

二零零五年七月十二日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

實施《進口和售賣供人食用的活海魚作業守則》進度報告

目的

本文件旨在向委員匯報，自二零零四年十二月中實施《進口和售賣供人食用的活海魚作業守則》(作業守則)後的進展。

背景

2. 在二零零四年十二月十四日的會議上，政府向委員匯報將會引入作業守則讓業界自願遵從，以防雪卡毒食物中毒事故再發生。食物環境衛生署（食環署）與業界商討後擬定了一套作業守則，並於二零零四年十二月十五日起實施。

3. 根據作業守則，魚商須：

(a) 於每批珊瑚魚運抵香港後 48 小時內向食環署申報；

(b) 妥為保存活海魚的來源、供應商和分銷商記錄；

(c) 避免進口和售賣高風險魚類；以及

(d) 接獲食環署通知後，立即停止售賣和回收懷疑與食物中毒有關的魚類。

4. 政府通知業界、食肆和有關的漁業及飲食商會，在二零零四年十二月實施作業守則。有關作業守則的資料已上載食環署網頁。該署又在二零零五年一月發信提醒有關人士注意和遵行守則。漁農自然護理署亦有協助向業界發送有關資料。

最新進展

申報珊瑚魚進口制度

5. 自二零零四年十二月中實施作業守則後，業界向食環署申報進口香港的海魚（珊瑚魚）的宗數有所增加。在二零零四年未實施作業守則前，食環署只接獲 27 宗申報。在二零零四年十二月的最後兩星期，食環署共接獲 18 宗申報；在二零零五年首五個月，食環署接獲超過 640 宗申報，作出申報的公司亦增至 13 間。對比在未實施作業守則前，在二零零四年只有 3 間公司申報。下文表 1 概述在實施作業守則之前和之後食環署接獲的申報宗數，以及申報的公司數目。

表 1

期間	申報宗數	申報的公司數目
<i>作業守則實施前</i>		
2004 年（1 月至 12 月 14 日）	27	3
<i>作業守則實施後</i>		
2004 年（由 12 月 15 日起計）	18	4
2005 年 1 月至 5 月	644	13

6. 在實施自願遵從的作業守則後，雖然申報宗數有所增加，但仍未令人滿意。以政府統計處提供的香港貿易統計的數據為基礎，估計向食環署申報的進口珊瑚魚數量，只佔同期進口香港的活珊瑚魚總數約 6%。

妥為保存記錄

7. 香港有 1 700 多家售賣活海魚的食肆及街市檔位，食環署人員在例行巡查時，會檢查這些食肆和檔位是否遵從作業守則的規定，妥為保存記錄。巡查結果顯示超過半數（55%）的食肆和檔位依照作業守則的規定妥為保存記錄，有部分（37%）只記錄部分資料，另有少數（8%）沒有保存任何記錄。

預防再發生因進食含雪卡毒素魚類中毒的個案

8. 根據衛生署的資料，在二零零五年（截至二零零五年首六個月），香港共有 33 宗懷疑因進食含雪卡毒素魚類而中毒的個案，105 人受影響。在這些懷疑個案中，很多有關供應和分銷的記錄都不完整，因而難以在供應的過程中追查海魚的來源，只有依賴魚商的口頭資料來追查有問題海魚的進口商和分銷商。在某些個案中，由於各方提供的資料不一致，以致無法確定涉及的魚屬何種類。不過，經進一步調查後，我們相信有 11 宗雪卡毒事故（38 人受影響）是與同一條大珊瑚魚有關，其餘 17 宗屬個別事件，無證據顯示涉及同一來源。下文表 2 概述近年因進食含雪卡毒素魚類而中毒的個案。

表 2

年份	個案數目	涉及人數
2002 年	18	60
2003 年	6	27
2004 年	65	247
2005 年（1 月至 6 月） （截至 2005 年 7 月 2 日的臨時數字）	33	105

作業守則成效的初步評估

9. 食環署接獲的申報宗數和作出申報的公司數目雖較往年大幅增加，但仍欠理想。此外，由於魚商備存的記錄不完整，政府難以追查有問題海魚的來源和分銷網絡。

未來動向

10. 由於業界對自願遵從的作業守則的反應有欠理想，我們需要制定額外措施加強規管活珊瑚魚的進口和銷售，以減少發生雪卡毒食物中毒事故。擬議的措施包括：

(a) 採取強制性制度，規定魚商必須：

- (i) 在本港卸運珊瑚魚貨前申領進口許可證，並申報每批進口活珊瑚魚的來源地、數量、品種、大小和分銷渠道等資料。所有魚商包括入口商、批發商、及零售商均需保存有關進口許可證之正/副本。有關當局會進行抽查，確保每宗魚貨交易記錄均附有相關的進口許可證正/副本。

- (ii) 妥為保存珊瑚魚的來源和分銷記錄，以便在發生雪卡毒食物中毒事故時，能迅速採取有效的控制措施。有關當局會進行抽查，確保有關記錄妥為保存。

如未能妥為保存有關的進口許可證及記錄，即屬犯法。

- (b) 劃定地點作為魚貨卸運點，供漁商進口和分銷活珊瑚魚。我們會在指定魚貨卸運點收集進口海魚及其分銷渠道的資料，以便當發生因進食含雪卡毒素魚類而中毒的事故時，我們能夠追查魚貨的來源和零售點。

發生雪卡毒食物中毒事故時，魚商須銷毀同批懷疑含有雪卡毒素的海魚。

11. 除上述措施外，我們還會加強向公眾宣傳食用這些魚類的潛在風險，以及減低風險應採取的措施。

其他方案

12. 我們也研究了其他預防發生雪卡毒食物中毒事故的方案。

安全證明書

13. 珊瑚魚進口商須提供相關文件，以證明其魚貨的來源和是可供安全食用。不過，在推行這個制度方面有實際困難，因為很多出口珊瑚魚的國家，沒有為珊瑚魚簽發安全證明書的制度。此外，目前測試需時進行，還沒有快速可靠的雪卡毒素測試方法。另一方面，魚類含有雪卡毒素屬個別情況，就算是最可靠的測試方法，即使測試結果證實海魚樣本不含

雪卡毒素，也不代表同一批魚貨的其他海魚沒有雪卡毒素。

禁止售賣某些品種的珊瑚魚

14. 有些國家(例如日本)禁止進口某些高風險珊瑚魚品種。雖然這個方法可有效防止雪卡毒中毒事故發生，但根據其他國家的經驗，這項措施會帶來經濟損失。除非市民大力支持，我們對在現階段推行這項建議有所保留，理由如下：

- (a) 以往曾發現含有雪卡毒素的大部分珊瑚魚品種，都是深受香港食客歡迎。禁止銷售這些珊瑚魚會剝奪食客的選擇權利。只要魚商避免進口來自高風險捕魚區的珊瑚魚，應可減低發生雪卡毒中毒事故的風險；
- (b) 全面禁止進口曾被發現含有雪卡毒素的珊瑚魚品種，會對海鮮酒家和魚商造成嚴重影響。

其實，所有進食珊瑚魚的國家，都有人因進食含雪卡毒素的魚類而食物中毒。很多海外國家呈報雪卡毒食物中毒事故的宗數，都比香港為多或與香港的宗數相若。由於珊瑚魚含雪卡毒素屬個別情況，沒有完備的制度可以預防；最有效的方法是避免進食珊瑚魚。因此，我們所採取的措施，旨在減少有關事故發生，並把風險告知食客，讓他們作出知情的選擇。

徵詢意見

15. 請各委員省覽實施作業守則後的進展，並就上文第 10 和第 11 段建議的未來路向提出意見。我們在聽取委員的意見後，會諮詢飲食界和魚商，然後擬定所需的修訂法例以實施有關建議。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零五年七月