

二零零四年五月二十五日
資料文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

監測粉絲及其他食品的化學物含量

目的

本文件旨在向委員闡述近日發生內地粉絲含過量化學物事件，以及我們如何監測食品含有的化學物。

背景資料

2. 最近內地傳媒報道指山東省多間粉絲工廠，在製造粉絲過程中使用了化學物，以漂白「龍口」粉絲。報道中提到的化學物包括氨水、過氧化苯甲酰和碳酸氫銨，都是在製造食品過程中使用的添加劑。過氧化苯甲酰一般是用作麵粉處理劑，碳酸氫銨則是用作例如麵包類食品中的膨脹劑。

3. 糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會已對這些添加物進行評定，認為這些添加物可供人安全食用。根據國際權威的意見和研究，現時沒有足夠證據顯示這些添加物可導致人生癌症。

採取的行動

4. 食物環境衛生署(食環署)與內地有關部門就食物安全事宜一直保持密切聯繫，並設有一個常設的通報機制。內地如發生會影響供港食物安全的事故，有關部門便會通知香港。另外，食環署亦會根據個別事件的性質，主動聯絡內地部門。「龍口」粉絲事件經傳媒報道後，食環署即時聯絡內地國家質量監督檢驗檢疫總局。根據該局提供的資料，有關產品不是供出口的。食環署巡查了 100 多個零售地點，並無發現由有問題工廠生產的「龍口」粉絲。食環署又把 21 個粉絲樣本送往測試。測試結果顯示，所有粉絲樣本都沒有含過量傳媒報導的化學物，不過，其中一個

粉絲樣本的二氧化硫含量超出法例標準。食環署已要求零售商停止售賣該牌子的粉絲。

食物安全

5. 香港的食物安全管制工作架構由數個主要部分組成，包括了食物安全法例、進口食物的安全管制、食物監察和風險評估。在食物安全法例方面，《公眾衛生及市政條例》(香港法例第132章)規定，在市面出售的所有食物均須合乎衛生標準、不經攪雜及適宜供人食用。此外，該條例另有附屬規例訂明個別食品(例如野味、肉類和家禽)的衛生標準。根據個別食物的風險評估，有些食物是須要在獲得批准後，方可進口。例如在進口牲畜、禽類和它們的肉類產品時，便必須要附有關當局發出的衛生證明書。

6. 按現時恒常的食物監察計劃，食環署在食物進口、製造、批發及零售各層面收集食物樣本作化驗分析，並優先抽查下列類別的食物樣本：

- (a) 法例特別訂定明確衛生標準的食物；
- (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。

7. 食環署不時參考海外及本港最新的食物風險分析結果，以檢討抽查食物樣本的優先次序。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。食環署在二〇〇三年共測試了約五萬三千個樣本，其中約三萬四千個作化學分析。整體不合格率為百分之零點三，比二〇〇一及二〇〇二年的百分之零點五及百分之零點三不合格率為佳，這顯示了香港的食物安全持續處於高水平。

8. 除了恆常監察外，食環署亦採用從食物監察得到的資料和特別研究的數據，進行風險評估研究，其中包括了關乎公眾健康食物安全問題的「食物含丙烯酰胺研究」、「中學生從食物攝取到二噁英和重金屬的情況」、「豉油含氯丙二醇」等，與及一些高風險食物，例如沙律、燒味、滷味和雪糕等的研究。風險評

估研究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，向市民和業界傳達風險訊息，教導他們如何減低風險。

9. 食物安全監察計劃若能夠監察所有食品及有關的危害，以確定在市面出售的所有食物是否安全，對市民而言可謂最為理想。不過在實際情況下，此舉既不可行，亦不符合成本效益，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。採取以風險評估為本的原則來制訂食物監察計劃較為實際可行，是更符合成本效益的風險管理手段。我們的做法和國際的慣常做法一致。

10. 除此之外，我們亦定期檢討有關食物標籤的法例條文，致力提高食物安全水平，保障市民的健康及消費者的利益。我們最近完成檢討《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(香港法例第 132 章附屬法例)，除要求改善預先包裝食物的標籤，其中包括了必須註明食物中可能引致敏感的 8 種成分，還須明確地以全名或識別號碼標示所採用的食物添加劑等。改善標籤規例可以增加消費者對食物成分組合的認識，我們現正採取適當的步驟，為預先包裝食物引進營養資料標籤制度，讓消費者可以選擇健康的食物，和規管有誤導或欺詐成分的標籤和聲稱。

未來路向

11. 食物安全是政府、業界和消費者三方的共同責任。我們會努力不懈，繼續監察各種食物的化學物含量，定期檢討及改善有關食物的法例條文，以保障公眾衛生。我們亦會與內地有關部門保持密切聯繫，確保進口香港的食物可供人安全食用。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零四年五月