

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