



食物安全中心工作報告

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心

二零零七年七月

章節	內容	頁
第一章	引言	1
第二章	國際透視	3
第三章	確保進口食物的安全	8
第四章	與國際的食物標準接軌	14
第五章	積極的食品監察和預警	21
第六章	處理食物事故	27
第七章	與各持分者溝通	34
第八章	協助持分者各盡本分	41
第九章	與內地及海外伙伴建立聯繫網絡	49
第十章	實現理想	54

第一章 引言

香港市民對政府的食物安全工作寄望甚殷。食物事故比從前更受公眾關注及經常成為新聞頭條，而食物安全事宜亦在政府的議事日程中，佔有更顯著的位置。食物環境衛生署轄下的食物安全中心(中心)於二零零六年五月二日成立，以加強規管食物安全的職能，以及回應市民對提高食物安全水平的期望。

香港九成以上的食物是進口的，而來自世界各地的不同食物種類多不勝數，因此，促進香港的食物安全是一項既獨特又複雜的工作。政府在構思本地的食物安全監控制度時，注意到要在規管食物和維持食物供應的多樣化和穩定性之間取得平衡。成立食物安全中心是政府為完成這項使命所邁出的重要一步，而並非光為以往人員和架構換個名字。中心的設立標誌著為有效監控食物鏈各個環節，在運作方式、文化和思維方面的根本轉變。中心採用國際食物安全機關所倡導，以科學為本的風險分析機制，加強對食物鏈各個環節的食物安全管制措施，涵蓋範圍由養殖場查核開始，至進口管制，以及在進口、批發和零售層面進行食品監察。

“處理食物安全，必須在國家和國際層面，通過建基於正確的科學資訊的方法，在食物鏈的各個環節進行。”

— 世界衛生組織

在推行食物安全方面，中心重視政府、業界和消費者三方面的積極合作。致力促進溝通無間，中心深信三方合作和努力是成功的關鍵，因為只有三方面都盡好責任，食物安全的工作才能取得最佳成績。由於香港高度倚賴進口食品，我們益發重視溝通和聯繫網絡，並有不少人員負責與香港、內地和海外的伙伴保持緊密聯繫。

食品貿易的全球化、食品科技的長足發展、資訊的急速流通、生活水平的日益改善、以至消費者對食物安全的期望日高，這些發展都使食物安全管理工作日富挑戰性。為應付這些轉變，中心有由多個界別的专业人員組成的隊伍，負責確保食物安全和保障公眾衛生：既有公共衛生醫生和護士從公共衛生的角度在決策上提供意見；獸醫負責確保由養殖場開始的食物安全；食物化驗師提供專業意見和化驗室支援；食物科學主任、營養師、食物生物科技學主任、食物毒理學主任等提供強大的科學研究支援，亦有衛生督察負責執行法例。

過去一年，中心一直在進步中，有些工作得到成績，有些則仍有改善的空間。傳媒和市民對不同食物事故的反應，使加快發放資訊和廣泛宣傳食物安全監控概念的工作更形迫切。我們在提高消費者食物安全意識的同時，也必須小心，避免令市民對食物事故反應過敏。我們需要在有效分享資訊和溝通方面加倍努力，及確保與食物鏈有關的各個界別均全面參與。中心十分重視有關人士的意見，亦經常認真檢討工作表現。中心在運作的第一年已採取多項主要措施，為改善現行規管架構奠定基礎，以建立更有效的食物安全監控制度，及設計進取的公眾教育和宣傳計劃。

本報告回顧了中心過去一年在不同工作範疇上的進展和成績，並解釋未來的主要工作。

第二章 國際透視

- ✿ 全球變化
- ✿ 食物安全架構的全球趨勢
- ✿ 香港：七百萬人的美食大都會

全球變化

我們現正目睹世界經歷着前所未有的變化，而食物業是變化最快的行業之一。本港的食物安全監控工作與世界各地息息相關，國際形勢實不容忽視。

過去十年，食物安全事故和由食物傳播的疾病時有發生，世界各地無一幸免，公眾健康和社會都因而受到影響。近年，由食物傳播的疾病和動物疫症(例如禽流感)而引起的重大事故，令人關注到現行食物安全監控制度是否能夠保障消費者；食物安全和食物行業的規管架構也因而逐漸成為關注焦點。

此外，公眾日漸關注微生物危害、化學品污染、不適當使用食物添加劑、除害劑和獸藥，以及消費者對與飲食有關的健康問題日益重視，皆使食物安全監控制度進一步備受注視。近期引起關注的食物安全事例有：

- 瘋牛症或牛海綿體病
- 菠菜沙律受 O157 大腸杆菌污染
- 動物飼料受二噁英污染
- 多種食品含蘇丹紅

食物生產和監控的以下幾個特點，令食物安全問題更趨複雜：

- **食物供應全球化：**現時一個國家生產的食物可運往地球的另一端供人食用。結果是有更多種類的高質素食物可以可承受的價格出售，甚至有助提升市民的營養和健康水平，但食物供應全球化亦對食物的安全生產和銷售方式帶來前所未見的挑戰。新的食品(即並非傳統上地方膳食的食物)現在亦經常在市面出售。

- **城市化：**地方越來越城市化，令食物在運輸、貯存和配製方面的需求增加。越來越多人遷離農業區，食物鏈由是加長，而受到食物引致的危害的風險也不受歡迎的增加。
- **生活水平和生活習慣的改變：**城市人的飲食習慣改變，意味“快餐文化”漸趨流行，以及市民經常出外用膳或進食由食店製備的食物。涉及食店的食物事故自然增加，對市民的影響亦較過往廣泛。
- **密集式飼養禽畜：**畜牧者力求以更具效率和成本效益的方式飼養更多禽畜，導致過分使用低成本的密集式飼養方法，這不只不利禽畜健康，還會造成環境污染，最終引致食物安全問題。差劣的禽畜飼養方法所引起的問題包括導致由食物傳播的疾病(例如沙門氏菌和胚胎彎曲桿菌感染)、禽畜含過量殘餘獸藥和引致人類對藥物有抗藥性。另一方面，當禽流感成為全球健康和食物安全的重要議題時，提高生物安全水平，例如分隔飼養家禽和水禽，已被認定是有助防止禽流感爆發的方法。
- **科技與大量生產加工食品：**科技在各方面改變世界，在食品工業方面也不例外。新科技例如基因工程和輻照技術或可提高農業生產，但還需持續研究其所帶來的影響。科技進步令越來越多加工食品能夠以更低的成本製造，及有更長的保質期，即食食物因此可保持新鮮，而大受消費者歡迎。不過，衡量這些發展時，我們必須顧及過度使用添加劑和化學品的問題。

食物安全架構的全球趨勢

因應上文所述的多項重大挑戰，國際間近年在更新食物安全架構方面有長足發展。

- **設立食物安全機關：**過去十年，各國相繼設立新的食物安全機關，包括加拿大食物檢驗局(Canadian Food Inspection Agency)(一九九七年)、愛爾蘭食品安全局(Food Safety Authority of Ireland)(一九九九年)、英國的食物標準局(Food Standards Agency)(二零零零年)、新加坡的農業食品與獸醫局(Agri-Food and Veterinary Authority)(二零零零年)、日本食品安全委員會(Food Safety Commission of Japan)(二零零一年)、法國食品安全局(French Food Safety Agency)(二零零二年)、新西蘭食物安全局(New Zealand Food Safety Authority)(二零零二年)，以及歐洲食物安全局(European Food Safety Authority)(二零零四年)。這反映各國食物安全監管機構已提高警覺，應付新的食物安全問題。上述機關都以提高透明度，獲得公眾接納和信任，成為具有公信力和為人所熟悉的機構作為目標。這些機關大多是在發生重大食物安全

事故後為回應公眾的關注而成立，各國政府的食物安全政策亦因此而有重大改變。

- **食物安全的整體策略：**食物安全政策適用於整個食物業(“由農場到餐桌”)的各個範疇。“食物鏈全方位管理”政策涵蓋飼料生產、農作物生產、食品加工、貯存、運輸和零售。這個政策不但可讓食物安全當局在源頭控制食物的安全水平或盡早預防食物事故發生，亦可確保一旦發生事故，可以作出迅速和有效的回應。
- **持分者的角色：**我們必須清楚劃定各持分者的責任。農業生產商和食物業營運者的基本責任是確保食物安全，而有關當局則應透過監察和監控制度審查他們有沒有履行責任。加強政府與食物業界的合作，對雙方都有利。政府可更妥善地監察業界，而業界也從消費信心增強中得益，以及避免經常受到嚴重食物事故和規管改革的影響。此外，消費者也有責任妥為貯存、處理和烹調食物。
- **追查食物來源：**要成功執行食物安全法例，必須可以追查食物的來源，以及當食物可能危害消費者時，業界要負責從市場回收有關食物。營運者必須妥為保存記錄，方便追查。
- **風險分析：**風險分析一直是監控食物安全的基礎。很多國家的食物安全當局均採用風險分析來制定國內的食物安全措施，並用以確保進口食物符合相同的標準，以保障公眾健康。所有食物安全監控制度的整體目的，都是以正確的科學原則和合適的風險分析為本的管理計劃，為所有監控和檢查工作提供有系統的方式，好能謹慎地確定檢查目標和管制資源。
- **統一食物標準：**食品法典委員會是一個跨政府組織，統籌國際間的食物標準，其建議為世界貿易組織信納作貿易用途，而多國政府亦越來越多採納食品法典委員會的建議，用以訂定和修訂國家的食物監控制度政策和計劃。但是本港有很多食品可能未有食品法典委員會制訂的標準，因而同時需要評估其他（例如內地）的食物標準。
- **法例：**近期的法例與傳統上對食物安全事宜的處理和執法的看法有所不同。近期的發展是對食物安全採取橫向的處理方法，重點在於說明食物業應符合的一般原則和目標。這個食物安全理念的改變，使法例能着重於預防發生食物安全問題，而有別於過往被動地回應的方式。

香港:七百萬人的美食大都會

本港超過九成的食物都是進口而來，是一個不折不扣擁有國際產品匯聚的地方。舉例來說，在二零零六年，香港進口超過 32 萬公噸白米、17 萬 8 千公噸豬肉和超過 1 300 萬隻活家禽。以每日計算，香港市民食用超過 1 400 公噸蔬菜、1 620 公噸水果和 400 萬隻禽蛋。香港是自由港，世界各地的食品都可運往香港。我們在有機會接觸各種食品之餘，在食物安全監控制度方面亦面對極大的挑戰。

在二零零六年，我們每日食用：

1 620 公噸水果



1 440 公噸蔬菜



50 000 隻活家禽



400 萬隻禽蛋



100 公噸淡水魚



280 公噸海魚



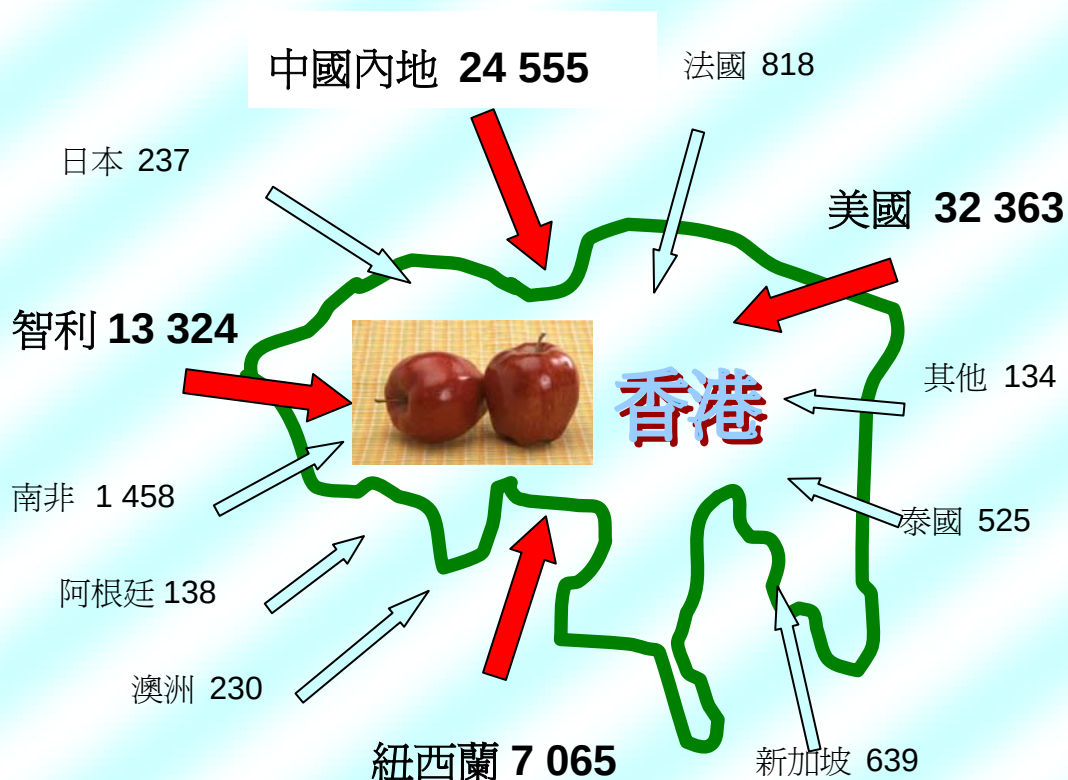
130 頭活牛



5 400 頭活豬



我們的蘋果從那裡來？



身處自由港內，香港市民經常有機會享用來自世界不同地區的食品
(2006 年數字，以公噸計算)

沒有一個制度可以永遠不變，上文所述的國際趨勢，反映不斷有新的挑戰出現，我們因此需要一個能應付變遷的制度。中心不斷評估本港的食物安全制度是否有效，並緊隨國際趨勢，推行多項新措施以改善情況。以下各章闡述的進展，與國際發展的方向大致相同，將載述中心為確保本港食物安全而採取的方法和計劃。

第三章 確保進口食物的安全

- 香港獨特的食物供應情況
- 與內地當局合作
- 加強追查進口食物來源
- 加強邊境檢驗工作
- 全面的法定監控制度

香港獨特的食物供應情況

在香港出售的食物九成以上是進口食物（內地是主要來源），本港因而在食物安全管制上面對很多獨特的挑戰。我們必須進行源頭監控和在邊境管制站監察，以確保本港食物可以安全食用。中心與出口伙伴（特別是內地）緊密合作，可及早監察到食物鏈出現的問題，這是確保進口香港的食物可供安全食用的關鍵。

與內地當局合作

與內地當局緊密聯繫

我們大部分的食物都在境外生產，及不由香港有關部門直接監察，鑑於內地食物在本地市場的比重，與內地當局緊密合作日漸重要。香港與內地機關，包括國家質量監督檢驗檢疫總局（國家質檢總局）和廣東省政府，分別於二零零三年（於二零零五年更新）和二零零六年，建立通報機制。雙方現時日常都緊密溝通和合作，以更妥善地處理與內地食品有關的食物安全事故。

“香港的情況獨特，其食物供應的安全有部分取決於其他地區的食物安全規管工作。鑑於香港十分依賴進口食物，食物安全中心必須與香港的主要食物供應地當局，尤其是中國內地當局，加強聯繫與合作。”

— 歐洲食物安全局主席 Patrick Wall 醫生



香港特別行政區政府衛生福利及食物局局長周一嶽醫生與國家質量監督檢驗檢疫總局(國家質檢總局)局長李長江先生於二零零五年簽署合作安排

就蔬菜、禽蛋和魚類與內地當局訂立行政安排



為加強對內地進口香港的蔬菜、禽蛋和淡水魚的質素監控，香港已與內地當局訂立行政安排。按照有關安排，所有內地進口的蔬菜、禽蛋和淡水魚必須來自註冊養殖場，並附有由內地有關機構簽發的衛生證明書和相關文件。

香港特別行政區政府衛生福利及食物局常任秘書長(食物及環境衛生)尤曾家麗女士參觀廣東出入境檢驗檢疫局食物化驗所

視察

政府已與內地當局就多種食品，例如牲口、肉類的進口規定達成協議。由中心的獸醫和衛生督察組成的小組定期到有食物輸港的內地養殖場和加工廠視察和審查，確保符合香港的規定。



中心的獸醫師在廣東漁場視察

加強追查進口食物來源

食物鏈是一個複雜的網絡，當中包括進口商、代理商、運輸商、批發商和零售商。一旦發生食物事故，中心會竭力蒐集有關食物進口香港，在香港分銷和銷售情況的資料，以便採取最適當的行動，盡量減低對公眾健康造成的危害。加強追查進口食物來源是實施監控制度的重要一環，使中心能更有效確保食物安全。

在若干禽蛋被驗出含蘇丹紅後，政府在二零零六年年底引入禽蛋進口商自願登記制度。中心計劃在二零零七年逐步引入涵蓋其他食物的同類自願登記計劃，方便鑑定和追查食物的來源，協助確定有關食物在本港的分銷情況，並擬立法實施強制登記計劃。設立追查機制後，中心可盡快回收有問題的食品並適時向消費者發放信息。

禽蛋進口商自願登記計劃的登記表格樣本

食物環境衛生署 Food and Environmental Hygiene Department		食物安全中心 Centre for Food Safety		香港食物安全中心 香港食物安全中心 電話號碼：2867 5500 傳真號碼：2521 4784	
新食物安全登記計劃登記為供人食用食品**進口商的中請書					
公司/登記業務名稱 #	中文				
	英文				
辦事處地址 #					
電話號碼 #					
傳真號碼					
電郵地址					
聯繫登記號碼					
獲准人/董事姓名	(請把公司獲准登記證明本通知申請書一併提交)				
聲明					
本人 _____ (請以正確填寫) 為上述公司/登記業務的					
(a) ☐ 東主，					
(b) ☐ 合夥人，					
(c) ☐ 董事，					
(d) ☐ 獲正式授權的負責人，					
(e) ☐ 其他請註明： _____					
(請在適當方格內劃上✓號)					
我謹此作以下聲明：					
(a) ☐ 本人獲正式授權代表上述公司/登記業務提出此項申請/作出此項聲明，以便登記成為禽蛋進口商，並完全明白須知的《用途聲明》。					
(b) ☐ 本人承諾知申請書/有關證明及獲准的安全中心不時要求提供的其他文件內的資料有任何更改，會通知食物環境衛生署食物安全中心。					
(c) ☐ 本人同意/不同意將本申請書內的資料(包括詳細資料及劃有問號的名稱、地址和電話號碼)上載至食物環境衛生署食物安全中心網頁，以供公眾參考。					
(d) ☐ 本人同意/不同意將本公司的個人資料上載至食物環境衛生署食物安全中心網頁。					
(e) ☐ 本人同意按照食物安全中心的要求定期向其提交有關進口貨物的資料。					
簽署： _____					
職銜： _____					
日期： _____ 公司印鑑： _____					
*請刪去不適用者。					
**供人食用禽蛋指新鮮、經製成或經烹煮的雞蛋、鴨蛋和火雞蛋或其他有殼禽蛋，例如鹹鴨蛋和雞蛋。					

中心正探討應用現代科技加強追查進口食物來源，並與內地當局研究是否可將射頻識別技術應用於追查供港的食物和食用動物的來源。在活豬身上應用射頻識別標籤試驗計劃已於二零零六年十月展開。在建立一個有關全港食物進口商和分銷商的資料庫後，中心將能加強追查食物來源及更有效處理食物事故和有問題的食品的強制回收。

屠房中耳上配有射頻識別標籤的豬隻



加強邊境檢驗工作

內地供港的活生食用動物（包括豬、牛、羊和家禽）以及蔬菜均經過文錦渡邊境管制站進口。每日約有 20000 隻家禽進口，須抽樣進行檢查和實驗室測試，以確定是否染病或含有殘餘化學物；每日又會抽取蔬菜樣本檢驗是否含除害劑。其他食物製品例如肉類和食用水產，可經多個管制站進口。



為進口家禽進行H5 禽流感及滴度水平測試



農林督察檢查運載內地活家禽的車輛



衛生督察在文錦渡邊境管制站抽取蔬菜樣本，
檢驗農藥含量

爲了加強檢驗工作，中心的人員將在位於長沙灣副食品批發市場和西區副食品批發市場的海旁辦事處 24 小時工作。爲了特別打擊走私肉類，中心將會引入緝私犬計劃，查找未經申報的進口肉類。此外，中心亦會因應規管工作的轉變和基礎建設的新發展，經常更新有關硬件和軟件，務使邊境管制工作的成效更爲顯著。



周一嶽局長於落馬洲邊境管制站向員工了解工作情況

爲了更有效採取執法行動，中心在文錦渡與香港海關合作，打擊並非來自內地註冊養殖場的蔬菜和淡水魚進口活動。爲了進一步鞏固合作關係，中心現正探討可否借助其他執法機關（例如海關）的資訊科技和電腦系統，以提高監察食物進口情況的效率。

全面的法定監控制度

法例覆蓋範圍不足

除了某些高風險的食物(如家禽、肉類和奶類)在輸港前須先取得入口批准和衛生證明書外，其他主要食物例如禽蛋、魚類、貝介類和蔬菜等，現時並沒有類似的法定進口規定。除了更新法例外，我們需投放更多資源加強邊境管制站的監控工作，以把有關的進口規定擴大至其他食物。實行有關制度後，中心將可更快速和有效地追查有問題食物的來源。



農林督察在文錦渡管制站檢查進口活豬，
查看是否受傷和有患病的臨床徵狀



衛生督察於午夜時分在長沙灣副食品批發
市場檢驗入口活魚

全面的法定制度

為達到有效監控食物鏈的目標，政府正就全面修訂現行的食物法例展開工作，重點是加強源頭管理和追查食物。政府的目標是把業界的自願登記計劃改為強制性，要求有較高風險食物的入口商提供衛生證明書和入口許可證（如適用），並保存食物供應和銷售的交易記錄。政府已着手循此方向為進口禽蛋草擬法例，而類似的規管制度將擴大至其他食物，包括水產養殖產品、蔬菜、水果等。政府亦正就飭令業界停售和回收食物考慮立法。



付運的食品在等候檢驗結果期間被扣留在
香港國際機場

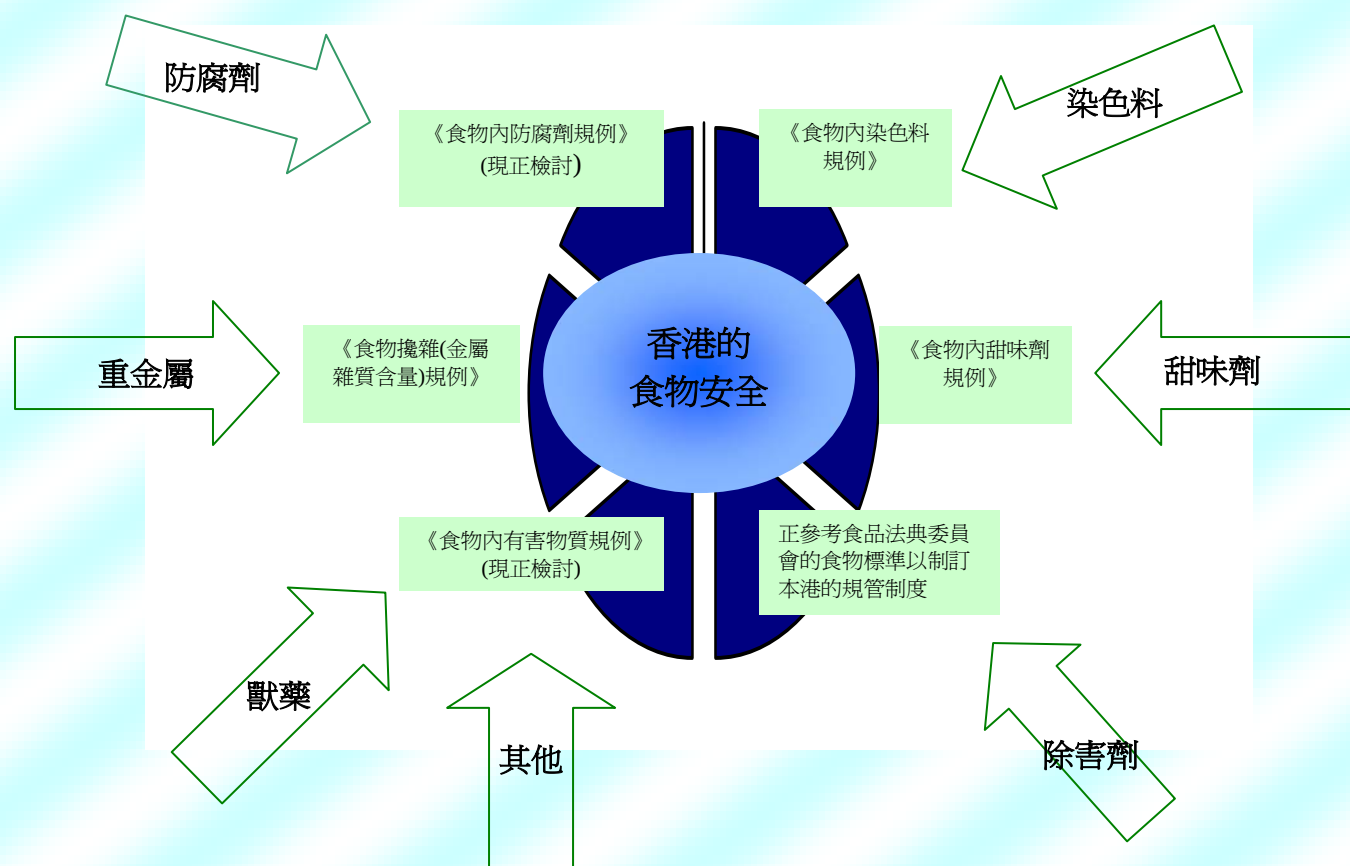


衛生督察在香港國際機場管制站
測試進口冰鮮肉類的溫度

第四章 與國際的食物標準接軌

- 制定食物標準：食品法典委員會、國家機構和本港情況
- 擴大食物標準的涵蓋範圍
- 加強風險評估的能力
- 廣納意見

香港用以監管食物的法律條文，主要載於《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)及其附屬法例。這條例亦是我們實施食物標準的根據。相關的附屬法例所訂明的食物標準，規管食物所含的化學物和准許水平。不斷檢討和更新這些食物標準，對保持香港的食物安全至為重要。



制定食物標準：食品法典委員會的食物標準

中心在制定本港的食物規管制度時，盡量採納食品法典委員會訂定的食物標準。食品法典委員會是由聯合國糧食及農業組織及世界衛生組織共同成立，釐定食物安全標準的國際組織，其制定的食物標準經過嚴謹的科學研究，並大致代表國際間有關食物安全標準的共識。因此，採納食品法典委員會的標準是保障公眾健康和促進食物貿易的最佳辦法之一。世界貿易組織的協議要求在國際貿易上採用食品法典委員會的標準，而香港是有關協議的成員。

制定食物標準：參考國家機構的標準

我們主要是採納食品法典委員會的食物標準來制定香港的食物標準，不過，這些食物標準並未包括香港某些食物所含的化學物，例如芥蘭中氟氯氰菊酯(一種除害劑)的准許水平。因此，為這些食物制定標準時，我們須參考其他地方的標準，特別是出口食品到香港的主要地區，例如內地。由於內地是香港單一最大食品供應地區，加上香港人和內地人的飲食習慣相近，在有需要時，我們會盡早參考內地的有關做法和標準，並在過程中與內地緊密聯繫。

制定食物標準：根據本地情況評估有關標準是否適用

雖然我們經常強調須與國際的食物標準一致，但在確立本港的標準時，本地的情況亦是重要的考慮因素。中心的科學主任隊伍與食物研究化驗所進行風險評估研究，以科學方法評估不同危害對本港市民健康可能帶來的不良影響，從而為訂定食物標準提供科學根據。除了進行科學研究外，中心還向專家和本港持分者徵詢意見，以便深入考慮應採用什麼標準。

擴大食物標準的涵蓋範圍

中心經常檢討現有的食物安全標準，以配合國際發展情況及確保公眾健康得到充分保障：

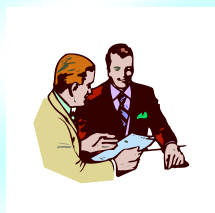
- 研究訂立一套規管制度，以監控食物中的除害劑殘餘。我們會參考食品法典委員會的標準和我們的主要食品供應地區(特別是內地)所採用的標準

- 檢討管制防腐劑的標準，以盡量配合食品法典委員會的標準。有關的修訂規例計劃於二零零七年提交立法會審議
- 檢討管制獸藥殘餘的標準，以配合國際間的最新發展，以及擴大監管制度的涵蓋範圍

加強風險評估的能力

風險評估研究為監控食物安全和釐定食物標準提供科學根據。中心已展開兩項主要工作，以加強其評估食物風險的能力。

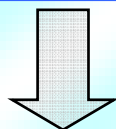
食物風險除了視乎食物中危害的性質和含量外，還要計及進食的分量。因此，我們必須掌握本地最新和具代表性的食物消費量資料，才能更準確地評估食物對本港市民構成的風險。中心現正進行首次全港市民食物消費量調查，蒐集本港市民食物消費模式的資料。食物消費量調查的結果會用於總膳食研究，目的是評估市民從總膳食中攝取的化學物和營養素。



過去十二個月，你隔多久吃豬什臟？
每次吃多少？
你昨天吃過什麼食物？
昨天午餐吃了多少飯？



隨機抽出 5000 名年齡介乎 20 至 84 歲
的受訪者進行面對面訪問



食物消費模式資料庫

- + 110 種預先選定的高風險或時令食物 / 飲品
(例如刺身、荔枝)的慣常食用量數據
- + 全面飲食量數據



資料供總膳食研究使用
例如確定總膳食研究所
包括的食物



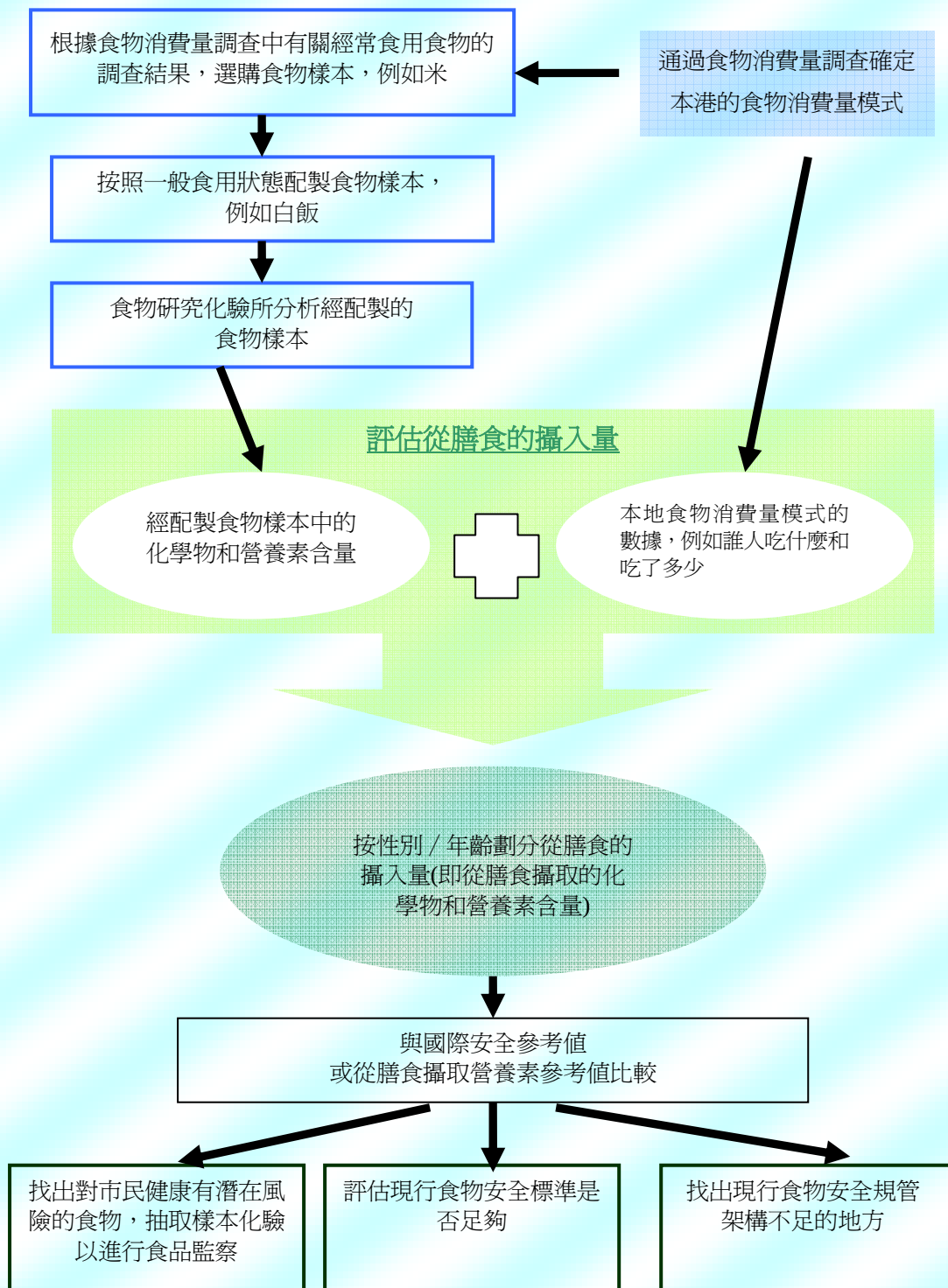
風險評估的攝入量研究
例如回應食物事件

食物安全中心委聘香港中文大學進行首次全港市民**食物消費量調查**，蒐集本港市民食物消費量模式的資料。這項研究有助大幅提高中心積極找出食物風險和處理食物事故的能力

總膳食研究集中研究膳食中的化學物和分析食物在一般食用狀態下的情況，有助中心積極評估某些化學物會否危害市民健康。由於總膳食研究測定不同年齡和性別的市民攝入的化學物的平均量，因此中心能根據有關資料，確定哪些人口組別最易受到危害及發出相應的健康建議。這些全面的研究所提供的資料，亦有助中心找出對市民健康有潛在風險的食物作抽樣化驗，從而可以更準確評估某些食物安全標準是否足以保障市民健康，以及找出食物安全規管制度中不足的地方。



總膳食研究包括林林總總的食物



總膳食研究使用食物消費量調查數據，以及從膳食中攝取的化學物含量分析資料。這項研究有助中心

- 積極找出有潛在風險的食物
- 提供相關健康建議
- 提高規管制度的成效

廣納意見

除了進行科學研究，中心加強了其諮詢架構，就制定食物安全標準廣納持分者的專業知識和意見。由學者、專業人士、消費者組織成員和食物業人士組成的食物安全專家委員會於二零零六年九月成立。



食物安全專員麥倩屏醫生與食物安全專家委員會商議本港的食物安全標準



專家委員會的委員來自本港、內地、新加坡和澳洲，可從本地和國際的角度提供意見。

為多了解市民和業界的看法，中心經常舉辦諮詢論壇，直接聽取公眾的意見。為修訂防腐劑標準而舉辦的公眾諮詢會，便是其中的例子。



中心的醫生在公眾諮詢會上講解有關防腐劑規例的建議修訂

第五章 積極的食品監察和預警

- 在食物鏈各個環節進行食品監察
- 專項食品抽樣和監察策略
- 增加傳達監察結果的透明度

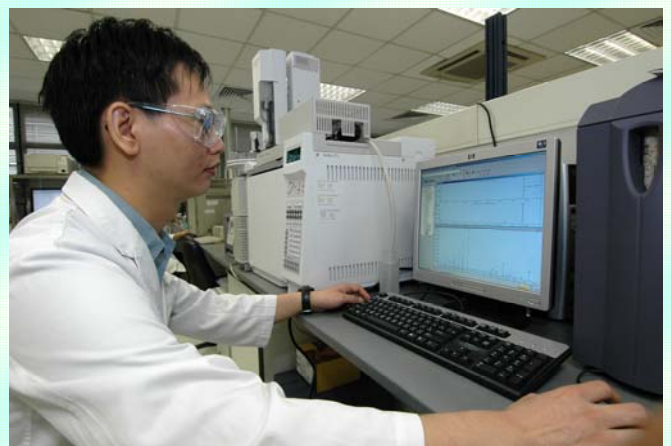
在食物鏈各個環節進行食品監察

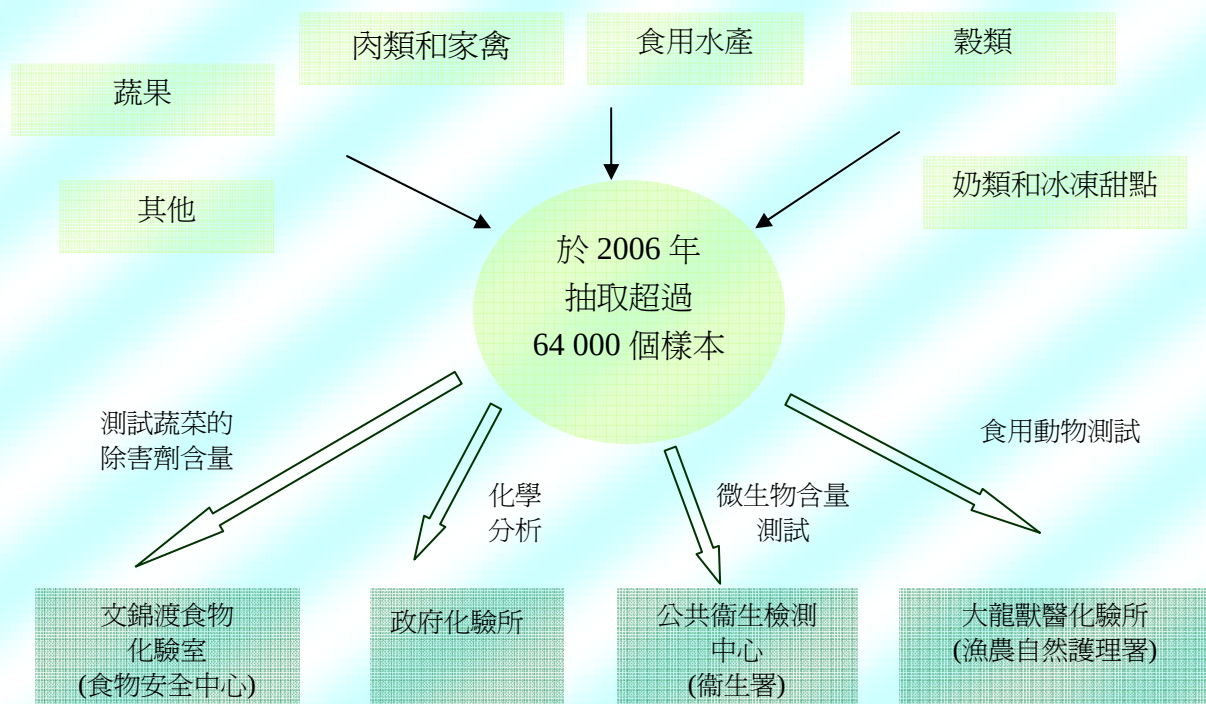
食品監察是中心用以確保供應香港的食物可供安全食用的主要方法，並可作為預警系統。中心在食物鏈的不同環節，包括進口、批發以至零售層面，抽取多種食物樣本進行微生物含量測試和化學測試。二零零六年，中心抽取了超過 64 000 個食物樣本進行微生物含量測試和化學測試，測試結果滿意的比率超過 99%。



衛生督察在文錦渡邊境管制站進行快速測試
檢驗蔬菜樣本是否含除害劑；蔬菜的樣本亦
會送交化驗師詳細分析除害劑的水平

中心會視乎對公共衛生的風險程度來決定抽取食物樣本的類別、測試次數和樣本數目，亦會參考海外和本地的最新風險分析，經常檢討抽樣工作的優先次序。





中心的食品監察計劃涵蓋多種食品，中心把抽取的樣本送往政府多個化驗所進行化學物含量和微生物含量測試



衛生署的公共衛生檢測中心正測試扇貝樣本中的麻痺貝類毒素



深圳出入境檢驗檢疫局代表團參觀政府化驗所

專項食品抽樣和監察策略

雖然監察時令食品和個別危害一向亦是中心的食品監察計劃的一部分工作，但過去的重點是進行日常監察，以查核食品是否符合訂明的標準或有關準則。就主動查找食物安全問題的能力和效率而言，這個方法有不足的地方。參考國際間的做法，世界各地逐漸把日常食品監察工作轉為以專項食品為本，即是因應本地和海外食物事故和風險評估研究結果，集中監察專項食品／危害。

為配合國際趨勢和提高食品監察計劃的成效，中心檢討和修訂了食物監察策略，包括抽樣工作的優先次序。我們更注重專項食品監察，主動對專項食品／危害進行更多監察工作。修訂後的食品監察計劃更以消費者為本，計劃從三個層面進行監察，即日常食品監察、專項食品調查和時令食品調查。中心根據所得的資料，可以積極採取預防性干預行動。專項食品調查的例子包括測試白飯魚中的甲醛、肉類及肉類製品中的硝酸鹽及亞硝酸鹽；時令食品調查的例子則包括於端午節前測試糉子、於中秋節前測試月餅。

為進一步監察本港和海外的食物事故，中心已加強這方面的每天監察工作。

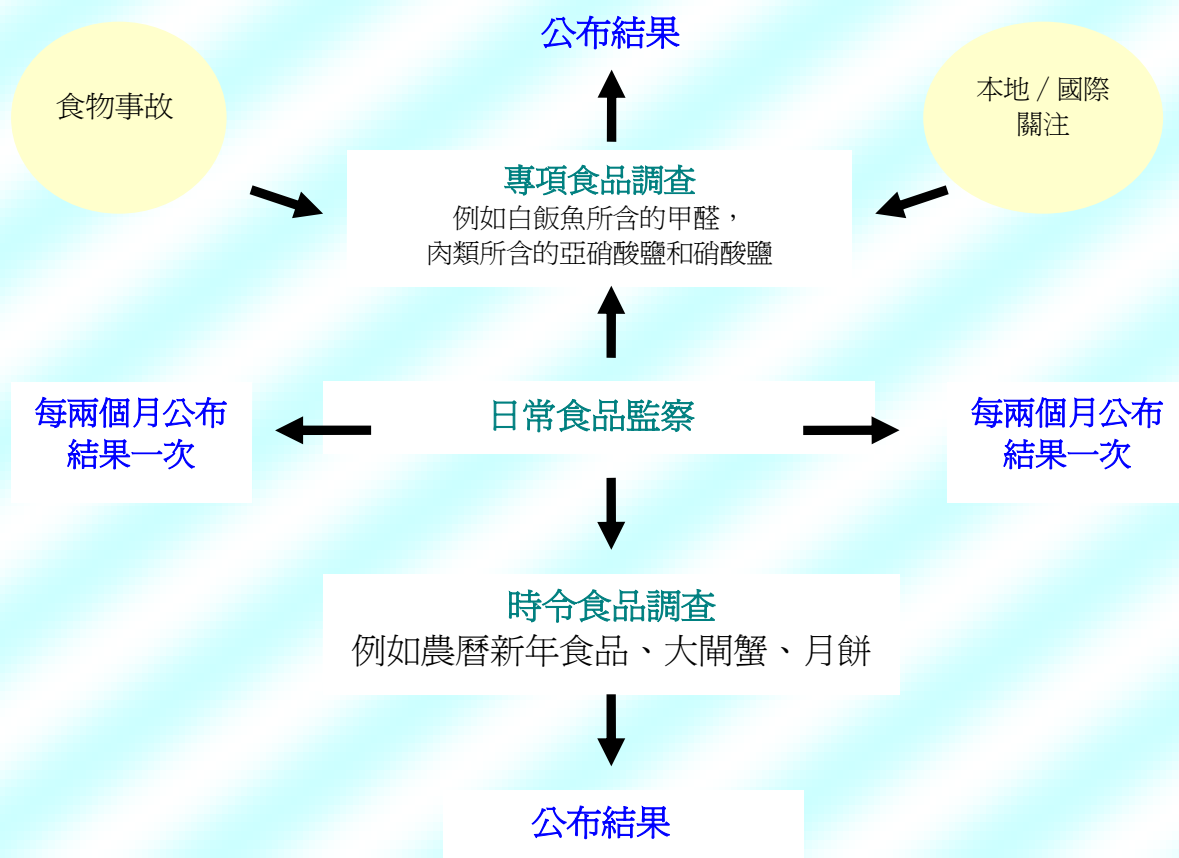


測試受大眾歡迎的時令食品，
方便消費者作出知情選擇



“食物安全中心的職責並非代市民選擇，而是幫助市民作出知情的選擇。”

- 食物及環境衛生諮詢委員會主席袁國勇教授



中心修訂後的三層食品監察策略：日常食品監察、專項食品調查和時令食品調查

增加傳達監察結果的透明度

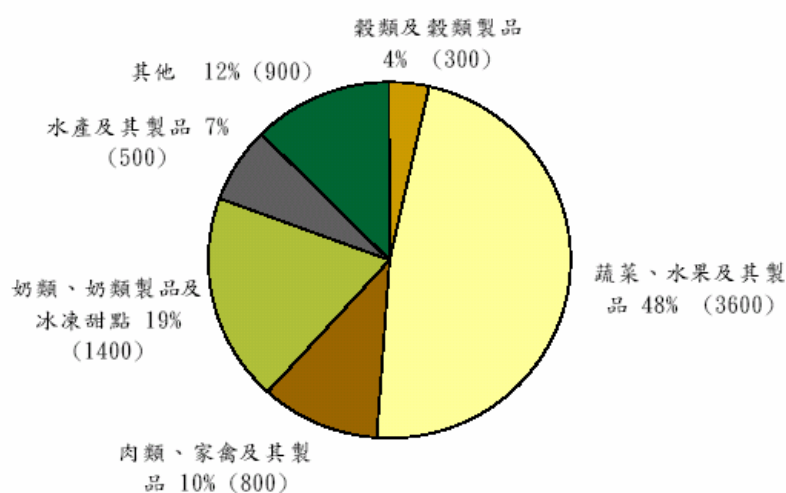
食品監察計劃的成功，有賴及時和有效地傳達監察結果，因為市民和業界必須知道有關情況，才能採取必要的保護措施減低風險。中心從多方面檢討了過去向持分者發送監察結果的方式，並已採取下列改善措施：

(a) 時間性和次數

- 自二零零七年初開始，每兩個月發表一期《食品安全報告》，取代每年公布一次的日常食品監察結果
- 在每兩期《食品安全報告》之間，發表《專項食品調查報告》，公布專項食品調查結果
- 在適當情況下分批發表時令食品調查報告，並在取得初步樣本化驗結果後馬上公布，務求盡早發放化驗結果

食物樣本種類

- 共約7500個包括多種不同類別的食物樣本



《食物安全報告》採用以消費者為本的原則發放數據

(節錄自二零零七年第二期《食物安全報告 - 三月及四月)

(b) 資料內容

- 定期出版的《食品安全報告》所公布的結果不再是撮要的數據(例如各化學及微生物測試的不合格率),而是以簡明及有用的方式,按食物類別(例如蔬果、肉類)、危害類別(例如重金屬、除害劑),以及市民特別關注的食品或危害(例如蘇丹紅)列出
- 《專項食品調查報告》提供有用的資料,包括調查的背景及原因、結果詮釋、關於本地情況的主要報道,以及給消費者和業界的建議

(c) 溝通渠道

- 透過多種渠道,包括新聞稿、記者招待會、電子資料傳送系統、電話熱線、網站,以及時和迅速傳達信息
- 定期舉辦業界諮詢論壇,加強與業界溝通



中心的醫生及高級總監於二零零七年六月於記者會
向傳媒簡介《食物安全報告》

第六章 處理食物事故

- 盡量減低食物事故對市民健康的影響
- 追查食物來源
- 擴大法定權力
- 與市民和業界的溝通

盡量減低食物事故對市民健康的影響

由於本港十分依賴進口食物，而市面上的食物種類繁多，中心因此密切留意在本港和海外發生的食物事故。就透過食物事故監察機制發現的食物事故，中心人員每天評估其對本港的影響，並採取適當措施，盡量減低對公眾健康的影響。市民對中心處理食物事故的工作寄望甚殷，中心亦優先處理這方面的工作，因為我們深信，只有迅速和有效地處理食物事故，消費者的信心才能得以建立。

過去一年，中心處理了各類大大小小和對公眾健康有不同影響的食物事故。中心致力以主動積極的方式，設法減低食物事故對公眾健康可能帶來的影響：

- 化驗可能有問題的食品，並於當監察結果顯示食物的安全程度令人關注時，公布事件和採取適當行動，例如在二零零七年四月發現扇貝含大量麻痺性貝類毒素
- 公布事件並要求供應商停止分銷懷疑與食物中毒個案有關的食品，例如二零零六年七月與生海膽有關的食物中毒個案
- 公布經由食物投訴個案發現公眾關注的食物安全事件，並與業界協作，例如二零零七年一月因進食“油魚”引致排油腹瀉的事件



個案 1： 扇貝驗出含麻痹性貝類毒素

背景

中心在日常食品監察計劃抽取化驗的一個扇貝樣本，驗出含有高水平的麻痹性貝類毒素，中心呼籲市民暫時避免進食這類扇貝。

中心採取的行動

中心追查扇貝的來源，並在市面抽取更多樣本化驗。中心密切監察情況。

對消費者的風險

麻痹性貝類毒素在自然情況下可能存於雙貝類體內。症狀主要與神經系統有關，可在進食貝類後數分鐘至數小時內出現。初期症狀包括刺痛、口部和四肢麻痺、腸胃不適(例如嘔吐和肚瀉)。症狀一般會在數小時至數日內完全消退。嚴重者會出現吞嚥和發音困難，癱瘓和呼吸系統停頓的情況，甚至引致死亡。麻痹性貝類毒素耐熱，烹煮不能把毒素消除。

給市民的建議

為預防麻痹性貝類中毒，中心建議市民：

1. 向可靠的持牌海鮮店鋪購買貝類；
2. 烹煮貝類前先除去內臟、生殖器官和卵子；每次宜進食較少分量；
3. 兒童、病人和老人較易因進食含有毒素的貝類而中毒，應加倍小心；以及
4. 進食貝類後如出現中毒症狀，應立即求醫。

中心在食品監察計劃驗出一個扇貝樣本含大量毒素後，建議市民不要進食該類扇貝，追查食物來源和加強抽驗

- 在海外食物安全當局發出警報後公布事件，並要求業界停售有關食品，例如二零零七年二月，美國當局發出警告，指某嬰兒食品可能受肉毒梭狀芽孢桿菌污染；二零零七年五月，美國當局發出警告，指某芝麻醬懷疑受沙門氏菌污染

個案 2: 澳洲自願回收可能含塑膠碎片的 Kit Kat 朱古力條

背景

二零零七年三月三十日，澳洲及新西蘭食物標準局宣布，食物製造商澳洲雀巢有限公司自願回收可能含塑膠碎片的兩款 Kit Kat 朱古力條產品。

最佳食用日期為二零零八年二月十四日或之前的所有下列朱古力條均受影響：

- Kit Kat Caramel (65 克)和 Kit Kat Cookie Dough (65 克)。

中心採取的行動

即時聯絡本地分銷商索取更多資料，又呼籲零售商停售和市民停止食用有問題的產品，並密切監察情況。

給業界的建議：停售問題產品。

給消費者的建議：消費者如購買了問題產品，應停止食用。

中心透過每日監測食物事故的機制，得悉在澳洲發生的食物事故後，建議消費者停止食用有關朱古力產品，向業界索取資料，並呼籲零售商停售



醫生、護士及衛生督察於一所涉及食物中毒個案的食肆進行調查

在處理食物事故時，中心不但致力減低事故的即時影響，還採取重要的跟進措施，以防日後出現同類事件：

重大食物事故	主要跟進措施
禽蛋含蘇丹紅	• 與內地當局採取行政措施，包括註冊養殖場 / 加工廠，衛生證明書 • 推行進口商 / 分銷商自願登記計劃
進食“油魚”引致排油腹瀉	• 正與業界、學者和消費者組織磋商有關“油魚”的定名和識別指引 • 檢控有關商戶

根據過去一年的經驗，中心知道必須在多方面作出改善，才能更及時和更有效地處理食物事故。為此，中心在不同範圍不斷推出多項改善措施。

追查食物來源

食物鏈是一個複雜的網絡，當中包括進口商、批發商、分銷商、運輸商和零售商。一旦發生食物事故，中心需要獲得有關食物在本港的進口、分銷和銷售情況的資料，才能採取最適當的措施盡量減低對公眾健康造成的影響。不過，中心在追查問題食品源頭方面一直遇到困難，有時因而未能迅速行動。因此，當局必須於食物業建立追查食物來源的制度，讓中心評估本港的情況和迅速回應食物事故。為此，中心經已或將會採取下列措施以作準備：

- 在禽蛋被驗出含蘇丹紅後，中心在二零零六年年底引入禽蛋進口商自願登記制度，現正把同類自願登記計劃推廣至其他高風險食品
- 着手建立全面的進口商、批發商及分銷商資料庫，先由高風險食品開始，根據“購入和銷出”的概念，強制業界保存銷售與分銷記錄，以便更有效追查食物
- 與內地當局一同研究是否可以利用射頻識別技術追查食物和食用動物來源

擴大法定權力

要迅速和有效地處理公眾十分關注的食物事故，某些規管措施是很重要的。受現行法例所限，這些做法並不可行。為改善這個情況，中心在著手透過立法增加處理食物事故的方法：

- 制定法例，授權政府可飭令業界回收食物或禁止出售可能嚴重影響公眾健康的食物
- 引入強制呈報機制，要求所有食物進口商向中心登記，並保存和提供分銷與銷售記錄

與市民和業界的溝通

在處理食物事故方面，及時和有效地向各持分者傳達信息十分重要，因為市民和業界必須知道有關情況，才能採取必要的保護措施減低風險。在需要業界的配合時(例如自願回收食物)，與他們溝通和聯繫尤其重要。在溝通工作方面，中心強調坦誠透明，並不斷改善與各持分者有關的溝通策略：

- 改善回應計劃，確保更有條理和更一致地回應大大小小的食物事故，力求盡量公開和提高透明度
- 採納防預原則，在初步評估顯示食物可能會影響公眾健康時，即公布事件，日後再發表進一步調查的詳細資料

中心的醫生向市民提供
有關食物事故的最新重要資訊



- 除了新聞公報和記者會外，還透過電子方式(食物安全電子資料傳送系統)發出食物警報，以便即時發放消息

- 邀請業界和消費者組織代表參與制定食物安全指引，例如因應“油魚”事件而需擬定的指引



與業界合作，以期有效回應食物事故

- 確保發給市民和業界的資訊簡便易明
- 發布以保障消費者為本的訊息

第七章 與各持分者溝通

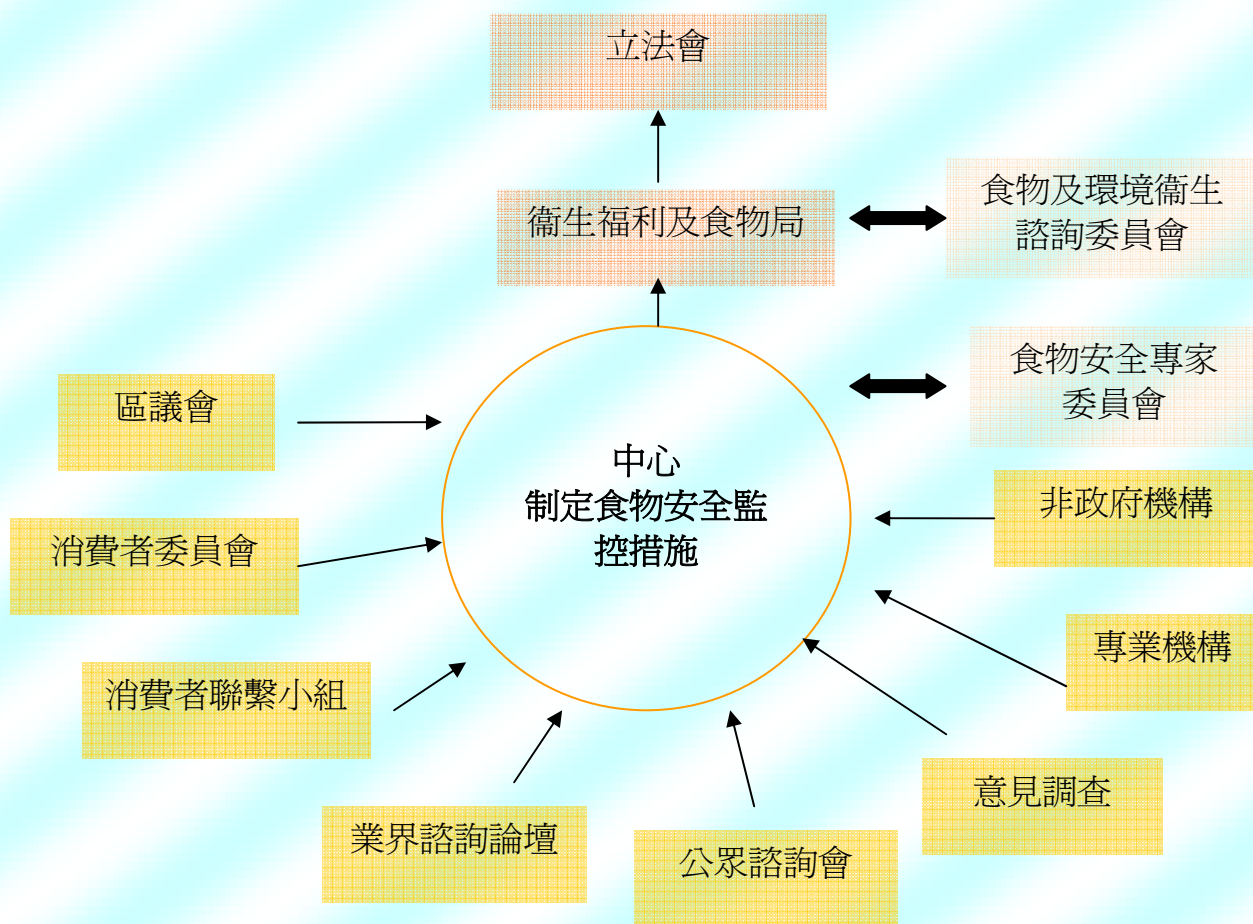
- ✿ 溝通以建立伙伴關係
- ✿ 從各持分者的角度出發
- ✿ 接觸各持分者
- ✿ 定期和適時溝通

溝通以建立伙伴關係

在食物安全的範疇，與各持分者有效溝通至為重要。中心必須在適當時間坦誠向各持分者發放容易理解的信息，以協助他們保護自己，免受食物風險影響，或減低食物風險。溝通是雙向的，透過彼此互動交流，中心可了解各持分者的看法，而各持分者亦可獲得所需的資訊和表達他們的關注。政府、市民和業界要建立互信和積極的關係，必須先有效地溝通。只有三方合作，食物安全才可達到最高水平。

“消費者有權知道產品的安全程度。工作透明度是一項重要的資產，有助本食品及消費品安全局建立威信，以及在社會的地位。”

**– 比利時食品與消費品安全局監察長
Andre Kleinmenulman 先生**



當局已設有諮詢機制，在制定食物安全政策時徵詢各持分者的意見

中心致力主動、坦誠和及時與市民和業界溝通。中心重視市民的看法；經常透過適當渠道與各持分者溝通，就市民所關注的事項傳遞清晰的信息。發生食物事故時，及時溝通尤其重要，因可避免出現混亂情況和不必要的恐慌。為繼續加強與各持分者的溝通，中心日益重視檢討其溝通工作的成效。

從各持分者的角度出發

中心必須明白各持分者（尤其是市民和業界）的利益和期望，才可在溝通的過程中妥為回應他們的關注。因此，中心推行了多項工作，積極讓不同的持分者參與討論，各抒己見：

- 透過消費者聯繫小組專題討論會議，讓消費者就中心的工作重點和優先次序發表意見，以及讓中心就為提高食物安全的立法或其他建議徵詢消費者



食物安全專員麥倩屏醫生，聯同中心的醫生、食物科學主任及衛生督察與消費者聯繫小組成員在專題討論會議上討論食物安全事宜



- 進行意見調查，以蒐集市民對中心的工作和各項食物安全事宜的意見

- 舉辦業界諮詢論壇，讓中心與業界定期交換意見和討論



業界代表積極參與定期舉行的
業界諮詢論壇

- 成立食物安全專家委員會，讓專業人士、學者、業界和消費者組織人士一同商議重要的食物安全監控措施
- 與消費者委員會聯手就消費者關注的專題進行食物安全研究，例如有關致敏原標籤的研究、反式脂肪的研究



中心與消費者委員會一同召開記者會，
公布聯合進行就食物中致敏原標籤研究的調查結果

接觸各持分者

雖然傳統的溝通渠道可能已廣為社會接受，但中心仍不斷發展多種溝通途徑來接觸各持分者，好能更快傳遞信息和增加交流：

- 利用食物安全電子資料傳送系統的用戶網絡。這個系統以電郵方式向登記用戶傳送簡便易明的最新重要食物安全資訊，例如食物警報
- 透過電視節目及收音機廣播生動地傳達食物安全資訊
- 於本地報章專欄解釋與食物安全有關的概念

- 推出電子通訊《食物安全焦點》，以讓業界和市民更快獲得近期食物事故和食物安全的最新資訊



- 為市民和業界舉行諮詢論壇和公眾會議，提供與中心人員直接對話的渠道



中心重視與市民和業界面對面的接觸

- 與業界代表舉行討論會議，就擬議的立法修訂細節交換意見

定期和適時溝通

發生食物事故時，中心主要透過記者會及食物警報，力求盡快向市民和業界提供準確而又易於明白的風險資訊和建議，以免出現資訊真空的情況和引起不必要的恐慌。除此以外，中心亦明白定期和有計劃的溝通對與各持分者建立互信的關係十分重要。因此，中心已制定全面的溝通策略，訂明中心的溝通工作和目標：

- 定期公布食品監察結果，例如每兩個月公布日常食品監察結果一次，其間亦會公布專項食品調查結果和時令食品調查結果
- 定期公布風險評估研究結果，並預告未來的研究議題。已於二零零七年上半年發布的風險評估研究包括，食物植物含天然毒素研究、預先包裝食物隱藏致敏成分－花生及木本堅果、水果和蔬菜的營養素含量等；而中心亦正積極進行一系列研究，包括本地食品中的反式脂肪（與消費者委員會合作）、不同魚類中汞和甲基汞含量、油條、烘焙和零食食品的鋁含量等



中心的社會醫學顧問及食物毒理學主任於記者會上公布有關天然毒素的科學研究結果

為繼續提高溝通工作的成效，中心一直投放資源監察和制定有系統的溝通工作檢討機制。中心已為個別溝通活動設有以活動為本的檢討機制，例如問卷調查、活動結束後訪問合作機構。此外，中心正籌劃特別設計的意見調查，以了解市民對中心工作的整體意見。中心會分析和應用所得資料，以期不斷提升服務水平。

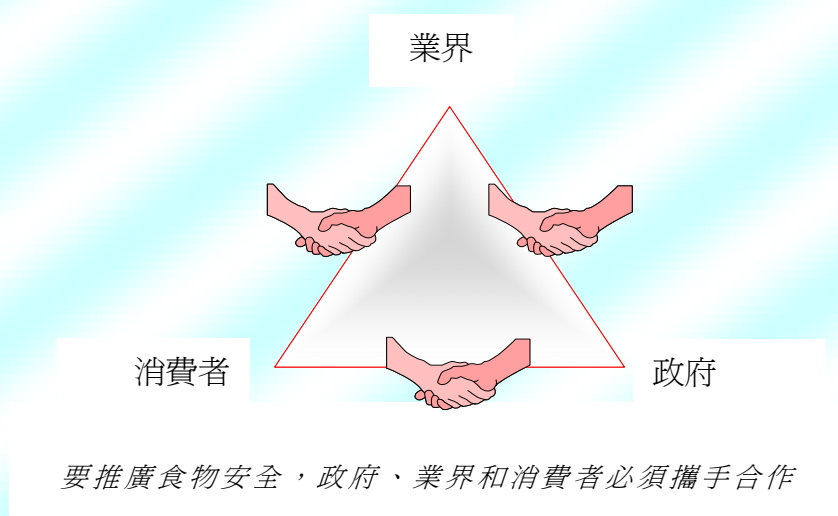
第八章 協助持分者各盡本分

- 協助消費者與業界各盡本分
- 傳達所需知識
- 增加對食物的認識

協助消費者與業界各盡本分

要推廣食物安全，政府、消費者和業界的努力缺一不可。當中政府必須保障消費者，免受與食物有關的欺詐及違法行為影響；業界則須做好本分，竭力減少任何與食物有關的風險，確保所售食物安全；而消費者亦應熟悉食物危害，自我保護，以避免受到與食物有關的風險所影響。

然而，由於過往主要強調政府在監察和執法方面的角色，共同承擔責任的概念可能尚未被廣為接納。因此，讓消費者與業界明白三方共同合作的概念，至為重要。有見及此，中心認為必須協助消費者與業界做好本分，幫助消費者作出知情的選擇，令業界倍加負責。



“食物安全是政府、業界和消費者三方的共同責任。”

-食物安全專家委員會主席關海山教授

傳達所需知識

中心相信，透過清晰易明的食物安全資訊，消費者更能作出知情的選擇，業界也更有能力供應安全的食物。中心透過多種途徑向消費者和業界提供所需的食品安全資訊，並經常改進有關內容和發放模式以加強效益，例如：

- 二零零七年三月試辦互動式的風險認知工作坊，為市民提供有關如何評估風險的資料

中心的食物科學主任舉行互動式風險認知工作坊，讓消費者更了解與食物有關的風險，作出知情的選擇



- 於二零零七年六月至九月期間為市民、業界和教師舉辦一系列食物衛生研討會

巡迴展覽能使更多市民獲得食物安全資訊



- 為目標組別舉辦食物安全重點控制研討會，並就實施方法給予意見。
2007-08 年度的目標組別為幼兒中心的膳食服務供應商



食物科學主任於二零零六年向老人院舍的食物處理人員講解食物安全重點控制系統

- 因應近期的食物安全關注點(例如天然毒素、致敏成份等)印製一系列新的宣傳資料和烹飪指引



- 年內定期發放主動進行的食物安全調查研究結果，如在 2007-2008 年度將發表關於中學生從食物中攝入氯丙醇的情況、各種魚類的水銀含量；及於發表前告知業界研究結果

- 派發簡便易明的刊物，例如食物安全通訊（公眾篇）、食物安全廣播站（食物業界篇）、“基因改造食物多面睇”簡訊



中心位於旺角的傳達資源小組為市民提供各種簡便易明的食物安全資訊

中心將於二零零七年舉辦大型運動推廣三方合作的概念，活動包括於二零零七年八月舉行的食物安全日。



各階層的市民參與一年一度的食物安全日，寓學習於娛樂

增加對食物的認識

協助消費者對所購買的食物有更多認識，從而作出知情的選擇以保障自己，食物標籤是一個重要的方法。食物標籤的規定同時也可使食物業界必須向買家負責。中心每年檢驗超過 5 萬個在零售點出售的預先包裝食物，確保它們符合標籤法例的規定。



衛生督察檢查出售食品的有效日期和標籤

中心明白市民希望得到更多與食物有關的資料，亦認為有需要向消費者提供更廣泛的資料。因此，當局增加了法例下須備有食物標籤的物質的數目，當局亦不斷努力希望最終能訂立更全面的標籤制度：

- 規定詳細標示食物添加劑和致敏物質的法例於二零零七年七月生效
- 草擬法例為預先包裝食物引入營養資料標籤制度，向消費者提供有用的營養資料，以及規管與營養素相關的聲稱
- 就公眾關注的食物擬備標籤指引，例如二零零六年七月發布有關標示基因改造食物的指引；現正為會導致排油腹瀉魚類的標籤擬備指引

預先包裝食物標籤知多點

Know More About the Label of Prepackaged Food



食物名稱
Name of the food

- 須加上可閱標記，不得對食物性質有虛假、誤導或詐騙成分。
- It shall be legibly marked and shall not be false, misleading or deceptive to the nature of the food.

配料表
List of ingredients

- 配料須按用於食物包裝時所佔的重量或體積，由大至小依次排列。
- 如含有法例中列明的食物致敏物，必須標示。
- 如使用添加劑，須標示其作用類別和名稱或國際識別編號（不論是否以“E”或“e”為詞頭）。
- Ingredients should be listed in descending order of weight or volume determined as the time of their use when the food was packaged.
- Allergenic substances stated in the law should be labelled if they are present in the food.
- Functional class of an additive and its specific name or international identification number (with or without the prefix “E” or “e”) should be specified if it is used.

製造商或包裝商的名稱及地址
Name and address of manufacturer or packer

保質期的說明
Indication of durability

- “此日期前食用”或“此日期前最佳”
- “Use by” or “best before” dates.

數量、重量或體積
Count, weight or volume

特別貯存方式或使用指示的陳述
Statement of special conditions for storage or instructions for use

預先包裝食物標籤的新規定於2007年7月10日起生效，詳情請瀏覽食物安全中心網頁。

The new labelling requirements for prepackaged food are effective from 10 July 2007. Please visit the website of the Centre for Food Safety for details.

www.cfs.gov.hk

法例規定的食物標籤可協助消費者作出知情的選擇
和促使食物業界必須向消費者負責

預先包裝食物的標籤規定									
食物標籤上須包括什麼？ ☑ 食物名稱或稱號 ☑ 配料表 ☑ “此日期前最佳”或“此日期前食用”日期的說明 ☑ 特別貯存方式或使用指示的陳述 ☑ 製造商或包裝商的姓名或名稱及地址 ☑ 食物的數量、重量或體積									
<table border="1"> <tr> <td>致敏原</td><td>如食物含致敏原，例如：含有麩質的穀類；甲殼類動物；蛋類；魚類；花生、大豆；奶類和木本堅果，必須說明這些物質的名稱。</td></tr> <tr> <td>添加劑</td><td>如食物含任何食物添加劑，必須描述和指明作用。</td></tr> <tr> <td>基因改造成分</td><td>告知消費者食物含基因改造成分，並說明與原來食物品種有顯著分別的成分，包括動物基因來源、是否含有致敏原、營養價值和是否含有毒性物質。</td></tr> <tr> <td>食物營養資料標籤</td><td>引入預先包裝食物營養資料標籤制度，有助消費者選擇有益健康的食物；鼓勵食物製造商根據正確的營養原則配製食品，有利公眾健康，以及規管有誤導成份或失實的營養資料標籤和聲稱。</td></tr> </table>	致敏原	如食物含致敏原，例如：含有麩質的穀類；甲殼類動物；蛋類；魚類；花生、大豆；奶類和木本堅果，必須說明這些物質的名稱。	添加劑	如食物含任何食物添加劑，必須描述和指明作用。	基因改造成分	告知消費者食物含基因改造成分，並說明與原來食物品種有顯著分別的成分，包括動物基因來源、是否含有致敏原、營養價值和是否含有毒性物質。	食物營養資料標籤	引入預先包裝食物營養資料標籤制度，有助消費者選擇有益健康的食物；鼓勵食物製造商根據正確的營養原則配製食品，有利公眾健康，以及規管有誤導成份或失實的營養資料標籤和聲稱。	食物及藥物（成分組合及標籤）規例的法定要求 法例規定於二零零七年七月實施 勸諭性的指引 將向立法會提交法例修訂
致敏原	如食物含致敏原，例如：含有麩質的穀類；甲殼類動物；蛋類；魚類；花生、大豆；奶類和木本堅果，必須說明這些物質的名稱。								
添加劑	如食物含任何食物添加劑，必須描述和指明作用。								
基因改造成分	告知消費者食物含基因改造成分，並說明與原來食物品種有顯著分別的成分，包括動物基因來源、是否含有致敏原、營養價值和是否含有毒性物質。								
食物營養資料標籤	引入預先包裝食物營養資料標籤制度，有助消費者選擇有益健康的食物；鼓勵食物製造商根據正確的營養原則配製食品，有利公眾健康，以及規管有誤導成份或失實的營養資料標籤和聲稱。								

為使消費者對食物標籤和營養素有更深入的認識，中心已展開下列工作：

● 舉辦工作坊和設計教材



中心的食物生物科技學主任準備有關基因改造食物的基本資料及標籤的教材



- 於二零零七年五月出版《食物添加劑消費者指南》



消費者指南提供快捷的參考資料，
讓消費者更了解食物添加劑的標籤

- 於二零零七年六月提升網上“食物營養計算器”的功能，讓市民大致計算營養素攝入量

食物安全中心 - Microsoft Internet Explorer

營養資料查詢

計算食物的平均營養含量

刪除已選項目 | 加新項目 | 按食物類別搜尋 | 按食物名稱搜尋 | 重新計算 | 取消

搜索標題:

[列印](#) | [使用指南](#)

食物名稱	刪除此項?	膳食份量 (克/公升)	熱量 (千卡/千焦耳)	蛋白質 (克)	碳水化合物 (克)	脂肪 (克)	飽和脂肪 (克)	膽固醇 (毫克)	膳食纖維 (克)	糖 (克)	食物名稱
早餐											
早餐總量	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	早餐總量
上午小點											
上午小點總量	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	上午小點總量
午餐											
午餐總量	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	午餐總量
下午小點											
下午小點總量	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	下午小點總量
晚餐											
晚餐總量	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	晚餐總量



中心的食物科學主任聯同社會醫學
顧問於記者會示範如何使用
網上的“食物營養計算機”

第九章 與內地及海外伙伴建立聯繫網絡

- ✿ 全球化世界下的食物安全當局
- ✿ 與國家和國際伙伴建立更緊密的關係
- ✿ 在全球層面協作
- ✿ 建立國際交流平台

全球化世界下的食物安全當局

正如我們生活的其他方面，食物安全問題也面對全球化的衝擊。世界各地的食品監管機構、食物業界和市民大眾同樣面對着食物安全環境中前所未有的轉變。許多食物安全問題必須通過各有關當局的跨境合作才能解決。此外，食物依然是主要的國際貿易議題。世界貿易組織(世貿)的成員與其他成員在食品貿易方面須受世貿某些協定所規限。

中心知道，任何食物安全規管當局要有效鑑別和回應可能影響本地公眾衛生的食物危害和事故，全球聯繫至為重要。中心一直與國際機構緊密合作，如食品法典委員會、世界衛生組織(世衛)、世界動物衛生組織，以及海外和國內的多個國家機構。這些聯繫對中心可即時取得世界各地最新的資訊和科技的能力，以及互相合作和協調的機會，是不可缺少的。

與國家和國際伙伴建立更緊密的關係

由於香港的食物大多進口，因此大部分在本港發生的食物事故都涉及境外的食物，而海外的食物事故也可能影響本港的公眾健康。為確保盡早得知最新的消息和快速回應，中心一直制定各種機制，以加強本港與內地和海外食品監管當局合作：

- 設立通報安排，例如與內地的食品安全當局、美國食品及藥物管理局的警報系統、歐洲聯盟的快速通報系統



衛生福利及食物局常任秘書長(食物及環境衛生)尤曾家麗女士率領香港特別行政區代表團與廣東省食品藥品監督管理局於二零零六年簽訂合作協議

- 與主要食物供應國的領事團舉行簡介會和會議
- 把與內地當局的會議和交流會制度化，如與內地地方食品安全當局舉行周年會議



香港特別行政區與廣東、澳門、深圳、珠海五地負責食物安全的官員舉行周年會議

在全球層面協作

食品法典委員會由聯合國糧食及農業組織和世衛共同創立，是國際食物安全方面最重要的食品標準制定機構，其目的是保障消費者的健康和確保食品公平貿易。世貿在排解食品貿易糾紛時，會參照食品法典委員會所訂定的食品安全標準，確保食品安全標準沒有被濫用作貿易壁壘。中心十分重視與這些主要國際食品安全當局的聯繫，並一直積極參與全球的協作計劃：

- 透過世衛所建立的國際食品安全當局網絡，促進全球各地食物安全資訊的交流
- 向世衛的全球環境監測系統—食品污染監測和評估計劃網絡，提供亞洲區獨有的研究資料，例如本地食物含丙烯酰胺的情況



食物安全中心的食物研究化驗所的
化驗師一直與世衛合作研究
食物中的化學污染物

- 積極參與食品法典委員會和屬下的委員會的會議，以及國際培訓計劃

建立國際交流平台

爲了確立在國際食物安全方面積極的伙伴地位，中心一直積極安排世界各地的專家來港會面和增進聯繫：

- 邀請內地、澳洲及新加坡的專家出任食物安全專家委員會的成員
- 邀請海外專家來港舉辦培訓課程和研討會，例如獸醫公共衛生周年工作坊，讓本地和海外的食品規管當局代表交流意見



新南威爾士州食品衛生監督管理局的專業人員獲邀與食物安全中心的人員分享傳達食物安全問題的經驗和專業知識



獸醫公共衛生的國際專家於中心的周年工作坊演講

- 邀請世界傑出的專家和食品規管當局代表出席二零零七年年初在香港舉行的食物安全國際研討會，促進國際交流



國際食物安全專家於二零零七年一月在香港舉行的食物安全國際研討會上，從國際觀點向本港出席者解說食物安全問題。討論環節由食物安全專家委員會主席關海山教授主持



食物環境衛生署署長陳育德先生感謝食品法典委員會主席 Claude Mosha 博士支持研討會



食物安全專員麥倩屏醫生於研討會演講

第十章 實現理想

- ❁ 人手和架構
- ❁ 新的食物安全條例
- ❁ 食物業協進辦事處
- ❁ 邊境管制站
- ❁ 食物安全檢測所
- ❁ 警報系統
- ❁ 未來發展

中心自二零零六年五月成立以來，透過政府、食物業界和消費者三方通力合作，一直在食物鏈中各個重要環節，推行有效的機制，由養殖場審核以至與業界和消費者的溝通，藉以提高香港的食物安全標準。

源頭監控和法定規管架構

從源頭開始，中心加強了審核養殖場，並與各主要食品供應地區的有關當局（特別是內地當局）建立更緊密的伙伴關係。除了現有的進口法例外，香港已實施禽蛋進口商自願登記計劃和其他行政措施，包括登記養殖場、檢查衛生證明文件，以監控內地供港蔬菜、禽蛋和淡水魚。爲了採用嶄新的方法處理食物安全問題，當務之急是盡快改革法例，好能設立有效的食物追查制度和使食物業須向消費者負責。除了改革食物規管機制外，政府亦繼續檢討現行的食物標準，確保這些標準在急劇轉變的環境中仍能切合時宜。在首個全港市民食物消費量調查和總膳食研究完成後，中心以科學方法評估食物風險以制訂食物安全標準和處理食物事故的能力，將可大大提升。

食品監察和食物事故

食品監察計劃經修訂後，中心抽取食物樣本的目標已從以數量爲本變爲更積極和以客爲本。在建立食物追查制度後，經修訂的食品監察計劃將更加有效，因爲中心可迅速採取適當行動對付有問題的食物，以及在源頭處理。食物安全事故廣爲公眾關注，中心不斷改善回應策略，包括與業界和公眾溝通的

方法。中心已採納預防原則，當初步評估顯示食物或會危害健康時便發出公告。擬議的立法追查制度和下令回收食物的權力，將可讓中心有更多方法有效處理食物安全事故。

溝通和協作

全球的食物安全機構和專家都認同食物安全是政府、食物業界和消費者共同承擔的責任。中心透過經常交流和協作，與所有持分者建立有建設性和互惠的關係。中心十分注重和所有持分者，包括市民、業界和傳媒的溝通和合作，並採取相關措施，包括設立消費者聯繫小組和業界諮詢論壇，從而建立信任和信心。作為全球化世界下的食物安全機構，中心一直致力拓展國際網絡，以謀求合作機會及盡快得到其他國家和地區的最新資訊。

人手和架構

中心採取各種措施，以致力達成推廣食物安全的使命，人力資源亦須相應增加以配合工作。中心在成立初期有 400 多名人員。中心經常檢討人手和架構，以確保能配合就所定的目標、使命和承諾而進行的主要工作。中心亦需要完善的配套，以達到目標和體現其價值標準。此外，除了處理現有的工作外，中心還須面對日後發展上的挑戰，以及不斷轉變和出現的食物安全問題。

為此，中心增聘人員擔任多方面的工作，包括加強進口管制、食用動物疾病監察，以至增加對養殖場和加工場的視察次數。中心有由多個界別的專業人員組成的隊伍，包括公共衛生醫生和護士、獸醫、食物化驗師、食物科學主任和其他食物專家，例如營養師、食物生物科學主任、食物毒理學主任，以及衛生督察職系人員。他們不同的專業知識十分重要，而中心亦會參考其他食物安全當局的做法，確保能掌握所需的專家意見。我們計劃於二零零八年首季把中心的人數增至約540名。此外，為應付日益增加的食物安全工作，政府將認真檢討人手調配的可能性，並在有需要時為所有負責食物安全工作的部門爭取額外的人手和資源。

增聘人員只是為實現目標邁出的其中一步。中心會根據以下目標，以期進一步發展中心的架構和善用資源：

- 為中心制訂可預見和長遠的策略與目標；
- 推行改善效益和效率的措施，即“更精明地管理和執行工作”，務求利用最新科技以最少資源收到最大成效；及
- 經常檢討中心的架構，好能更有效運用現有資源。

為進一步實現目標，政府近月已展開多項重要的計劃。

制訂新的食物安全條例

為改善現行規管架構不足的地方，政府已着手制訂名為食物安全條例的新法例。該法例的目的是保障在本港供應的食物可安全食用、授權中心禁止不安全的食物在市場出售，並確保在監察、查找、評估和處理食物安全問題方面，備有奏效和有效率的制度，以保障公眾健康。制訂食物安全條例的其他目的，是加強追查食物的能力，以及由食物業人士承擔供應安全食物的責任。

我們亦打算在食物安全法例內訂立新規定，強制所有食物進口商和分銷商須向中心登記。最近發生的食物安全事故顯示，供應的食物通常經過不同層面的分銷商，除非中心事先知道食物分銷鏈上所牽涉的有關各方，否則一旦發生食物安全事故，要有效追查和阻止有問題的食物流入市面有一定困難。

與食物進口商和分銷商登記工作同時推行的，還有為所有高危食物實施食物進口證制度。現時進口的肉類、家禽和野味已設有進口證制度，當局很快亦會立法規管進口禽蛋。我們計劃把進口證制度的適用範圍，伸延至包括其他風險較高的食物，例如海鮮及其他水產、蔬果。我們希望藉着全面的登記和進口證制度，當發生食物事故時，例如發現食物含有違禁物質或過量的准許物質、食物標籤不正確、或當中心從國際新聞機構或食物安全當局方面得悉食物不安全時，可以迅速、有效率和主動回應，在食物流入市面前回收及禁止其進一步入口。

食物業協進辦事處

鑑於進口證制度和進口商登記計劃的成立，中心現正研究設立食物業協進辦事處，以協助業界明白和遵守擬議的新登記規定。中心也正探討可否在同一地點為業界提供其他服務，例如申請牌照。

改善邊境管制站

在規管、監測和監察進口食物方面，邊境管制站扮演“守門人”的角色。目前，從內地運送食物的車輛，可經文錦渡、落馬洲或沙頭角到達香港。活生食用動物和其他新鮮食物，例如蔬菜、活魚、肉、家禽和禽蛋，則只可使用文錦渡邊境管制站。文錦渡過境通道現稍缺乏車輛停候區，中心因此正積極計劃改善文錦渡的設施。

專責的食物安全檢測所

投資於化驗所設備、儀器、科技，以及最重要的化驗所人員，對提高生產力、工作效率和加強中心保障消費者的能力都十分重要。中心把抽取的食物樣本送到不同的化驗所化驗，包括中心轄下的文錦渡食物化驗室，對內地進口的新鮮農產品（主要是蔬菜和未經加工奶類）進行化學安全評估；政府化驗所對各種食物樣本進行化學測試；衛生署公共衛生檢測中心負責進行微生物測試，以至其他化驗所（見第五章的圖表）。

為使政府化驗所能夠測試更多食物樣本，政府於二零零七年在政府化驗所轄下成立新的食物安全檢測所；籌備工作於二零零七年三月展開，預計可於二零零七年年底啓用。新的檢測所將負責為食物樣本進行各種化學測試，以支援和處理因應食品監察計劃和食物投訴而抽取的樣本。我們預計新檢測所化驗日常監察和食物投訴樣本的能力和效率將會提升。有了更多資源，政府化驗所將可釐定化驗標準和提供更多測試服務，以擴大監察食物的範圍，以及因應當前的食物安全事宜和事故緊急測試食物樣本，協助處理食物安全問題。

加強警報系統

中心一向致力完善轄下的資訊發放系統，這在發生食物事故或危機時尤為重要。中心正計劃在現有電子資料傳送系統的基礎上，增設一個加強警報系統，以期快速傳送資料。中心會邀請食物業人士和其他有關人士登記為新系統的用戶，接收各種食物安全資訊，例如食物回收、食物風險評估報告和食品監察結果等。

未來發展

為應付日趨繁重的工作，中心已加強人手，並且確切檢討是否可以重新分配資源。在未來數年，中心必須不斷檢討人手和架構，才能適應轉變和推行新發展。所有新發展將會順暢地融入日常工作，而我們在日常工作所得的知識也會用於構思創新的服務。根據在首年所建立的基礎和在運作上所得經驗，中心將會不斷發展和改進，以達致社會的期望，為香港市民提供更好的服務。