

二 零 零 三 年 九 月 十 六 日
討 論 文 件

立 法 會 食 物 安 全 及 環 境 衛 生 事 務 委 員 會

零 售 魚 檔 發 現 霍 亂 弧 菌 事 故 及 魚 缸 水 質 素

目 的

本文件旨在向委員簡述(i)現行對用作飼養活海產的魚缸海水的監管；(ii)近日在零售魚檔發現霍亂弧菌事件的調查情況；以及(iii)為改善魚缸水質素和海產食用安全已／將會採取的進一步措施。

現 行 的 監 管 機 制

法 例 規 定

2. 《食物業規例》(第 132 章，附屬法例 X)第 10A 條規定，任何人在食物業的運作中，不得在品質低於食物環境衛生署署長藉憲報刊登的公告所指明的標準的水中，飼養任何擬供人食用的活魚或活的介貝類水產動物。有關的指定標準為每 100 毫升少於 610 個大腸桿菌及不含病原生物。違例者一經定罪，最高可被判罰款一萬元及監禁三個月。

巡 查 零 售 魚 檔 的 安 排

3. 食物環境衛生署(食環署)的發牌／持牌條件和租約條款規定，持牌食物業處所及街市攤檔必須裝置適當的過濾和消毒設施，為用作飼養擬供人食用的活海魚或介貝類水產的水過濾和消毒。持牌人／街市租戶亦不得用沖廁水飼養活海魚或介貝類水產。食環署的巡查對象包括售賣活海魚的超級市場和新鮮糧食店。

4. 食環署人員每八星期巡查街市魚檔一次。至於超級市場、新鮮糧食店和食肆的巡查次數，會視乎個別處所的風險評級而定，風險較高者每四星期巡查一次，較低的則每 12 星期巡查一次。巡查期間，食環署人員會檢查多個項目，其中包括－

- (a) 有否裝置適當的過濾及消毒系統；
- (b) 有關系統是否正常操作；
- (c) 有否用沖廁水飼養活海魚／介貝類水產；以及
- (d) 魚缸及其四周是否清潔。

食環署人員亦會提醒經營者定期清洗及保養其過濾及消毒設施。

5. 在二零零三年一月至八月期間，食環署就違反牌照和街市租約內有關魚缸水質的條款共發出 121 次口頭警告及兩次書面警告。有關問題其後均已糾正。

抽取水樣本和監察

6. 除了定期巡查，食環署人員會每八星期往所有持牌食物業處所(包括超級市場)和海鮮檔抽取水樣本一次，以檢測大腸桿菌；另外每年還會抽取水樣本兩次，以檢測霍亂弧菌，而其中一次是在六月至八月期間進行。在抽取水樣本時，食環署人員會同時檢查過濾及消毒設施是否正常操作。

7. 在二零零三年一月至八月期間，食環署共抽取了 9 404 個魚缸水樣本，其中 140 個樣本所含的大腸桿菌數目超過法定的每 100 毫升少於 610 個的上限，另外在兩個樣本(分別來自土瓜灣街市的魚檔和薄扶林的超級市場)發現致病霍亂弧菌。這兩宗個案的詳情載於下文第 11 至第 15 段。

為業界訂定指引

8. 食環署在二零零二年完成有關監管飼養活海產的魚缸水的全面檢討後，已制定並向海產營辦商發出詳細指引，闡述業者應恪守的四種常用消毒方法的正確程序和管理守則，以便更有效監控魚缸水質素。該署又為海產營辦商和過濾及消

毒設施供應商舉辦簡報會，並向他們派發相關的小冊子。此外，食環署亦發信給魚缸水供應商，提醒他們採取有效措施，以確保供應給海產店的魚缸水的質素。

預防霍亂的教育工作

9. 除了現行的巡查、監察和抽樣措施，我們一直很着重教育公眾注意個人和食物衛生，以預防因食用海產而感染霍亂。有關的教育工作包括為食物業、普羅市民，以及家庭傭工和學童等目標對象定期舉辦座談會和講座；向市民及相關人士派發宣傳單張；在《食物安全通訊》刊登相關題材的文章；透過食環署的熱線電話、廣播車、網頁和新聞稿發布預防霍亂小貼士。此外，每年夏季，食環署會向海產營辦商及魚缸水供應商派發小冊子，提醒他們應該採取的魚缸水質素監控措施。

近期的霍亂弧菌個案

10. 食環署近日透過其監察系統在零售魚檔發現兩宗霍亂弧菌個案。下文簡述這兩宗個案的背景和現時情況。

個案一：土瓜灣街市的魚檔

11. 二零零三年八月二十日在土瓜灣街市一個魚檔抽取的水樣本證實含小川型霍亂弧菌。二零零三年八月二十六日，食環署根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 128C 條着令封閉該魚檔。

12. 在封閉魚檔後，食環署隨即在該攤檔抽取環境樣本，並往鯉魚門向供應活海產予該攤檔的供應商抽取水樣本。當局在有關的環境樣本／水樣本中沒有發現病原體。

13. 二零零三年八月二十日首次抽取水樣本時，食環署人員已發現該攤檔的紫外光消毒系統操作上有問題。在攤檔被封後，檔主隨即裝置新的臭氧消毒系統。當局在二零零三年九月一日抽取的水樣本中沒有發現病原體。上述初步調查結果

顯示，二零零三年八月二十日抽取的水樣本含霍亂弧菌，可能是因紫外光消毒系統出現故障所致。

個案二：薄扶林的超級市場魚檔

14. 二零零三年八月二十六日在薄扶林的超級市場魚檔抽取的水樣本證實含小川型霍亂弧菌。食環署於二零零三年九月一日着令封閉該魚檔。

15. 魚檔被封後，食環署人員在該攤檔抽取環境樣本，並往鴨脷洲向供應活海產予該攤檔持牌人的供應商抽取水樣本。食環署正就事件進行詳細調查，暫時不會容許有關魚檔復業，直至署方完全信納該魚檔的衛生條件不會對公眾健康構成危害為止。同時，食環署人員將會到該超級市場各連鎖店內已復業的魚檔抽取水樣本化驗。

改善魚缸水質素和海產食用安全的進一步管制措施

16. 由於近期在兩個零售魚檔發現霍亂弧菌，我們已重新檢視有關魚缸水質的監察計劃和管制措施。為保障公眾健康和海產食用安全，食環署已加強巡查活海魚批發店，並從個別攤檔抽取水樣本化驗。一旦發現高度傳染性霍亂菌，食環署會行使《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 128C 條授予該署的權力，以對健康構成危害為理由封閉有關處所。

17. 同時，漁農自然護理署(漁護署)已對魚類統營處(魚統處)轄下活魚批發攤檔實施水質監控計劃。這項計劃包括：

- (a) 從批發攤檔抽取水樣本，以檢測霍亂弧菌；
- (b) 要求所有活魚檔主裝置過濾和消毒系統，以減低魚缸水的細菌含量；以及
- (c) 教育活魚檔主物色魚缸水水源和安裝過濾和消毒系統的最佳方法，以確保符合規定的標準。

18. 政府當局過去為海產食用安全而制定的監察和執法措施主要針對零售層面。魚類零售商必須持有由食環署簽發的有效牌照和遵守發牌條件。上述發牌規定現時不適用於批發層面。由於批發魚檔的衛生條件和運作模式會影響海產食用安全，所以我們計劃引入發牌制度，規定魚類批發商必須遵照食環署所定的標準安裝衛生裝置、排水和消毒設施。這項發牌計劃將會同時適用於魚統處管轄的及不屬其管轄的批發魚檔。

19. 鑑於公眾和傳媒關注到在魚統處轄下香港仔魚類批發市場附近的活魚批發活動所引起的食物安全和場地管理問題，我們現正籌劃切實可行的規管方法。衛生福利及食物局最近召開一次跨部門會議，與會人士包括食環署、漁護署、民政事務總署、地政總署、環境保護署、規劃署、海事處、運輸署、建築署和警務處代表。與會者大致同意，為香港仔海濱活魚批發市場制定的規範化計劃，應達致以下目標：

- (a) 使活海魚批發活動在秩序井然、符合衛生標準、具效率和遵照法規的情況下進行；
- (b) 為正在海濱營業的批發商和在魚統處轄下魚類批發市場經營的批發商，締造公平競爭環境；
- (c) 提供有力誘因(或消除固有的不利因素)，促使活魚批發商慎選魚缸水水源，以免危害公眾健康；
- (d) 有助減低與海濱批發活動有關的海產／魚缸水受霍亂菌或其他高傳染性細菌污染的風險；
- (e) 提供有效方法解決由來已久的地區管理問題，包括通道擠塞、停車場管理、非法佔用政府土地、環境滋擾和在海上棄置垃圾等；
- (f) 確保該非認可批發市場服務的社羣能繼續獲得活海產供應和分銷服務；以及
- (g) 使實地環境及景觀得以顯著改善，以提升海濱一帶作為旅遊景點的吸引力。

20. 跨部門小組將會就規範化計劃的細節諮詢南區區議會、當地社區、現有批發商和其他相關團體。

21. 政府當局理解到，保障魚缸水質素，只是確保在零售點和食肆出售的海產適宜供人食用的其中一環而已。長遠來說，我們將會就食物分銷鏈中針對海產的監察、檢查和抽樣各方面檢討現行法例架構和規管措施。在檢討過程中，我們會徵詢本地醫護界和獸醫學人士的專家意見，並在適當時參考國際的最佳做法。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
漁農自然護理署
二零零三年九月