

2015 年 3 月 10 日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

2014 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（食安中心）於2014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. 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. 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，並按照風險為本的原則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。食安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，食安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。食安中心於2014年共完成8個專項食品調查、6個時令食品調查及1個普及食品專題調查，有關調查項目詳見附件。

公布機制

5. 食安中心每月發表「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或涉及公眾關注事件，食安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，亦會上載於食安中心網頁及 Facebook 專頁。食安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，食安中心於 2014 年共檢測了約 64 100 個食品樣本。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 139 個樣本不合格（參考表一），整體合格率達 99.8%。多個專項食品調查項目²，和一些時令食品³及普及食品⁴調查的檢測，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，請參閱文中第“VI”項。

² 包括即食食物中的李斯特菌、副溶血性弧菌、沙門氏菌及金黃葡萄球菌。

³ 包括月餅、大閘蟹、臘味及盆菜。

⁴ 火鍋食品及湯底

表一：不合格樣本的主要問題

食物種類	*檢測樣本數目	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	26 600	48	除害劑 (39)、防腐劑 (5)、 染色料 (1)、金屬雜質 (1)、 致病原 (1)、食物標籤 (1)
肉類、家禽及其製品	7 000	13	防腐劑 (12)、食物標籤 (1)
水產及其製品	6 700	28	毒素 (18)、金屬雜質 (7)、 致病原 (3)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	8 200	36	衛生指標 (18)、 成分組合 (16)、食物標籤 (2)
穀類及穀類製品	1 400	1	防腐劑 (1)
其他	14 100	13	致病原 (7)、過氧化值 (2)、 防腐劑 (1)、 多環芳香族碳氫化合物 (1)、 食物標籤 (1)、食物添加劑 (1)
總數	64 100	139	

*因四捨五入關係，各項數字的總和未必等同總計數字。

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。就個別食物種類涉及較多不合格樣本數目的情況詳列下文：

I. 蔬果含除害劑的情況

11. 《食物內除害劑殘餘規例》（第 132CM 章）自 2014 年 8 月 1 日起正式實施至 2014 年底，食安中心共完成約 10 700 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 39 個蔬果樣本不合格，其餘全部通過測試。整體不合格率不足 0.4%。

12. 食安中心就不合格樣本所進行的風險評估⁵結果顯示，除了兩個樣本，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。該兩個不合

⁵ 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。

格樣本包括一個青豆角樣本（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，另外一個樣本為馬齒莧樣本（樂果含量百萬分之五點二），如在短時間內食用超過 230 克，可能會對健康造成不良影響。

13. 食安中心已跟進有關結果，包括立即公布有關檢測結果，追蹤問題食物來源和分銷情況，以及進一步抽取樣本進行化驗等，以保障市民健康。食安中心在公布有關檢測結果時，亦建議市民可先用流動的清水沖洗蔬菜數次，並用清水浸泡蔬菜一小時或放進沸水中焯一分鐘，然後把水棄掉，以減低蔬菜的除害劑殘餘含量。如希望進一步減低除害劑的攝入量，市民可去掉蔬菜的外葉，或削去蔬菜外皮。

II. 鮮肉食品含防腐劑的情況

14. 食安中心在 2014 年的監察抽取超過 1 100 個鮮肉樣本進行防腐劑測試，結果顯示 12 個樣本驗出不准在相關食品中加入的防腐劑二氧化硫。在正常食用情況下，有關食品不會對健康造成不良影響。食安中心已即時向涉事商販發出警告信，並抽取樣本以監察其改善情況。

III. 象拔蚌被檢出麻痺性貝類毒素

15. 在 2014 年 12 月，食安中心在入口層面抽取的 16 個加拿大入口象拔蚌樣本檢測到麻痺性貝類毒素。麻痺性貝類毒素可引起的症狀一般包括口部、四肢麻痺及腸胃不適。嚴重者會出現癱瘓及呼吸系統停頓等情況，甚至可能引致死亡。

16. 就上述檢測結果，食安中心已即時指令涉事入口商停售問題食品 and 追查有關食物的分銷情況。此外，食安中心亦已通知加拿大當局檢測結果，並已即時暫停產自涉事地區的象拔蚌進口。食安中心亦已通知本地醫院的急症室留意相關症狀。於調查期間，食安中心並沒有收到相關的麻痺性貝類中毒個案通報。

IV. 水產類食品含過量的金屬雜質情況

17. 食安中心在 2014 年，透過恆常食物監察共抽取超過 1 500 個水產類食物樣本作金屬雜質含量測試，共發現 7 個樣本的金屬雜質含量超出法定標準，當中包括 3 個生蠔樣本的鎘含量不合格，另外 3 個魚類樣本及 1 個旗魚酥樣本則超出汞含量的法定標準，其餘水產類食品樣本的檢測結果滿意。

18. 偶爾進食含上述鎘含量水平超標的蠔，不會對健康造成不良影響，但長期食用，不排除對腎臟及骨骼有影響。而按上述有問題魚類及旗魚酥樣本的汞含量計算，在正常食用情況下，對一般市民健康造成不良影響的機會不大。

19. 魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加－3 脂肪酸和優質蛋白質等，更是胎兒和幼兒腦部成長所需的養分。故市民應保持均衡及多元化的飲食，適量地進食多種魚類。但正如食安中心的一貫建議，孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童在選擇魚類時應首選體型較小的魚類，避免進食體型較大或捕獵性魚類和汞含量可能較高的魚類（例如吞拿魚、金目鯛、鯊魚、劍魚、旗魚、橘棘鯛和大王馬鮫魚等），從而減低因攝入過量金屬污染物以致損害胎兒和嬰幼兒健康的風險。

20. 由於食物中的金屬污染物主要來自環境，較有效的監管做法是從源頭規控。因此，食安中心已追查不合格樣本的源頭，並通知有關產地的當局跟進。食安中心亦已向涉事商戶發出警告信、要求他們停止售賣及銷毀有問題的食品。

V. 進口奶類製品及冰凍甜點的衛生情況指標及成分組合問題

21. 食安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。食安中心於 2014 年循此途徑驗出來自 2 批進口奶類製品及 3 批冰凍甜點共 14 個樣本的衛生情況指標（總含菌量和/或大腸菌群含量）超出本港法定標準，顯示相關樣本的衛生情況欠理想，但並不表示會

對健康造成直接不良影響。有關批次已全數被銷毀，沒有流出市面。

22. 此外，食安中心同年驗出來自 4 批進口奶類製品共 16 個樣本的成分組合不符合本港法定標準，包括 1 個冰凍甜點樣本的脂肪和脂肪以外的奶類固體含量低於法定要求，以及 15 個牛奶和奶類飲品樣本奶脂含量低於法定要求，但有關樣本不會影響健康。有關批次亦已全數被銷毀，沒有流出市面。

23. 食安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，直至食安中心對生產商或製造商的補救行動報告滿意為止。

VI. 日本進口食品輻射檢測

24. 自 2011 年日本福島核電站發生事故後，食物環境衛生署署長根據《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、櫛木、千葉及群馬）的所有蔬菜及水果、奶和奶類飲品及奶粉進口香港。來自上述五個縣的所有冷凍或冷藏野味、肉類及家禽，所有禽蛋，及所有活生、冷凍或冷藏水產品，在進口香港前，須附有由日本主管當局所簽發的證明書，證明有關食物的輻射水平沒有超出指引限值，否則禁止輸入本港。食安中心亦對每一批次的日本進口食品進行輻射水平測試，以確保食物安全。

25. 食安中心在 2014 年檢測超過 61 500 個日本進口食品樣本，全部檢測合格，並已於每個工作天在食安中心的網頁上公布結果。當中 8 個樣本（包括 7 個茶葉及 1 個果汁樣本）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，入口商在得悉檢測結果後已主動將有關批次食品交出銷毀，有關批次食品並沒有流入市面。

VII. 其他

26. 食安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，例如上海福喜食品公司供應過期、顏色發青

的肉類製品，台灣「劣質豬油」事件，多種火鍋材料（如浮皮、魷魚、鮮筍、魔芋、腐竹及木耳等）被指使用吊白塊及二氧化硫，以及菇類受金屬雜質污染等，食安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，並會因應情況所需，從本港市面抽取相關食物樣本，對有關危害物質進行化驗。

總結

27. 食安中心於 2014 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，食安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。

徵詢意見

28. 請委員備悉食安中心於 2014 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
2015 年 3 月

2014 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。食安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
- (ii) 食物含金屬雜質的情況
- (iii) 即食食物中的李斯特菌
- (iv) 即食食物中的副溶血性弧菌
- (v) 即食食物中的沙門氏菌
- (vi) 即食食物中的金黃葡萄球菌
- (vii) 即食食物中的蠟樣芽胞桿菌
- (viii) 即食食物中的產氣莢膜梭狀芽孢桿菌

(C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 粽子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 臘味
- (vi) 盆菜

(D) 普及食品專題調查

- (i) 火鍋食品及湯底