監察計劃。方法是檢驗各類食品是否符合既定的標準或準則，從而確定食物的安全風險。風險評估是有系統地檢討食物監察結果，為食物監察計劃提供科學根據。

食物監察計劃

3. 食物監察工作需要持續地蒐集有關食物危害的資料，並將資料加以分析和詮釋。食物監察計劃有下列兩個特定目標：

(a) 評估市面出售的食物是否適合供人食用— 抽取食物樣本進行測試，以防止市民進食不安全的食物和保障市民的健康；

(b) 確定預先包裝的食物是否附有適當的標籤— 檢查食物的標籤，確保標籤符合法例規定，提供的資料準確真實。

4. 為了進行食物監察計劃，食環署在食物進口、製造、批發及零售各層面收集食物樣本。目前，食環署優先抽查下列類別的食物樣本：

(a) 法例特別訂明衛生標準的食物；

(b) 與過往食物中毒或其他食物安全事故有關的食物；

(c) 由曾被定罪的食物業處所製造或售賣的食物；以及

(d) 市民曾經投訴或公眾關注的食物。

5. 食環署參考海外及本港最新的食物風險分析結果，經常檢討抽查食物樣本的優先次序。

6. 食環署根據食物本身存在的風險，對食物樣本進行化學、微生物及 / 或輻射分析，又對預先包裝的食物進行成分分析，以查驗食物的標籤說明是否真確。化學、輻射和成分分析由政府化驗所負責，微生物分析則由衛生署的病理化驗及研究院進行。

以風險評估為本的食物安全管制工作

7. 食物安全監察計劃理論上最好能夠監察所有食品及食物危害的組合，這樣便能絕對肯定地告訴市民，在市面出售的食物是否安全。不過，在實際情況下，此舉既不可行，又不符合成本效益，因為有關當局不可能在每樣食品推出市面發售前都進行測試。採用以風險評估為本的方法制定食物監察計劃較為實際可行，而且更能切合業界的實際需要和市民的飲食習慣。這個方法亦符合國際的慣常做法，食環署又可以根據風險評估結果有效地分配資源，以推行監察計劃。由於陸續發現由食物傳播的新病原體，以及市民日益關注食物危害對健康的影響，食環署會定期檢討食物監察計劃的策略、抽查食物樣本的數量及種類，以應付不斷轉變的需要。

8. 在以風險評估為本的食物安全管制模式內，風險傳達和處理的工作是根據風險評估來進行的。一般風險評估工作分為以下四個部分：

- (a) 確定食物危害：確定食物中對健康構成已知或潛在影響的某一種生物、化學或物理物質。
- (b) 分析危害的特徵：對食物中某一種生物、化學或物理物質對健康構成的不利影響進行定性及／或定量評估。
- (c) 評估市民所受影響的程度：就市民可能攝取上述對健康構成影響的物質的份量進行定性及／或定量評估。
- (d) 分析食物風險的特徵：結合以上三個部分，判斷食物危害對全體市民可能產生的不利影響。

我們根據上述風險評估原則，評估與食物或食物材料有關的各類危害，以及確定這些危害對市民可能帶來的風險，從而制訂有效措施，盡量減低或減少風險。食物安全管制工作最好是從源頭和食物製造階段着手。要在不同的控制點推行有效措施，實有賴業界以至市民的通力合作和支持。

風險評估研究

9. 食環署於二零零零年成立後，設立了包括醫生和食物學家的專責小組，進行風險評估研究。研究所得有助食環署更深入了解食物監察的結果，並對於關乎公眾健康的食物安全問題提供科學理據，以決定處理問題的先後次序。

10. 由二零零零年到現在，食環署根據監察結果，對幾類高風險／節令性的食物，進行了七個專題風險評估研究。此外，食環署出版了一系列名為《風險簡訊》的資料文件，以專題方式向消費者提供有關食物安全風險的資料。食環署在過去兩年進行的風險評估研究和出版的《風險簡訊》一覽表見附件 I。食環署廣泛公布風險評估研究的結果，除了舉行記者招待會外，又直接向業界、有關人士和傳媒派發宣傳刊物，讓消費者認識有關食物所涉及的風險，並提供減少風險的方法。評估研究結果和《風險簡

訊》現放在食環署網站〔網址：<http://www.info.gov.hk/fehd>〕上。這個網站還設有「食物安全快訊台」(見附件 II)，為消費者提供方便和有效的渠道認識簡單易明的食物安全貼士。

結語

11. 食物安全管制是政府、業界和消費者需要共同肩負的責任。我們深信在三方的共同努力下，本港的食物會達到最高的衛生及安全標準。

食物環境衛生署
二零零一年十一月

風險評估研究

- 雪糕的微生物品質
- 燒味及鹹味的微生物風險評估
- 食物中的黃曲霉毒素
- 三文治
- 月餅
- 壽司及刺身
- 賀年食品所使用的防腐劑及染色料

風險簡訊

- 食物含二噁英
- 牛海綿體病(瘋牛症)
- 介貝類水產動物含甲型肝炎病毒
- 沙冰飲品的安全
- 在鮮肉中使用二氧化硫
- 豬肉及豬內臟含鹽酸克虧特羅
- 在粽子中使用硼砂

附表 II

食物安全快訊台

- 小心選吃深海珊瑚魚
- 壽司及刺身微生物風險評估
- 安全進食鮮金針
- 食物安全通訊公眾篇
- 食物業安全廣播站
- 促進學校午膳安全
- 埃希氏大腸桿菌 O157 : H7 傳染病
- 正確認識附在預先包裝食物的標籤日期
- 市民保持時刻警覺、預防霍亂「八」式好易學
- 「打冷」食物好風味 食物安全亦緊記
- 諾沃克類病毒知多少
- 大閘蟹飲食安全秘笈
- 『節令食品安全貼士』系列 -
 - (I) 安全進食糉子的七項貼士
 - (II) 冷凍食物點選擇、夏日進食安全有妙法
 - (III) 中秋佳節慶團圓、選吃月餅重安全
 - (IV) 進食火鍋妙方