



香港金鐘道 66 號金鐘道政府合署 45 樓
45/F Queensway Government Offices,
66 Queensway, Hong Kong
電話 Telephone: 2867-5408 傳真 Fax: 2530-1368

本函檔號：FEHD CFS/1-125/55/3 C
來函檔號：CB4/PAC/R71

香港中區
立法會道 1 號
立法會綜合大樓
立法會秘書處
政府帳目委員會秘書
朱漢儒先生

朱先生：

立法會政府帳目委員會
有關《審計署署長第 71 號報告書》第一章
食物安全中心：食物安全的管理

你於 2018 年 12 月 17 日的來函，要求本署提供有關《審計署署長第 71 號報告書》第一章「食物安全中心：食物安全的管理」的補充資料，有關資料現載列於附頁，以供參考。

食物環境衛生署署長

(周錦玉



代行)

2019 年 1 月 2 日

副本送：

食物及衛生局局長	(傳真號碼：2526 3753)
食物環境衛生署食物安全專員	(傳真號碼：2536 9731)
財經事務局局長	(傳真號碼：2147 5239)
審計署署長	(傳真號碼：2583 9063)

回覆立法會政府帳目委員會 12 月 17 日的來信

(a) (i)

第一次全港性食物消費量調查的招標文件未有指明調查需用何種方法招募受訪者，而是要求投標者提交標書時建議招募受訪者的方法以及其他調查細節。獲委聘的承辦商在標書中建議用隨機電話調查方式招募受訪者。食物消費量調查諮詢委員會與獲委聘的承辦商舉行的首次會議討論了承辦商提交的調查計劃書草案，並指出承辦商草擬的招募方法（即隨機電話調查）的局限性或會導致抽樣誤差和偏差，因而影響調查結果的代表性。承辦商經考慮諮詢委員會的意見，決定改善招募方法，即以訪問住戶形式招募受訪者，並修改調查計劃書。諮詢委員會是在當局與承辦商簽訂合約後、調查仍在計劃階段而調查訪問工作未曾展開時對承辦商當初建議的招募方法提出意見。

(a) (ii)

如(a)(i)的答覆所述，食物消費量調查諮詢委員會是在當局與承辦商簽訂合約後、調查仍在計劃階段而調查訪問工作未曾展開時對承辦商當初建議的招募方法提出意見。由於經改善的招募方法未有在原本合約中訂明，而該方法對所需資源有更高要求，故承辦商要求把合約期延長12個月和提高合約金額。食環署徵詢法律意見認為在合約批出後改變招募方法屬改變合約，承辦商要求有理據。有關延長合約期、改善招募方法，以及提高合約金額的更改合約安排，是財經事務及庫務局在考慮食物環境衛生署(食環署)提供的理據後批准。

(b)

食物安全中心（食安中心）採用風險為本的原則（包括除害劑的毒性水平），在212種適用於穀物和穀物產品的除害劑中，於2015至2017年的食物監察計劃選取了其中105種除害劑(於2015、2016和2017年分別檢測了43、32和42種除害劑，有部份重覆)作檢測。直至2018年8月底，中心共完成了適用於穀物和穀物產品的151種除害劑檢測，並無不合格樣本。中心會繼續以風險為本的原則，釐訂優先次序為穀類及其製品進行餘下61種除害劑測試。我們計劃在兩年內(即2020年底前)完成有關測試。

(c)

食安中心制訂行動水平時會參考國際間的指引和做法，例如食品法典委員會的相關標準、其他經濟體的標準、國際機構（例如聯合國糧食及農業組

織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會（JECFA））進行的毒理學評估，以及考慮本地情況。

(d) (i)

食安中心採用風險為本的模式，並考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及海外發生的食物事故，市民的關注及相關的食物風險評估等來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。

(d)(ii)

食安中心有關抽取食物樣本的工作守則(2018年9月版本)夾附於附件A (只有英文版本)。除該守則，食安中心於2018年10月增補了一份附加指引，隨文夾附於附件B (只有英文版本)。有關守則及指引乃內部文件，涉及部門執法細節，不宜公開，否則可能影響執法工作。

(d)(iii)

《食物內除害劑殘餘規例》實施以前，本港發生了多宗因蔬菜中除害劑高水平而引致的食物中毒事件，因此社會當時很關注蔬菜中的除害劑殘餘水平。自2014年8月起實施《食物內除害劑殘餘規例》後，我們需要收集基線數據，以評估本港市場上的蔬菜和水果中除害劑殘餘水平的達標率。因此，我們過去幾年在食物監察計劃中分配了較多的蔬菜和水果的食物樣本，透過更多的取樣以作出更全面的評估，以釋除公眾對本港市場上的蔬菜和水果除害劑殘餘水平的疑慮。根據過去數年推行食物監察計劃的經驗，以及自2014年8月實施《食物內除害劑殘餘規例》後，大部分有關蔬菜和水果除害劑殘餘水平基線數據已經收集，且結果令人滿意，因此食安中心已開始重新調撥資源測試其他食物以及其他食物危害。

(e)(i)及(e) (ii)

食安中心參考政府統計處提供的超級市場／百貨公司和其他零售商店的食物和飲品總零售額，以及考慮其他風險因素，以訂定“超級市場、便利店和百貨公司”和“其他零售點”的取樣比例。食安中心於2017年在超級市場所抽取的樣本比例約為50%，與政府統計處所提供的數據大致相符。

食安中心一向不斷檢視和調整食物監察計劃，並自2018年首季起，在零售層面的食物取樣工作中，把“超級市場、便利店和百貨公司”和“其他零售點”的取樣比例定為40：60。個別食品監察項目在“超級市場、便利店和百貨公司”和“其他零售點”的取樣比例會視乎該食品的通常銷售點而作出調

***委員會秘書附註：附件A及附件B並無在此隨附。**

整。另外，食安中心因應審計報告內容已適度地增加從街市抽取樣本的比例及會因應本地市場情況調整零售層面的取樣比例(見下文(h) 回覆)。

(e) (iii)

在執行食物監察計劃時，食安中心人員根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第62條賦予的權力抽取食物樣本作化學或其他檢驗。抽取的恆常監察樣本一般會以普通購買形式進行。若在監察樣本中發現不合格情況，食安中心會作出跟進包括發布結果及於同一地點抽取執法樣本擬作檢控之用。

食環署訓練組會定期為衛生督察安排有關食物安全知識的訓練。目前，食環署為新入職的衛生督察提供入職培訓。訓練課程涵蓋食物安全管制。此外，食環署會不時舉辦複修培訓課程、經驗交流會、研討會及工作坊，讓衛生督察職系人員鞏固知識及技巧，並交流經驗。

食安中心已採取新措施，食物監察組的高級衛生督察須向新調任至食安中心的衛生督察介紹工作守則、注意事項及所有相關通告。食安中心亦引進新的監察和督導會議，加強與前線人員的溝通和督導，檢視食物監察系統的資料，確保相關同事遵從食物監察項目所定的各種食物取樣規定。此外，衛生總督察每半年會主持一次複修課程，向衛生督察講解相關取樣程序。

作為一項新措施，衛生總督察每兩個月與衛生督察進行一次陪同視察，而高級衛生督察與衛生督察的陪同視察，會由過往每兩個月一次，增加至每個月一次，以提升衛生督察的知識及監督取樣工作的水準。

(e) (iv)

根據食安中心記錄，最貴及最便宜的樣本分別為茶葉及麵粉。有關樣本價值分別為港幣10,113元及2.8元。

(f) (i)

為保障食物安全，食安中心於進口、批發及零售層面抽取食物樣本進行化驗。食安中心在進口層面是否抽取到擬抽取的魚類樣本須視乎取樣時進口批次的品種和數量。食安中心明白抽取的魚類樣本應盡量多元化（事實上，2017年抽取未在個案五列出魚名的其他魚類佔該年抽取魚類樣本77%），以及宜盡量在不同層面抽樣，當在進口層面抽取某些魚類樣本有困難時，應在其他層面抽取更多該些魚類樣本。

食安中心在2017年就油甘魚及三文魚的取樣率偏高，會在來年的食物監察計劃下減少該兩類魚類樣本的抽取比例，同時增加其他魚類的抽樣比例，特別是市民經常食用的魚類。

(f) (ii)

食安中心於2017年在各魚類批發市場共抽取23個魚類執法樣本，全部樣本通過檢測，資料如下：

編號	日期	時間	批發市場	食物	測試	結果
1	11/1/2017	午夜	長沙灣副食品批發市場	白鱈	孔雀石綠	滿意
2	17/1/2017			白鱈		
3	18/1/2017			白鱈		
4	19/1/2017			白鱈		
5	20/1/2017			白鱈		
6	19/4/2017			桂花魚		
7	6/5/2017			白鱈		
8	8/5/2017			白鱈		
9	9/5/2017			白鱈		
10	10/5/2017			白鱈		
11	11/5/2017			白鱈		
12	12/5/2017			白鱈		
13	5/6/2017			桂花魚		
14	17/7/2017			白鱈		
15	18/7/2017			白鱈		
16	19/7/2017			白鱈		
17	20/7/2017			白鱈		
18	21/7/2017			白鱈		
19	22/7/2017			白鱈		
20	29/12/2017			紅魷魚		
21	30/12/2017			紅魷魚		
22	31/12/2017			紅魷魚		
23	14/12/2017	早上	香港仔魚類批發市場	沙巴龍躉	硝基呋喃	滿意

基於各魚類批發市場獨特的經營模式，例如檔戶一般只會售賣魚類給業內人士或已於魚類統營處登記的買家，食安中心人員不能夠以一般市民身份進入魚市場並購買樣本。食安中心稍後會與魚類統營處聯絡並尋求可行辦法，在魚類批發市場內抽取魚類樣本作恆常食物監察。

(g)

2017 年，食安中心人員共透過 75 個渠道／網站抽取食物樣本作微生物化驗。現時，食安中心食物監察組共有 26 名衛生督察會從網上抽取食物樣本作測試，佔每人每年平均抽取樣本數目百分之十六。該 3,868 個經網上抽取的食物樣本的食物種類表列如下：

食物種類	合計
蔬菜、水果及其製品	1281
穀類及穀類製品	765
水產及其製品	421
肉類、家禽及其製品	391
奶類、奶類製品及冰凍甜點	87
其他	923
總計	3868

食安中心會定期進行網上搜尋特定食物作檢測，亦會參考內部資料，持牌/許可證處所名單及其他情報從網上訂購食物作恆常食物監察。此外，食安中心亦會就食物事故，從網上渠道訂購有關食物的跟進樣本作測試。

(h)

食安中心關於零售層面抽取樣本比例的工作指引（2018 年 10 月版本）夾附於附件 C（只有英文版本）。有關指引乃內部文件，涉及部門執法細節，不宜公開，否則可能影響執法工作。

考慮到審計報告內的意見，以及風險評估和風險管理等因素，食安中心已把從街市取樣的比例定為百份之十五。食安中心會以風險為本的原則，不時檢討從不同零售點抽取食物樣本作檢測的比例。

(i)

請參閱上文(e)(iii)的回覆。

(j)

在食物監察計劃下抽取的食物樣本，主要由政府化驗所、衛生署轄下的公共衛生檢測中心、食安中心轄下的文錦渡食物化驗室和符興街食物化驗室負責進行檢測工作。有關的檢測工作包括化學、微生物和輻射測試。此外，食安中心和政府化驗所亦分別把部份恆常食物監察樣本的測試工作外判到一家海外私營化驗所及數間本地私營化驗所進行。（食安中心把某些測試工作外判到海外私營化驗所，因本地私營化驗所並無提供相關服務。）

***委員會秘書附註：附件 C 並無在此隨附。**

食安中心一直與上述各化驗所緊密合作和溝通以應對不同情況下的測試需求。在食物事故等特殊情況下，實驗室一直靈活調配資源，以配合食安中心的服務需要。

(k)

樣本測試結果處理時間是指從抽取食物樣本起計，直至化驗所交回測試結果為止的一段時間。

2017年6個跟進項目的樣本測試結果處理時間如下，其中有84%項測試的處理時間為十天或以下：

處理時間 (天)	測試結果數目			測試結果數目
	食物事故調查	食物投訴調查	監察項目測試結果不合格的跟進項目	
0-5	1,345 (36.2%)	7,634 (50.2%)	299 (33.7%)	9,278 (46.8%)
6-10	1,432 (38.5%)	5,666 (37.3%)	297 (33.4%)	7,395 (37.3%)
11-30	863 (23.2%)	1,139 (7.5%)	276 (31.1%)	2,278 (11.5%)
31-60	35 (0.9%)	628 (4.1%)	7 (0.8%)	670 (3.4%)
61-90	36 (1.0%)	141 (0.9%)	9 (1.0%)	186 (0.9%)
>91	8 (0.2%)	2 (0.0%)	0 (0.0%)	10 (0.1%)
總計	3,719 (100.0%)	15,210 (100.0%)	888 (100.0%)	19,817 (100.0%)

(按：2017年6個跟進項目共抽取6,656個食物樣本進行不同測試，有些樣本用作多項測試，測試結果總數為19,817個。)

(l)

2014年至2016年食物監察計劃下的跟進樣本項目及數目如下：

跟進項目	2014		2015		2016	
	調查項目數目	抽取食物樣本數目	調查項目數目	抽取食物樣本數目	調查項目數目	抽取食物樣本數目
食物事故調查	2	259	2	2,179	2	1,471
食物投訴調查	3	3,288	2	3,540	2	3,404
監察項目測試結果不合格的跟進項目	1	296	2	635	2	649
總計	6	3,843	6	6,354	6	5,524

(m) (i)

截至2018年6月30日，食安中心負責食物監測的公務員實際員額為280名，而合約僱員的實際員額則為19名。

(m) (ii)

抽取食物樣本的職責主要由衛生督察負責。他們在調任食安中心前，必須獲得與肉類檢驗及食物檢驗相關的專業文憑。

(m) (iii)

請參閱上文(e)(iii)的回覆。

(n)

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)，在香港出售的食品必須適宜供人食用，其附屬法例有訂明各項標準。

當法例中沒有對食物中某些物質訂定標準，在有需要時，食安中心會參考國際間的指引和做法，例如食品法典委員會的相關標準、其他經濟體的標準、國際機構（例如聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織食物添加劑聯合專家委員會（JECFA））進行的毒理學評估，以及考慮本地情況，為一些危害設定行動水平，以協助食安中心進行風險管理行動。另外，食安中心亦會進行風險評估，以釐定有關物質在食物中的含量會否對人類健康構成風險。

(o)

食安中心是國際食品安全當局網絡（INFOSAN）在香港特別行政區的指定聯絡點，獲INFOSAN主動發放188個屬世界衛生組織成員的食品安全當局發出的緊急食品安全事件資訊。此外，食安中心透過該中心的食物事故監察系統(FISS)定期監察其他經濟體的食品安全當局的中、英文網站，包括美國、加拿大、歐盟、英國、德國、澳洲、新西蘭、南非、新加坡、內地、台灣和澳門等地的食品安全當局的網站，進一步收集涉及該些經濟體的食物事故資訊和情報。

INFOSAN是一個快速交流食品安全資訊的全球網絡，由188個世界衛生組織成員的食品安全當局（包括大部份東南亞經濟體）組成，並由聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織聯合管理。INFOSAN成員會向INFOSAN秘書處報告可能具有國際影響的緊急食品安全事件。INFOSAN會協助向所有

受影響的成員經濟體發布相關資訊和數據，確保在食品安全緊急情況期間快速共享信息，以阻止受污染的食品從一個國家進口到另一個國家。

(p)

食物事故風險管理措施：食安中心會就每宗透過食物事故監察系統辨識的食物事故作初步評估，並視乎評估結果(例如事故的性質、嚴重程度和所涉食物危害)採取一項或多項風險管理措施(包括聯絡主管當局以進一步收集資料、聯絡本地業界和查看本地銷情、發出食物事故報表、發出新聞公報、發出業界警報及進行食物回收行動)，並不時因應事件發展及調查結果而調整跟進措施。中心採取不同風險管理措施的考慮因素表列如下：

風險管理行動	考慮因素
聯絡主管當局進一步收集資料	<ul style="list-style-type: none"> ● 中心欲向主管當局索取更多關於該宗食物事故的資料，包括涉事產品是否有出口到本港。
聯絡本地業界和查看本地銷情	<ul style="list-style-type: none"> ● 中心欲掌握涉事產品有否在本港流通。
發出食物事故報表	<ul style="list-style-type: none"> ● 事故經中心審視和評估後，根據當前掌握的資料，所涉及的問題食品不在本港流通，但亦不能排除個別市民會透過旅遊或其他個人原因而擁有這些產品。中心會透過「食物事故報表」提醒公眾。
發出新聞公報	<ul style="list-style-type: none"> ● 如調查結果顯示該食物事故所涉及的問題食品於本地流通，並對本港市民健康構成影響及/或不符合本港法例規定，食安中心會透過發出新聞公報通知公眾有關事故及相應安排(如呼籲市民不要食用、暫停所涉及的問題食品進口及在港出售、回收等)。 ● 中心亦會就事態發展及跟進安排適時更新新聞公報。
發出業界警報	<ul style="list-style-type: none"> ● 如調查結果顯示該食物事故所涉及的問題食品於本地流通，並對本港市民健康構成影響及/或不符合本港法例規定，食安中心會透過發出快速警報，向已登記的業界人士指令/建議業界須就該問題食品作出相應措施。目的是令業界可及早採取適當行動，例如停售、回收等，以減低對市民健康造成的影響。

風險管理行動	考慮因素
進行食物回收行動	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物回收是指從市場、分銷地點以及消費者手中撤回對消費者可能構成危害的食物的行動。 ● 當中心認為須提醒市民某一食物會危及健康，會就有關食物的回收行動作出公布。

下表列舉了一些食物事故例子及其風險管理行動以供參考：

食物事故 (例子)	風險管理行動						
	聯絡主管當局，進一步收集資料	聯絡本地業界和查看本地銷情	調查結果顯示問題食品於本地流通	發出食物事故報表	發出新聞公報	發出業界警報	進行食物回收行動
澳洲回收未有適當標示致敏原(堅果及麩質)的某品牌的巧克力塊	✓	✓		✓			
日本回收被黃曲霉毒素污染的某品牌的棗	✓	✓		✓			
英國回收未有適當標示致敏原(奶)的某品牌的曲奇和奶油餅乾	✓	✓		✓			
歐盟生產的雞蛋受氟蟲腈污染的事故	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(q)

就個案七而言，在白菜乾內驗出含有染色料（蘇丹紅）的主要原因是有關檔戶不適當地使用染有蘇丹紅的紅色尼龍繩包裝白菜乾。

食安中心在收到該白菜乾樣本不合格測試結果後，已即時派員到涉事街市檔進行巡查，其間未有發現該檔戶有售賣白菜乾。食安中心人員已知會涉事商戶有關違規事項，並指令其停售有問題產品。

在 2017 年，中心抽取了 15 個白菜乾樣本作染色料測試。除兩個白菜乾樣本含有不准添加在食物中的染色料外，其餘樣本全部通過檢測。一般而言，公眾在食用白菜乾前會用水清洗，殘留在白菜乾表面的外來物質(包括染色料)在清洗過程中可以被除去。食安中心人員在 2018 年 12 月的跟進調查中未有發現涉事檔戶有售賣白菜乾。

(r)(i)-(iv)

食安中心在處理這宗食物投訴個案的過程中，確有不足之處，經檢討後已制定改善方案。以下是關於這宗個案的處理時序撮要：

	日期	經過
1.	2016 年 8 月 18 日	有關分區環境衛生辦事處(辦事處)接獲投訴。辦事處人員同日致電聯絡投訴人。投訴人報稱於 2016 年 8 月 12 日從涉事街市攤檔購買奄仔蟹，進食後，喉嚨感到不適，出現受刺激症狀。投訴人並沒有就不適及症狀求醫。辦事處人員同日到涉事攤檔進行衛生巡查，攤檔衛生情況滿意。辦事處人員同日致電投訴人，通知投訴人有關巡查結果。辦事處同日將個案轉介食安中心跟進。
2.	2016 年 8 月 29 日	食安中心聯絡投訴人。並把投訴案件檔案分發予調查人員跟進。
3.	2016 年 9 月 27 日	調查人員研究個案背景，建議將個案提交食物投訴風險分析小組（小組），就調查方向徵詢指導性的專家意見。
4.	2016 年 9 月 28 日	調查人員聯絡投訴人，要求投訴人提供進一步資料(包括烹煮方法及時間、進食及發病時間及投訴人 48 小時內的進食記錄等)作調查之用。
5.	2016 年 9 月 29 日	小組討論上述個案，懷疑涉事奄仔蟹含獸藥(氯霉素)，並建議抽取奄仔蟹監察樣本進行化學分析(氯霉素)。小組指示調查人員到涉事攤檔抽取樣本及在送遞樣本檢測前通知投訴人小組的專家意見及跟進方案(包括有關檢測項目)。

	日期	經過
6.	2016年10月5日	調查人員聯絡投訴人，惟聯絡不上。調查人員無法通知投訴人有關專家意見及跟進方案。
7.	2016年11月29日	調查人員前往涉事攤檔進行視察，未發現有奄仔蟹出售。
8.	2016年12月15日	調查人員成功聯絡投訴人，並通知投訴人有關專家意見及跟進方案。調查人員前往涉事攤檔，成功抽取奄仔蟹監察樣本，並將樣本送往政府化驗所進行化學分析(氯霉素)。
9.	2016年12月28日	政府化驗所完成上述奄仔蟹樣本的化學分析(氯霉素)，並簽發化學分析報告。
10.	2016年12月30日	食安中心收到政化驗所的化學分析報告結果顯示，上述奄仔蟹樣本含違禁獸藥(氯霉素)。
11.	2017年2月9日	小組總結討論及評估化驗結果。小組指奄仔蟹屬“貝介類”食物。根據“食物內有害物質規例”(第132AF章)，在香港出售供人食用的魚類(包括貝介類)，不得含有氯霉素。測試結果屬不合格。小組就事件為調查人員提供連串跟進工作的意見，包括：(i)到涉事街市攤檔進行抽取執法樣本並追蹤涉事食物來源；及(ii)報告抽取執法樣本進度，以安排在抽取執法樣本後公布監察樣本不合格測試結果。
12.	2017年2月10日	調查人員前往涉事攤檔，成功抽取執法樣本為檢控工作進一步蒐證，並將樣本送往政府化驗所進行化學分析(氯霉素)。食安中心公布監察樣本的不合格測試結果。
13.	2017年2月14日	執法樣本的測試結果合格。

針對有欠妥善的地方，已採取改善措施如下：

	有欠妥善的地方	改善措施
1.	食安中心覆檢個案後，發現食物投訴組人員在跟進過程中未有盡力聯絡投訴人和跟進抽取涉事食物樣本的工作	食安中心已訓示相關人員必須適時及妥善跟進食物投訴個案。 加強監察所有食物投訴個案的調查進展。
2.	未有察覺涉事奄仔蟹屬時令食品，市場供應有時時間限定而需要優先處理個案	食安中心已於2018年5月修訂有關指引，訂明調查人員在跟進行動時，一旦預計涉事食物屬時令或特定類別的產品，須立即抽取執法樣本。

	有欠妥善的地方	改善措施
		密切監察抽取食物樣本與公布樣本不合格測試結果兩者相距時間，並採取措施，將所需時間減至最少。一般而言，在確認不合格測試結果後(通常在 24 小時內)，毋須等候完成抽取跟進執法樣本，便作公布。
3.	在聯絡不上投訴人時未有向上級/小組報告及徵詢指導性的跟進方案	透過定期的簡介會，向同事講解處理食物投訴個案及抽取跟進樣本的要求，以符合相關指引。 引進定期個案研習，加強同事間的溝通。
4.	未有適時將個案提交小組作評估	食安中心已訓示相關人員必須適時及妥善跟進食物投訴個案。 加強監察將個案適時提交小組作評估。

(r) (v) :

食安中心在 2015 年 7 月成立了食物投訴風險分析小組，旨在為中心投訴組提供專業支援，以增加調查工作的效率。小組由首長級人員領導，成員包括醫生、化驗師、衛生督察和科學主任職系的人員，並在有需要時諮詢中心內外的其他專家。

食安中心食物投訴組和各區衛生督察若認為食物投訴個案需要徵詢小組專業意見，例如適用於涉事食品的化驗項目和檢測標準等，便可向小組諮詢。

小組差不多每個工作天均有審議被轉介個案。在接獲轉介後，小組一般在當天對個案展開討論並提出建議。視乎個案的複雜程度，每宗個案的討論一般在半小時內完成。

(s)

就表九中提及的 23 宗食物回收行動，有關回收工作詳情請參閱附件 D。食安中心已實施下列措施以改善回收行動的成效：

- (1) 主動密切監察食品商進行食物回收的整個過程，定期要求食品商提交進度報告；

- (2) 已設計及採用「回收行動報表」，方便食品商填寫相關資料以適時監察回收進度；
- (3) 增強與食品商的溝通，確保食品商按指引進行回收；及
- (4) 委派高級總監監察整個回收行動，確保行動完滿完成。

此外，食安中心正在更新食安中心網頁的食物回收指引，使食品商能有效及清晰地進行回收行動，預計有關更新指引的工作將於2019年第一季度完成。

(t)

2017年共有37宗食物回收行動，撇除審計署報告表九內的23宗，其他食物回收行動有14宗，主導原因包括：恆常監察系統中檢出的不合格食物樣本、食物中毒和投訴個案調查結果，以及海外當局通報，詳情請參閱附件E。

(u)

食物回收是指從市場、分銷地點以及消費者手中收回受影響食物的行動。當食安中心認為須提醒市民某一食物可能會危及健康，便會就有關食物的回收行動作出公布。

一般的食物回收會由衛生督察職系的同事因應事件的具體情況執行有關食物回收行動，獲得首長級人員的認可。

另外，《食物安全條例》（第612章）賦權食環署署長作出食物安全命令，禁止進口和供應問題食物及命令回收該等食物。

— 完 —

表九中提及在 2017 年進行的食物回收行動

(共 23 宗)

個案 1

食安中心於2017年1月4日接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統通報，指一款在意大利製造的銀魚醬的組胺含量不符當地規定，而當地正進行回收。中心得悉事件後，隨即向本地進口商跟進，該進口商曾進口25箱有關產品，將全部產品分銷到13個零售商。中心於同日發出新聞公告並指令該進口商回收受影響產品。由於從進口至接獲通知回收的時間逾9個月，消費者或許早已消耗有關產品，故未能成功回收。

個案 2

食安中心於2017年1月10日接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統通報，指法國某水域出產的生蠔被驗出含諾如病毒，法國有關當局已由1月5日起禁止從該區捕撈及分銷有關產品，並正回收由2016年12月20日至2017年1月5日出產的有關產品。根據所提供的資料，本港有兩個進口商曾進口受影響生蠔。中心隨即聯絡該兩個進口商跟進，並於同日發出新聞公報，停止有關水域出產的生蠔進口及在港出售，中心亦將有關入口禁令通知法國當局及知會本地業界。有關的受影響生蠔共重82公斤，由於生蠔屬於鮮活食物，保存期短，於收到通報時已有部分生蠔被消耗或棄掉，故回收11公斤，回收百分比為13%。

個案 3

食安中心於2017年1月13日接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統通報，指產自愛爾蘭某水域和一愛爾蘭生產商的生蠔被驗出含諾如病毒，涉事生產商正回收有關產品。根據所提供的資料，本港有四個進口商曾進口受影響生蠔。中心隨即聯絡該四個

進口商跟進，並於同日指示有關進口商停售有關產品及展開回收。中心同時發出新聞通報，即時禁止該愛爾蘭生產商或有關水域出產的生蠔進口及在港出售，並知會本地業界，呼籲業界如仍持有受影響產品，應立即停止使用或出售。有關的受影響產品約2,192.8公斤，由於生蠔屬鲜活食物，保存期短，於收到通報時已有部分生蠔被消耗或棄置，回收847.58公斤，回收百分比為39%。

個案 4

食安中心於2017年1月26日透過食物事故監察系統得悉英國一生產商正回收一批預先包裝菜湯，因為可能含有塑膠碎片。中心得悉事件後，隨即與本地主要進口商跟進，中心經調查後確認相關進口商曾進口上述受影響產品，並於旗下的超級市場售賣。中心隨即於當日指示該進口商將有關產品停售及下架，並展開回收。中心亦同時就事件發出新聞公報及通知業界採取相應跟進措施。有關的受影響產品共60件，由於有關食物數量少，於收到通報時或已被消耗或自行棄置，故回收13件，回收百分比為22%。

個案 5

食安中心於2017年1月27日接獲法國有關當局通知，指該國一生產商製造的一批豬肉醬可能受李斯特菌污染，生產商正回收受影響的產品。根據法國有關當局提供的資料，本地一進口商曾進口受影響產品。中心得悉事件後，隨即與相關進口商跟進，並於同日指示其展開回收，同時發出新聞公報，呼籲市民不要食用疑受李斯特菌污染的法國進口豬肉醬，亦知會業界如持有受影響的產品，亦應停止使用或出售。有關的受影響食品共重2.37公斤，由於收到有關通報時，該小量產品可能已被消耗或被消費者自行棄置，故未能成功回收。

個案 6

食安中心在2017年3月4日透過食物事故監察系統，得悉英國食物標準局及愛爾蘭食品安全局發出通告，指一食品商正回收一款愛爾蘭生產的預先包裝冷藏蕃茄牛肉意大利麵，含有可導致過敏的蛋類成分，但未有在食物標籤上標明。中心得悉事件後，隨即與

本地主要進口商跟進，得悉受影響批次的產品已於2017年1月至2月分批進口本港，共進口161箱，並在連鎖零售點出售。該進口商已將餘下的產品停售及下架，並展開回收。該進口商回收123箱，回收百分比為76%。中心於2017年3月7日發出新聞公告。

個案 7

食安中心於2017年3月10日接獲新西蘭當局通報，指當地一生產商生產的多款預先包裝沙律產品可能受李斯特菌污染，生產商正回收受影響產品。根據有關當局的資料，進口商曾進口上述七款受影響產品到香港。

中心隨即與涉事進口商跟進，並於同日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界，並展開回收。該進口商確認曾進口約共252盒上述食品，並只供應予一間超級市場售賣，而該超級市場已將所有受影響產品停售及下架。在回收過程中，總回收數量為116盒；由於相關產品屬即食食品，保質期較短，回收百分比為46%。

個案 8

食安中心於2017年3月21日得悉傳媒報道，有關巴西出口的肉類品質出現問題，中心即時與巴西有關當局聯繫，同時為審慎起見，決定採取預防性措施，即日暫時禁止所有巴西生產的冷藏及冰鮮肉類和禽肉進口。中心把有關入口禁令通知巴西有關當局，亦知會本地業界。根據巴西駐港總領事館於2017年3月22日提供的資料，在二十一間被巴西當局調查的公司中，五間有紀錄曾由巴西出口肉類和禽肉到本港，其中四間主要因懷疑涉及欺詐等而正被巴西當局調查，但未有任何證據顯示其肉類產品有食物安全或品質問題。

因應巴西當局2017年3月24日通知，指會將禁止出口範圍擴至二十一間正被調查的廠房，中心亦於同日宣布，從該二十一間廠房入口的冷藏及冰鮮肉類和禽肉均須回收。是次事件涉及的巴西肉類和禽肉共92,337公斤，收回89,217公斤，回收百分比是97%。中心分別於2017年3月21日、24日及28日發出新聞公告。

個案 9

食安中心於2017年3月25日透過食物事故監察系統，得悉英國食物標準局及愛爾蘭食品安全局發出通告，指一食品商正回收一批由英國出產的預先包裝菜湯，因為有關產品可能受化學物污染。中心得悉事件後，隨即與該產品的本地進口商跟進。該進口商曾進口18盒受影響產品，並在旗下零售點出售。該進口商已將產品停售及下架，並展開回收。有關產品入口數量共18盒，回收共18盒，回收百分比為100%。中心於同日發出新聞公告。

個案 10

食安中心透過食物事故監察系統於2017年4月5日得悉澳洲及新西蘭食品標準管理局發出通告，指三款由英國進口的預先包裝嬰兒餅乾可能會有窒息風險而進行回收。中心得悉事件後，隨即與本地主要進口商及零售商跟進，顯示該進口商曾於2016年10月至2017年2月期間，進口173盒（每盒五包）共865包受影響批次的產品到香港，並分銷予兩個零售商售賣。為審慎起見，該兩個零售商已將所有受影響產品停售及下架，而進口商亦主動展開回收。該進口商從零售商共回收191包受影響產品，回收百分比是22%。由於受影響批次產品早已在市場發售，因此導致一定數量的受影響產品並未能回收。中心於2017年4月7日發出新聞公告。

個案 11

食安中心於2017年6月2日接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統通報，指一批在荷蘭生產的松露芝士可能受李斯特菌污染而在當地回收。根據所提供的資料，本港有一間進口商曾進口部分受影響產品。中心得悉事件後隨即聯絡該進口商，並於同日指示該進口商及相關零售商將受影響產品停售及下架，並進行回收。中心於2017年6月2日發出新聞公報，呼籲市民如購入受影響產品，應停止食用。亦知會業界如持有有關產品，應立即停止使用或出售。有關的受影響產品約84公斤，回收70.12公斤，回收百分比為83%。

個案 12

食安中心在2017年6月2日透過食物事故監察系統，得悉新加坡農業食品與獸醫局發出通告，指一食品商在當地回收一款由日本進口的蘋果提子果汁冰棒，因為有關產品個別出現疑似發霉情況。中心得悉事件後，隨即與進口商跟進。進口商曾進口9,000件有關產品在旗下分店發售，並已於早前把所有受影響產品下架和停售，及主動展開回收。是次回收有關產品共回收6,459件，回收百分比為72%。中心於同日發出新聞公告。

個案 13

食安中心於2017年6月8日透過食物事故監察系統，得悉澳門食品安全中心發出通告，指一批瓶裝西洋菜蜜被驗出苯甲酸含量超出當地法例標準。中心得悉事件後，隨即向澳門食品安全中心查詢該批西洋菜蜜是否有進口本港。澳門當局於2017年6月9日通報中心指本地一進口商曾進口受影響產品。中心隨即向本地進口商跟進，經多番核實追查，中心確定該進口商曾進口144瓶有關產品，並於旗下零售點出售，而受影響產品已全部售罄。中心於6月12日發出新聞公告，並指令該進口商回收受影響產品。由於受影響批次的產品已在進口商零售店銷售接近3個月，故未能成功回收。

個案 14

食安中心於2017年6月16日透過食物事故監察系統，得悉美國食品及藥物管理局發出通告，指一食品商在當地回收五款蛋白質棒，因為有關產品可能受李斯特菌污染。

中心隨即聯絡本地主要零售商跟進，調查發現有一店鋪曾進口及出售其中三款受影響產品。中心調查發現該店鋪曾進口1,948件上述產品，並已出售7件受影響產品。中心於同日指令該店鋪將受影響批次的產品停售及下架，並展開回收，並於同日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。在回收過程中，共回收1,941件，回收百分比為99.6%。

個案 15

食安中心於 2017 年 7 月 15 日透過食物事故監察系統得悉英國食物標準局及愛爾蘭食品安全局發出通告，指有四款由英國進口、包括不同食用日期的預先包裝羊肚雜碎布甸和血腸產品，因為有關產品的生產過程出現問題，可能令產品受微生物污染，有關產品的生產商正回收相關批次的產品。中心得悉事件後，隨即與受影響產品的本地進口商跟進，並於同日指示該進口商將受影響批次產品停售及下架，並展開回收。中心同時發出新聞公報，呼籲市民，如購入上述受影響產品應停止食用。受影響產品約 397 件，共回收 180 件，回收百分比為 45%。

個案 16

食安中心於 2017 年 8 月 2 日得悉荷蘭食品及消費品安全局發出通告，指有當地生產的雞蛋被檢出除害劑氟蟲腈的含量可能對健康有不良影響，遂聯絡本港主要進口商及巡查主要零售點。根據荷蘭有關當局公布的資料及涉事雞蛋編號，中心作出調查，並無發現荷蘭當局建議不應食用批次的雞蛋曾進口本港。為審慎起見，中心隨即在零售層面抽取兩個荷蘭進口的其他批次的雞蛋樣本作檢測，結果顯示兩個樣本分別含百萬分之零點零六四及百萬分之零點零五五的氟蟲腈，超過本港法例規定最高殘餘限量的百萬分之零點零二。中心於收到檢測結果當日(2017 年 8 月 4 日)即時知會涉事進口商回收該批產品，同時發出新聞通報，並要求業界將上述批次產品立即停售及下架。涉事進口商於 2017 年 1 月至 8 月分批進口受影響雞蛋共 8,085 箱，並分鎖到旗下零售店。由於相關產品保質期較短，部分批次已過保鮮期，回收百分比為 42%，回收有關產品共 3,425 箱。

此外，中心於 2017 年 8 月 4 日起採取預防措施，在進口層面扣檢所有從荷蘭進口的禽蛋，並因應事件的發展，在 8 月底前分階段把進口層面扣檢的預防措施伸延至比利時、德國、法國以至最終所有歐盟成員國進口的禽蛋。中心於 2017 年 12 月 31 日，經謹慎審視歐盟提供的資料，顯示所有歐盟成員國已採取措施妥善處理在禽蛋及禽肉非法使用化學物的養殖場和加強市場監察，於該日起解除在進口層面扣檢歐盟成員國禽蛋的預防措施。

個案 17

食安中心於2017年8月14日接獲澳門民政總署通報，指一批從香港進口的內地製造瓶裝腐乳被驗出含致病菌蠟樣芽孢桿菌，含量超出當地安全水平，亦不符合本港《食品微生物含量指引》。中心得悉事件後，隨即聯絡澳門當局，查詢產品及經銷商的進一步資料以便跟進。其後根據澳門當局提供的資料，其中一個腐乳樣本是由香港總經銷商出口到澳門。中心得悉相關資料後，隨即向該總經銷商跟進，得悉該公司曾於2017年6月從內地進口共1,488箱(23,808盅)受影響批次產品到香港，並於同年6月下旬至8月上旬，將該批產品出售給219個零售商。中心於8月17日發出新聞公告並指令該進口商回收受影響產品，由於部份零售商為雜貨店及街市店鋪，廣泛分佈全港，消費者或許早已消耗有關產品或選擇不交回進口商，回收2,891盅，回收百分比為12%。

個案 18

食安中心在2017年8月15日透過食物事故監察系統，得悉新加坡農糧獸醫局發出通告指，由於在馬來西亞的工廠發生機件故障，多個批次的利賓納產品在入瓶時，誤入了過量空氣，新加坡的利賓納經銷商正在當地回收相關產品。中心隨即與本港主要進口商跟進。中心與相關進口商完成資料核實，確認三款產品曾進口香港。該進口商自願將有關批次的產品下架並展開回收。有關產品進口數量共185,208瓶，回收108,681瓶，回收百分比為59%。

個案 19

食安中心於2017年9月9日接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統通報，指一款法國進口經巴士德消毒的牛奶芝士可能受致病菌沙門氏菌污染而正在當地進行回收。中心即時聯絡所通報的有關本港入口商，並於2017年9月11日成功與該入口商確認曾進口上述受影響產品並已分銷予一餐廳。中心與涉事餐廳跟進時得悉，該餐廳仍未使用有關產品，並會按中心指令將受影響產品交回入口商銷毀。中心同時發出新聞公報，公布有關事件。有關的受影響產品約3.35公斤，回收3.35公斤，回收百分比為100%。

個案 20

食安中心在2017年9月15日透過食物事故監察系統得悉加拿大有關當局發出通告，指一款在加拿大製造的預先包裝嬰兒穀類產品可能含有可引致過敏的麩質成分，但並無在食物標籤上標示，有關批次產品正在當地回收。中心得悉事件後，隨即向本地主要進口商跟進，該進口商曾進口400件有關產品，而部分產品已分銷予本地4個零售商。中心於同日發出新聞公告並指令有關進口商將受影響批次的產品停售、下架，及展開回收。是次回收有關產品共收回174件，回收百分比為44%。

個案 21

食安中心在2017年10月17日透過食物事故監察系統，得悉英國食物標準局發出通告，指一能量飲品生產商正回收一款英國生產的能量飲品，因為有關產品含有可導致部份人士過敏的奶類及大豆成分，但未有在食物標籤上標明。中心得悉事件後，隨即與本地主要進口商跟進。進口商於2017年9月曾進口24箱受影響批次的產品，並將部份產品售賣至1個分銷商。進口商於2017年10月收到生產商通知後，已即時將受影響產品停售、下架及回收。有關產品進口數量為24箱，回收16箱，回收百分比為67%。中心於同日發出新聞公告。

個案 22

食安中心於2017年11月4日透過食物事故監察系統，得悉愛爾蘭食物安全局發出通告，指數批在愛爾蘭生產的芝士可能受李斯特菌污染而在當地回收。中心隨即聯絡本地主要入口商和零售商跟進。中心於2017年11月7日發現其中一間進口商曾進口部分受影響產品。中心隨即於當日指示該進口商將受影響批次產品停售及下架，並展開回收。中心同時發出新聞公報，呼籲市民如購入受影響產品，應停止食用。業界如持有有關產品，亦應立即停止使用或出售。有關的受影響產品約62公斤，回收48.69公斤，回收百分比為78%。

個案 23

食安中心一直密切跟進法國嬰幼兒配方奶粉疑受沙門氏菌污染事件。中心分別於 2017 年 12 月 12 日，12 月 13 日，12 月 23 日及 2018 年 1 月 17 日接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統通報及多次更新回收範圍，指三款法國不同批次的嬰幼兒配方奶粉疑受沙門氏菌污染。中心接獲通報後，隨即向相關進口商跟進，根據該進口商提供的資料，受影響批次的產品早於 2016 年 4 月至 2017 年 2 月分批進口本港，共 615,768 罐，進口商在產品進口後將全部產品售賣至 4 個分銷商。中心於同日發出新聞公告，並指令該進口商回收受影響產品，由於進口與接獲通知需回收的時間相隔 10 個月至超過一年半，部份產品更在中心接獲通報時已過食用期限，消費者或許已消耗大部份有關產品，故共回收 35,803 罐，回收百分比為 6%。

表九以外在 2017 年進行的食物回收行動
(共 14 宗)

個案 1

食安中心於2017年1月12日透過恆常食物監察計劃，從土瓜灣一超級市場抽取蔴油辣腐乳樣本進行檢測。2017年1月17日的化驗報告顯示，樣本每克含十二萬個蠟樣芽孢桿菌。中心隨即通知涉事商戶及分銷商有關化驗結果，並指令其停售及回收受影響批次的產品，受影響食品數量為18,240樽。由於相關食品於抽取樣本十個月前已在零售層面出售，回收數量為4,480樽，回收百分比為24.6%。中心於2017年1月18日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。

個案 2

食安中心於2017年2月13日透過恆常的食物監察計劃，在一網上商店抽取燒牛肉樣本進行檢測。2017年2月21日的化驗報告顯示，在25克樣本中檢出李斯特菌，超過《食品微生物含量指引》在25克食物樣本中不得檢出李斯特菌的指標。中心隨即知會該商戶有關檢測結果，並指令其將受影響批次的產品停售及展開回收。該產品生產商亦暫停生產以便把生產線進行徹底清洗及消毒。受影響食品數量為50.02公斤，由於相關食品屬即食食品，保質期較短，回收數量為11.64公斤，回收百分比為23.3%。中心於同日就個案的最新情況發出新聞公告。

個案 3

食安中心於2017年4月18日透過恆常的食物監察計劃，在大埔一超級市場抽取煙三文魚樣本進行檢測。2017年4月26日的化驗報告顯示，在25克樣本中檢出李斯特菌，超過《食品微生物含量指引》在25克食物樣本中不得檢出李斯特菌的指標。中心隨即通知涉事商戶及進口商有關檢測結果，並指令將受影響的產品停售、下架及展開回收。受影響食品數量為7,800包，由於相關食品屬即食食品，保質期較短，回收數量為467包，回收百分比為6%。中心於同日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。中心進一步調查

時，有關進口商確認上述產品進口後並無經過任何加工處理，並且曾分銷予其他零售商戶。為審慎起見，中心於2017年4月27日發出新聞公告，停止相關產品進口和在港出售，並將有關入口禁令通知出口國家有關當局及知會本地業界。

個案 4

食安中心接獲市民投訴，指在中環一食肆進食椰子蛋糕後，身體感到不適。中心於2017年5月5日到涉事食肆進行調查，並抽取涉事蛋糕的原材料椰漿粉進行檢測。2017年5月9日的化驗報告顯示，椰漿粉樣本含可導致過敏的奶類成分，而其食物標籤上並未有標明有關成分。中心於2017年5月10日前往涉事食肆跟進，店內沒有涉事椰漿粉存貨。中心前往涉事進口商(亦是分銷商)跟進，店內沒有涉事椰漿粉存貨。中心知會分銷商所述違規事項，並指令將所有批次產品停售，下架及展開回收。進口商於2016年5月1日至2017年5月11日期間，合共將378公斤涉事椰漿粉售予11間飲食供應機構製作食物。中心於2017年5月12日公布並通知業界。由於涉事椰漿粉大部分已被使用作食材，進口商共收回22.27公斤，回收百分比為5.8%。

個案 5

食安中心於2017年5月22日在恆常檢查一日本食品批次時發現一批未經食物環境衛生署署長批准進口的牛奶。有關產品的進口量分別為420盒(一公升裝)及840盒(二百毫升裝)，中心呼籲市民不要飲用有關產品，業界如持有該產品，亦應停止出售和使用。中心指令有關進口商將有關產品停售、下架及展開回收。一公升裝回收了205盒，回收百分比為48.8%，二百毫升裝則回收了78盒，回收百分比為9.3%。該批產品在回收時只剩下一個月的保質期。中心於同日就個案發出新聞公告及通知業界。

個案 6

食安中心於2017年5月30日接獲加拿大食物檢驗局通知，指某生產商正回收受影響預先包裝麵粉，原因是有關產品可能受大腸桿菌污染。該產品有2,100包在回收前6個月已進口香港，進口商已將全

部產品出售至19個分銷商。中心於同日發出新聞公告及通知業界。中心即時追查分銷情況，由於由進口至接獲通知回收的時間相隔超過半年，消費者或許早已消耗有關產品，故未能成功回收。大腸桿菌不能在高溫下生存，徹底煮熟食物可消滅大腸桿菌。事實上麵粉一般須經煮熟才進食，所以進食後致病的風險不高。

個案 7

食安中心於2017年6月25日接獲衛生署衛生防護中心通報一宗因進食牛肝菌引致的食物中毒個案。中心隨即與有關產品進口及包裝商跟進，調查結果顯示受影響產品只於一百貨公司出售。進口商表示涉事產品共50包於2017年4月進口，回收行動前已在涉事百貨公司發售兩個月。成功回收18包，回收百分比是36%。中心曾抽取相關牛肝菌的樣本作形態鑑定，2017年7月18日的形態鑑定結果顯示其可能摻雜不可食用或帶毒性菇類的牛肝菌，但並未驗出含有菇類毒素。中心於2017年7月18日發出新聞公告及通知業界。

個案 8

食安中心於2017年8月2日接獲澳門有關當局通報，指一批從香港進口的急凍水牛肉被驗出含氣霉素。調查發現進口商曾從南亞地區共進口1,400箱有關產品，當中30箱轉口澳門，其餘1,370箱產品售予本地多間分銷商。中心要求進口商回收受影響產品，同時亦知會業界停售和停用受影響產品。中心於2017年8月3日發出新聞公告及通知業界。中心跟進調查發現進口商把相關產品出售給34個分銷商。中心得悉後隨即追查所有分銷商有關受影響產品的去向。調查所得，除了3箱由分銷商自行銷毀外，其餘均已售罄。由於分銷網絡龐大，產品消耗較快，回收百分比為0.21%。

個案 9

食安中心於2017年8月14日跟進一所本地機構轉介的個案時，從北角一超級市場抽取瓶裝蘋果及草莓果汁飲品樣本進行檢測。2017年8月22日的化驗報告顯示，樣本含十億分之九十三的棒曲霉素，超出中心採用的行動水平的十億分之五十，有關水平與食品法典

委員會關於蘋果或蘋果汁內的棒曲霉素標準一樣。中心隨即知會涉事超級市場上述違規事項，該超級市場按中心指令將有關批次產品停售、下架及展開回收。受影響食品數量為300樽，由於相關食品屬即食食品，保質期較短，回收數量為61樽，回收百分比為20.3%。中心於2017年8月25日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。

個案 10

食安中心於2017年9月22日晚接獲澳洲當局通報，指當地某捕撈區出產的生蠔被驗出含麻痹性貝類毒素，於是回收由2017年9月12日至22日自該捕撈區出產的生蠔。根據澳洲當局提供的資料，本港有一間進口商曾進口受影響產品。中心隨即聯絡進口商跟進，進口商確認於9月16日曾進口180打受影響生蠔，由於生蠔屬鮮活食品，很快會被食用，所以收到需回收產品通報時(進口六天後)，相關產品或已消耗，故未能成功回收。中心於2017年9月23日發出新聞公告及通知業界。

個案 11

食安中心於2017年8月9日透過恆常的食物監察計劃，從沙田一起級市場抽取麵包蟹樣本作檢測。2017年10月17日的化驗報告顯示，樣本的鎘含量為百萬分之二點八四，超出法例上限的百萬分之二。中心隨即知會涉事超級市場上述違規事項。該商戶已按中心指令停售及回收受影響批次產品。

由於相關麵包蟹於抽取樣本十個月前已進口出售，消費者或早已消耗該產品，故未能成功回收。中心於同日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。

個案 12

食安中心於2017年10月12日透過恆常的食物監察計劃，從深水埗一店鋪抽取包裝米粉樣本作檢測。2017年11月14日的化驗報告顯示，樣本的鎘含量為百萬分之零點一六，超出法例上限的百萬分之零點一。中心隨即知會有關商戶上述違規事項，並指令其將受影響批次產品停售及下架，涉事進口商亦展開回收。

受影響食品數量為27,000包，由於相關產品為非常普及的食品，故很快被消耗，回收數量為221包，回收百分比為0.8%。中心於2017年11月16日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。

個案 13

食安中心於2017年11月15日調查一宗關於出售有食物安全風險的豆豉鯪魚投訴時，發現深水埗一店鋪存有被指含微量（十億分之零點七八）孔雀石綠的罐頭豆豉鯪魚。中心隨即指令有關商戶將涉事批次產品停售及下架，涉事進口商／分銷商亦主動展開回收。

受影響食品數量為2,300罐，回收數量為988罐，回收百分比為43%。中心於2017年11月17日就個案的最新情況發出新聞公告及通知業界。

個案 14

食安中心於2017年12月28及29日接獲衛生署衛生防護中心通報三宗食物中毒個案，調查發現個案懷疑涉及兩間本地進口商提供產自法國某生產區的生蠔。為審慎起見，中心於12月29日發出新聞公報，暫停由該生產區生產的生蠔進口及在港出售，並要求有關入口商即時停止供應及出售涉事生蠔。中心在進一步調查發現，另有兩間本地入口商曾進口及在零售層面出售涉事生蠔，該兩間進口商已按中心要求即時停止供應及出售有關產品，並進行回收。中心於12月30日就個案的最新情況再發出新聞公報及知會本地業界。有關的受影響產品約3,127公斤，從4個進口商回收741公斤，回收百分比為23.7%。由於生蠔屬鮮活食品，相信很快被消耗或棄掉，所以僅能回收部分涉事生蠔。