

立法會
Legislative Council

LC Paper No. CB(2)1284/12-13(10)

Ref : CB2/PL/FE

Panel on Food Safety and Environmental Hygiene

**Information note prepared by the Legislative Council Secretariat
for the meeting on 11 June 2013**

Mechanism for monitoring falsely described food

The recent media reports about some falsely described foods available at the local retail outlets and restaurants as well as food products containing toxic additives have aroused wide public concern over the quality and safety of food products. The relevant media reports are in **Appendix I**.

2. Currently, the Food Surveillance Programme is a major tool adopted by the Centre for Food Safety ("CFS") to identify potential food risk and monitor food safety level. Under the Programme, CFS takes food samples at the import, wholesale and retail levels for microbiological, chemical and radiation testing to ensure that food offered for sale complies with all legal requirements and is fit for human consumption. CFS adopts a three-tier surveillance strategy which consists of routine food surveillance, targeted food surveillance and seasonal food surveillance. Surveys on popular food items are also conducted by CFS to assess the safety of food that is commonly consumed in Hong Kong. In 2012, CFS completed 11 targeted food surveillance projects, five seasonal food surveillance projects and two surveys on popular food items.

3. A written question concerning the sale of minced beef adulterated with pork by supermarkets was raised at the Council meeting of 8 June 2011. The question and the Administration's reply are in **Appendix II**. According to the Administration's reply, the sale of falsely described food may be in breach of the legislation and the relevant penalties are as follows -

- a) Under section 52(1) of the Public Health and Municipal Services Ordinance (Cap. 132), if any person sells to the prejudice of a purchaser any food which is not of the nature, or not of the substance, or not of the quality, of the food demanded by the purchaser, he shall be guilty of an offence and the maximum penalty is a fine of \$10,000 and imprisonment for three months. Under section 61(1) of the same Ordinance, if any person falsely describes the food or misleads as to the nature of the food on a label of the food sold by him, he shall be guilty of an offence and the maximum penalty is a fine of \$50,000 and imprisonment for six months;
- b) Section 4A of the Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations (Cap. 132W) stipulates that prepackaged food shall be marked and labelled in the manner prescribed in Schedule 3. The food name or designation so marked and labelled shall not be false, misleading or deceptive in any respect as to the nature of the food. The maximum penalty for contravention is a fine of \$50,000 and imprisonment for six months;
- c) The Trade Descriptions Ordinance (Cap.362) prohibits any person from applying false trade descriptions to any goods (including those of the "composition" of goods) in the course of business. Offenders are liable to a fine at Level Six (presently at \$100,000) and imprisonment for two years on summary conviction, and fine of \$500,000 and imprisonment for five years on conviction on indictment.

平價海味充貴價 中大DNA庫驗真偽

【本報訊】海味是農曆新年的送禮首選，但市面上海味質素參差，市民未必能分辨真偽。香港中文大學收集了鮑魚及花膠等五大貴價海味的基因樣本，發現價錢不同的白燕盞及天盞等其實均是取自爪哇金絲燕，更有個別商店將禾麻鮑冒充較貴的吉品鮑出售，已將個案交給食物安全中心跟進。中大已研發出快速測試技術，希望協助業界分辨海味真假，亦希望為海味設防偽標籤以保障消費者。

禾麻鮑

中大食品研究中心花了一年多的時間，共收集了三百個鮑魚、花膠、干貝、海參及燕窩的基因樣本作分析，發現多款價格不同的產品實際上來自同一個品種，價錢愈貴的海味未必品質愈好。如來自馬來西亞的白燕盞及天盞，其實均屬爪哇金絲燕，每兩價錢由九百多元至一千三百元不等。

吉品鮑

禾麻冒吉品貴三千元

負責研究的中大食品研究中心主任關海山指出，海味未必愈貴愈有食用價值，價格或與食品是否罕有有關。他發現，個別商店將禾麻鮑冒充吉品鮑售賣，肉眼難以分辨，但兩者價錢每斤相差達三千多元，已轉介食安中心跟進。食品研究中心的快速測試技術，只需六小時便可檢驗出海味的真偽，希望擴大基因資料庫至其他海味產品。

文章編號: 201302110328527

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

《蘋果》化驗 米粉冇米 十款有兩款蛋白質含量近零

【本報訊】不少人認為米粉較米飯「冇咁肥」，不時當正餐進食。米粉原以大米為製作材料，同樣含豐富蛋白質，惟台灣早前化驗揭示當地有米粉根本冇米，全由粟米澱粉（玉米澱粉）製成。《蘋果》進行同類化驗，結果亦發現兩樣本只含極微量蛋白質，包括惠康旗下品牌御品皇新竹米粉，及台灣名牌新東陽特級新竹米粉，每100克只含0.4克蛋白質，推算米含量不足一成。記者：張岳弢

米粉顧名思義是由米所製，而較能直接反映米的多寡，要視乎其蛋白質含量。台灣消費者文教基金會早前檢測當地多款米粉，發現蛋白質含量偏低，部份聲稱以純米製造的米粉，原來更是零蛋白質，即不含任何米。有專家指出，米粉加入粟米澱粉是要增加口感，但不清楚為何粟米澱粉會反客為主；台灣業界則解釋，精製粟米澱粉較米平一半價錢。

《蘋果》上月在本港進行同類測試，在市面購買10款常見米粉，委託政府認可化驗所檢驗所含的蛋白質含量。由於米的蛋白質含量遠較粟米澱粉高，所以化驗蛋白質來推算米粉中有多少米的成份。結果顯示，其中兩款米粉的蛋白質含量明顯較低，分別是「御品皇新竹米粉」及「新東陽特級新竹米粉」，只含0.4%蛋白質，其餘的米粉樣本則含有4.8%至8.3%。

港無法例規管成份

本港及內地現行法例對米粉成份無訂出特定標準，但參考台灣標準，「米粉」分為「純米米粉」及「調合米粉絲」；要稱為純米米粉須以米為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成，蛋白質要在5%以上。

而調合米粉絲亦要有50%的主要原料是米，可混合其他食用穀粉或食用澱粉，蛋白質須在2.5%以上；換言之，御品皇新竹米粉及新東陽特級新竹米粉的蛋白質含量，低至連調合米粉絲的等級亦不達。

一般來說，稻米所含的蛋白質平均在7%，如產品全用米製成米粉，理論上其蛋白質含量每100克亦應該有7克，即使蛋白質在製作過程有流失，亦理應有5%。

據御品皇新竹米粉營養標籤，蛋白質標示雖較本報化驗高，但亦只是1.3%，而其成份最多是粟米澱粉，其次才是米，其餘還包括水、增稠劑、改性澱粉及乳化劑。而新東陽特級新竹米粉雖稱成份主要為米，其次才是玉米澱粉，但其蛋白質標示卻只有0.7%。按此計算兩款產品的含米量，大約只有5.7%至8%。

選購留意營養標籤

消委會總幹事黃鳳嫻指出，法例對於蛋白質標示的規管，容忍限訂明實際數值應不少於標示值的80%，換言之若標示的蛋白質為每100克1.3克，其實際數值不應低於1.04克，故惠康的標示或低於法例要求。她又提醒消費者，選購米粉時留意配料表，了解產品成份及比例。

惠康發言人回應指，產品的營養成份獲經政府認可化驗所進行化驗核實，產品成份及標籤均合

乎本地監管機構要求，又說本港現時未有就「米粉」訂定成份標準；但因應本報對該產品之查詢，已即時安排為產品再作檢測。不過，惠康並沒有透露究竟該產品米及粟米澱粉的含量，及是否有誤導。本報亦曾向新東陽查詢，但截稿前未有回覆。

食安中心在過去一年，也曾抽取市面四款米粉產品，進行營養素含量（包括蛋白質含量）標示值分析，但暫時未發現蛋白質含量的標示值與檢測不符情況。根據法例，任何人如在其標籤上對所售賣的食物作虛假說明或在食物的性質方面誤導他人，即屬違法。違者可被判最高罰款港幣5萬元及監禁6個月。

摻雜粟米澱粉 成本平 生產快

【牟取暴利】

台灣消基會早前檢測52件當地有售的包裝米粉，結果發現近九成樣本含米量過低，有45件含米量未達規定的下限50%，不夠資格稱為「米」粉，其中多達39件含米量連20%也不到，有標榜以「純米」所製的米粉，竟驗不出任何蛋白質，意味根本沒有米，反而摻雜了大量平價的粟米澱粉。記者發現至少三款不合格的米粉品牌可在港買到。

港出售台灣有米米粉

記者在超市及一些專賣台灣食品的店舖，分別找到虎牌米粉及台灣麵攤新竹米粉，兩款產品早前分別被驗出只得0.4%及0%蛋白質，即是分別只得6至8%含米量及零含米量。至於另一款老鍋陽春米粉，則驗出只有0.6%蛋白質，該品牌在港亦有售。

台灣營養師公會理事長金惠民透露，原以為米粉有助消化吸收，故不少手術後病人會吃米粉，但曾有病人吃米粉後有消化不良的情況，懷疑是因為當地大部份米粉主原料不是米，而是粟米澱粉。有台灣業界解釋，進口粟米澱粉的成本僅是米價格一半，製作真正的純米米粉耗時費工，一周產量最多600公斤；若以粟米澱粉為原料，一天可以出產4,800公斤，每日產量相差逾50多倍。

加添粟米澱粉增口感

不過，香港專業教育學院（柴灣）應用科學系高級講師方麗影解釋，米本身的黏性不足，故米粉製造商會加入粟米澱粉以增加口感韌度，而粟米澱粉亦是安全食材。尚營坊營養師黃凱詩指出，米粉不是吸收蛋白質的主要來源，米粉加入粟米澱粉，亦不會因此增加太多熱量。

《蘋果》記者

市面抽驗米粉蛋白質含量（以每100克計）

公仔米粉原味（70克）

售價：\$2.63

標示蛋白質：4.57克

驗出蛋白質：4.80克

相差：+5.0%

標示成份：米、玉米澱粉、水

福字上湯米粉（65克）

列印

售價：\$2.83

標示蛋白質：6.92克

驗出蛋白質：6.70克

相差：-3.2%

標示成份：米粉

超力銀絲炒米粉（280克）

售價：\$8.50

標示蛋白質：7.50克

驗出蛋白質：6.90克

相差：-8.0%

標示成份：米、水

出前一丁牛肉米粉（65克）

售價：\$3.30

標示蛋白質：6.30克

驗出蛋白質：6.90克

相差：+9.5%

標示成份：大米、水

佳之選炒米粉（400克）

售價：\$7.90

標示蛋白質：8.40克

驗出蛋白質：7.20克

相差：-14.2%

標示成份：米、水

孔雀牌東莞米粉（454克）

售價：\$8.90

標示蛋白質：9.60克

驗出蛋白質：7.40克

列印

相差：-23.0%

標示成份：大米、水

超值牌東莞米粉（454克）

售價：\$6.50

標示蛋白質：7.70克

驗出蛋白質：8.00克

相差：+3.9%

標示成份：大米、水

日清米粉（海鮮味）（57克）

售價：\$6.95

標示蛋白質：8.60克

驗出蛋白質：8.30克

相差：-3.4%

標示成份：大米（50.2%）、玉米澱粉、水

資料來源：《蘋果》委託檢驗結果及樣本標示

文章編號: 201303310060026

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

慧科訊業有限公司 查詢請電: (852) 2948 3888 電郵速遞: sales@wisers.com 網址: http://www.wisers.com
慧科訊業有限公司 (2013)。版權所有，翻印必究。

黑心食品神州禍延寶島 工業添加劑製有害澱粉 港人至愛 台小食有毒

毒食品是中國人的災難！當大陸的大米鎊超標事件引起恐慌之際，台灣毒澱粉風波亦持續擴大，愈來愈多食品被驗出含有害物質順丁烯二酸，台中市衛生局昨日抽檢發現，該市八件食品樣本含順丁烯二酸，當局已急急查封近二百多噸毒澱粉。新北市衛生局前日抽檢亦發現，知名有機食品的豆腐花和粉圓亦被驗出是由毒澱粉炮製，估計已有逾千盒毒豆腐花流入市面。台灣民眾認為，事件像前年塑化劑風波一樣，重挫台灣食品安全聲譽。部分台灣澱粉製作的食品在香港亦有售，本港消費者隨時中招亦不自知。香港食物環境衛生署食物安全中心表示會了解事件。

粉粿、粉條等是台灣特色食品。（謝中凡攝）

台中市衛生局昨日抽檢肉圓、粉圓、粉粿等產品原料粉，共抽驗五十五件，結果八件被驗出順丁烯二酸，其中七件為肉圓、一件為粉粿，當局正追查原料粉來源。該局又稽查部分澱粉售賣商店，發現有兩間售賣毒澱粉。其中一間位於中屯區，售賣的「地瓜粉」、「特級粉」均被驗出含順丁烯二酸。另一間位於神岡區，售賣的「特級地瓜粉」含順丁烯二酸逾二千ppm（百萬分率）、「地瓜粉」含順丁烯二酸近一千九百ppm，當局已查封二百多噸毒澱粉。

連鎖店老字號夜市中招

知名連鎖店和老字號亦被毒澱粉禍及。新北市衛生局前日抽檢市面澱粉類原料及產品，結果號稱全台最好吃有機豆腐「名記豆腐」的豆腐花原料「德細清粉」，被驗出含超過八百四十一ppm的順丁烯二酸，市民一日吃三碗恐會傷腎。更可怕的是「名記豆腐」逾千盒毒豆腐花已流入市面，恐已被消費者食落肚。抽查還發現，知名連鎖店「黑面蔡」、「小南門豆花」的粉圓均含有順丁烯二酸，「小南門豆花」已將有問題產品下架，「黑面蔡」則已從全台回收四百多公斤產品。

據查，「名記豆腐」的毒澱粉是由台南市三進粉業公司進貨，台南衛生局昨在三進粉業查獲八十噸有毒澱粉，已將之全部查封。

此外，桃園縣衛生局前晚稽查桃園縣五大夜市、三百二十八間店舖，共查獲毒澱粉三百九十公斤，已責令全部退回上游廠商。屏東縣老字號「大廟口旗魚黑輪」所賣的天婦羅，「老夫子黑輪」所賣的天婦羅和小黑輪，亦雙雙「中招」，被驗出含順丁烯二酸。兩間店家現已停售有關產品，並配合當局調查。

港人無懼照食台製糰

此次毒澱粉風波源於本月中台灣衛生部門在粉圓等六款食品驗出順丁烯二酸，追查下發現愈來愈多食品曾使用毒澱粉。衛生署食品藥物管理局長康照洲昨表示，毒澱粉源頭多是高雄的聯成石化廠，該廠出售順丁烯二酸酐原料，這種原料遇水會轉變成順丁烯二酸。聯成石化廠則喊冤稱，順丁烯二酸酐並非管制的化學品，該廠的銷售是正常商業行為。

在本港，有不少零售店或專售台灣產品店舖出售由澱粉為主要食材的食品，深受市民歡迎的糕點均由台灣生產，食品成分表內均列出「木薯澱粉」、「馬鈴薯澱粉」或「樹薯澱粉」。雖然近期台灣不斷爆出有澱粉含有害的「順丁烯二酸」物質，但無損本港市民選購台灣糕食品，昨日旺角一家台灣食品專門店仍是其門如市。

本報綜合報道

文章編號: 201305260329779

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

慧科訊業有限公司 查詢請電: (852) 2948 3888 電郵速遞: sales@wisers.com 網址: <http://www.wisers.com>
慧科訊業有限公司 (2013)。版權所有，翻印必究。

本報化驗 樣本無魚類DNA 隨時食到生癌 假花膠通街賣

滋陰補身的花膠，深得女士鍾愛，惟市面充斥假花膠，市民隨時中招。現時市面有許多攤檔出售花膠，標榜價廉物美。本報記者將三款平價花膠，交予食物專家檢驗，發現均欠缺魚肚應有的肌肉組織，狀似橡膠，其中一款經香港中文大學食品研究中心化驗後，更檢測不到任何魚類的脫氧核糖核酸（DNA），另一專家認為此樣本不是花膠，甚至連海產類生物也不是。業界指不少平價花膠是由細小魚肚混合天拿水和木膠粉等化學品製成，食用這些假花膠補身不成更隨時可致癌，建議市民便宜莫貪。

假

中大食品研究中心主任關海山指，其中一個花膠樣本無魚的DNA。

煲一個鐘「啲花膠溶晒」

「一打開個煲蓋，啲花膠溶晒，食咗都唔知有冇害！」盧先生早前於大埔富善街市臨時攤檔購買每斤三百五十元的花膠，並用來煲湯，豈料只煲一小時，花膠就完全溶化。盧曾返回有關攤檔追討，惟已不見攤檔蹤影，他擔心花膠質量，遂交予本報跟進。

近年市面湧現平價花膠，價錢由每斤數十至逾百元不等，以花膠粒、花膠頭、特價花膠片之名出售。記者於上環的海味店以七十八元，購買一斤「越南花膠粒」；又在旺角彌敦道一藥房，以八十八元購買一斤聲稱來自巴西、已包裝好的花膠，連同盧的花膠，一併交予香港專業教育學院食物及營養科學課程主任方麗影檢測。

「三個樣本好大機會係假貨！」方透過酸鹼值測試機，驗出「越南花膠」和「巴西花膠」含微鹼性，而盧購買的花膠屬中性。方指出，若花膠為仿製品，通常會浸鹼水以改變蛋白質結構，令質地變得鬆軟有彈性，提高仿真度。

三個樣本經冷水浸泡一日後，外形變得「不尋常」。「越南花膠」和「巴西花膠」變得既散又軟身，脹大約四倍，外形似霉爛豬皮，表面凹凸不平，有濃烈的油膩味和刺鼻的腥味，浸泡的水變得渾濁和浮出油漬；盧的花膠雖然質地仍然堅韌，卻像魷魚般「攞成一舊」，發出濃烈腥味。

非常油膩 疑炸魚皮製成

「『越南花膠』和『巴西花膠』好大機會係經油炸過嘅大魚魚皮，所以好油膩，真花膠表面光滑完整，唔會好似呢兩個咁一忽厚、一忽薄。」方麗影手執盧的花膠，同樣搖頭道：「好大腥味！呢個雖有肌肉組織，但過分堅韌！」她憑初步檢測，斷定三樣本均非花膠。

本報記者另將「巴西花膠」（樣本一）及盧的花膠（樣本二）交予香港中文大學食品研究中心測試，發現盧的花膠檢測不到任何DNA。該中心主任關海山解釋，盧的花膠可能曾接受破壞性強的加工程序，令DNA完全受損，但他不排除此樣本可能不屬花膠，或非海產類生物。至於「巴西花膠」，經過DNA序列分析和比對海味數據庫後，發現與類似鮫魚類幾乎完全相同。鮫

魚類種類繁多，不少為普遍食用淡水魚，但方麗影不排除該樣本為鮫魚類的魚皮，非用以製成花膠的魚肚。

店員自爆 內地人貪平買

記者當日在購買花膠的時候，曾經向店員追問花膠真偽時，其中一店員說：「呢啲係內地人貪平先買，自己食就唔好買呢啲，買返去會畀（屋企）人鬧！」兩店店員均建議記者，若自用，應購買貴價貨。店員的言行，令人懷疑他們可能早已知道平價花膠質量有問題，甚至是假貨。

消費者委員會發言人指，花膠屬較多人投訴的海味類別，由去年至今年四月，共收到七十宗有關花膠的投訴，當中五宗懷疑買到假貨，聲稱花膠如橡筋般堅韌，或煲湯後變成漿糊狀。

香港海關發言人回覆，由去年至今年四月，共接獲五十七宗涉及懷疑假花膠投訴，四十二宗已完成調查，並未發現有違反《商品說明條例》，餘下十五宗仍在調查中。根據《商品說明條例》，出售或供應附有虛假商品說明的貨品，一經定罪，最高可判罰款五十萬元及監禁五年。

記者陳淑珍、李子輝

文章編號: 201305280329812

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

慧科訊業有限公司 查詢請電: (852) 2948 3888 電郵速遞: sales@wisers.com 網址: http://www.wisers.com
慧科訊業有限公司 (2013)。版權所有，翻印必究。

佳寶潮苑牛丸 成分無牛有豬

【明報專訊】繼早前歐洲驗出馬肉充當牛肉，本港食肆的牛丸亦被驗出全無牛肉成分。有線新聞委託城大生物及化學系，以基因排序方式測試市面上3款牛丸，結果發現灣仔潮苑、天水圍凍肉舖佳寶的牛丸樣本，全無牛肉成分，四海供應街市的樣本，亦混入了豬肉。立法會議員梁家傑稱，3間公司涉違反《商品說明條例》及《公眾衛生及市政條例》。海關發言人昨晚表示，會了解事件。

有線新聞近日分別在灣仔春園街「潮苑正宗潮州粉麵」、天水圍嘉湖山莊「佳寶食品超級市場」，及一間由「四海環球食品」供應的街市檔戶，購買了12個樣本，交予城大生物及化學系，以基因排序方式化驗。

潮苑：非自家製已停供應

結果顯示，潮苑的樣本沒有牛肉基因，只得豬肉基因；佳寶的樣本亦沒有牛肉基因，而有豬及雞的基因；四海的樣本有牛肉基因，卻同時有豬肉基因（見表）。負責做測試的該系高級研究助理練進之說，首兩間商店的結果可以說樣本內牛肉含量「少到測試不到」。

佳寶：外觀相若偶有執錯

該報道的記者到潮苑放蛇，職員稱「牛丸係機出的，都係我們的工場出品」，記者問職員有沒有混豬肉，職員稱「無」。記者後來致電該公司查詢，負責人韓先生改口稱牛丸不是該公司「自己打」，「以前牛丸同牛肉餅都係自己打，因人手方面，我們放棄了自己打牛丸，牛丸係交番嚟。」他對事件感驚訝，表示已停了供應，但他不願透露誰是供應商。記者再到佳寶放蛇，職員同樣稱牛丸有牛肉。佳寶食品超級市場總經理馮華高後來接受訪問辯稱，「在門市售賣急凍散裝肉丸肉腸，超過30多種，由於部分肉丸外觀相若，執錯品種情況偶有發生。」

議員：違商品說明條例

公民黨立法會議員梁家傑表示，「掛牛丸牌，賣豬肉賣雞肉，係非常不妥當。」他說，上述情況可能違反《公眾衛生及市政條例》或《商品說明條例》，食環署及海關均可執法。

食環署發言人稱，《公眾衛生及市政條例》規定，任何人如售賣食物，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，最高罰款港幣1萬元及監禁3個月。另外，任何人如在其標籤上對所售賣的食物作出虛假說明，或在食物的性質方面誤導他人，亦屬違法，最高罰款港幣5萬元及監禁6個月。

用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

慧科訊業有限公司 查詢請電: (852) 2948 3888 電郵速遞: sales@wisers.com 網址: <http://www.wisers.com>
慧科訊業有限公司 (2013)。版權所有，翻印必究。



明報

2013-05-29

A09 | 港聞

牛丸無牛肉食安中心海關調查

【明報專訊】早前有傳媒揭發，數間本港食肆及供應商的牛丸，全無牛肉成分或混入了豬肉。食物及衛生局長高永文昨表示，有關做法違反了《商品說明條例》，食物安全中心將聯同海關調查。

被傳媒揭發牛丸無牛的涉事樣本，分別來自灣仔潮苑、天水圍凍肉舖佳寶；四海供應街市的牛丸樣本則被揭發混入了豬肉。高永文昨表示，留意到近日連串食物安全事件，包括台灣澱粉混入工業原料，以及近日的牛丸無牛肉。他稱，食安中心會由入口制度追查源頭，若食品成分與聲稱不符，有可能違反《商品說明條例》。若有問題食品為本地生產，當局亦會收集樣本檢驗。

高永文：與內地商開放活牛市場另外，就開放活牛市場，高永文承認活牛價格累積加幅驚人，但由於單一出口是賣方指定，而非局方要求，局方不能單方面決定是否或何時開放活牛市場。

他稱已開始與內地相關部門探討開放活牛市場，但強調活牛價格差異是基於不同因素，即使引入競爭亦不一定可令價格回落。

文章編號: 201305290040014

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

慧科訊業有限公司 查詢請電: (852) 2948 3888 電郵速遞: sales@wisers.com 網址: http://www.wisers.com
慧科訊業有限公司 (2013)。版權所有，翻印必究。

台灣龍口米粉亦含毒 惠康照賣同系列產品

【本報訊】台灣毒澱粉食品風波一發不可收拾，台南上智關廟麵被揭疑含有工業原料順丁烯二酸後，當地官方昨確認著名的龍口米粉亦「出事」。本港大型超市後知後覺，直至本報昨報道事件後，百佳才決定將相關食品全數下架，而惠康昨仍如常出售龍口出品的同類米粉。食物安全中心已就事件聯絡業界，提醒有關商戶須確保出售的食物適宜食用。

記者：張文傑

蕭詠嫻

台南上智關廟麵、龍口素肉燥及米粉焗等多款產品，日前被新加坡衛生部門檢出含順丁烯二酸。之後，台南上智關廟麵生產商自行檢驗後，聲稱其產品沒含順丁烯二酸，認為新加坡當局驗錯，而台北市政府衛生局則證實龍口「素肉燥口味新竹米粉（有效日期2014.01.31）」驗出27.73ppm順丁烯二酸，「米粉焗（有效日期2013.08.27）」則含26.04ppm，已命令零售商全面下架，回收逾2,000包相關產品。

台灣衛生部門指含順丁烯二酸的部份是米粉本身，並非附送的佐料調味包。龍口食品承認產品非自行生產製造，米粉是向新竹國際米粉廠購買，衛生部門已抽驗原材料以釐清污染來源。

議員促盡快下架

本港未有重視事件，本報前日獲知759阿信屋上周早已主動將台南上智關廟麵下架，百佳前日仍有售此產品，本報昨報道事件後，百佳發言人昨晚終決定將台南上智關廟麵及與龍口米粉相關的產品暫時下架，並會向供應商及食環署跟進事件，顧客如有疑問可向其客戶服務部查詢。

另一大型超市惠康未有售賣台南上智關廟麵，但本報記者昨在寶琳的分店發現，貨架上有出售與「出事」米粉同系列的龍口肉燥米粉，210克售價29.9元，但有效期為2014年3月19日，包裝上標榜其米粉「遵循古法傳承、加上創新工法，所造出來的新竹米粉口感紮實」。惠康指一直以食品安全為首要原則，會密切留意事件，並與相關的供應商和政府部門保持緊密聯繫，跟隨食物安全中心的指示作相應行動。

公民黨立法會議員梁家傑認為，在食物安全中心未公佈要回收有關產品前，超市不將產品下架並無違法，但他指即使非同一款產品或批次不相同，為市民健康着想，應及早自覺地將疑有問題產品下架，「呢個係商業道德問題」。

食物安全中心指，正與有關當局了解，根據現時在市面巡查的結果，暫未發現已知受影響批次相關食物於市面有售，會繼續密切留意事態發展。

文章編號: 201306040060013

用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

慧科訊業有限公司 查詢請電: (852) 2948 3888 電郵速遞: sales@wisers.com 網址: <http://www.wisers.com>
慧科訊業有限公司 (2013)。版權所有，翻印必究。

港府未查驗相關食品

【本報訊】台灣毒澱粉製品事件發生至今近三周，部份問題食品更懷疑已流入香港，但特區政府仍然遲遲無主動抽樣檢驗相關入口食品。立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席梁家傑希望，食安中心積極跟進事件，即使與問題產品屬不同批次，也進行抽驗，確保市民食用安全。

學者倡納入恒常監察

城市大學生物及化學系副教授林漢華相信，加入工業用的順丁烯二酸增加食品彈性口感，可能已在業界廣泛採用，食物安全中心應盡快主動抽驗市面含澱粉的台灣入口食品，之後再擴展至其他地區相關食品，並將順丁烯二酸納入恒常監察中。

林漢華說，越來越多食品涉及事件，不排除順丁烯二酸廣泛存在各含澱粉食品中，「可能內地食品都有」。他指業界使用傷腎的順丁烯二酸，而不採用有同樣效果、容許添加在食物中的天然物質反丁烯二酸（Fumaric acid），因為後者價錢貴很多。他指食安中心全面檢驗疑有問題食品，需時不會太久，因順丁烯二酸檢驗程序並不複雜，食安中心一定有儀器可檢驗，「一日就驗到，加埋核對程序幾日實完成到」。

文章編號: 201306040060073

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

----- 1 -----

Press Releases 8 June 2011

LCQ16: Food Surveillance Programme

Following is a question by the Hon Leung Kwok-hung and a written reply by the Secretary for Food and Health, Dr York Chow, in the Legislative Council today (June 8):

Question:

The media uncovered earlier that a number of large supermarket chains mixed pork into beef for sale as beef; as the price of beef is higher, supermarkets can reap huge profits, but the commodities do not meet their descriptions and they have neglected public health and food quality. In this connection, will the Government inform this Council:

(a) in the past five years, whether the Government had carried out sample tests on minced beef sold at supermarkets or chain stores to ascertain whether there was adulteration of pork; if it had, of the number of cases identified and which supermarkets or chain stores were involved; if not, whether it became aware of the situation only after it was uncovered by the media;

(b) whether, under the existing legislation, the adulteration of pork in beef for sale as beef is in breach of any legislation; if so, of the legislation breached and the relevant penalty; and after the media uncovered the aforesaid cases, whether the Government has immediately taken law enforcement actions; if it has, of the details, including the actions taken, at which and how many supermarket chains it has conducted spot checks, and of the results; if not, whether the relevant government departments have assessed the seriousness of the problem;

(c) whether it knows if, in general, the health of members of the public will be affected after they have consumed beef adulterated with pork; and

(d) of the government departments to which members of the public may lodge complaints if they find that there is again adulteration of pork or other meat in minced beef sold by supermarkets or chain stores; upon receipt of the complaints, whether the Government will immediately send staff to collect evidence on the spot?

Reply:

President,

(a) The Centre for Food Safety (CFS) of the Food and Environmental Hygiene Department (FEHD) adopts the risk analysis framework promulgated by international food safety authorities in regulating food safety, under which hazards associated with food or food ingredients are evaluated and potential risk to the population is assessed, facilitating the formulation of an appropriate Food Surveillance Programme. The Food Surveillance Programme is designed to control and prevent food hazards in order to ensure that food sold in Hong Kong is safe and fit for consumption to protect public health.

Under the Food Surveillance Programme, officers of the CFS take samples of food items at import, wholesale and retail levels for microbiological and chemical testing for the purpose of assessing food risks. Microbiological testing covers bacteria and viruses, while chemical testing includes food additives, contaminants and other harmful residues, and toxins.

Since the regular food surveillance programme focuses on risk and food safety, testing of minced beef for trace of pork has not been included in the programme in the past five years. The CFS has started investigation into the alleged cases in which pork was mixed into minced beef in an attempt to deceive consumers. The CFS will make an assessment after receiving the test result and take further action as appropriate.

Subsequent to earlier media reports that several supermarket chains were suspected to have sold beef mixed with pork, the CFS immediately sent officers to major supermarket chains to follow up and took three minced beef samples for testing. One sample was found containing no trace of pork while the testing for the other two are still under way. Since the media report of the sale of pork as beef in the Mainland in mid April this year, the CFS has received 26 complaints involving the sale of pork as beef. FEHD's investigation officers have taken appropriate follow-up actions and collected alleged beef samples for testing by the Government Laboratory (GL). The test results of 15 samples show that the complaints are unsubstantiated while the testing for the remaining samples are still under way.

The Customs and Excise Department (C&ED) also adopts a risk assessment approach and conducts targeted checks and investigations in the light of the assessed risk, severity of the matters in question and market conditions. This approach has taken account of the sheer number of goods available for sale in the market. Based on its complaint trends and analysis of previous investigations, the C&ED considers that there was no evidence showing that the problem of traders selling beef mixed with pork as pure beef was serious. Hence, the C&ED has not conducted targeted investigation in this aspect in the past five years. After the subject incident came to light, the C&ED has conducted inspection of supermarkets and frozen meat shops across the territory. Five specimens of packaged minced beef have been collected from five supermarket chains and forwarded to the GL for testing. The testing are still under way.

(b) Under section 52(1) of the Public Health and Municipal Services Ordinance (Cap. 132), if any person sells to the prejudice of a purchaser any food which is not of the nature, or not of the substance, or not of the quality, of the food demanded by the purchaser, he shall be guilty of an offence and the maximum penalty is a fine of \$10,000 and imprisonment for three months. Under section 61(1) of the same Ordinance, if any person falsely describes the food or misleads as to the nature of the food on a label of the food sold by him, he shall be guilty of an offence and the maximum penalty is a fine of \$50,000 and imprisonment for six months.

Section 4A of the Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations (Cap. 132W) stipulates that prepackaged food shall be marked and labelled in the manner prescribed in Schedule 3. The food name or designation so marked and labelled shall not be false, misleading or deceptive in any respect as to the nature of the food. The maximum penalty for contravention is a fine of \$50,000 and imprisonment for six months.

The Trade Descriptions Ordinance (Cap.362) prohibits any person from applying false trade descriptions to any goods (including those of the "composition" of goods) in the course of business. Offenders are liable to a fine at Level Six (presently at \$100,000) and imprisonment for two years on summary conviction, and fine of \$500,000 and imprisonment for five years on conviction on indictment.

As mentioned in my reply in part (a) above, the FEHD and the C&ED have deployed officers to conduct inspection and collected food samples for testing by the GL immediately after the reports of the alleged cases.

(c) Generally speaking, minced beef mixed with pork does not increase the food risk. However, all meat should be cooked thoroughly before consumption to safeguard health.

(d) Members of the public who have suspicions about shops selling minced beef mixed with pork or other meat may file a report by calling the Government 1823 Call Centre, the Customs Hotline (2545 6182) or the FEHD Hotline (2868 0000). Members of the public may also contact any District Environmental Hygiene Office of the FEHD by telephone or in person during office hours. Upon receiving the complaints from the public, the relevant departments will look into the cases and take follow-up actions as soon as possible.

Ends/Wednesday, June 8, 2011
Issued at HKT 12:45

NNNN