

2013 年 2 月 5 日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

2012 年食物監察計劃報告

目的

本文件向委員簡介食物安全中心（中心）於2012年進行食物監察計劃的工作，並報告在此期間監察所得的主要結果及已採取的跟進行動。

食物監察計劃

2. 中心採用世界衛生組織倡導的「從農場到餐桌」策略，保障香港的食物安全。源頭管制工作包括規定某些供港食用動物和食品只可以由經審核檢查的認可農場／加工廠種植或生產，以及須附有衛生證明書等。在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃是保障食物安全的重要一環。

3. 中心的食物監察計劃透過監察出售食物，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安全專家委員會的意見，在獲該會通過後才落實有關工作。

4. 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。中心於 2012 年共完成 11 個專項食品調查、5 個時令食品調查及 2 個普及食品專題調查，有關調查項目詳見附件。

公布機制

5. 中心每月發表「食物安全報告」，公布上月的所有食物監察結果。若有檢測結果顯示食物樣本對公眾健康構成即時威脅，中心會立刻發出新聞公報，解釋有關風險及提醒市民避免食用有關的食物。
6. 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，讓消費者有依據作出選擇。
7. 食物監察結果除了透過新聞公報發布外，亦會上載於中心網頁。中心也會向消費者提供建議，避免因進食問題食品而對健康造成影響。

整體結果

8. 撇除有關日本進口食品樣本的輻射檢測¹，中心於2012年共抽取了約 65 000 個食品樣本進行檢測。以本港人口計算，即每千人約 9 個樣本。與其他海外國家比較，香港的檢測比率屬高。
9. 在這些檢測結果中，有 132 個樣本不合格（參考表二），整體合格率達 99.8%。個別的檢測物質及食品的合格率達 100%，例如普及食品（包括壽司及刺身、三文治及沙律）、飯盒和需翻熱的預先包裝食物的致病原測試和一些時令食品（包括月餅、粽子、大閘蟹及盆菜）的檢測，結果均全部滿意。

¹ 有關日本進口食品樣本的輻射檢測工作，請參照文中第“VIII”項。

表一：不合格樣本的主要問題

食物種類	不合格樣本數目	主要問題 (涉及不合格樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	19	金屬雜質(11)、防腐劑(3)、致病原(3)、除害劑(2)
肉類、家禽及其製品	28	鮮肉中含二氧化硫(23)、致病原(4)、防腐劑(1)
水產及其製品	20	金屬雜質(9)、獸藥殘餘(5)、毒素(5)、致病原(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	42	衛生指標(24)、營養素(17)、防腐劑(1)
其他	23	防腐劑(7)、致病原(7)、塑化劑(3)、多環芳香族碳氫化合物(3)、染色料(1)、衛生指標(1)、抗氧化劑(1)
總數	132	

10. 大部分不合格樣本所涉及的問題並不嚴重，對普遍市民的健康不會造成不良影響。其中較受關注的情況詳列於下文：

I. 肉類含防腐劑「二氧化硫」

11. 2012 年，中心繼續對肉類含二氧化硫的監控，包括從各新鮮糧食店及街市肉檔抽取超過 920 個牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗，當中共 23 個鮮肉樣本被驗出含有二氧化硫。

12. 中心已即時向涉事商販發出警告信，突擊巡查曾出售含二氧化硫肉類的店鋪及再抽取樣本以監察其改善情況，就 4 宗有足夠證據的個案，中心已向涉事商販提出檢控，其中三宗個案已被定罪及罰款，而另外一宗結果待判。

II. 蔬菜及水產類食品含過量的金屬雜質

13. 中心於去年的日常食品監察，共發現 11 個蔬菜（例如菠菜、菠菜苗、冬菇等）及 9 個水產（例如青衣、吞拿魚、劍魚等）樣本分別含有超出法例標準的鎘及汞。長期攝入超

出安全水平的金屬雜質，不排除有機會損害器官，尤其是胎兒和幼童等易受影響的群組。

14. 對於確知來源的不合格樣本，中心已通知出口國有關當局作跟進。中心亦要求涉事商販停止售賣及銷毀有問題的蔬菜及水產。如有關商販再進口或售賣同類產品，中心會加強抽檢，確保食物安全。

15. 就早前有報章指廣州市番禺區金山村有菜田使用垃圾作肥料，恐有重金屬殘留，污染蔬菜，中心即時與內地當局了解情況。現時番禺區只有一備案供港蔬菜種植場，該菜場並非位於金山村。根據中心人員在去年中到該供港菜場視察所得，有關的土壤、灌溉水和蔬菜重金屬含量的檢測報告均顯示符合內地和本港相關標準。內地當局亦曾到位於番禺區的供港菜場進行實地調查，並沒發現「垃圾肥種菜」的問題，而該菜場所用的肥料是通過正規的公司購買。雖然如此，為釋除公眾疑慮，中心已隨即加強抽檢供港蔬菜的重金屬含量。

16. 根據香港與內地當局的行政安排，供港蔬菜必須來自受各地出入境檢驗檢疫局監管的備案供港菜場和生產加工企業。2009年11月1日施行的《供港澳蔬菜檢驗檢疫監督管理辦法》（《管理辦法》）對備案條件、審核期限、企業管理制度等作出明確要求。《管理辦法》亦加強對供港菜場及生產加工企業的源頭及監督管理，完善產品溯源制度，實施電子監管，加大違規罰則，對確保內地供港蔬菜的安全有很大的效用。《管理辦法》要求供港菜場及生產加工企業需要分別建立及保存蔬菜生產及原料進貨查檢記錄制度，保存期限不得少於兩年；生產加工企業亦須在供港蔬菜運輸包裝和銷售包裝上加施標識，以便進行追溯。《管理辦法》亦加重對違法行為的處罰，對供港菜場和生產加工企業違反檢驗檢疫有關規定，可被罰款以至取消供港資格。

17. 另一方面，為杜絕來歷不明的蔬菜供港，每批供港蔬菜亦須附隨貨文件，而運載的車輛均須鉛封。出境口岸檢驗檢疫部門會隨機核查供港蔬菜的鉛封和貨證，也會抽樣作檢測，只有符合抽檢要求及鉛封完整的方可放行往香港。

18. 此外，從陸路進入香港的新鮮蔬菜必須經文錦渡關口進港，當入境菜車抵達文錦渡食品管制辦事處後，中心職員會抽查菜車上的鉛封是否完整、核對隨貨文件與付運蔬菜是否相同、檢查蔬菜及在有需要時抽取蔬菜樣本進行檢測。同時，中心亦會與內地當局及業界保持緊密溝通及合作，互相交換情報。現時每天約有 260 至 280 部運載蔬菜的車輛，經文錦渡將內地蔬菜輸入香港。在 2012 年，中心於文錦渡共檢查約 28 900 架次有關車輛，並無發現蔬菜來源與付運文件不符合的個案。如中心發現來歷不明或文件不符的蔬菜批次，會進行扣檢。如蔬菜樣本檢測不合格，中心除銷毀有關批次蔬菜和知會內地有關當局調查及跟進外，相關供港菜場／生產加工企業及供港蔬菜貨車的資料亦會被記錄，以便在下一蔬菜批次輸港時採取扣檢行動。

III. 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標問題

19. 中心一直在進口層面抽取奶類製品及冰凍甜點樣本作化驗，尤其是首次進口本港的奶類製品及冰凍甜點，必須通過扣檢才可進入市面出售。中心於 2012 年循此途徑驗出來自 4 批進口冰凍甜點共 18 個樣本的衛生情況指標（總含菌量、大腸菌群含量或菌落計數）超出本港法定標準，有關批次已全數被銷毀或運回來源地，沒有流出市面。

20. 中心已通知出口國有關當局作跟進，問題食品亦被暫停輸港，直至中心對生產商或製造商的補救行動報告滿意為止。

IV. 食物中含過量防腐劑

21. 除上文第 11 段所述 23 個鮮肉樣本發現防腐劑「二氧化硫」外，中心於去年亦驗出另外 12 個食物樣本含非准許或過量的防腐劑，當中涉及違法使用「山梨酸」和「苯甲酸」或過量使用「二氧化硫」、「亞硝酸鹽」及「經丁化作用的經基甲苯」。

22. 中心已採取執法行動銷毀有問題食品，並提醒涉事商販向可靠來源採購食物配料，以確保食物符合本港規定。

V. 肉類及水產含獸藥殘餘

23. 在 2012 年，中心共驗出 5 個水產含非准許或過量的獸藥殘餘，當中包括 4 個魚類樣本含孔雀石綠及 1 個雪藏蝦樣本含硝基呋喃類代謝物殘餘。

24. 中心已採取執法行動銷毀有問題食品，並提醒涉事商販向可靠來源採購食物配料，以確保食物符合本港規定。中心會繼續抽取樣本，以監察肉類或水產中含獸藥殘餘的情況。

25. 早前有報道指山東有養雞場以含違禁抗生素及激素的飼料養殖雞隻，令雞隻在短時間內長大，這些「速成雞」之後供應給內地連鎖快餐食肆。由於相關快餐集團在本港亦有開設分店，故中心即時就事件向內地有關部門了解被指有問題的冷凍雞肉有否輸港。內地有關部門已回覆及確認相關的產品沒有供港，涉事的企業亦不屬於供港禽肉的出口備案養殖場。中心會繼續留意有關情況，並採取相應的監控措施，確保內地供港雞隻的安全衛生。

26. 就內地供港家禽而言，按國家質量監督檢驗檢疫總局的要求，內地供港家禽必須來自內地出入境檢驗檢疫機構註冊備案的農場及加工廠。食物環境衛生署（食環署）亦會派員視察內地供港農場及加工廠，對其生產模式、管理方法、衛生情況及檢驗檢疫措施進行確認。另外，口岸檢疫站的食環署人員會檢查輸港的活、冰鮮及急凍家禽，核對及收集隨家禽批次到港的動物衛生證書及在有需要時抽取樣本進行檢測，包括抗生素及人造激素的測試，以確保供港家禽可供市民安全食用。

VI. 嬰兒配方奶營養素含量檢測

27. 中心在 2012 年 5 月開始，按照食品法典委員會要求的能量值和營養素含量，檢測所有已知本港市面有售的嬰兒配方奶(infant formula)²，並於 2012 年年底完成檢測。總結檢測結果，共有 7 個產品的碘含量偏低，經風險評估後發現，當根據奶粉罐上標籤建議的餵奶量餵哺嬰兒，即使將水的碘

² 嬰兒配方奶指為供嬰兒開始餵養補充食品前食用的配方奶，嬰兒一般由 6 個月開始餵養補充食品。

含量計算在內，單純以該產品餵哺嬰兒，其碘攝入量會少於世界衛生組織（世衛）建議攝入量（即每日每公斤體重 15 微克）的三分之一，有可能影響甲狀腺功能。如甲狀腺功能顯著受損，不排除嬰兒腦部發育可能受影響。另外，3 個產品的生物素含量偏低，經風險評估後發現，根據奶粉罐上標籤建議的餵奶量餵哺嬰兒，其生物素攝入量低於世衛建議攝入量（即每日 5 微克）。如果 0 至 6 個月大嬰兒長期只單純靠有關奶粉攝取生物素，不排除對健康有不良影響。1 個產品的蛋白質及鉀含量則超出食品法典委員會的標準，對於腎臟功能未完全發育的嬰兒，過量攝入鉀或蛋白質可能加重嬰兒的腎臟負荷，對健康造成風險。

28. 中心已就檢測結果發出新聞公報，呼籲市民停止向嬰兒餵哺問題奶粉，指示業界停售有關產品及聯絡有關當局作出跟進工作。涉事的入口商亦自願回收受影響的產品。

29. 此外，中心已開始就擬供 36 個月以下嬰幼兒食用的較大嬰兒配方奶(follow-up formula)的能量值及營養素含量進行檢測，預計於 2013 年年中完成。另一方面，為保障嬰幼兒健康，我們已加快制訂與嬰幼兒配方奶產品及食品相關的立法建議工作。我們已在 2012 年 11 月就有關立法建議展開為期兩個月的公眾諮詢。視乎公眾諮詢期間收集到的意見，我們計劃在 2013 年進行有關立法。在實施建議的法例前，我們會給予業界適當的寬限期。

VII. 保障本地食油安全

30. 中心一直有監察本港食油的質素，確保食油符合法例規定和適宜供人食用。自 2011 年 1 月至 2012 年 10 月，中心透過食物監察計劃共抽取了超過 310 個食油樣本作化學測試，測試項目包括芥酸、染色料、霉菌毒素、抗氧化劑及金屬雜質等。測試結果全部滿意，符合法例規定。

31. 自 2011 年起，傳媒頻繁報道內地有關「地溝油」³ 供食肆使用的事件，中心一直留意相關報道，並與內地有關當局溝通。據我們現時的了解，內地部門仍在研究鑑別「地溝油」的檢測方法。儘管如此，中心在 2012 年的食物監察計

³ 「地溝油」並未有定義。「地溝油」一般是指由去水渠（地溝）收集的廢油。

劃中特別就翻用食油進行專項調查，從市面食肆抽取共 68 個翻用食油樣本作苯並(a)芘(Benzo[a]pyrene)及其他化學測試。測試結果全部滿意，並已在 2012 年 11 月公布。

32. 2012 年 12 月，傳媒報道本港市面發現懷疑質素有問題的食油。政府深明事件所引起的公眾關注。中心已即時採取行動，從有關供應商抽取樣本檢測，結果發現三個屬同一品牌同一批次的食油樣本苯並(a)芘含量達每公斤 14 至 17 微克，超出國家標準（每公斤 10 微克）及歐盟標準（每公斤 2 微克）。根據風險評估，中心認為食用上述植物油對公眾健康構成的風險應該不大，但為慎重起見，中心已將檢測結果及相關資訊即時向市民及業界發布，涉事商販亦已立刻停止供應有關產品，並向客戶全面回收。中心又從不同的分銷商、超級市場及食肆等層面多個地點，抽取了更多樣本作苯並(a)芘檢測。我們亦有效地追蹤到問題食油的來源及分銷情況。經過一個多月的調查，到目前為止，並無任何證據顯示事件牽涉所謂的「地溝油」。

33. 食環署已決定在現有的法例、執法行動及食物監察計劃之上，再採取一系列的措施，確保食油安全。在食物監察方面，中心現正再進行一次專項食品調查，從不同層面，包括進口商、製造商、分銷商、批發商、零售商和食肆抽取食油樣本，進行苯並(a)芘、金屬雜質及黃曲霉素檢測，以確保市面上的食油適宜供人食用和符合本港法例規定。調查預計會在 2013 年 2 月完成，中心會盡快公布結果。

34. 此外，中心亦已就監察策略諮詢食物安全專家委員會，並為食油中的苯並(a)芘含量制定每公斤 10 微克的行動水平。如每公斤食油的苯並(a)芘含量達到 20 微克，風險評估顯示有公眾健康的關注，中心將會根據《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）第 54 條⁴的規定，採取執法行動，並強制回收有問題的食油。如每公斤食油的苯並(a)芘含量高於 10 微克但低於 20 微克，雖然風險評估顯示對健康值得關注

⁴ 《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）第 54 條訂明，所有供出售的食物（包括食油）必須適宜供人食用。

的程度較低，但中心仍可根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 52 條⁵的規定，採取執法行動。

VIII. 日本進口食品輻射檢測

35. 自 2011 年日本福島核電站發生事故後，食環署署長根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 78B 條發出命令，禁止最受影響的五個縣(包括福島、茨城、栃木、千葉及群馬)的若干鮮活食品、奶和奶類飲品、奶粉進口香港，並啟動了針對所有從日本進口食品的輻射檢測。

36. 中心在 2012 年檢測超過 50 000 個日本進口食品樣本，全部檢測合格，並已於每個工作天在中心的網頁上公布結果。當中 41 個樣本(包括 19 個茶包、14 個茶葉、7 個茶粉及 1 個麥片樣本)含微量輻射，但全部未有超出食品法典委員會的指引限值，不會對健康造成不良影響。雖然如此，大部分商戶在得悉有關檢測結果後仍主動將有關批次食品下架或交出銷毀。

IX. 其他

37. 中心亦就其他市民關心的食物安全事故及報導加強監察工作，例如懷疑有關內地蔬菜、蘋果使用禁用農藥、工業鹽製造豉油、韓國即食麵懷疑含致癌物苯並(a)芘等事件，中心已即時採取相應的風險管理措施，例如聯絡有關當局及業界了解事件及索取所需資料、調查問題食品有否在港售賣等，並從本港市面抽取相關食物樣本作測試，結果全部合格。

總結

38. 中心於 2012 年進行的食物監察計劃顯示，在本港出售的食物的整體合格率維持於高水平，與近年情況相若。對於個別驗出有問題的食品，中心已採取迅速及有效的風險管理行動，以保障市民的健康。

⁵ 《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 52 條規定，任何人如售賣食物(包括食油)，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物不符，以致對購買人不利，即屬違法。

39. 此外，根據在 2012 年 2 月全面實施的《食物安全條例》（第 612 章），任何人未有登記而經營食物進口或分銷業務，以及沒有備存紀錄均屬違法。《條例》執行至今大致順利，截至 2012 年 12 月底，中心共收到 6 938 份登記申請，其中 6 713 份已完成登記，當中包括約 5 300 食物進口商及約 4 900 食物分銷商。《條例》實施後，有助中心盡快追查問題食物的來源和去向，有效地解除食物安全威脅。

徵詢意見

40. 請委員備悉中心於 2012 年進行食物監察計劃的工作，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

2013 年 1 月

二零一二年食物監察計劃的調查項目

(A) 日常食品監察

日常食品監察包括各類主要食品，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。中心採用風險為本的方法，抽取樣本作化學及微生物分析。

(B) 專項食品調查

- (i) 肉類中的二氧化硫（共兩期）
- (ii) 飯盒含致病菌的情況
- (iii) 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況
- (iv) 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況
- (v) 中式冷盤食物的微生物含量情況
- (vi) 瓶裝水的微生物含量情況
- (vii) 蛋類及蛋類製品中的蘇丹紅
- (viii) 肉類、肉類製品及乳酪中的硝酸鹽及亞硝酸鹽
- (ix) 醃製水果及蔬菜中的防腐劑
- (x) 翻用食油

(C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 粽子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 盆菜含微生物的情況

(D) 普及食品專題調查

- (i) 壽司及刺身
- (ii) 三文治及沙律