

二零一四年十二月九日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

《食物內除害劑殘餘規例》的實施情況

目的

本文件旨在向委員簡介《食物內除害劑殘餘規例》(第132CM章)自2014年8月1日起的實施情況，並就以往委員提出的有關問題，提供資料。

背景

2. 食物環境衛生署署長(食環署署長)在2012年4月26日根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第55(1)條所賦予的權力，訂立了《食物內除害劑殘餘規例》(《規例》)。立法會於2012年6月完成審議《規例》，《規例》經兩年的寬限期後，已於2014年8月1日正式生效。

3. 《規例》旨在加強規管食物內的除害劑殘餘，以保障公眾健康和促使本地標準與國際標準接軌。在力求達致上述目的的同時，政府會注意維持本港食物供應穩定。

4. 《規例》的規管架構以食品法典委員會¹制定的食物內除害劑殘餘的標準為骨幹。《規例》的附表1列明某些“除害劑

¹ 食品法典委員會於1960年代由聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織成立，制定與食物相關的標準，並一直獲消費者、食品生產商、製造商、國家食品規管機關，以及各地食物業界視為最重要的國際參考準則。

—食物”組合的最高殘餘限量²和最高再殘餘限量³(即指明食品中允許的指明除害劑殘餘的最高濃度)。在制定《規例》的附表1時，我們主要採納由食品法典委員會於2011年釐定的可用標準，並以內地和向香港出口食物的其他主要國家當時可用的相關標準作補充，同時亦考慮了在2011年7月至9月公眾諮詢期間所收集到的意見。考慮到香港十分倚賴進口食物，我們已進行風險評估，進一步審視這些標準，確保這些標準足以保障香港市民的健康。

5. 《規例》的附表 2 列明沒有訂明最高殘餘限量／最高再殘餘限量的獲豁免除害劑名單。這些除害劑是天然，及其殘餘物是與天然食物成分一樣或兩者難以區別的。制定獲豁免除害劑名單是為方便業界施用天然除害劑。

6. 《規例》的原則是，除獲豁免除害劑外，如食物含有除害劑殘餘但附表 1 並沒有訂明相關的最高殘餘限量／最高再殘餘限量，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣有關食物。食物安全中心(食安中心)會根據風險評估確定食用有關食物會否危害或損害健康。

7. 任何人進口、製造或售賣含有不符合《規例》除害劑殘餘要求的食物，即屬違法，違例者最高可罰款 5 萬元及監禁 6 個月。

8. 為準備《規例》的實施，食安中心為業界舉行了一系列簡介會，為《規例》的實施作好準備。食安中心亦有為檢測業界安排技術會議和檢測技術工作坊，以協助業界發展和掌握相關的化驗技術。為協助業界遵守《規例》的規定，食安中心已擬備指引，有關指引內容涵蓋《規例》中最高殘餘限量／最

² “最高殘餘限量”是指明食品中法定允許的指明除害劑殘餘的最高濃度。

³ “最高再殘餘限量”指來自環境(包括以往的農業用途)的除害劑殘餘，但不包括直接或間接用於食品的除害劑。它是指明食品中法定允許的指明除害劑殘餘的最高濃度。

高再殘餘限量的釋義，以及使用食品法典委員會的食物分類方法等，以協助業界識別適用的除害劑殘餘限量。食安中心亦已在其網站⁴設立香港除害劑最高殘餘限量資料庫，供業界和市民檢索相關「除害劑－食物」組合的最高殘餘限量／最高再殘餘限量。有關《規例》的詳情和相關指引，亦已上載至食安中心網站。

9. 自《規例》在本年 8 月 1 日生效，我們繼續透過源頭管理和食物監測計劃，確保供港蔬菜的食用安全。下文詳細介紹有關機制。

源頭管理

10. 政府一直致力透過多管齊下的方式，提升食物安全水平，採取「從農場到餐桌」策略，確保市民享用的食物符合安全標準，從而保障市民健康。除了在進口、批發及零售層面的監察外，這亦包括做好源頭管理工作。

11. 由於內地是本港蔬菜主要供應地，政府已與內地當局建立行政安排，規定內地供港蔬菜必須按照內地《供港澳蔬菜檢驗檢疫管理辦法》的要求，來自各地出入境檢驗檢疫局監管備案的蔬菜種植基地及生產加工企業。食安中心每年都會派員到內地註冊供港蔬菜種植基地巡查，從源頭確保供港農業產品的安全衛生。

12. 食安中心每年會先向內地國家質量監督檢驗檢疫總局(國家質檢總局)提交要求巡查的註冊供港菜場地區初步計劃，再與內地有關地區當局按當時實際情況商討及落實巡查的註冊供港菜場名單。巡查地區及菜場名單主要是根據過往的巡查記錄、消息情報及風險評估等多樣因素制定。2014 年 1 月至 10 月，食安中心共巡查內地 15 個供港菜場，面積約共

⁴ 食安中心網站：www.cfs.gov.hk

13 500 畝。過去三年，食安中心平均每年巡查了約 16 個供港菜場。

13. 此外，漁農自然護理署(漁護署)及蔬菜統營處(菜統處)亦攜手推行信譽農場計劃，目的旨在推廣優良園藝操作及環保作物生產方法；鼓勵農友採用綜合病蟲害管理技術，正確及安全使用農藥；及執行定期農場測檢，確保農友生產優質及安全食用的蔬菜，保障市民健康。截至 2014 年 10 月 31 日，已有 267 個本地和 37 個內地的菜場獲得信譽資格。

14. 就本地信譽農場方面，漁護署會指導及監察參加這計劃的本地菜農安全使用除害劑，並印制派發《良好農業規範-作物生產》操作守則，倡導減少使用除害劑，以可持續發展的方式生產蔬果。

15. 就內地「信譽農場」而言，菜統處及新界蔬菜產銷合作社有限責任聯合總社(「菜聯社」)在漁護署技術支援下，每年都會派員定期巡查所有內地信譽農場。巡查的項目包括農場園藝操作、農藥貯存及使用紀錄。巡查員亦會向農場派發有關安全施用除害劑的資訊，為農場施用除害劑提供建議及採集蔬菜樣本作農藥殘餘化驗。此外，菜統處另會定期委派獨立審核員就有關農場的表現進行複核。

食物監察計劃

16. 除了做好源頭管理外，在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃也是保障食物安全的重要一環。食安中心透過在進口、批發及零售層面所進行的相關食物監察，以保障供港蔬菜的食用安全。

進口安排

17. 根據政府與內地監管當局的行政安排，供港蔬菜必須來自各地出入境檢驗檢疫局監管備案的菜場及生產加工企業，並隨貨附有相關證明文件確保食用安全，以及在運輸包裝上(例如籮、箱)掛上列出蔬菜來源資料的標籤。從陸路進入香港的新鮮蔬菜必須經指定的文錦渡關口進港。內地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。當入境菜車抵達文錦渡食品管制辦事處後，食安中心職員會檢查菜車鉛封是否完整、核對隨貨文件與付運蔬菜是否相同、檢查蔬菜及按照風險為本的模式抽取蔬菜樣本進行快速農藥殘留測試和詳細化學分析。同時，食安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。所有陸路進口香港的蔬菜，無論直銷⁵或經批發商分銷，都必須按上述安排進口香港。

18. 食安中心與香港海關保持緊密合作，並會不時進行聯合行動，截查運載蔬菜的車輛。在 2011 至 2013 年，食安中心分別在文錦渡口岸共檢查約 28 830、28 890 和 32 720 架次運載蔬菜的車輛。在這期間，食安中心並無發現蔬菜來源與付運文件不符合的個案。

19. 如食安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，食安中心會銷毀有關批次蔬菜，此外，食安中心亦知會內地有關當局調查及跟進，相關的供港種植基地／生產加工企業及運載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。銷售來歷不明或與相關文件不符的蔬菜方面，根據《食物安全條例》(第 612 章)，任何人如無合理辯解而沒有遵從備存食品供應商紀錄的規定，即屬違法，最高可被判罰款 10,000 元及監禁 3 個月。

⁵ 直銷是指內地輸港蔬菜不經政府蔬菜批發市場或蔬菜統營處及其他批發商分銷而直接銷往零售點。

進口、批發及零售層面的監察

20. 食安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。食安中心分別從進口、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抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及所需進行的化驗分析。食安中心又會考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及其他地方發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討監察工作。

優化相關機制

21. 為優化上述機制，當局制定了《規例》。《規例》附表 1 列明某些「除害劑－食物」組合的最高殘餘限量／最高再殘餘限量，清晰地釐定除害劑殘餘限量標準。我們認為源頭管理和食物監測計劃再配合《規例》的實施，能更有效地保障供港蔬菜的食用安全。

實施情況

22. 由 2014 年 8 月 1 日《規例》正式實施至 2014 年 11 月 30 日，根據《規例》，食安中心在文錦渡關口共抽取約 4 000 個蔬菜樣本進行除害劑殘餘的快速測試；同時亦完成約 4 600 個從進口、批發及零售層面採集食物樣本的除害劑檢測，其中 28 個樣本不合格，其餘結果全部合格。整體不合格率不足百分之零點四。在 28 個不合格樣本中，當中 10 個確定是來自內地檢驗檢疫機構備案供港蔬菜加工企業，8 個懷疑亦是來自內地但並非檢驗檢疫機構備案供港蔬菜加工企業，5 個為本地出品，1 個來自泰國⁶，3 個因資料不足而未能追查其來

⁶ 來自泰國的辣椒樣本是從機場一批少量入口的辣椒採集，貨主聲稱該批辣椒是自用而非供銷售。

源⁷，1個的來源在調查中。有關這28個不合格的樣本，其中13個是從零售層面、9個從文錦渡關口、5個從蔬菜統營處其下合作社、1個從機場所採集的食物樣本。食安中心正準備就其中6個個案作出檢控，其餘個案仍在調查中。食安中心亦透過新聞公報向公眾發佈有關不合格樣本的訊息，至於不合格樣本的詳細資料請見附件一。

23. 28個不合格樣本包括9個白豆角、4個通菜、2個青豆角、3個唐生菜、1個菜心、1個辣椒、2個小棠菜、2個白菜、1個馬齒莧、2個枸杞菜和1個佛手瓜。此外，食安中心就不合格樣本所進行的風險評估⁸結果顯示，其中1個青豆角樣本(克百威含量百萬分之四點四)，在正常食用情況下，可能會對健康造成不良影響。另外，有1個馬齒莧樣本(樂果含量百萬分之五點二)，在短時間內食用超過230克，可能會對健康造成不良影響。至於其餘的不合格樣本，在按一般食用量進食時，對健康帶來即時不良影響的機會並不大。

24. 內地檢驗檢疫機構正跟進有關從內地檢驗檢疫機構備案的供港蔬菜加工企業入口的個案，一般的跟進工作包括：

- i. 追查原料種植基地；
- ii. 暫停備案基地供港資格；
- iii. 責令有關供港蔬菜加工企業採取整改措施；及
- iv. 加強檢測。

25. 政府十分關注不合格樣本中有些可能從內地進口但並非來自內地檢驗檢疫機構備案的供港蔬菜加工企業。當局上月已向國家質檢總局及相關分局反映問題，並要求內地當局盡快跟進，包括加強在各個口岸的堵截行動。

⁷ 其中兩宗個案所涉販商因未能按照《食物安全條例》(第612章)要求備存交易記錄，食安中心會考慮提出檢控。

⁸ 評估方法是根據除害劑殘餘量及市民就有關食物的食用模式結合而得的數據(即風險評估所得結果)，再與安全參考值(例如評估長期攝取量的每日可攝入量，或評估短期攝取量的急性毒性參考劑量)作比較。

26. 至於在本港方面，我們在文錦渡亦進行了連串為打擊從非內地檢驗檢疫機構備案的供港蔬菜加工企業入口蔬菜的行動，包括於 9 月底開始分別與海關和警方展開聯合行動，加強在文錦渡關口的堵截工作。食安中心與海關於 9 月及 10 月的聯合行動中分別抽檢了 495 架和 521 架運載蔬菜的車輛；食安中心與警方於 9 月及 10 月的聯合行動中分別抽檢了 68 架和 289 架運載蔬菜的車輛。行動中並無發現蔬菜來源與付運文件不符合。食安中心會繼續與海關和警方進行突擊聯合行動，確保進口蔬菜的食用安全。另外，在 12 月開始，食安中心將會優化現時入境菜車檢查措施，加強針對高風險入境菜車的抽查工作。

27. 至於源自本地的不合格個案，食安中心亦會將個案資料轉介給漁護署，讓漁護署在源頭跟進。漁護署的技術人員會到有關農場實地調查，教導農友正確及安全使用農藥，以及在田間抽取蔬菜樣本作農藥殘留化驗跟進，並勸籲農戶暫緩出售有關批次的蔬菜，直至跟進化驗結果顯示蔬菜適合安全食用為止。

28. 另外，由菜統處管理的長沙灣蔬菜批發市場內亦設有一所除害劑殘餘化驗室，負責檢測和監察該市場所售蔬菜中的除害劑殘餘，為批發顧客提供品質保證服務。過去 12 個月(2013 年 11 月 16 日至 2014 年 11 月 15 日)所抽取的蔬菜樣本共 36 750 個，其中 3 個來自內地及 9 個來自本地的蔬菜樣本不符合要求⁹，全都是在《規例》實施後檢出，整體不合格率為百份之零點零三，至於不合格樣本的詳細資料，請見附件二。除其中 1 個被檢出含猛殺威的薄荷葉樣本，因有關風險評估的國際參考資料不足而無法進行風險評估外，其餘菜統處檢出的不合格樣本，根據食安中心所進行的風險評估結果顯示，在按一般食用量進食時，對健康帶來即時不良影響的機會並不大。

⁹ 菜統處的除害劑殘餘化驗室是按照《規例》附表 1 內的除害劑及並非在本港註冊的高毒性農藥(例如甲胺磷和水胺硫磷)進行檢測。

徵詢意見

29. 請各委員察悉本文件的內容，並提出意見。

食物及衛生局

食物環境衛生署

食物安全中心

漁農自然護理署

二零一四年十二月

食安中心檢出不合格樣本的詳細資料

(截至 2014 年 11 月 30 日)

	食物	來源地	不合格 除害劑項目	化驗結果 (百萬份之)	法定最高殘餘限量 ／再殘餘限量 (百萬份之)
1	白豆角	內地	克百威	0.17	0.1
2	白豆角	內地	克百威	0.36	0.1
			乙酰甲胺磷	4.3	1
			甲胺磷	0.34	0.05
3	菜心	內地	氯氟氰菊酯	0.4	0.2
4	白豆角	內地	克百威	0.71	0.1
5	白豆角	內地	克百威	0.41	0.1
			乙酰甲胺磷	2.1	1
			甲胺磷	0.12	0.05
6	白豆角	內地	克百威	0.44	0.1
			甲胺磷	0.094	0.05
7	白豆角	內地	克百威	0.76	0.1
8	通菜	內地	甲胺磷	0.27	0.05
9	白豆角	內地	克百威	1.4	0.1
			毒死蜱	0.032	0.01
10	青豆角	內地	克百威	1.2	0.1
11	青豆角	內地	克百威	4.4	0.1
12	白豆角	內地	乙酰甲胺磷	2.5	1
			甲胺磷	0.25	0.05
13	白豆角	內地	克百威	0.68	0.1
14	辣椒	泰國	三唑磷	0.026	0.02
15	通菜	香港	敵百蟲	2.284	0.1
16	通菜	香港	敵百蟲	0.146	0.1
17	小棠菜	內地	克百威	0.038	0.02
18	白菜	內地	毒死蜱	0.16	0.1
19	唐生菜	內地	滅多威	0.36	0.2

	食物	來源地	不合格 除害劑項目	化驗結果 (百萬份之)	法定最高殘餘限量 ／再殘餘限量 (百萬份之)
20	通菜	香港	樂果	2.804	1
21	馬齒莧	香港	樂果	5.2	1
22	唐生菜	內地	甲胺磷	0.11	0.05
23	佛手瓜	內地	甲胺磷	0.61	0.05
24	唐生菜	內地	滅多威	0.33	0.2
25	小棠菜	內地	甲胺磷	0.33	0.05
26	枸杞菜	內地	啖蟲□	3.979	3
27	白菜	內地	克百威	0.041	0.02
28	枸杞菜	香港	氯氰菊酯	8.7	2

附件二

菜統處檢出不合格樣本的詳細資料 (截至 2014 年 11 月 15 日)

	食物	來源地	不合格 除害劑項目	化驗結果 (百萬份之)	法定最高殘餘限量 ／再殘餘限量 (百萬份之)
1	白豆角	內地	水胺硫磷 ¹⁰	0.18	-
2	白豆角	內地	水胺硫磷	0.05	-
3	白豆角	內地	水胺硫磷	0.09	-
4	梅菜	本地	樂果	1.59	1
5	梅菜	本地	毒死蜱	1.72	1
6	枸杞	本地	氯菊酯	1.36	1
7	薄荷葉	本地	猛殺威 ¹¹	8.54	-
8	番薯苗	本地	氯氰菊酯	4.71	2
9	西洋菜	本地	氯氰菊酯	4.81	2
10	西洋菜	本地	氯氰菊酯	2.37	2
11	枸杞	本地	氯氰菊酯	2.43	2
12	西洋菜	本地	氯氰菊酯	2.25	2

¹⁰ 《規例》附表 1 沒有定訂水胺硫磷在白豆角內的法定最高殘餘限量。根據《規例》要求，有關食物必須在食用時不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣有關食物。如在食安中心的跟進中被檢出，將會根據風險評估確定食用有關食物會否危害或損害健康。

¹¹ 《規例》附表 1 並沒有訂明猛殺威的相關最高殘餘限量。根據《規例》要求，有關食物必須在食用時不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣有關食物。如在食安中心的跟進中被檢出，將會根據風險評估確定食用有關食物會否危害或損害健康。