

2016 年 11 月 8 日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

大閘蟹驗出二噁英事件

目的

2016 年 11 月 1 日，食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）暫停江蘇省兩個水產養殖場的大閘蟹進口及在港出售，原因是該等大閘蟹的樣本被驗出含過量的二噁英和二噁英樣多氯聯苯¹。本文件旨在向委員匯報有關事件及仍在處理的跟進工作。

時令食品監察及今次事件

2. 食安中心採用了世界衛生組織（世衛）倡導的「從農場到餐桌」策略來保障香港的食物安全。源頭管制工作包括只容許經審核檢查的註冊農場／加工廠種植或生產的食物供港，以及規定某些食用動物和食品須附有衛生證明書等。在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃是我們食物安全制度中用以保障食物安全的重要一環。

3. 食安中心按照風險為本的原則，對食品進行日常監察，當中會考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及海外發生的食物事故，以及相關的食物風險分析等。食安中心亦會進行專項食品監察，與日常食品監察相輔相成。例子包括就2011年日

¹ 二噁英是一組對環境具有持久性污染力的化學物質，也是一類劇毒物質，可導致生殖和發育問題，損害免疫系統，干擾激素，還可以導致癌症。國際癌症研究機構已把二噁英和二噁英樣多氯聯苯列為人類的致癌物。二噁英既可以從天然途徑釋出，亦會透過工業活動以副產品的形式產生，例如在冶煉金屬、製模或燃燒含氯的有機化學品（如塑膠）時，均會產生二噁英。二噁英是脂溶性的，不易分解，因此多積聚在脂肪組織，並於食物鏈內積聚。

本福島核電廠事故而對日本進口食品進行輻射水平測試；以及時令食品調查計劃。在時令食品調查方面，例子包括我們會在中秋節來臨前抽取月餅樣本進行測試，以及在秋季臨近時抽取大閘蟹樣本進行測試等。

4. 《公眾衛生及市政條例》第 132 章第 54 條訂明，所有供出售及擬供人食用的食物必須適宜供人食用。二噁英在環境中無處不在。食品法典委員會現時並未就食物中二噁英和二噁英樣多氯聯苯的含量訂定標準。雖然本港的食品安全法例並沒有就食物中二噁英和二噁英樣多氯聯苯的含量訂明限量，但考慮到國際慣例及本地的飲食習慣（例如一般而言，蟹可供食用的部分包括褐色肉及白肉²），食安中心已因應 2016 年的食品監察計劃，現行就大閘蟹的可供食用部分訂定每克食物樣本（濕重計）的二噁英和二噁英樣多氯聯苯總含量不可超過 6.5 皮克（即萬億分之 6.5）毒性當量的行動水平。我們會繼續留意國際間監察及規管食物中二噁英含量的方法及措施，以持續檢視及優化我們在這方面的措施及工作。

5. 在 2016 年 9 月下旬，食安中心進行本年度大閘蟹的時令食品調查時，共抽取了五個大閘蟹樣本（共約 12 公斤）進行二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量檢測，有關檢測由政府化驗所進行。由於二噁英和二噁英樣多氯聯苯的檢測程序非常繁複及精準³，檢測結果於 2016 年 10 月 31 日才完成。其中三個樣本的檢測結果滿意，但其餘兩個樣本被檢出二噁英和二噁英樣多氯聯苯的總含量超出食安中心的行動水平。

6. 根據衛生證明書的資料顯示，涉事大閘蟹來自江蘇省兩個水產養殖場—「吳江萬頃太湖蟹養殖有限公司」及「江蘇太湖水產有限公司」。為保障公眾健康，食安中心由 2016 年 11 月 1 日

² 褐色肉包性腺、消化腺和肝臟，而白肉包括足部的肌肉部分。

³ 檢測二噁英和二噁英樣多氯聯苯的程式非常繁複及精準，當中包括化學提取、多重的淨化過程、儀器檢測、大量數據的分析，以及在有需要時進行覆檢等。此外，由於化驗過程極為精準，化驗人員的經驗及實驗室環境都有著極高的要求。視乎初步檢測的結果，政府化驗所須進行複檢，以確保檢測結果的準確性，因此，化驗二噁英和二噁英樣多氯聯苯所需時間由兩至四星期不等。

起，即時暫停該兩個水產養殖場的大閘蟹進口及在港出售。具體而言，食安中心通知了本港涉事進口商有關情況，指令他們將受影響產品下架及停售，並進行回收。食安中心亦已向內地有關當局通報了檢測結果，並向其知會這項暫停兩個涉事水產養殖場的大閘蟹進口的決定。

7. 跟進工作方面，食安中心已在進口和零售層面加強對大閘蟹的監察。在 2016 年 11 月 2 日至今，食安中心已把十二個大閘蟹樣本交予政府化驗所進行二噁英和二噁英樣多氯聯苯的檢測，預計在送檢後兩星期內會有檢測結果。

大閘蟹的進口及衛生證明書

8. 香港大部分食品都是進口的，至於從何處進口，則完全由市場決定。本港的食品供應來源甚多樣化，不過由於香港毗鄰內地，因此內地是本港食品的最大供應來源，尤其是一些需注重新鮮程度的食品⁴。以大閘蟹為例，在 2016 年之前，除了內地之外，荷蘭也有大閘蟹輸入本港。

9. 政府的角色是確保在香港發售的食品均屬安全。因此，政府已在本港司法管轄區內有關食品供應鏈中的重要環節訂定措施以保障食物安全，包括在進口、批發及零售層面收集食品樣本進行檢測，而這些檢測是必須並且重要的。不過，對於某些高風險的食品，則須實施進口措施，例如進口活生食用動物如家禽、豬、牛、大閘蟹等，則不論進口來源地為何（無論是內地、美國、歐洲、澳洲、日本等），均須提交由出口國家或地區的有關當局發出的衛生證明書。

10. 鑑於司法管轄區的權限問題，國際間的既定做法是，雖然進口方的有關當局可規定某些進口食品須附有衛生證明書，又可與出口方的有關當局商討須予符合的規定以及衛生證明書的格

⁴ 內地承諾只在國家質量監督檢驗檢疫總局批准的註冊農場採購出口至香港的蔬菜、家禽、野味、活生食用動物及海產。這是一項對本港有利的額外措施，尤其是考慮到內地幅員廣大，可成為供應商的商販數量龐大這些情況。香港的其他進口來源地方並無作出這項承諾。

式，但對於衛生證明書安排的監督，則屬出口方的有關當局的權責。這種做法是很自然的，這不僅是考慮到法律上／執法上的司法管轄權問題，而是在實際上亦有此必要。在出口國家或地區的供應鏈中甚少僅涉及一間貿易機構，而是可能由很複雜的商業關係網絡所組成，亦深受有關出口國家或地區的經濟結構及文化所影響。

11. 因此，衛生證明書及其他源頭管制措施固然重要，但在香港境內的監察及執法亦極為重要。從另一角度而言，我們不時發現某些食品違反食物安全法例及規例或不宜供人食用，正正顯示我們的規管機制運作有效。事實上，在市場情況不斷轉變之下，無任何管制制度是完美的。因此，我們每次處理食安事故時，會把握機會檢視我們的規管機制有任何方面需要改善及加強。

本港大閘蟹銷售商的陳述

12. 部分受食安中心暫停進口及出售從「江蘇太湖水產有限公司」養殖場輸入大閘蟹措施影響的銷售商，認為當局指令他們將其大閘蟹下架及回收並不公平。據該些銷售商所述，雖然衛生證明書顯示其大閘蟹從「江蘇太湖水產有限公司」養殖場進口，但他們自設養殖場，而在其店鋪所出售的大閘蟹均來自其自設的養殖場，並非來自「江蘇太湖水產有限公司」養殖場。該情況經與內地檢驗檢疫機構瞭解，該些銷售商所述並不正確，該些銷售商只是取得了內地出口大閘蟹的註冊中轉場資格。根據內地法律，註冊中轉場出售的大閘蟹必須來自內地主管當局註冊的養殖場，而這個合法養殖場就是「江蘇太湖水產有限公司」。銷售商所說的所謂自設養殖場只是與「江蘇太湖水產有限公司」養殖場簽訂的採購合同，即「江蘇太湖水產有限公司」本年度所產出的部分大閘蟹出售給該銷售商。

13. 根據內地有關當局多年的制度與實踐，只有預先獲核准及已註冊的供港水產養殖場，才可把其大閘蟹出口至本港。註冊須經內地檢驗檢疫部門作品質檢查。內地有關當局只會容許經國家質量監督檢驗檢疫總局（國家質檢總局）註冊的供港水產養殖

場出口大閘蟹至本港。倘若該些銷售商的陳述可以接納，則本港食物安全規管機制的穩妥程度將會受損。鑑於這個陳述，我們向國家質檢總局釐清並獲確認，有關銷售商所有出口至香港的大閘蟹均來自內地註冊水產養殖場，即大閘蟹樣本被驗出含過量二噁英和二噁英樣多氯聯苯的「江蘇太湖水產有限公司」。不過，我們會繼續與內地有關當局保持聯絡，以持續確保本港的規管安排保持嚴謹和符合時宜。

結論

14. 請委員備悉有關大閘蟹事件跟進工作的進展。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
2016 年 11 月