

二零零九年六月九日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

食物安全中心的食物檢測工作

目的

本文件向委員簡介食物安全中心(中心)的食物檢測工作的近期發展，並重點介紹食物監察計劃和風險評估研究。

背景

2. 中心採用國際食物和衛生機關所倡導的食物安全風險分析機制，保障香港的食物安全。中心推行了不同的措施，保障食物安全，其中的食物檢測是找出潛在的食物風險和監察食物安全水平的必備方法。食物檢測工作透過中心的食物監察計劃和風險評估研究進行。

食物監察計劃

3. 食物監察計劃是中心確保本港市面上的食物可供安全食用的主要方法。中心在進口、批發和零售層面，抽取各種食物樣本進行微生物及化學測試，以確保出售的食物適宜供人食用及符合法例要求。微生物測試包括測度細菌及病毒，有關工作由衛生署公共衛生檢測中心支援；化學測試包括化驗食物添加劑、污染物及天然毒素，工作由政府化驗所支援。

4. 因應世界各地現時以項目為本的趨勢，中心自二零零七年開始推行三個層面的食品監察策略，包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查。中心參考風險分析決定樣本的類別、檢測次數及樣本數目，以及化驗分析的類別。進行分析時所考慮的因素包括食物風險、本地和海外的食物事故及公眾的關注等。中心每天監察國際上超過 30 個與食物安全事宜有關的網站。中心會參考海外和本地的最新風險分析及相關發展，不時檢討抽驗食物樣本的工作計劃。

5. 中心每年均會檢測約 65 000 個食物樣本。整體而言，本港的食物安全一直維持在高水平，食物檢測的合格率平均達 99%。

風險評估研究

6. 在以風險為本的食物安全管制模式中，風險評估可作為風險管理及風險傳達的科學依據。中心每年均會進行多項風險評估研究，就與公眾健康有重大關係的食物危害(例如化學危害和微生物危害)進行全面檢討和分析。為了在研究中加入消費者的觀點和吸引食物消費者的注意，中心會聯同消費者委員會(消委會)進行部分研究。

近期工作的概況

7. 中心通過二零零八年食物監察計劃，共檢測了超過 66 000 個食物樣本，合格率逾 99%。二零零八年的工作計有在六個食物安全報告公布的日常食品監察(有關微生物及化學分析)及 18 個特別項目：包括九個專項食品調查、五個時令食品調查及四個普及食品專題調查。有關調查的資料詳載於**附件 1**。為提高監察的透明度和盡早公布結果，中心發出逾 90 份新聞公報(當中有 70 份是關於三聚氰胺測試)，向市民公布食品監察結果。

8. 至於風險評估研究，中心在二零零九年至今已發表了六項研究的結果，包括《六成鹹味小食含鈉偏高》(與消委會合作進行)、《香港常見非預先包裝飲品的營養素含量》、《動物源性食物的多溴聯苯醚含量》、《即食杯麵容器的食物安全問題》、《食物中鋁的含量》及《輻照食物的安全性》。

9. 中心計劃在二零零九年下半年發表《本港發酵食品的氨基甲酸乙酯含量》及《本港食物的反式脂肪含量》的研究結果。風險評估報告(包括每項研究的結果和建議)會上載中心網站。此外，為了以簡便易明的方式發放最新資料，中心會通過不同途徑和形式向有關各方公布研究結果，包括發出新聞公報、教育小冊子及業界指引。

發展情況與改善措施

10. 中心定期評估食物檢測工作的效能，並已就食物監察計劃和風險評估研究推行多項改善措施。

傳達檢測結果

11. 中心十分重視與持分者的溝通，致力及時兼有效地公布食物檢測結果。中心不僅力求將對公眾健康有即時影響的食物監察結果後盡快公布，也從二零零九年起把載有日常監察結果的食物安全報告的發表時間由每兩個月一期縮短至每月一期。專項食品調查的結果則通常在食物安全報告兩期的發表時間之間公布。時令食品調查計劃的結果則

安排盡早於相關節日 / 季節之前公布，為消費者提供實用的資訊，方便選擇食物。中心也定期公布風險評估研究的結果。

12. 溝通的方式同樣重要。中心通過多個途徑，包括新聞公報、記者招待會、傳媒簡報會和中心網站，迅速和適時地與各持分者溝通。在三聚氰胺事件的嚴峻階段，中心每日發出載有監察結果和檢測的產品(附照片)詳情的新聞公報，並上載至中心網站。中心又設立專題網站，並設有容易使用的檢測結果搜尋器，讓市民得悉最新的情況。值得一提的是，中心網站剛於二零零九年二月獲得香港資訊及通訊科技獎(最佳公共服務應用)的其中一個獎項。

在檢測項目上作出的調整

13. 中心會按最新的食物安全評估，定期檢討食物監察計劃下抽驗食物樣本的工作計劃。近期作出的調整包括把三聚氰胺的測試納入日常食品監察機制，以及檢測一些新的准許防腐劑和抗氧化劑。為確保受本港市民歡迎的食品可供安全食用，中心在二零零八年就一些普及食品(包括各式早點)進行專題調查。中心在二零零九年開展新的調查，包括對車仔麵和本地甜品進行測試。此外，中心會制定每年的風險評估研究計劃，並把計劃提交食物安全專家委員會。二零零九至一零年度的風險評估研究最新計劃載於**附件 2**。

特別監察計劃

14. 除了定期進行的監察工作外，中心亦獲得了在時間緊迫的情況下進行特別監察計劃的寶貴經驗和能力。在籌備二零零八奧運會及殘疾人奧運會馬術項目期間，中心單是從有關的食物供應商及膳食商便抽取了超過 700 個食物樣本進行測試，結果全部合格。在各持分者的共同努力下，該活動沒有發生任何食物事故。自二零零八年九月中發生三聚氰胺事件開始，中心已針對三聚氰胺進行廣泛測試。中心實施一項特別的監察計劃，並分三階段進行，共檢測超過 5 500 個食物樣本，不合格率少於 1%。

長遠的能力提升計劃

15. 中心一直研究如何提升運作效率，特別是如何透過善用資訊科技進行改善。二零零九年五月，中心委聘了一家承辦商，負責研發一套支援食物監察計劃的全新資訊科技系統。該系統可望於二零一零年年初完成，並將有利進行下述工作：

(a) 籌備階段：完善以風險為本的監察模式，以及制定抽樣方案；

(b) 抽樣和測試階段：自動為員工編配工作、便利蒐集和運送樣本、改善與政府化驗所及公共衛生檢測中心的信息交流；以及

(c) 數據運用階段：提升分析數據及檢測結果的能力。

16. 評估食物的風險時，不應只留意存在於食物的危害的性質和水平，還須考慮有關食物的消費量。因此，當局必須取得最新而且具代表性的本地食物消費量數據，以便更準確地評估食物對市民帶來的風險。中心正進行全港市民食物消費量調查，以蒐集市民的食物消費模式資料。調查所得的數據能夠大大提升風險評估研究結果的適切性。食物消費量調查工作已進入最後階段，中心希望能夠在二零零九至一零年度進行的風險評估研究中充分利用調查所得的數據。

徵詢意見

17. 當局會繼續檢討和加強食物監察計劃及風險評估研究的成效。請委員備悉中心的食物檢測工作的最新發展，並就有關事宜提出意見。

食物及衛生局

食物環境衛生署

食物安全中心

二零零九年六月

二零零八年食物監察計劃的調查項目

(A) 日常食品監察

中心採用以風險為本的方法，抽取多種類別食物的樣本，作化學及微生物分析。化學測試包括化驗污染物、食物添加劑及天然毒素，而微生物測試則包括測度細菌及病毒。

(B) 專項食品調查

- (i) 飯盒含微生物的情況
- (ii) 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- (iii) 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
- (iv) 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
- (v) 雪糕含微生物的情況
- (vi) 肉類中的二氧化硫
- (vii) 腐乳中含蠟樣芽孢桿菌的情況
- (viii) 白飯魚內的甲醛
- (ix) 醃製水果及蔬菜中的防腐劑

(C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 糰子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 自助餐食物及盆菜

(D) 普及食品專題調查

- (i) 中式早點
- (ii) 街頭小食
- (iii) 西式及快餐式早點
- (iv) 兒童零食

二零零九至一零年度風險評估研究計劃

(A) 納米技術與食物安全

食物製造業使用納米技術的情況越來越普遍，但這種技術對人體健康構成的影響仍未完全了解。此外，現時亦未有關於食物使用納米技術的國際指引。中心將進行文獻研究，以確定潛在風險，並評估這個發展情況對食物安全可能造成的影響。

(B) 本地預先包裝不含酒精飲品的糖含量(與消費者委員會合作進行的研究)

本港市民對膳食和健康日益關注。市面上越來越多附有與糖有關的聲稱如“低糖 / 不含糖”，特別是飲品。中心將就市面預先包裝不含酒精飲品的糖、能量和其他須標示營養素的含量進行研究，並評估有關糖含量的聲稱是否符合規定。

(C) 本港市面的蔬菜中的硝酸鹽和亞硝酸鹽

為回應媒體報道莧菜中的硝酸鹽和亞硝酸鹽導致正鐵血紅蛋白血症(藍嬰綜合症)和世界各國關注蔬菜含有硝酸鹽和亞硝酸鹽所造成的風險，中心將進行風險評估研究，以確定本港市面的蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽含量，以及探討在貯存、處理及烹煮蔬菜時可減低硝酸鹽和亞硝酸鹽含量的方法。

(D) 中式冷盤食物的微生物含量情況(與消費者委員會合作進行的研究)

部分中式冷盤食物經烹煮後會在室溫存放一段時間，但食用前不再翻熱，因此很可能引致較高的微生物風險。為向有關方面傳達正確信息及 / 或制定指引，中心將就各類常見的中式冷盤食物進行研究，以確定本港市面的中式冷盤食物的微生物含量情況，以及現時配製中式冷盤食物的方法所涉及的微生物風險。

(E) 食物的碘含量

碘是一種營養素，國際已確定碘質缺乏症為重要的公眾健康問題。由於缺乏有關香港含碘的本地食物和這些食物的消費狀況的資料，中心將進行研究，以確定本港含碘主要食物(如魚類、甲殼類、海藻類、

蛋類、奶類等)的碘含量。有關結果將有助闡明香港人從食物中攝入碘的情況，以及評估攝入碘過少或過多的風險。

(F) 食物中的戊型肝炎病毒

根據衛生防護中心的監察數據，本港錄得的戊型肝炎個案有上升的趨勢。雖然目前仍未確定引致感染的來源，但有病人曾食用未經烹煮或半熟的食物，如貝介類水產或豬內臟。為提供有關本港食物戊型肝炎病毒來源的數據，中心將就本港屠宰豬隻傳播戊型肝炎病毒的普遍程度，以及從食物和人類受感染個案中找到的戊型肝炎病毒的基因關係進行研究。