

2018年2月13日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

2017年食物監察計劃報告及 因應申訴專員有關「食物環境衛生署對進口蔬果安全的 監控制度」調查報告所採取的跟進行動

目的

本文件向委員簡介食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）於2017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其中重要一環。

3. 食安中心的食物監察計劃透過監察出售食物，以檢定它們是否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，定期檢討抽樣工作及進行的化驗。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。

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 2017 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一。

5. 食安中心亦就市民關心的食物安全事故及報導加強監察工作。例如，就巴西出口肉類的品質問題及偽造衛生證明書事件、荷蘭當地農場生產的雞蛋被檢出除害劑氟蟲腓事件以及法國嬰幼兒配方奶粉疑受沙門氏菌污染事件等，食安中心已即時採取相應的風險管理措施，包括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。不合格樣本的結果已透過新聞公報向公眾發布。

公布機制

6. 食安中心每月發表「食物安全報告」，公布上月的日常食品監察結果。專項食品、時令食品和普及食品專題調查的結果會在調查完成後盡快發放。

7. 若有檢測結果顯示食物樣本對公眾健康構成重大威脅或涉及公眾關注事件，食安中心會發出新聞公報，解釋有關風險及提醒市民避免食用有關的食物。食安中心亦會把有關事件的資料上載於食安中心的「面書」（Facebook）專頁。

2017年的情況

8. 撇除有關日本進口食品樣本的輻射檢測¹，食安中心於 2017 年共檢測了約 67 100 個食品樣本。

¹ 有關日本進口食品樣本的輻射檢測工作，請參照下文第 23 段。

9. 在這些檢測結果中，有 106 個樣本不合格（參考表一），整體合格率達 99.8%。

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 (不合格率)	主要問題 (涉及不合格樣本數目)
蔬菜、水果及其製品	29 900	33 (0.11%)	除害劑(19)、金屬雜質(7)、防腐劑(2)、染色料(2)、食物標籤(2)、致病原(1)
肉類、家禽及其製品	6 300	2 (0.03%)	防腐劑(1)、致病原(1)
水產及其製品	5 900	23 (0.39%)	金屬雜質(11)、獸藥殘餘(7)、二噁英及二噁英樣多氯聯苯(2)、防腐劑(1)、致病原(1)、食物標籤(1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	9 800	22 (0.22%)	衛生指標(21)、成分組合(1)
穀類及穀類製品	3 500	4 (0.11%)	防腐劑(2)、金屬雜質(2)
其他	11 800	22 (0.19%)	除害劑(8)、防腐劑(6)、食物標籤(3)、衛生指標(1)、成分組合(1)、棒曲霉毒素(1)、未標示致敏物(1)、致病原(1)
總數	67 100	106 (0.16%)	

* 因四捨五入關係，有關數字的總和未必等同總計數字。

10. 一般而言，食安中心就問題食品的跟進工作包括追查不合格樣本所屬批次的源頭；通知有關產地的當局作出跟進；在有需要時要求入口商／分銷商進行回收、停止售賣及銷毀有問題的食品；向公眾公布事件（見上文第 7 段）。

11. 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。食安中心一直建議公眾保持均衡飲食，避免因偏食某幾類食物而攝入過量的化學物或金屬污染物等。

12. 總括而言，食安中心於 2017 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。

相關事宜

13. 我們就一些公眾較關注的食物類別的食物安全情況作以下陳述。

I. 蔬果含除害劑的情況

14. 《食物內除害劑殘餘規例》（第 132CM 章）（《規例》）自 2014 年 8 月起正式實施，食安中心在 2017 年共完成約 21 700 個從進口、批發及零售層面採集蔬果樣本的除害劑檢測，其中 19 個樣本不合格，其餘全部通過測試。整體不合格率不足 0.1%。

15. 食安中心就除害劑不合格樣本所進行的風險評估²結果顯示，在按一般食用量進食的情況下，對健康帶來即時不良影響

² 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。

的機會並不大。食物內的除害劑殘餘過量可能是業界沒有遵從優良務農規範，例如在農作物上使用過量除害劑及／或除害劑而在未有足夠時間分解前便進行收割。《規例》中釐定的食物內除害劑殘餘最高殘餘限量並不是食物安全指標，而是在按照優良務農規範而施用除害劑的情況下，食品中的最高除害劑殘餘水平來制定，因此進食除害劑殘餘超標的食物並不代表一定會對健康造成不良影響。

16. 申訴專員公署於 2017 年 11 月 13 日發表有關「食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度」的主動調查報告。政府已於 2018 年 1 月初向立法會食物安全及環境衛生事務委員會遞交資料文件（見附件二），簡介食物及衛生局和食安中心的回應及跟進措施。

II. 「直銷菜」的食物安全

17. 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、長沙灣蔬菜統營處，或私營批發商）分銷，亦可直接經零售點出售（「直銷」）。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長沙灣蔬菜統營處等分銷，都受本港食物安全監管機制規管。

III. 過境人士攜帶懷疑非自用的蔬菜入境

18. 政府一直有留意到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。事實上，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不時進行聯合行動。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 2017 年 12 月期間，香港海關共轉介了 34 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，證實涉事的蔬菜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》（第 612 章）的規定登記為進口商；其餘 31 宗個案雖未有足夠證據證明該等食物是用作售賣用途，惟涉事旅客都自願轉交有關蔬菜給食安中心作銷毀。食安中心合共銷毀約 1 公噸涉事蔬菜。食安中心不時透過風險傳達工作，向本港菜販商及蔬菜進口商傳遞信息，叮囑他們不論進口蔬菜是否經蔬菜批發市場分銷至零售店，均應從內地備案供港菜場和生產加工企業進口蔬菜。

IV. 水產類食品含金屬雜質的情況

19. 食安中心在 2017 年，透過恆常食物監察共抽取超過 1 100 個水產類食物樣本作金屬雜質含量測試，共發現 11 個樣本的金屬雜質含量超出法定標準，當中包括 7 個螃蟹樣本鎘含量超出法例標準，另外 4 個魚類及其製品樣本的汞含量超出法例標準，其餘水產類食品樣本的檢測結果滿意。

20. 偶爾進食含上述鎘含量超出法定標準的螃蟹，不會對健康造成不良影響。

21. 一些國際機構如世界衛生組織早已指出，進食捕獵性魚類是人類攝入汞的主要途徑。食安中心的總膳食研究報告亦指出體型較大或捕獵性魚類的汞含量可能較高（例如吞拿魚、金目鯛、鯊魚、劍魚、旗魚、橘棘鯛和大王馬鮫魚等），因此已建議較容易受汞影響的人士，包括孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等，在選擇魚類時應首選體型較小的魚類，避免進食上述汞含量可能較高的魚類，從而減低因攝入過量汞的風險。

V. 日本進口食品輻射檢測

22. 2011 年 3 月 11 日日本福島核電站發生事故（福島事故）後，食環署署長於 2011 年 3 月 23 日根據《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）第 78B 條發出命令（《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）的若干鮮活食品、奶和奶類飲品、奶粉進口香港。所有來自該 5 個縣份的冷凍或冷藏野味、肉類及家禽、禽蛋，以及活生、冷凍或冷藏水產

品，必須附有日本主管當局簽發的證明書，證明有關食物的輻射水平沒有超出食品法典委員會訂定的指引限值³，方可輸入香港。

23. 此外，自福島事故後，食安中心就每批從日本進口的食品進行輻射檢測。食安中心在 2017 年檢測約 84 100 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。而自從上述《命令》生效以來，食安中心共檢測了約 465 000 個日本進口食品樣本，全部檢測合格⁴。

24. 不過，自上述《命令》生效以來，多次出現來自上述五縣的蔬果非法進口本港，以及來自上述五縣的冷凍或冷藏肉類在沒有夾附輻射檢測證書、衛生證明書及進口文件的情況下非法進口本港，亦涉及誤報產地來源，引起立法會以及公眾關注日本當局就有關食物出口監管把關的工作。有關事件亦影響本港市民對日本食安制度就輻射檢測的信心。食物及衛生局和食安中心一直有要求日本當局加強把關（包括溯源）工作。

25. 福島事故距今已超過 6 年。不少經濟體已放寬或撤消對日本食物的進口限制。食物及衛生局和食全中心一直與日本當局就上述進口限制措施保持溝通，並會因應事態的發展，持續檢視有關限制措施。

³ 2017 年 12 月 8 日之前，日本主管當局所簽發的證明書須證明有關食物的碘-131、銫-134 及銫-137 輻射水平沒有超出食品法典委員會的指引限值。2017 年 12 月 8 日起，日本主管當局所簽發的證明書只須證明有關食物的銫-134 及銫-137 輻射水平沒有超出食品法典委員會的指引限值。根據國際組織的資料顯示，碘-131 的半衰期一般較短（約 8 天），經核事故中釋出的碘-131 會在短期內因衰變而消失。日本福島核電站事故距今已超過 6 年。現時多個地區和國家，包括歐盟和新加坡等均不再要求日本當局就其出口食物檢測碘-131，只要求日本當局證明其出口食物的銫-134 及銫-137 輻射水平沒有超出食品法典委員會所訂定的指引限值。經徵詢食物安全專家委員會的意見以及基於科學理據，食安中心於 2017 年 12 月 8 日起，不再要求日本當局檢測碘-131。

⁴ 當中有 66 個樣本被檢出低水平輻射，沒有超出食品法典委員會的指引限值。主要是茶類產品。

VI. 網上銷售食物的食物安全

26. 針對沒有實體店鋪的經營者於互聯網或社交平台銷售受限制出售的食物，食環署已於 2016 年 2 月 22 日推出一套規管網上售賣受限制出售食物的許可證牌照條件，並接受申請。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干擾以減少交叉污染，以及時刻保存於安全合適的溫度。此外，經營者須於網站提供許可證上的資料如許可證號碼、許可證上登記的地址及獲批准售賣的受限制食物等，供消費者在網上選購時參考及在食環署網頁核實。2017 年食環署共簽發 146 個許可證。食環署亦會就網上銷售食物的情況進行監察，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，食環署會進行調查及採取適當跟進行動，包括向有關的網站發出警告，如有足夠證據會提出檢控。2017 年食環署引用《食物業規例》（第 132X 章）成功向在網上售賣食物的無牌食物業處所提出 22 宗檢控。

27. 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。2017 年共抽取超過 4 000 個網購食物樣本進行相關測試，在已完成檢測的樣本中，除 1 個黃薑米樣本含不准添加的防腐劑及 1 個被檢出含李斯特菌的燒牛肉樣本外，其餘結果均屬滿意。

28. 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，包括在食環署網頁、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，亦提醒業界如經營食物業，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。

未來工作

29. 食安中心會繼續加強食物監察、執法以及公眾教育等方面的工作，以保障本港的食物安全。

30. 有效的食物監察機制須建基於行之有效的食物追蹤機制。《食物安全條例》授權食安中心透過加強食物追蹤機制，監察食物進口和分銷活動，讓出現食物安全事故時，食安中心能調查食安問題的根源及成因，以及鎖定責任誰屬，有助食安中心執法以及提升阻嚇作用。在資源許可的情況下，食安中心會加強抽查等監察行動，進一步確保食物進口和分銷活動符合食物可溯源的要求。

徵詢意見

31. 請委員備悉本文件內容。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
2018年2月

2017 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) 即食食物中的凝固酶陽性葡萄球菌
- (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胞桿菌

(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

資料文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

申訴專員公署有關

「食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度」調查報告：
政府當局的回應及跟進措施

目的

申訴專員公署於 2017 年 11 月 13 日發表有關「食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度」的主動調查報告（調查報告）。本文件向委員簡介食物及衛生局（食衛局）和食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）的回應及跟進措施。

調查報告

2. 調查報告對食安中心文錦渡食品管制辦事處（文錦渡辦事處）抽檢蔬果的工作、海路進口蔬果的監察及抽檢安排、樣本送往政府化驗所至完成化驗所需的時間、以及相關法例就食物內除害劑殘餘含量及金屬雜質含量的規管等作出一些觀察及評論，並提出了八項建議：

- (a) **建議（一）**：增加於文錦渡辦事處抽取水果樣本的數目；
- (b) **建議（二）**：發出指引，指示職員如何能更有效抽檢貨車貯物櫃內（包括較深處的）蔬果；
- (c) **建議（三）**：增加於進口商貨倉／冷庫抽取從海路進口的水果樣本的數目；

- (d) **建議（四）**：在批發市場多抽檢相信是從海路進口的蔬果；
- (e) **建議（五）**：在可行的情況下，盡可能縮短運送蔬果樣本至政府化驗所的時間；並與政府化驗所商討能否增添資源（如人手、機器、空間等）以加快化驗樣本的速度；
- (f) **建議（六）**：參考食品法典委員會對蓮藕和豆芽的歸類，盡快把該兩類蔬菜納入《食物內除害劑殘餘規例》（《規例》）附表 1 規管；
- (g) **建議（七）**：採納食品法典委員現行對葉菜類蔬菜的「鉛」含量標準，盡快落實修訂《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》，以加強保障香港市民的健康；
- (h) **建議（八）**：繼續致力擴闊相關法例附表所監管的範圍，以涵蓋更多本地食物，包括參考內地相關食物安全監控機構，以及向本港進口食物的國家／地區對食物分類的最新發展，就港人普遍食用的蔬果種類制訂除害劑殘餘及金屬雜質最高限量標準，然後納入相關法例附表內以便規管。

政府當局的回應及跟進措施

3. 根據世界衛生組織「由農場至餐桌」的原則，規管食物安全需要整個食物供應鏈不同持份者的充分合作，包括食物生產地的源頭管理措施、生產商採用優良生產作業守則、出入口地政府的檢驗檢疫和食物檢測工作，以及銷售鏈不同的營運者對操作衛生的重視等。調查報告主要針對入口地監管當局對食物檢驗檢測方面的工作。

4. 食衛局和食安中心歡迎調查報告，整體上同意申訴專員的意見及並採納建議，以及已採取行動以落實所有的建議。

5. 就調查報告提出的八項建議，我們的回應載列如下：

建議（一）：增加於文錦渡辦事處抽取水果樣本的數目

6. 政府欣悉申訴專員理解蔬果不屬「高危」食物，事實上，食安中心於 2016 年共檢測約 30 800 個屬蔬果及其製品的樣本，佔食安中心每年檢測食物樣本總數相當高的百份比。蔬果及其製品的樣本的整體檢測合格率達 99.8%。因應調查報告的意見，食安中心已安排增加文錦渡辦事處抽取水果樣本的數目。我們會一如以往充分及全面考慮不同食物種類的風險，積極研究改善抽樣安排。

建議（二）：發出指引，指示職員如何能更有效抽檢貨車貯物櫃內（包括較深處的）蔬果，以減少問題蔬果避過抽檢的機會

7. 食安中心前線人員從菜車抽取蔬菜作檢查和檢測時，會按隨機抽樣的原則，除了取自近貨車門的蔬菜外，亦會按情況利用升降台抽取放置於貨車較高及較深處的蔬菜。食安中心已就前線人員抽檢貨車貯物櫃內（包括較深處的）蔬果草擬指引，以有效落實有關程序，並同時確保職業安全。食安中心亦會加強相關的培訓及現場的指導工作。食安中心計劃於 2018 年初試行新抽檢程序。

建議（三）：增加於進口商貨倉／冷庫抽取從海路進口的水果樣本的數目

8. 食安中心不時檢視進口層面的監管機制。海路、空運和陸路關口的基本設施與運作模式並不一樣，但食安中心會因應客觀條件而釐訂具體監管安排。食安中心在葵涌海關大樓設立海路進口食物檢查站，並已於 2015 年 10 月底開始運作，以加強對從海路進口食物的監察工作，進一步完善香港的食物管制

系統（請參閱第 10 段）。此外，食安中心亦已主動開展從進口商的貨倉中抽取水果樣本作檢測，並已增加有關樣本數目。

建議（四）：在批發市場多抽檢相信是從海路進口的蔬果

9. 食安中心會參考申訴專員的建議及按照風險為本的原則，持續檢視及改善相關的食物抽檢安排。

10. 在進口層面抽取從海路入口的水果樣本方面，食安中心會在葵涌檢測站或入口商的貨倉或凍倉進行抽檢。食安中心在決定為入口食物進行檢測的地點時，會考慮風險因素，例如進口商過往記錄及情報；也會考慮一些具體的技術及操作情況，例如涉及的食物是否需要使用冷凍設施。因此檢查食物的地點主要視乎個別個案的情況。食安中心已開展在葵涌檢查站抽檢蔬果，並會與香港海關保持緊密聯繫，進一步善用該檢查站的設施。

11. 在批發層面抽取水果樣本方面，食安中心早前已於長沙灣副食品批發市場、西區副食品批發市場以及油麻地的九龍水果批發市場進行調查，以進一步了解經海路進口的水果於批發層面大概所佔的比率。根據食安中心的調查結果，以上食品批發市場當中，八成的水果經海路進口。食環署已逐步加強從批發市場抽取水果樣本作檢測，並會繼續增加水果樣本的數目。

建議（五）：在可行的情況下，盡可能縮短運送蔬果樣本至政府化驗所的時間；並與政府化驗所商討能否增添資源（如人手、機器、空間等）以加快化驗樣本的速度

12. 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。當入境菜車抵達文錦渡辦事處後，食安中心人員會檢查菜車鉛封是否完整、核對隨貨文件、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。

13. 在現時安排下，食安中心於文錦渡管制站抽取的蔬果樣本，以及在食物事故時所抽取的蔬果樣本，通常可於 2-3 個工作天內完成檢測工作。其他恆常檢測的蔬果樣本才需較長時間完成檢測工作。

14. 一般來說，食安中心會針對風險較高的除害劑即場進行快速農藥殘留測試，可於即日得出檢測結果；對於同屬較高風險的除害劑的詳細化學分析，食安中心轄下的文錦渡食物化驗室可提供即場的檢測服務，通常可於 2-3 日得出詳細的檢測結果。如食安中心發現可疑個案，例如個別蔬菜批次來歷不明、不具備隨貨文件、鉛封破損等，或有關蔬菜批次或農場涉及影響公眾健康的食安事件，食安中心會扣檢相關貨車，有待檢驗結果合格才予以放行。

15. 按風險為本原則，其他風險較低、具完備隨貨文件、鉛封完整、或入口註冊農場亦沒涉及食安事故的蔬菜批次等，食安中心也同樣會抽樣進行化驗。按現行分工安排，文錦渡食物化驗室主要負責檢測較高風險蔬菜樣本，其他風險相對較低的蔬菜樣本一般會送往政府化驗所進行恆常的檢測。申訴專員指政府化驗所一般可於 19 個工作天內完成檢測工作的情況，便是針對上述風險較低的蔬菜批次樣本化驗工作而言，並非泛指所有入口蔬菜的抽檢情況。

16. 就恆常、風險較低蔬菜樣本的檢測，食安中心現正進一步與政府化驗所研究申訴專員公署的有關建議，以及商討資源分配等問題，並會作出更具彈性的處理，盡可能縮短運送蔬果樣本至政府化驗所的時間。食安中心會靈活、機動調配資源，不斷審視檢測安排，以最具針對性的規管策略保障食物安全及善用資源。

建議（六）：參考法典會對蓮藕和豆芽的歸類，盡快把該兩類蔬菜納入附表 1 規管

17. 所有在香港出售的食物(不論其名稱及食物分類法有沒有在法例列明)都必須符合香港的法例法規要求，包括必須適宜供人食用。《規例》適用於所有在香港出售的食物，不論個別的食物及食物組別有沒有在該《規例》下具體列明。舉例來說，有一些食物組別(例如葉菜類蔬菜(“Leafy Vegetables”)或根菜類和薯芋類蔬菜(“Root and Tuber Vegetables”))，已涵蓋多種市民日常食用的蔬菜品種，因此無需把所有類型的蔬菜逐一臚列。此外，《規例》也明文規定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。食安中心一貫按照國際慣例根據風險評估確定食用有關食物會否危害或損害健康。因此不存在沒有逐一列出食物的名稱便出現規管漏洞的問題。

18. 在制定《規例》附表 1 時，我們已詳細參考了當時食品法典委員會的食物分類及制定的可用標準。當時，食品法典委員會並沒有把「蓮藕」及「豆芽」歸類為根菜類和薯芋類蔬菜及葉菜類蔬菜。食品法典委員會於 2017 年 7 月才作此歸類修訂。除了參考食品法典委員會的做法外，我們也以向香港出口食物的其他主要國家或地區(包括內地、美國和泰國等)可用的相關標準作補充，並充分考慮了本港的實際情況、本地的飲食習慣，以及於公眾諮詢期間收集到的意見。在製定《規例》時，食品法典委員會的標準約有 2 800 個，而內地標準約有 800 個。《規例》附表 1 則涵蓋超過 7 000 項標準。由此可見，《規例》附表 1 的除害劑最高殘餘限量數量，已遠比國際貿易認可的國際標準為多。

19. 《規例》附表 1 中沒有指明最高殘餘限量／最高再殘餘限量的「除害劑—食物」組合，食安中心會進行風險評估以確定食用有關食物會否危害或損害健康。食物種類多不勝數，巨細無遺地就每項作個別規管殊不可能。因此，食安中心會進行風險評估，以確定食用檢測含有除害劑殘餘的「豆芽」及「蓮

藕」樣本會否危害或損害健康。風險評估是以科學為本，方法符合國際做法，在訂定《規例》時，此做法是經充分討論及諮詢的共識。此外，食安中心亦已擬備“《食物內除害劑殘餘規例》食物分類指引”，把香港常見食物按食品法典委員會的食物分類方法分類，以協助業界就其關注的食品識別適用的除害劑殘餘限量。

20. 與時並進是保障食物安全的基石之一。食安中心會繼續留意其他地方在實施食品法典委員會最新標準的發展，以豐富我們對是否及如何採納食品法典委員會對「豆芽」及「蓮藕」的分類及最高殘餘限量訂定的考量。

建議（七）：採納食品法典委員會現行對葉菜類蔬菜的「鉛」含量標準，盡快落實修訂《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》，以加強保障香港市民的健康

21. 食衛局與食安中心已於 2017 年 9 月初，就建議修訂《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》，完成了為期 3 個月的公眾諮詢。其中一項修訂建議，是就「鉛」在葉菜類蔬菜的最高限量，採納食品法典委員會的相關標準（即每公斤 0.3 毫克）。在敲定立法建議和把修訂規例提交立法會審議前，食衛局與食安中心會考慮在公眾諮詢期間接獲的意見。

建議（八）：繼續致力擴闊法例附表所監管的範圍，以涵蓋更多本地食物，包括參考內地相關食物安全監控機構，以及向本港進口食物的國家／地區對食物分類的最新發展，就港人普遍食用的蔬果種類制訂除害劑殘餘及金屬雜質最高限量標準，然後納入法例附表內以便規管

22. 食安中心會繼續留意國際間的發展，包括食品法典委員會和其他司法管轄區的標準修訂、他們實施修訂標準的經驗、以及香港市民的飲食習慣及其他相關因素，以適時檢視相關食物安全法例及規管安排。例如，我們正檢討現時法例對食物中

有害物質（包括霉菌毒素）的規管，將於 2018 年就有關加強規管的建議進行公眾諮詢。

徵詢意見

23. 請委員備悉政府當局對調查報告所作出的回應及跟進工作。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
2018 年 1 月