

二零一四年九月三日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

就上海福喜食品廠出產有問題食品的跟進措施

目的

1. 本文件向委員匯報食物安全中心(食安中心)就上海福喜食品廠出產的食品涉及食物安全問題所進行的跟進工作。

背景

2. 本年七月下旬本港傳媒報導上海福喜食品公司向多間內地連鎖店鋪供應過期、顏色發青的肉類製品。有傳媒亦指香港的麥當勞有限公司(香港麥當勞)可能曾進口內地福喜食品公司所出產的肉類產品。

跟進措施

3. 食安中心非常關注有關事件，並即時進行了一系列的跟進工作。

巡查工作

4. 食安中心於7月22日及隨後數天派員到麥當勞的儲存冷庫視察，亦巡查了該公司以及傳媒報導有提及的其他八個連鎖集團¹的店鋪，共檢查了約1 600個樣本。上述樣本均未發現

¹ 該八間連鎖店鋪為必勝客、宜家家居、吉野家、漢堡王、星巴克、肯德基、7-11 便利店及賽百味。

有過期、發霉或發臭的情況。巡查期間亦未有發現相關店鋪及儲存冷庫的衛生情況或食品儲存溫度異常。

5. 食安中心亦從上述冷庫和店鋪抽取樣本進行化驗，以確定食品是否出現衛生問題或不當使用添加劑的情況。全部 16 個樣本檢測結果滿意。

有關食物入口情況

6. 食安中心亦與香港麥當勞及上文提及的其餘八個連鎖店集團的管理層聯繫，了解他們有否輸入內地福喜食品廠製造的食物。

7. 食安中心在翻查紀錄時發現在 2013 年 7 月至 12 月期間香港麥當勞的進口商曾從上海福喜食品廠入口共 10 批次的冷藏豬肉餅，並在 7 月 23 日傍晚成功聯絡香港麥當勞的管理層。根據香港麥當勞提供的資料，該公司在今年 5 月亦曾入口一批上海福喜食品廠製造的熟雞腿肉。根據香港麥當勞的資料，上述食品經已全部銷售，沒有存貨。

8. 至於其餘八間連鎖集團，亦全部回覆食安中心，表示沒有輸入內地福喜食品廠出品的食品。食安中心人員亦已檢查該八間連鎖集團所備存的食物交易紀錄，均未有發現有輸入內地福喜食品廠出品的食品。

暫停食品進口及封存已進口食品

9. 在得悉香港麥當勞曾從上海福喜食品廠入口食品後(見上文第 7 段)，食物及衛生局局長在 7 月 24 日早上隨即與食安中心就事件召開了緊急會議。因應事態發展及內地調查尚未完結，為審慎起見，政府決定即時暫停內地所有「福喜」食品進口香港，包括所有廠房及食品種類，而已進口的食品亦會全部被封存不能再出售，直至內地的調查有結果為止。有關的安排經已在 7 月 24 日下午的傳媒簡報會上公佈。

10. 食安中心亦已即時知會業界有關事件，並提醒所有本港入口商或商戶，如他們有進口或存有由內地福喜食品廠出產的食品，應該立即停止銷售並與食安中心聯絡。

11. 及後，香港麥當勞及其進口商在食安中心的監督下，自願將約 113 公噸福喜食品運往堆填區銷毀，當中包括約 62 公噸雞肉、約 14 公噸牛肉及約 37 公噸蔬菜，相關食品源自內地福喜食品公司在河北和廣州的廠房，所有銷毀行動亦已在 8 月 1 日完成。在行動期間，食安中心亦曾多次到香港麥當勞的分店巡查，未有再發現源自內地福喜食品廠的食品。

訊息發布

12. 食安中心按照一貫做法，以具透明度和及時的方式，向市民提供與事件有關的資訊，當中包括回覆傳媒查詢，以及就暫停食品進口的決定召開傳媒簡報會及發出新聞公佈(見上文第 9 段)。就香港麥當勞指食安中心與該公司協商同步發放消息一事，食安中心已於 7 月 24 日嚴正指出，有關聲明與事實不符。香港麥當勞曾在 7 月 23 日與食安中心進行電話會議時，提出要求同步發放消息，但食安中心並無同意有關建議。而食安中心在 7 月 24 日下午除舉行傳媒簡報會交代食安中心決定外，亦同步聯繫香港麥當勞進行另一輪電話會議，就接獲的資料作進一步查詢，以確認上述源自上海福喜食品廠的問題產品已全部銷售，沒有存貨。會議上亦無就消息發放有過任何協議。

13. 另外，食物及衛生局及食安中心在 7 月 28 日就事件與多位關注事件的立法會議員會面。其後亦有即時向傳媒交代事件的最新發展。

肉類的進口管制及監察

14. 食安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，包括肉類及其製品的食用安全。源頭

管理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／加工廠養殖、種植或生產，以及須附有衛生證明書等。食物監察計劃則是食安中心在食物供應鏈的下游層面保障食物安全的其中重要一環。

15. 食安中心透過監察計劃，從進口、批發及零售層面抽取食物(包括肉類及其製品)樣本進行化學及微生物測試。化學測試項目包括防腐劑、金屬雜質、毒素及獸藥殘餘等。微生物測試項目包括沙門氏菌、金黃葡萄球菌及臘樣芽孢桿菌等。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。食安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。

16. 在 2011 至 2013 年間，食安中心共抽取接近 13 500 個肉類及其製品樣本作化學及微生物測試，當中超過 2 500 個(約 19%)為肉類製品(例如肉乾、肉腸、臘腸、紅腸、肉丸、肉鬆、火腿、煙肉、叉燒、餐肉等)。在 52 個不合格的樣本中，有 5 個為上述肉類製品。

17. 政府對進口野味、肉類及家禽設有監管機制，主要參照國際慣用模式和標準，以風險評估為準則。根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)附屬的《進口野味、肉類及家禽規例》(第 132 章 AK)的規定，每批進口新鮮、冷藏和冷凍(冰鮮)肉類及家禽必須附有食物環境衛生署(食環署)署長認可的禽畜衛生主管當局發出的官方衛生證明書，證明有關肉類或家禽適宜供人食用。此外，《進出口條例》(第 60 章)亦規定，進口冷藏或冷凍(冰鮮)的有關肉類或家禽，須取得食環署署長發出的進口許可證。然而，熟肉不受上述管制。

18. 不過，與所有其他食物一樣，熟肉受《公眾衛生及市政條例》第 54 條的保障。該條文規定，任何出售擬供人食用的食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食用。正如上文所述，食安中心會於不同層面，包括進口、批發和零售層面抽查

樣本，以確保市面所有肉類食品的安全，因應事件及市民的關注，食安中心會加強對熟肉的巡查。至於熟肉是否需作更嚴格的監管，政府持開放態度，我們會就此檢討相關法例，並諮詢委員及業界的意見。

總結

19. 食安中心會繼續密切留意事件並與內地有關部門保持緊密聯絡，以取得進一步資料，並會因應情況採取適當行動，以確保香港食物安全。

徵詢意見

20. 請委員備悉食安中心就上海福喜食品廠出產有問題食品所採取的跟進措施。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
二零一四年九月