

立法會

Legislative Council

立法會CB(2)1197/10-11(06)號文件

檔 號：CB2/PL/FE

食物安全及環境衛生事務委員會

立法會秘書處為2011年3月8日會議 擬備的背景資料簡介

食物監察計劃

目的

本文件旨在綜述食物安全及環境衛生事務委員會(下稱"事務委員會")過往就食物安全中心(下稱"中心")推行的食物監察計劃(下稱"計劃")及2009年計劃的監察結果進行的討論。

背景

食物監察計劃

2. 該計劃是中心為保障食物安全的一個主要環節，而且是為了控制及預防食物危害而設。計劃目的在測試食物是否符合法例要求及可供安全食用，以減低市民進食不安全食物的風險。

3. 中心之下設立了食物安全專家委員會，由學者、專業人士、食物專家、食物業人士、消費者組織成員及其他專家組成，負責就制訂食物安全措施；參考國際常規、趨勢和發展，以檢討食物安全標準；以及就風險傳達策略向食物環境衛生署署長提供意見。中心每年的計劃是以風險分析為基礎，並經由食物安全專家委員會審議，廣納各專家及利益相關者的意見後而訂定。

4. 中心人員會分別在入口、批發和零售層面抽取不同的食物樣本作微生物及化學測試，以評估食物的風險。因應世界各地現時較多進行專項食品調查的國際趨勢，中心自2007年開始採取三個層面的食品監察策略，包括以下3個主要方面：

- (i) 日常食品監察(包括主要食品種類，例如：蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類)；
- (ii) 專項食品調查(考慮到過往的食物監察數據及違規情況、世界各地發生的食物事故及各種食物的風險等因素後，進行專項的食品調查)；及
- (iii) 時令食品調查(監察及評估適逢節日及時令季節時特別受廣泛市民歡迎的食品的安全情況)。

除上述食品調查外，中心亦會就港人喜愛的本地食品，以評估市民經常食用的食品(包括各類早餐食物、街頭小食及兒童小食)的安全情況。

5. 對於有問題的食品，中心會採取有效的風險管理行動，包括發警告信、追查來源及分銷情況、要求停售、回收及銷毀有問題食品，以及進行檢控等。

2009年計劃的整體結果

6. 中心於2009年計劃共抽取約65 000個樣本作測試，即每千人約9個樣本。截至2009年11月為止，中心共抽取約57 000個樣本作測試，約佔全年目標88%。這些樣本中共有201個不合格，整體合格率達99.6%。不合格樣本有以下主要問題：

- (i) 肉類含二氧化硫；
- (ii) 雪糕及冰凍甜點的衛生情況指標(總含菌量及大腸菌羣含量)高出法定標準；
- (iii) 進口冰凍甜點樣本的衛生情況指標高出法定標準；及
- (iv) 海產食品含有金屬雜質。

事務委員會的商議工作

7. 在2010年1月12日的會議上，政府當局向事務委員會匯報中心在計劃方面的工作及其於2009年所得的主要監察結果。部份委員關注到，在以風險為本的方針下，中心決定把哪些食品納入食物監察計劃時，會考慮甚麼因素，以及會否把刺身及壽司納入2010年的計劃內。政府當局解釋，當局在擬訂計劃時

會考慮各項因素，包括食品的風險、市民的食用量、過往的監察數據，以及本地／海外發生的食物事故。如有需要，中心會因應最新的海外及本地風險分析，調整食物監測的範圍及力度。政府當局表示，中心現正制訂2010年的計劃，有關工作已進入最後階段。待食物安全專家委員會審議完畢，並考慮各專家和持份者的意見後，便會敲定計劃。

8. 一名委員詢問，在該計劃下，當局會否從售賣活魚或介貝類水產動物的食物業處所和街市檔位抽取魚缸水樣本作大腸桿菌測試，以及抽取海魚樣本作雪卡毒素測試。政府當局表示，當局會根據該計劃抽取海魚樣本作雪卡毒素測試，但鑒於魚缸水並非食物，監控魚缸水大腸桿菌測試的工作由食物環境衛生署另一分科負責。政府當局進而表示，在2009年，當局共抽取了200個珊瑚魚樣本作雪卡毒素測試，測試結果全部令人滿意。

9. 一位委員察悉業界及中心對冰凍甜點(例如雪糕)採用不同的測試方法，詢問當局可否考慮把測試方法統一，以確保對業界公平。政府當局表示，若當局提出檢控，會採用分割樣本測試方法，以確保測試結果可供比較。在這方法下，取得的樣本會分別送交政府化驗所、售賣有關食物的賣方及中心。因此，有關賣方可自行進行測試，把其測試結果與政府化驗所的結果互相核對。

10. 政府當局在回應一位委員有關與發展中國家(例如中國及印度)測試食物樣本數目比較的情況時表示，許多發展中國家並無公布該等數字。然而，據政府當局瞭解，發展中國家每千人口的食物樣本測試數目並不高於先進國家的測試數目。政府當局進而表示，中心每年平均抽取共約65 000個樣本作測試，即每千人9.3個樣本。香港每千人口的測試樣本數目高於其他海外國家的測試數目(加拿大(1.15)、德國(0.06)、韓國(2.3)及英國(1.9))。

11. 一位委員認為監察結果應適時向市民公布。就此，政府當局表示，監察結果會定期以食物安全報告的形式向市民和業界公布。由2009年開始，食物安全報告每月發出一次，取代過往每兩個月發出一次的模式。中心亦會向市民提供建議，以盡量減低有問題食物所構成的健康風險。

12. 一位委員認為當局應修訂《公眾衛生及市政條例》(第132章)，准許中心下令把含有危險藥物(例如可卡因)的食物(包括飲品)下架。政府當局解釋，《危險藥物條例》(第134章)禁止管有及經營危險藥物(包括可卡因)，除非在法例許可的嚴格限制

情形下則屬例外。此條例由保安局及其轄下的禁毒處負責執行。

13. 因應2009年計劃的監察結果，事務委員會主席促請政府當局增加測試冰鮮雞樣本的次數和數目，以及加強管制在肉類中使用二氧化硫的情況。政府當局承諾會在當局制訂2010年的食物監察計劃時，把主席的意見向食物安全專家委員會轉達以供考慮。

立法會會議上提出的問題

14. 林大輝議員於2009年2月18日的立法會會議上提出一項與計劃有關的口頭質詢。李華明議員及鄭家富議員亦分別於2010年12月8日及2011年1月26日的立法會會議上提出有關在食品使用納米技術及"一滴香"的問題。政府當局就林大輝議員、李華明議員及鄭家富議員所提質詢作出的答覆分別載於**附錄1、2及3**。

相關文件

15. 委員可於立法會網站(網址：<http://www.legco.gov.hk>)瀏覽事務委員會2010年1月12日會議的紀要及相關文件。

立法會秘書處
議會事務部2
2011年3月2日

附件二

沒有涉及碰撞而乘客在車廂的樓梯受傷的數字

	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年
兒童 (12歲以下)	11	9	8	12	10
成人 (12至64歲)	86	90	95	114	100
長者 (65歲或以上)	34	34	37	35	23
受傷人數	132 [#]	133	140	161	135 [*]

註：

[#] 數字包括死亡人數一名，以及一名年齡不詳的傷者。^{*} 數字包括兩名年齡不詳的傷者。

食物安全中心推行的食物監察計劃

14. 林大輝議員：主席，為確保食物安全，食物安全中心(“中心”)推行食物監察計劃，定期在入口、批發和零售3個層面抽取食物樣本進行微生物和化學測試。此外，本人得悉，政府正逐步將有關的測試工作外判予私營化驗所。就此，政府可否告知本會：

- (一) 中心自成立以來，有否檢討抽取食物樣本的準則；若有，詳情為何；若否，原因為何；
- (二) 會否增加抽取食物樣本的次數及擴大其範圍；若會，詳情為何；若否，原因為何；
- (三) 政府轄下各個化驗室進行的微生物和化學測試的平均單位時間及成本，以及該等數字與私營化驗所進行同類測試的相關數字如何比較；及
- (四) 去年分別由政府轄下化驗室及私營化驗所進行的微生物和化學測試的數目及百分比為何，以及會否考慮增加外判測試的比例，以減輕政府轄下的化驗室的工作量？

食物及衛生局局長：主席，

- (一) 食物監察計劃是中心確保市面上的食物可供安全食用的主要方法，並可作為警報系統。中心在食物鏈的各個環節，包括進口、批發以至零售(包括食肆、食物製造廠、新鮮糧食店、連鎖及小型超級市場、街市等)層面，抽取各種食物樣本進行微生物含量測試和化學測試，以確保出售食物適合供人食用及符合相關法例。食品作微生物測試包括測度細菌及病毒，而化學測試則包括化驗天然毒素、食物添加劑及污染物。2008年，當局透過食物監察計劃，共檢測了超過66 000個食品樣本，合格率超過99%。

中心已由2007年起，推行3個層面的食品監察策略，包括恆常食物監察、專項食品調查及時令食品調查。中心根據食物風險、過往本地或海外食物事故、食物中毒個案及食物業處所曾被定罪的紀錄等因素，決定抽取食物樣本的類別、測試次數、樣本數目和作化驗分析的類別。中心亦會參考海外和本地的最新風險分析，不時檢討抽驗食物樣本的策略。

除就各樣主要食品種類進行恆常食物監察外(例如蔬果、肉類、水產、奶類及穀類)，於2008年當局進行的專項調查包括飯盒及雪糕含微生物的情況、蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅、肉類中的二氧化硫等。當局亦對時令食品進行監察，評估適逢節日及時令季節時特別受市民歡迎的食品的安全情況，包括賀年食品、粽子、月餅、大閘蟹等。此外，當局在2008年亦進行了多項普及食品專題調查，包括各式早點、街頭小食、兒童零食等。

- (二) 整體而言，本港的食物安全一直維持在高水平，食物測試的合格率平均達99%。中心每年均會檢測約65 000個食物樣本。與海外地區比較，如果以每千人口計算，香港屬於檢測樣本數目較多的地區，與世界其他地區大致看齊。現行抽取的樣本數目已收監察及預警之效。如第(一)部分所述，中心會按最新的食物安全評估，不時檢討抽驗食物樣本的策略。近期在策略上的調整包括考慮把三聚氰胺的測試納入恆常食物監察機制、鑒於近期較多在新鮮牛肉中發現加入二氧化硫而增加這方面的樣本數目，以及就其他普及食品進行專題調查(如車仔麵、本地甜品)。

(三) 食物檢測所需的時間及成本會因應測試的食品種類和項目及樣本數目有所不同。視乎測試的食物種類和測試物質(例如重金屬、農藥殘留或細菌類等)，粗略而言，按經驗所得，實際檢測需時由1至10個工作天不等，而最複雜的測試則可能需時約30天。同時，檢測成本亦會因檢測項目不同而異。以政府化驗所於2008年外判的食物化學檢測項目(包括二氧化硫、防腐劑及有機氯農藥殘留)為例，政府化驗所的成本與私營化驗所的價格大致相若，每個樣本的檢測費用平均約600元。至於細菌測試，衛生署進行化驗的成本約數百至千多元，而病毒測試的成本則約3,000元。政府並沒有就微生物測試(包括細菌及病毒)的成本與私人市場比較的資料。

(四) 政府化驗所由2008-2009年度開始，把部分常規的食物化學檢測外判予私營化驗所，2008-2009年度約為22 000個檢測項目，外判數字佔該年度的常規食物檢測項目約15%。我們預備來年陸續增加外判項目。所騰出的人手會調配至其他新檢測項目的研發工作、支援加強食物安全的相關法例的新增檢測工作、處理與檢控有關的檢測工作及協助合約管理等。政府目前並沒有計劃外判微生物測試。

管道及瓶裝石油氣

15. 余若薇議員：主席，在2007年，使用管道及瓶裝石油氣的用戶共有約69萬個，佔全港氣體燃料市場用戶總數約29%。然而，本人近日接獲投訴指管道石油氣的市場缺乏競爭、管道石油氣的零售價格的透明度甚低，以及該情況對消費者不公平。就此，政府可否告知本會：

- (一) 現時管道石油氣的用戶數目及供應商數目；及
- (二) 鑒於現時只有一家石油氣供應商制訂了公開和定期的價格檢討和公布機制，過去3年，政府採取了甚麼措施鼓勵其他的管道石油氣供應商提高石油氣定價的透明度？

環境局局長：主席，

- (一) 截至2008年年底，本港共有4間氣體供應公司經由管道為約214 000個用戶供應石油氣。

在食物中使用納米技術

19. 李華明議員：主席，政府的食物安全中心(“中心”)在本年9月發表的《風險簡訊》中指出，“現時納米技術在食品加工領域的應用主要集中於發展納米結構食物配料和食物添加劑。這類納米食物聲稱味道、口感和濃度較佳，生物可用性較高，而且食物基質內‘互不相容’的配料可混合在一起。納米結構食品的例子有塗醬、雪糕、乳酪等”。此外，“納米技術間接用於食物領域的例子還有研製納米農用化學製品及獸藥”。該中心亦指出，“納米技術應用於食物領域引起的安全問題，備受關注”。然而，該中心只是向業界建議“應確保出售的產品可供安全食用”和“不要出售未經安全評估的納米材料”。就此，政府可否告知本會：

- (一) 既然納米技術在食品上的應用所引起的安全問題備受關注，中心會否就這個專題進行研究及作安全測試；
- (二) 中心會如何協助食物製造商，令他們“不要出售未經安全評估的納米材料”，詳情為何；若不會提供協助，原因為何；及
- (三) 政府會如何規管納米食品的銷售？

食物及衛生局局長：主席，中心於本年9月發表了一份分析報告，探討納米技術應用在食物業的基本原理、範疇和對健康的潛在影響，重點集中於加入納米材料的食物和食物接觸物料，並概述多個主要國家對有關課題的風險評估取態。

納米技術目前並沒有國際公認的定義，但通常是指在原子級和分子級上控制材料大小和形狀的過程中應用的技術。世界衛生組織表示，正如在食物和食品加工中使用的所有新材料，納米材料在用於食物之前，必須先評估其潛在健康和環境風險。不過，國際上由於現有數據和資源不足，目前未能全面瞭解納米材料的潛在危害，所以難以針對食物中納米材料發出詳細而準確的風險評估指引。

根據現有的研究資料，目前不能一概確定納米食用材料具有卓越效用，亦難以斷定納米技術會否影響食物及食物接觸物料的安全性。業界有責任向食物製造者索取有關食物安全及實際效用的資料及保證，消費者也應小心選擇，不要隨便相信一些可能誇大的推銷手法。

就李議員3部分的質詢，我答覆如下：

(一) 由於納米材料跟原有物料的特性差異很大，國際間仍未有有效的檢測方法能準確檢定及量化食物中的納米材料，亦未有就納米食物的安全測試訂定指引或標準。目前仍有待釐定測量方法及數據標準，以準確評估納米技術衍生的食物或食物接觸物料的安全性。而多個國家的規管機構及世界衛生組織均指出，有必要發展合適的檢測方法化驗納米材料。我們會密切留意有關檢測技術的發展，以進一步跟進。

(二)及(三)

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)，所有擬在本港銷售的食物必須適宜供人食用。這項條例適用於所有食物，包括含納米材料的食物。違例者一經定罪，可被罰款港幣5萬元及監禁6個月。業界若提供含有人工納米材料的食物，則有責任確保產品安全。中心已透過不同渠道，包括在2010年9月10日的業界諮詢論壇，向業界闡述中心的立場和業界應採取的措施。

一些主要國家及地區如美國、加拿大、歐盟、澳洲、新西蘭、中國內地等，暫時均未有就納米食物的監管訂定特定的法例。不過，一般而言，納米食物跟其他食物一樣，須受相關的公眾健康及食物安全條例監管。我們會留意各國在規管納米食物的發展。

規管電訊服務營辦商的收費

20. 陳偉業議員：主席，就電訊服務營辦商濫收服務費用問題，政府在2009年11月11日答覆本人的質詢時表示，若有證據顯示營辦商可能違反《電訊條例》(第106章)或發牌條件，電訊管理局(“電訊局”)會作出調查，並就屬實的個案懲處電訊服務營辦商。然而，本人近日仍接獲多位市民的投訴，指他們在沒有申請使用電訊服務營辦商提供的服務的情況下，被有關的營辦商收取該等服務的費用。此外，亦有市民指電訊服務營辦商的服務收費較他們實際應繳付的為多，令他們損失慘重。就此，政府可否告知本會：

Other Papers

No. 59 — Samaritan Fund
Financial statements, Report of the Director of Audit and
Report on the Samaritan Fund for the year ended 31 March
2010

No. 60 — Hospital Authority Annual Report 2009-2010

Report No. 11/10-11 of the House Committee on Consideration of
Subsidiary Legislation and Other Instruments

議員質詢的口頭答覆

ORAL ANSWERS TO QUESTIONS

主席：質詢。第一項質詢。

規管食物添加劑

Regulation of Food Additives

1. 鄭家富議員：主席，2010年年中，香港及內地傳媒廣泛報道國內市面出現的一種名為“一滴香”的食物添加劑。報道認為“一滴香”如果是化工合成，極可能對人體有害，更有可能含有致癌物質。報道又指出，由於香港與內地交往頻繁，本港市民擔心“一滴香”會流入香港食肆。就此，政府可否告知本會：

- (一) 有否在香港發現名為“一滴香”的食物添加劑；
- (二) 過去3年，有否就市面所使用的食物添加劑對健康的影響進行研究；若有，詳情為何；若否，原因為何；及
- (三) 會否規管使用可能對人體有害的食物添加劑；若會，會否與本地大學合作加快研究；若否，原因為何？

食物及衛生局局長：主席，食物安全中心(“中心”)密切監察世界各地發生的食物事故，每天恆常留意40個內地及海外政府機關和國際組織與食物安全有關的網頁，以獲取各地最新消息。中心亦會緊密留意各媒體關於食物安全的報道，並作出適當跟進。對於質詢的各部分問題，現答覆如下：

- (一) 中心從傳媒報道得悉內地使用“一滴香”的事宜，曾嘗試在本地市面搜尋，但未有發現，亦已向內地有關部門查詢，獲回覆指“一滴香”屬火鍋飄香劑的一種，但沒有確實的成分資料。一般火鍋飄香劑的成分包括植物油及調味劑。調味劑是由食用香料組成的濃縮調配混合物，用來產生香味作用，而食用香料包括天然香料、等同天然香料和人造香料3種。

雖然中心至今未有發現市面有“一滴香”出售或使用於食物中，但為確保本地火鍋湯料食用安全，中心在2010年12月於市面火鍋食肆共抽取10個火鍋湯底樣本進行化學測試，項目包括金屬雜質、染色料、防腐劑及抗氧化劑，結果全部滿意。

中心會繼續監察市面情況，加強對火鍋湯料類食品的檢測工作。中心並已在2011年1月再抽取50個火鍋湯底樣本進行測試，現正等待化驗結果。

(二)及(三)

中心每年均會進行多項食物風險評估研究，當中包括對食物添加劑的研究。近年的研究有“食物中鋁的含量”、“中學生從預先包裝不含酒精飲品攝入苯甲酸的情況”、“香口膠、糖果含多種代糖”、“飲品中人造糖的風險評估”、“臘味的風險評估”及“賀年食品所使用的防腐劑及染色料”。中心會不時檢討和分析包括食物添加劑等對公眾健康的影響。

在法例方面，根據風險評估及參照海外當局的規管制度，我們已針對性地就部分指定的食物添加劑制定一系列的法例，包括在《公眾衛生及市政條例》(第132章)下的《食物內染色料規例》、《食物內甜味劑規例》及《食物內防腐

劑規例》。有關規例列出可使用的食物添加劑的名單及／或限制指定的食物添加劑的用量。

中心在考慮是否准許食物添加劑用於食物內時，會參考聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會(“專家委員會”)等國際食物安全機構所進行的安全評估的結果。經評為安全的食物添加劑，其使用於食物的分量，應符合優良製造規範的準則，以保障市民安全。

此外，為了使消費者能掌握正確資料，知道食物含有何種添加劑及其用途，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132章附屬法例W)規定，在香港出售的預先包裝食物的各種配料須按其用於食物包裝時所佔的重量或體積，由大至小依次表列。如食物含有食物添加劑，必須在配料表上詳列所用的食物添加劑的名稱或識別編號及作用類別。

此外，中心亦密切留意國際間對食物添加劑最新的安全評估，並不時根據食物科學和技術的最新發展和國際的標準，檢討和修訂本地的食品法例。

除法例以外，中心亦會因應需要制訂業界指引(包括《含鋁食物添加劑使用指引》、《防腐劑及抗氧化劑使用指引》及《有關食物致敏物、食物添加劑及日期格式的標籤指引》)，供業界參考。

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條，任何進口或本地生產，擬供人食用的食物在香港出售，不論食物有否加入食物添加劑，必須適宜供人食用。如發現任何食物由於加入任何物質(包括食物添加劑)而令其不宜供人食用，中心會嚴厲執法。中心亦會透過食物監察計劃，在入口、批發和零售3個層面抽取食物樣本，作各項化學測試(包括關於食物添加劑的測試)，以評估食物的風險。

我們目前並未與香港的大學合作就食物添加劑進行研究，但卻有就其他議題，如食物消費量調查及總膳食研究與大學合作，以掌握市民對不同食物的消費量和評估從膳食攝入各種物質(包括污染物和營養素)的分量，以評估攝入這些物質對健康帶來的風險。

鄭家富議員：主席，中心過去給市民的印象或多或少都是被動的，很多時候都是傳媒找出問題，然後中心才發覺。主體答覆第(一)部分第一段特別提到，中心向內地有關部門查詢“一滴香”，獲回覆指沒有確實的成分資料。局長今次可否主動一點？畢竟抽查火鍋湯底可能會有漏網之魚，既然內地市面有一種名為“一滴香”的食物添加劑，你可否在內地找些樣本，在香港檢測其成分，以確定在香港法例中，這類“一滴香”是沒有害的；如果有害，便應盡早通知公眾，特別是食肆？

食物及衛生局局長：主席，我在主體答覆中已指出，我們每天會留意不少於40個網頁，當我們得悉有報道指懷疑某物質對食物安全有威脅，便會與有關當局配合及作出查詢。內地每天都有相當多這類新聞，如果我們每次得悉有關新聞便派人獲取這些樣本，這會有相當的困難。所以，我們只能在本本地找尋，看看有沒有類似的樣本，並呼籲市民或消費者如果有這方面的實質物體，可以交來或向我們通報，以進行測試。

我們亦會配合外地和內地當局，如果懷疑有這方面的物質，它們亦會進行測試。在這情況下，我們已盡力要求內地當局通報這方面的資料。有關“一滴香”的問題，我們現時沒有更詳盡的資料。

黃容根議員：主席，現時“一滴香”在內地流通，就相關的問題，政府當局與內地溝通時，局長剛才回答說不一定向內地索取樣本，但我覺得一定要弄清楚有沒有這方面的物質添加在食物內。如果這些物質沒有標示在預先包裝食物的標籤上，政府會否在化驗方面多做工夫，例如化驗火鍋湯底？因為早期有傳聞指內地某些食物被添加一些令人“上癮”的物質，政府有沒有考慮就這方面跟內地商討，做好這方面的工作呢？

食物及衛生局局長：主席，我們知道有害的物質今天可以叫“一滴香”，但明天又可以叫另一個名稱，所以，“一滴香”本身並非一個化學名詞，我們現時要調查的是食物中有沒有引致風險的物質。有了這些報道後，中心已率先在市面測試類似的湯底有沒有這些物質。我剛才曾表示，中心在12月已對10個樣本進行分析，證實沒有問題，而在1月再抽取的50個樣本，化驗結果會於稍後公布。

我們最重要的是要知道，這些添加劑有不同的風險程度。我剛才曾提到，特別是對於食物添加劑，國際組織、專家委員會在進行評估後，已定出共一千七百多種物質為安全的食物添加劑。當然，有一部分需要定下用量為多少，才屬安全食用。大致上，添加劑用於食物方面的劑量很小，因此一般來說，有關風險也不是太高。但是，我們也會密切注意，如有任何消費者食用添加劑後感到不適，甚至引致健康問題，我們會更密切地跟進這些問題。

黃定光議員：食物添加劑有很多均是以化學合成，如果經常食用或濫用，肯定會對市民的健康有所影響。我想問當局有否就這些問題，多向市民進行宣傳教育，教導市民正確使用食物添加劑呢？

主席，局長在主體答覆的第(一)部分提及食用香料有3種。我們明白天然香料及人造香料的意思，但當中提及“等同天然香料”，我想問局長，甚麼是“等同天然香料”呢？

主席：黃議員，你提出了兩項補充質詢。你是否問局長，對市民的教育應否包括解釋這類名詞，好讓他們瞭解？

黃定光議員：多謝主席。

主席：局長，請作答。

食物及衛生局局長：多謝黃議員的補充質詢。在食物添加劑方面，我們針對兩類持份者，包括製造食物及售賣食物的人士。中心在2007年發出《食物添加劑消費者指南》，當中很詳細地列出一千五百多種我們認為是現時常用的添加劑的資料，以作介紹，而這些添加劑均是在香港可以安全食用。我們亦有說明某些添加劑在劑量上是應有所控制，而業界已有這些資料。

消費者可在中心的網頁中獲取資訊，而我們也印製了相關的宣傳單張，包括“食物添加劑知多一點點”等單張，當中也有提供相當清楚的建議予市民，例如要向信譽良好的店鋪購買食物，以及需要細閱預先包裝的食物標籤；而特別敏感的人士，例如哮喘病患者，如果攝入一些含有二氧化硫的添加劑，可能會有反應，他們也需特別注意。

我們亦勸諭市民，在購買食物時避免選擇顏色、氣味或質地異常的食物，如果發現有任何異常情況，也可向中心呈報。一個飲食均衡的人只要是有限度地攝入這些物質，也是相當安全的。

至於議員詢問我在主體答覆中提到的3種香料，大家也明白天然香料是甚麼，而等同天然香料的意思，是這類香料並不是天然製造，可能是工業或化學製造的，但其化學成分跟天然香料一樣，這類香料便稱為“等同天然香料”。此外，當然有些香料是完全人造，一點天然成分也沒有，那些便是人造香料。這3種也是香料。

鄭家富議員：主席，我想跟進我的第一項補充質詢，因為局長剛才回答我的時候，指出傳媒或全世界都有很多報道，至於中心是否每次也要調查的問題，局長指出那是很困難的。

主席，我想追問局長，因為“一滴香”可能在祖國很接近香港的地方，例如在深圳也很容易購買得到。主席，我沒有回鄉證，否則我大可到內地購買一瓶“一滴香”讓局長檢驗成分也行。因此，我想問局長，購買一個樣本或部分樣本，由中心主動進行檢測有多困難呢？我的跟進質詢正是，我認為中心似乎比較被動，局長可否主動購買部分樣本來進行檢測？因為以我所知，“一滴香”的使用在國內其實十分普遍，不單是食肆，甚至普通家庭吃火鍋的時候也會購買一瓶。只需添加一滴，想要甚麼味道便能有甚麼味道，海鮮味或牛肉味等，只需一滴便能讓一整鍋有這些味道。我相信不難找到這些樣本。所以，局長能否主動一點進行檢測，讓香港的食物更為安全？

食物及衛生局局長：主席，這當然是不錯的建議，但食環署在執法方面只能在本地球法。即使我們希望作出任何檢驗，但在法律上，我們在內地或外地均沒有任何有關方面的責任或地位。因此，我們只能配合內地執法機構，讓它們負責這方面的工作。有關“一滴香”事件，我

們會充分跟它們溝通，要求它們在這方面進行測試。因此，如果它們找到有關樣本進行測試後，發現有任何不妥之處，它們也一定會告訴我們有關的消息。

主席：第二項質詢。

虐兒個案

Child Abuse Cases

2. 湯家驊議員：主席，近日報章的刊載及有關團體的申訴顯示，本港兒童受到親屬或其他人士虐待的情況，有日益惡化的趨勢。就此，政府可否告知本會：

- (一) 去年兒童受虐的個案數目；過去5年，兒童受虐個案所涉受虐兒童的年齡、家庭背景、家庭收入及父母教育程度的詳細資料；
- (二) 在過去5年的兒童受虐個案中，施虐者被檢控及定罪的數字為何；當局有否既定政策及採取任何措施協助受虐兒童康復；如有，具體的政策和措施是甚麼；當局有沒有指標評定該等政策和措施是否切實有效；如否，原因為何；及
- (三) 除了推行先導計劃以檢討兒童死亡的個案外，過去5年，政府有否進行其他研究以瞭解近年兒童受虐背後的因素為何；如有，針對該等因素，政府有何長遠政策作出改善，以避免兒童受虐的情況惡化；如沒有，原因為何？

勞工及福利局局長：主席，

- (一) 社會福利署(“社署”)和香港警務處(“警方”)分別收集有關虐待兒童的個案數字統計。2010年1月至9月，社署接獲的新舉報的虐兒個案有745宗；2010年全年，警方接獲的涉及刑事成分的虐兒案件則有1 508宗。由於社署和警方在收集有關個案數字時採用不同的統計定義和基礎，所得的統計數據因此有差距。