



中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衛生局  
Food and Health Bureau, Government Secretariat  
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region  
The People's Republic of China

本函檔案 Our ref. : FH CR 5/1886/07  
來函檔案 Your ref. :

電話號碼 Tel nos. : 3509 8925  
傳真號碼 Fax nos. : 2136 3281

香港中區立法會道 1 號  
立法會綜合大樓  
立法會食物安全及  
環境衛生事務委員會秘書  
(經辦人：梁淑貞女士)  
(傳真：2509 9055)

梁女士：

### 台灣茶葉安全事宜

多謝你轉達黃碧雲議員於 2015 年 5 月 6 日致立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席的信函。就黃議員的關注，本局現回覆如下。

政府在制定《食物內除害劑殘餘規例》(第 132CM 章)(《規例》)時，主要參考了食品法典委員會於 2011 年所釐定的國際標準，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足，同時亦考慮了公眾諮詢期間收集到的意見。在草擬標準期間，食物安全中心(食安中心)已進行風險評估，進一步審視這些標準，確保建議的標準在保障公眾健康與維持香港食物供應穩定兩者中取得平衡。

當時參考的標準和收集的意見中，並沒有為茶葉中氟蟲腓（台灣譯作「芬普尼」）及三唑磷訂立最高殘餘限量。因此，《規例》並沒有訂明茶葉中氟蟲腓及三唑磷的最高殘餘限量。

但為了保障公眾健康，《規例》規定，除獲豁免除害劑外，如食物含有除害劑殘餘而《規例》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。

所以，如發現茶葉中含有氟蟲腓及三唑磷，食安中心會進行風險評估，並會根據風險評估結果，界定食用有關食物會否危害或損害健康。故此，雖然《規例》並沒有訂明茶葉中氟蟲腓及三唑磷的最高殘餘限量，但食安中心仍可採取有效的風險管理措施。故從保障公眾健康角度出發，並不存在漏洞問題。

另外，滴滴涕是一種有機氯類除害劑。由於可能對環境及人類健康造成危害，不少國家已禁止使用。可是，由於滴滴涕屬持久性有機污染物，可長時間留存在自然環境中，因此，食品可能含有微量滴滴涕。

就滴滴涕而言，政府跟隨上述制定《規例》的原則，制定食物內滴滴涕最高再殘餘限量<sup>1</sup>，在“綠茶和紅茶”中滴滴涕的最高再殘餘限量為百萬分之零點二，花茶則沒有相關標準。台灣目前沒有訂明滴滴涕在食物中的最高再殘餘限量。遇有花茶驗出滴滴涕的情況，食安中心會採取上述風險評估及以相對應的風險管理措施處理。

---

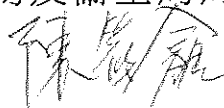
<sup>1</sup> “最高再殘餘限量”指來自環境(包括以往的農業用途)的除害劑殘餘，但不包括直接或間接用於食品的除害劑。它是指明食品中法定允許的指明除害劑殘餘的最高濃度。

自台灣茶葉事件發生後，食安中心已迅速聯絡台灣有關當局，即時接觸有關商戶及加強巡查，自四月已抽查超過200個茶葉／花茶樣本，除了一個台灣茉莉花茶樣本被驗出其三唑磷殘餘超出當地標準外，目前為止其他樣本檢測結果全部合格。食安中心會繼續加強有關的抽查工作。

我們會繼續密切留意事件並與台灣有關部門保持緊密聯絡，並會採取所需的監控措施及執法行動，確保本港食物的安全，保障市民健康。

食物及衛生局局長

(陳筱鑫



代行)

2015年6月19日

副本送：食物安全專員