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

本函檔號：
來函檔號：

電話號碼： （852） 3509 8925
傳真號碼： （852） 2136 3281

傳真函件
（2147 5239）

香港中區
立法會道1號
立法會綜合大樓
立法會秘書處
人事編制小組委員會秘書
（經辦人：張雪嫻女士）

張女士：

人事編制小組委員會

朱凱廸議員就文件編號EC(2016-17)25的查詢

謝謝你轉交朱凱廸議員分別在2017年4月24日和25日就文件編號EC(2016-17)25的查詢，我們的回應載於附件。

食物及衞生局局長

（陳筱鑫 陳筱鑫 代行）

副本送：食物環境衞生署署長
（經辦人：蔡美儀醫生 傳真：2521 9527
劉詠嫻女士 傳真：2893 3547）

2017年5月22日

香港添馬添美道2號政府總部東翼17–19樓 電話：(852) 3509 8765 傳真：(852) 2541 3352
17–19/F, East Wing, Central Government Offices, 2 Tim Mei Avenue, Tamar, Hong Kong Tel: (852) 3509 8765 Fax: (852) 2541 3352

附件

人事編制小組委員會

朱凱廸議員就文件編號EC(2016-17)25的查詢

回應

食物攙雜金屬雜質

《公眾衞生及市政條例》（第132章）訂明，所有在本港出售的食物必須適宜供人食用。《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）規管食物中的金屬雜質含量。

食物環境衞生署（食環署）食物安全中心（食安中心）透過食物監察計劃，保障在本港出售的食物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（包括網上零售商）抽取食物樣本，並按照風險為本的原則決定擬抽取食物樣本的類別、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、本港及不同地方發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討抽樣工作及進行的化驗。

食安中心在2014至2016年間，共測試了約194 000個食物樣本，當中重金屬雜質含量超出法定標準的樣本數目為35個。每當驗出有食物樣本的金屬雜質含量超出法定標準時，食安中心會追查樣本源頭並通知產地當局以便跟進，並會要求違規人士即時停止售賣及銷毀有問題的食品。

為了加強保障市民健康、提高規管工作的成效和促使本地標準與國際接軌，食物及衞生局（食衞局）與食安中心正檢討和研究修訂第132V章，並計劃於本年六月十三日在食物安全及環境衞生事務委員會會議上聽取委員就修訂建議的意見。

食物中殘餘化學物及抗菌素耐藥性

《公眾衞生及市政條例》（第132章）訂明，所有在本港出售的食物必須適宜供人食用。《公眾衞生（動物及禽鳥）（化學物殘餘）規例》（第139N章）規管向食用動物餵飼藥物及化學物；而《食物內有害物質規例》（第132AF章）規管食物內的獸藥水平，兩者共涉及約40種獸藥（包括抗生素和激素）。

食安中心的恆常監測機制包括在本地屠房監測待宰動物體內殘留的獸藥情況，和透過食物監察計劃測試肉類、家禽及水產樣本的抗生素殘餘含量。在2014年至2016年，食安中心查獲1宗使用違禁抗生素和1宗使用受管制抗生素超出最高殘餘限量的個案。食安中心已就使用違禁抗生素的個案提出檢控，有關違例者已被定罪。此外，食安中心在2014至2016年共抽取超過950個肉類、家禽及其製品樣本作激素化驗，全部樣本的結果均屬滿意。

抗菌素耐藥性是全球公共衞生的重大挑戰。為了應對抗菌素耐藥性的問題，政府當局於2016年6月和10月分別成立抗菌素耐藥性高層督導委員會（高層督導委員會）和抗菌素耐藥性專家委員會（專家委員會）。專家委員會已討論香港的抗菌素耐藥性情況與應對的方針，會從科學角度向高層督導委員會提出建議。高層督導委員會會根據建議，經通盤考慮後，提出建議遏制抗菌素耐藥性的策略。

食物內放射性核素

食品法典委員會就輻射事故後受污染食物內的放射性核素含量訂立指引限值，以檢測食品的輻射水平。指引限值的有關標準為每公斤100貝可碘－131，以及每公斤合共1 000貝可銫－134和銫－137。根據食品法典委員會，食物內放射性核素含量若合乎有關標準，則可供人安全食用。食環署的食物安全專家委員會認為，食安中心採納食品法典委員會的指引限值，以釋除公眾對日本進口食物安全的疑慮，屬

恰當做法。自2011年日本福島核電廠發生輻射泄漏事故後，個別地區(包括香港)因應各自的風險評估結果和本土情況實施他們認為適合的進口管制措施。

就香港而言，除了日本當局禁止出口的食物名單外，食環署署長根據《公眾衞生及市政條例》（第132章）發出命令，由2011年3月24日起，禁止從日本福島、茨城、櫪木、群馬和千葉五個受事故影響最嚴重的日本縣份輸入所有蔬菜及水果、奶、奶類飲品及奶粉。另外，所有來自該五個縣的冷凍或冷藏野味、肉類和家禽、禽蛋，及活生、冷凍或冷藏水產品須附有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食品法典委員會的指引限值，方可輸入香港。上述命令至今仍然有效。

監測工作方面，食安中心自核事故後以風險為本為原則，加強在進口、批發和零售層面對日本進口食品進行輻射檢測。每批從日本進口的食物必須檢測合格，方可於市場發售。食安中心人員會先用手提測量計檢查食品，再抽樣進行輻射污染監察系統檢查。超過限值的樣本會送交政府化驗所詳細分析，並於食安中心網頁公布檢查結果。自限制日本食物進口措施生效以來，食安中心已檢測逾400 000個日本食物樣本，檢測結果全部合格。

食安中心會繼續現時以風險為本的策略，監控日本進口食品，以保障食物安全及市民的健康。我們亦會因應事態的發展，持續檢視對日本進口食物的管制，當中考慮的因素包括國際組織（例如國際原子能機構）的評估、其他司法管轄區的管制措施、本地的食物監察結果、日本當局處理福島核電站事故的情況，以及其他相關的考慮等。總的來說，食物安全是我們的首要關注，與此同時亦需顧及上述因素的最新發展以及符合世界貿易組織的要求。

蔬菜

香港是一個自由市場。一直以來，進口香港的蔬菜既可經批發市場(包括由漁農自然護理署（漁護署）營運的批發市場、由蔬菜統營處管理的長沙灣蔬菜批發市場，或私營批發商)分銷，亦可直接經零售點出售（“直銷”）。根據政府統計處的資料，2016 年進口蔬菜總重量大約為850 000公噸。根據漁護署的資料，2016 年經漁護署營運的批發市場及長沙灣蔬菜統營處交易的蔬菜大約有340 000公噸。

蔬菜在香港是否經批發銷售，與食物安全保障無關。批發市場主要為進口商及零售商提供交易平台，便利營商。任何在本港出售供人食用的蔬菜，不論是否經漁護署營運的批發市場或蔬菜統營處分銷，都受本港食物安全監管機制規管，詳情如下。

內地是本港蔬菜主要供應地。源頭管理方面，政府與內地監管當局建立了行政安排，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，以及在運輸包裝上掛上列出蔬菜來源資料的標籤。從陸路進入香港的內地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。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，加強從源頭保障供港農業產品的安全。

當入境運菜車抵達文錦渡食品管制辦事處後，食安中心職員會檢查運菜車鉛封是否完整、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保持緊密溝通及合作，互相交換情報。

除了做好源頭管理和進口安排的工作外，食安中心一直透過恆常食物監察計劃，按風險為本的原則，從進口、批發及零售層面抽取食物樣本進行相關測試，保障食物符合本港法例規定和適宜供人食用。恆常食物監察計劃涵蓋各類蔬菜，不論有關蔬菜是經批發銷售或直銷。

對不合格樣本，食安中心會作出跟進，包括銷毀蔬菜、追查來源、記錄菜場的資料和通知內地所屬出入境檢驗檢疫局進行跟進。日後如發現有關的菜場再有蔬菜進口，食安中心職員會進行扣檢，待檢測結果滿意才放行。

另外，政府一直有留意有過境人士假借自用為名而透過羅湖口岸攜帶蔬菜入境，並作售賣之用。食安中心與香港海關一直就經文錦渡食物管制站以外的關口進口蔬菜的活動保持緊密聯繫，並交換情報。為堵截有關活動，香港海關與食安中心常有進行聯合行動。香港海關如發現有旅客攜帶大量懷疑非自用的蔬菜入境，會將個案轉介食安中心人員跟進。自2015年1月至2016年12月期間，香港海關共轉介了26宗在羅湖口岸攜帶大量蔬菜入境的個案，當中3宗個案經情報收集及調查後，證實涉事的食物是帶到香港作出售用途，食安中心已檢控相關人士沒有遵從《食物安全條例》的規定登記為進口商；其餘23宗個案雖未有足夠證據證明該等食物是用作售賣用途，惟涉事旅客都自願繳交有關蔬菜給食安中心作銷毀。食安中心合共銷毀約0.7噸涉事蔬菜。

過去五年（即2012年至2016年），食安中心在食物監察計劃下，就蔬菜及其製品樣本作除害劑殘餘檢測的數字及不合格樣本的數目，表列如下：

年份	蔬菜及其製品樣本作除害劑殘餘檢測數字	不合格樣本數目
2012	18 255	2
2013	18 858	2
2014	18 344	35
2015	19 028	78
2016	19 529	42
總計	94 014	159#

有關樣本因超出《食物內除害劑殘餘規例》（第132CM章）中訂立的最高殘餘限量／最高再殘餘限量，或經風險評估後認為檢測結果不合格。

蔬菜自給率方面，現時本地出產的蔬菜約佔本港蔬菜總消耗量的1.7%。在新農業政策下，政府會積極推動提昇本地農業的生產力。

基因改造食物

根據世界衞生組織，目前國際間出售的基因改造食物均已通過有關食物安全規管當局的安全評估，應不會危害人體健康。

食安中心處理基因改造食物的方式，與處理任何其他食物無異，亦同樣把基因改造食物納入其恆常食物監察計劃之內。

食安中心已發出《基因改造食物自願標籤引》，當中闡明了建議的基因改造食物標籤方法的基本原則，作為業界向消費者提供真確易明的食物標籤的參考。食安中心會繼續向業界推廣自願標籤制度，向市民提供基因改造食物相關資訊，以及處理基因改造食物所涉的食物安全問題。

政府正考慮推行強制性銷售前安全評估計劃，從而就本港銷售的基因改造食物為消費者提供更多保障。就此，食衞局及食安中心一直注視國際間有關基因改造食物規管的發展，並密切留意本地情況，以期制訂建議進行公眾諮詢。

有機食物

有機食物和一般食物的分別，主要在於其生產、加工及處理方法，而這些分別不能從檢測食品（包括蔬菜）而確定。從食物安全而言，兩者並無顯著分別。食安中心透過以風險爲本的食

物監察計劃，在進口、批發及零售層面抽取食物樣本（包括有機食物）進行檢測。

我們在2011年委託顧問進行關於有機食物的研究，以評估應否規管本港有機食物的生產和銷售。研究結果已在2013年向立法會食物安全及環境衛生事務委員會匯報。鑑於本地有機食物業的市場規模甚小，以及政府的主要目標是保障食物安全和食物供應穩定，顧問認為沒有迫切需要規管本地有機食物的生產和銷售。

顧問建議應加強提高市民對有機食物的意識，以及強化現行的行政措施，例如進一步推廣認證計劃、簡化認證程序和公布食物欺詐舉報機制等。我們同意顧問的建議。漁農自然護理署一直在香港有機資源中心的支援下落實上述建議，而該中心除提供有機認證服務外，亦有舉辦活動提升公眾意識。

食衛局及食安中心會繼續注視國際間有關有機食物規管的發展，並密切留意本地情況，探討有關議題。

熟肉

我們會繼續研究規管熟肉，包括審視國際間的有關做法。我們亦會繼續監管肉類製品的安全、就熟肉的安全進行風險評估，以及抽樣進行檢測。

食安中心於2016年共抽驗851個肉類製品（包括肉乾、肉腸、臘腸、紅腸、肉丸、肉鬆、火腿、煙肉、叉燒、午餐肉等）的樣本，除2個預先包裝凍食肉類樣本和1個燒肉樣本外，其餘樣本全部檢測合格。

網上銷售食物

針對近年流行的網上銷售食物活動，食環署於2016年2月推出新規定，網店如要出售法例訂明的「限制出售的食物」，必須向食環署申領許可證。該許可證的牌照條件，主

要規管食物必須來自合法來源，食物在運送過程中不受到干擾以減少交叉污染，並時刻保存於安全合適的溫度，以及經營者須於網站及宣傳品提供許可證上的資料，供消費者在網上選購時參考及在食環署網頁核實。除規管網上銷售限制出售食物的非實體店外，現時已領有食物業牌照或許可證的食物業處所，如同時透過網上銷售食物，食環署亦已施加相關牌照條件。

食環署亦會監察網上銷售食物的情況，如懷疑網上銷售供人食用的食物涉及無牌經營食物業或對食物來源有懷疑，會作出調查及採取適當跟進行動。

因應網上銷售食物日趨普遍，食安中心已加強抽取網上出售的食物作化學及微生物檢測。2015年至2017年4月期間，食安中心共抽取超過6 900個網購食物樣本。在已完成檢測的樣本中，只有一個龍蝦尾樣本的防腐劑含量超出法例標準，以及一個燒牛肉樣本被檢出含致病菌，其餘結果均屬滿意。中心已公布有關不合格樣本及跟進有關個案。

此外，為加強市民及業界對在網上購買或售賣食物的知識，食環署已透過不同途徑加強這方面的公眾教育及宣傳，包括透過食環署網頁、制作電視宣傳短片、電台宣傳聲帶、派發宣傳單張及張貼海報等，以提醒市民網購食物時，要留意在網上所購買食物的性質、潛在風險及供應商在運送過程中提供的溫度控制，尤其是容易變壞或高風險的食物。同時，亦提醒業界經營食物業，不論規模及形式，都必須依法申請相關牌照及准許，以確保消費者的權益及健康。食環署亦會於聖誕節及農曆新年網購食品高峰期間加強這方面的宣傳，提醒市民在網上選購食物時應注意的事項。

三文魚和三文魚刺身

食安中心於2014至2016年間抽取了約1 350個三文魚和三文魚刺身的樣本作化學及微生物化驗。3年間，除了於2015年的一個樣本驗出致病菌含量超過《食品微生物含量指引》的指標外，其餘樣本全部合格。

廢置食用油

現時，食環署與環境保護署（環保署）合作，以行政措施規管持牌食物業處所和熟食中心產生的廢置食用油（廢食油）的回收。具體而言，環保署在2016年2月推出行政計劃，為合資格的本地廢食油收集商／處理商／出口商登記，而食環署則自2016年7月起分階段施加附加持牌條件，規定持有食肆、工廠食堂、食物製造廠、烘製麵包餅食店牌照或承租熟食中心檔位營業的食物業處所，均須把處所內煮食時所產生的廢食油交由環保署登記的收集商、處理商或出口商處置，並須保留相關交收記錄至少12個月。食環署會進行抽查，確保持牌人遵行上述持牌條件。

為讓業界有充足時間作所需準備，食環署會在發出書面通知持牌人15個月後（即由2017年11月起），方才開始執行新的持牌條件，並會向違反上述持牌條件的持牌人發出警告，若持牌人屢犯不改，食環署會考慮取消其牌照。

根據環保署登記商戶提供的數據，他們每年從本地食肆約可收集17 000公噸經使用煮食油和180 000公噸隔油池廢物。除部分廢食油會在本地用作生產生物柴油外，大部分經初期處理後，會出口到海外的廢油回收商，用作生產生物柴油的原材料。

立法建議方面，政府在2015年7月就規管食用油脂安全啟動為期三個月的公眾諮詢，透過公眾諮詢會、食安中心的業界諮詢論壇和不同的會議場合，向各相關持份者（包括食物業界）介紹規管的目的和相關立法建議。其後，我們在同年12月向立法會食物安全及環境衞生事務委員會匯報諮詢結果及政府 的觀察所得。我們正制訂具體的規管方案。

此外，食安中心將在2017年委託顧問就使用中的煮食油進行研究，以期為業界制訂有關使用煮食油的良好作業指引。食安中心會在制訂指引的過程中，邀請業界參與。

減低食物中鹽和糖

政府十分重視降低食物中鹽和糖的工作。由於健康飲食是市民減低從食物中攝入鹽和糖的其中一個關鍵，衞生署及食安中心一直透過與食物業界、學校和其他持份者合作，積極推廣健康飲食習慣。例如，衞生署於2006年起推行「『健康飲食在校園』運動」，在學校推廣健康飲食；又於2008年展開「有『營』食肆運動」，鼓勵及協助食肆提供更多以水果蔬菜為主及含較少油、鹽、糖的菜式。食安中心亦已推出「減鹽、糖、油，我做！」計劃，呼籲已簽署「食物安全『誠』諾」的食肆按照食安中心減鹽減糖的建議製備食物。

為釐定未來路向以進一步推展食物中減鹽減糖的工作，食衞局、食安中心、衞生署、教育局與降低食物中鹽和糖委員會（下稱「委員會」）及降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會一直緊密合作，以制定務實、簡明及可行的措施。對於引進減少公眾從食物中攝入糖含量的稅務措施，本地和海外不同持份者意見不一。

考慮到本港的實際情況，我們及委員會均認為目前應採取按部就班、先易後難的方式。實際而言，我們會加強宣傳教育，同時循三個方向進一步培養社會上低鹽低糖的飲食文化，包括「從小做起」，即透過於學前機構和小學提倡健康飲食；「提高資訊透明度」，即對預先包裝食物推出「低鹽低糖」正面標籤計劃，使消費者可作出更明智的選擇；以及在公立醫院的職員餐廳試行「卡路里」標示先導計劃。

就此，衞生署已加強於學前機構和小學提倡健康飲食。目前亦已有超過八成公立醫院的職員餐廳試行「卡路里」標示先導計劃。在推出自願性質的預先包裝食物「低鹽低糖」正面標籤計劃之前，我們正與委員會合辦「低鹽低糖」正面標籤設計比賽以及標語暨海報設計比賽。有關比賽已於在2017年5月開始接受報名，鼓勵市民培養少鹽少糖的健康飲食習慣，並將會於7月截止。

我們會繼續參考委員會及世界衞生組織的建議，以及不同地方減鹽減糖的措施和經驗（包括有關措施的落實成效、

業界反應以及消費者的接受程度等），同時亦會充分考慮本地的實際情況，研究並制訂切合香港的減鹽減糖措施。

食安中心的資訊科技系統

食安中心現有的資訊科技系統於不同時間，按不同需要由承包商開發。由於各個資訊科技系統及其數據庫基本上獨立設計，當中數據組織和結構的方法有所不同，令數據未能有系統地整合成一個便利檢索及分析的中央數據庫，缺乏彈性的設計對理順工作流程也造成局限。在處理跨系統的工作要求時，食安中心人員未能透過有關系統的常備功能直接進行工作，而需要技術人員另外編寫程式或利用外置軟件，才能將數據合併，並加以處理和分析。以上限制均影響了食安中心在食安工作上的效率，包括食安風險評估的效能。透過全面檢視並重整/提升食安中心的業務流程及現有系統的設計，開發高效能系統去更有效及整全地支援食物安全管制工作，及引進高科技及自動化設備以支援前線同事的工作，將有助大大改善以上情況。