

二零一二年一月十日  
討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 食物安全中心的公布機制

#### 目的

本文件概述食物安全中心(中心)就食物監察計劃、食物事故處理、風險評估研究，以及其他食物安全資訊的公布機制，並概述中心與食物業界及消費者等持份者的溝通渠道。

#### 食物監察計劃公布機制

2. 中心的食物監察計劃是保障食物安全的重要一環，透過監察出售食物，確保它們符合法例規定和適宜供人食用。中心分別從進口、批發和零售層面抽取食物樣本，並按照風險為本的模式決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。中心又會考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及海外發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討抽樣工作。中心會就計劃內的調查項目諮詢食物專家委員會的意見，並會在獲該會通過後才落實有關工作。

3. 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三方面。另外，中心亦進行普及食品專題調查，評估市民經常食用食品的安全情況。

4. 中心會適時公布食物監察結果。專項食品和普及食品專題調查的結果會在調查完成後發放，而時令食品調查的結果則會於相關節日或時令季節前公布，讓消費者

可作出有依據的選擇。中心也會每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有食物監察結果。

5. 至於對公眾衛生構成威脅或對市民健康有即時影響的檢測樣本結果，中心會立刻發出新聞公報，減少對公眾衛生造成危險的可能性及提醒市民避免食用有關的食物。

6. 食物監察結果除了透過新聞公報發布，並會在中心網頁發放。中心也會向消費者提供建議，以盡量減低問題食物對健康造成的影響。

## 食物事故處理及公布機制

7. 香港的食物主要從內地或外國（例如美國、加拿大、英國、澳紐等地區）進口。為預防和控制重大的食物安全問題，中心每天會密切監察本港、內地及其他國家發生的食物事故，並採取相應措施，確保香港的食物安全，保障市民健康。

8. 當中心監察到有食物事故後，會根據所得資料作出初步評估，若不能排除受影響批次食品可能於香港有售，中心會於即日向業界發出食物警報，通知有關消息，並勸籲業界停止出售有關食品，及盡快與中心聯絡。與此同時，中心亦會聯絡有關當局以索取進一步出口資料，並會派員到市面巡查受影響批次食品有否在港銷售。若證實該些食品有在香港出售，中心會立即發出新聞公報，呼籲市民停止食用。同時，會因應情況所需抽取樣本，對有關危害物質進行化驗，以決定是否採取進一步行動。食物環境衛生署署長可根據《食物安全條例》(第 612 章)第 30 條作出命令，飭令禁止進口及供應問題食物，以及命令回收食物，以防止有關的問題食品對公眾衛生造成危險，或減少該等食品對公眾衛生造成危險的可能性。中心亦會就有關命令向業界和市民作出公布。

## 風險評估研究公布機制

9. 中心在食物安全規管工作上採用國際食物安全機關所倡導風險分析機制。風險評估是風險分析的重要一環，為規管工作提供科學依據。中心每年均會進行多項風險評估研究，檢討和分析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)，從而制訂適當風險管理措施和風險傳達信息，保障市民健康。中心在二零一零年已展開本港首個總膳食研究，評估不同人口組別從膳食攝入食物化學物或營養素的分量，以及攝入這些物質對健康帶來的風險，有關研究會於二零一四年完成。此外，中心每年均會和消費者委員會合作進行一些研究，例如在二零一一年，中心和消費者委員會合作進行了兩項研究，課題分別是「本地非熱食甜品的微生物質素」和「本地一些風險較高的麵包及三文治的微生物質素」。

10. 就每個風險評估研究，中心均會向業界提出建議，並在有需要時，為有關業界制訂指引。為了讓業界了解研究內容，並收集他們對建議和指引的意見，中心一般會在公布研究結果及建議前，透過定期舉行的業界諮詢論壇，向業界介紹有關課題，並聽取他們對建議或指引的意見。中心隨後會透過新聞公報、教育小冊子和業界指引等不同形式，向公眾發放詳細的研究結果。研究報告及對市民/業界的建議也會上載到中心網頁，供市民/業界參閱。市民也可在公共圖書館和各大教育院校索閱有關報告。

11. 中心和消費者委員會合作進行的研究亦會在完成後適時發放。如中心有制訂業界指引，會在業界諮詢論壇向相關的行業就擬稿收集意見。隨後中心和消費者委員會會透過新聞發布會及/或新聞公報發布研究的結果。除了公布結果外，中心亦會向消費者提供建議，以減低相關的風險。詳細的研究結果及建議會刊登於《選擇》月刊，亦會上載到中心網頁。中心還會透過不同途徑(例如教育小冊子、期刊和講座等)把研究的結果和建議告知市民。

12. 正如其他風險評估研究，總膳食研究的第一個研究報告結果依上述的安排，透過新聞發布會及新聞公報在二零一一年十二月公布。詳細的研究結果及建議亦已上載中心網頁。

## 與持份者溝通

13. 食物安全有賴政府、業界和消費者三方合作。中心自二零零六年成立以來，致力加強與業界和消費者的溝通，透過多方位的溝通機制和渠道，如業界諮詢論壇和消費者聯繫小組，加強對市民和業界的風險傳達工作，並收集他們的意見。經過幾年的努力，在風險溝通的工作上，取得一定的成績。

14. 上文第十及十一段所述的業界諮詢論壇是一個公開的平台，讓中心與業界就各項食物安全事宜交換意見，討論有關食物安全管理措施的課題和業界對各項風險傳達活動的意見。中心會在每次諮詢論壇前邀請多個相關食物業商會、食品製造商、食品進口商及批發商、超級市場經營商和零售商出席，並於網頁上載會議詳情及參加表格。諮詢論壇的討論會議紀要，亦會於論壇舉行後上載網頁供業界參考。從二零零六年至今，中心平均每年舉辦六次業界諮詢論壇。

15. 除了定期舉辦論壇外，中心亦會因應需要，為食物業界組織不同工作小組，與業界就各項食物安全事宜交換意見和共同制訂食物安全的指引。在制訂業界指引時，中心會將擬稿上載網頁，以收集業界意見。擬議指引內容亦會於業界諮詢論壇討論。中心會把收集到的可行意見納入指引內。例如就近月中心和消費者委員會合作進行的「本地一些風險較高的麵包及三文治的微生物質素」研究，中心就研究結果所得，草擬了「安全製作麵包和三文治的業界指引」，以協助業界在營運時採取食物安全措施，製作和售賣合乎衛生及可供安全食用的麵包和三文治，特別是椰絲奶油包和熱狗這些微生物風險

較高的麵包及三文治。有關業界指引擬稿已於二零一一年十二月九日上載至中心網頁，並於同日舉行的業界諮詢論壇作討論以收集業界意見。該指引擬稿的意見收集期至二零一一年十二月三十一日止，中心會把收集到的可行意見納入指引的最終版本內。完成後中心將派發有關指引和把它上載於中心網頁，以供業界參考和使用。

16. 中心亦設有消費者聯繫小組，提供平台讓中心就各項食物安全事宜與市民直接溝通，從而收集市民的建議和意見，並了解市民對食物安全的知識、觀念和風險認知，藉以制訂適切的風險傳達信息，切合他們的需要。每年中心為消費者聯繫小組舉行多次會議和活動。

## 徵詢意見

17. 請委員備悉中心就食物監察計劃、食物事故處理及風險評估研究的公布機制，及與食物業界和消費者等持份者溝通的機制。

食物及衛生局  
食物環境衛生署  
食物安全中心  
二零一二年一月