



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 11 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。

食物環境衛生署署長

(周錦玉



代行)

2018年12月21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

(a)(i)

食物安全中心(食安中心)完成第一次全港性食物消費量調查(第一次調查)後，有評估該次調查。雖然沒有編寫評估報告，不過第一次調查報告中已包含調查的局限和改善調查方法的建議。食安中心就第二次全港性食物消費量調查(第二次調查)成立的諮詢委員會，曾詳細討論第一次調查的局限，包括招募受訪者的方法、回應率低、人手不足、處理數據需時的情況(即審計報告第2.3(c)段)等；並探討在第二次調查的計劃中，如何針對這些方面作出改善。

經考慮諮詢委員會建議，第二次調查已實施的改善措施包括：

(一) 在受訪者招募方法方面，第一次調查時已採用了科學化的形式，即以住戶訪問形式招募受訪者，而並非承辦商最初建議以隨機電話調查招募受訪者；第二次調查繼續採用以住戶訪問形式招募受訪者，確保調查結果的代表性；(二) 在回應率方面，透過精簡訪問(例如省略了第一次調查中的「飲食行為問卷」、提供獎勵(例如在第一次調查時只在訪問最後階段向完成訪問的受訪者提供價值港幣50元起的超市禮券，在第二次調查時一開始便全面向每位完成訪問的受訪者劃一送出價值港幣150元的超市禮券)、以及加強公眾宣傳(例如舉行新聞發布會、在立法會食物安全及環境衛生事務委員會匯報、及在食安中心網頁和社交媒體發放消息等)，以助提升回應率；(三) 在人手方面，汲取第一次調查以學生擔任兼職訪問員的不理想經驗，第二次調查已於招標文件列明要求承辦商提供全職訪問員，及對每周服務時數列明要求；(四) 在處理數據方面，綜合了第一次調查和國際間不同國家/地區同類調查的經驗，第二次調查改以電腦介面進行訪問，直接輸入受訪者提供的資料並即時進行初步分析，以改善處理數據的時間。

(a)(ii)

第一次調查的承辦商於2008年4月提交的數據為未經加權處理的數據，食安中心就第一次調查成立的諮詢委員會在審視承辦商提交的數據後，建議承辦商一併提交經加權處理的數據。在比較兩組數據後，諮詢委員會認為加權後的數據能更有代表性地反映香港市民的食物消費模式。因此，承辦商其後經過一連串的步骤，重新整理及分析所有數據。

汲取第一次調查的經驗，食安中心已在第二次調查的招標文件訂明承辦商須同時提交經加權處理及未經加權處理的數據，亦要求承辦商提交數據分析計劃，以盡早為進行數據分析工作做準備。另外，由於第二次調查採用了電腦介面進行訪問，所收集的資料於訪問期間同時輸入電腦，及初步核實相關數據的準確性，可有助縮短調查後期進行資料處理的時間。

(a)(iii)

食安中心就第二次調查成立的諮詢委員會有在籌劃調查階段就回應率作出探討，並認為調查的回應率較高將有助確保第二次調查結果具代表性，而且根據外地經驗，類似調查的回應率為 59-80% 不等。此外，特區政府的一些同類調查，例如衛生署的人口健康調查，以及政府統計處的主題性住戶統計調查，回應率亦約為 70%。

為了能達至 70% 的回應率，第二次調查採取了諮詢委員會建議提升調查回應率的方法，包括：（一）良好的時間管理，即精簡訪問（例如省略了第一次調查中的「飲食行為問卷」）；（二）提供獎勵，從訪問工作一開始進行，就向每位完成訪問的受訪者劃一送出價值港幣 150 元的超市禮券；（三）加強推廣及公眾宣傳，舉行新聞發布會，在立法會食物安全及環境衛生事務委員會滙報，及在食安中心網頁和社交媒體發放消息等。第二次調查的招標文件已反映措施（一）及（二），諮詢委員會就措施（三）亦早作決定，並刻意安排於第二次調查展開主要訪問之初進行有關推廣、宣傳及訊息發放，並不是因應審計署的審計工作而推行的補救措施。

(a)(iv)

根據最新的第 34 周（截至 2018 年 12 月 10 日）進度報告，完成個案為 906 宗，訪問員總服務時數為 4454 小時，而該周的服務時數錄得 315 小時，超過招標文件列出的每周基本要求（210 小時）。

相對審計報告所述的第 15 周，第 34 周的情況見有改善，包括：（一）在訪問進度方面，每周完成訪問個案由第 15 周的 44 宗，升至第 34 周的 70 宗，升幅約六成；（二）在訪問員提供的每周服務時數方面，由第 15 周的 213 小時，升至第 34 周的 315 小時，升幅約五成；（三）在初步回應率方面，由第 15 周的 42% 升至第 34 周的 47%。

參照近期進度，承辦商預計整個主要訪問調查工作需要約兩年才能完成，比預期目標延遲約一年。然而，由於第二次調查採用了電腦介面進行訪問，所收集的資料於訪問期間同時輸入電腦並初步核實相關數據的準確性，這將有助減省調查後期資料處理的時間，期望可無須按預期 12 個月才完成後期的數據處理工作，使整個調查不必延遲一整年。食安中心會繼續督促承辦商加快進度，並盡早為後期的數據處理工作做準備，希望能盡量縮短數據處理時間，及早完成整個調查。食安中心亦會按需要加強宣傳以期提升回應率。

(a)(v)

第一次調查採用的紙問卷見附件一。第二次調查以電腦介面取代紙問卷，問卷的印本見附件二。

兩次調查的問卷分別如下：

(一)第一次調查的問卷有三部分，而第二次調查省略了「飲食行為問卷」，精簡訪問內容至兩部分，以及大幅減少了食物頻率問卷 (Food Frequency Questionnaire) 的題目數量 (由 112 題減至 36 題)，符合諮詢委員會建議良好時間管理，以提升回應率；

(二)第二次調查的 24 小時膳食回顧問卷 (24 Hour Dietary Recall Questionnaire) 較深入收集有關食物烹調方法等資料，以強化資料庫，有助優化食物安全風險評估的工作；以及

(三)第一次調查採用紙問卷進行訪問，而第二次調查採用了電腦介面，以直接輸入受訪者提供的資料並即時進行初步分析，有助縮短往後處理數據的時間。

(a)(vi), (vii)

第一次食物消費量調查的服務合約中，已包含了一些保障政府權益的條款，以補償因承辦商未能達到合約有關要求而令政府蒙受的損失。例如，若承辦商未能達到合約有關要求，或其履行服務的表現未能得到政府滿意，政府有權不向承辦商發放合約款項。此外，如承辦商未能滿足合約要求，政府有權向承辦商發出書面通知以終止合約。加上，假如合約予以終止而政府須另行安排從其他來源尋求未完成的服務，政府可向承辦商追討相關的額外支出。

***委員會秘書附註：附件一及附件二並無在此隨附。**

食安中心就第一次調查在部門內部成立了由顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)為主席的督導委員會，監督承辦商表現和工作進度、向承辦商提供指導，以及跟進調查的進展和結果。

就第一次調查有關延長合約期、改善招募方法，以及提高合約金額的更改合約安排，是由財經事務及庫務局批准。其後，有關延長合約期的更改合約安排，由食物環境衛生署署長批准。

(b)

除了在合約中提及的監察措施，食安中心一直就承辦商具體可予改善的事宜，透過會議、電話和電郵向承辦商作出指導，並要求承辦商立即予以跟進。食安中心於2018年7月18日(第13周後)曾向承辦商發出信件，要求承辦商加快進行訪問工作。承辦商收到信件後，在第14周和第15周增加了訪問員的服務時數，訪問工作進度有見改善。食安中心其後於2018年10月18日及11月23日再度去函承辦商，要求承辦商改善進度及糾正相關情況。信件見附件三。考慮到信件內容牽涉與合約有關尚未完成的活動和承辦商的一些敏感資料，相關資料已被適當地遮蓋，本署亦建議政府帳目委員會不宜公開有關信件，以免對合約的履行構成影響。

(c)

就有關進行青年人口食物消費量調查方面，食環署在2000年，即進行第一次全港性食物消費量調查之前，已進行了中學生食物消費量調查，所收集的數據可用作食物安全風險評估。因此，在2005年進行的第一次調查未有涵蓋20歲以下的青年人。

就第二次調查，諮詢委員會曾探討把調查涵蓋年齡下調的可行性，但認為技術執行上有困難。諮詢委員會發現如把“18-29歲”年齡組別擴大至“15-29歲”以涵蓋較年輕群組，會因為仍在求學階段和已投身職場的受訪者飲食習慣差異，而造成調查結果難以詮釋；但如在調查新增獨立的“12-17歲”年齡組別，並按其男女性別劃分，則會基於此兩個年齡及性別分組的人口基數特別細(相較於其餘以年齡及性別劃分的組別，包括“18-29歲”、“30-49歲”、“50-64歲”，以及“65歲或以上”的男女組別)，導致整個調查的抽樣比例需要重整，以統計學計算的最少成功受訪者總數會由4800人大幅增加至12000人。因此，諮詢委員會當時認為進行另一個涵蓋較年輕群組的食物消費量調查較為可行。

***委員會秘書附註：附件三並無在此隨附。**

現時，第二次全港性食物消費量調查的訪問工作正在進行，食安中心同時亦已為較年輕群組進行食物消費量調查展開前期工作，正研究國際間不同國家/地區為較年輕群組進行食物消費量調查的模式，例如調查針對哪些目標群組、年齡組別的分類、受訪者的數目、抽樣方式、數據收集方法、問卷設計等，以計劃適合本地情況的相關食物消費量調查。研究工作預計在2020年完成，食安中心屆時會參考過往的經驗並因應資源情況，就進行較年輕群組的調查進一步擬訂各項執行細節。

(d)

食安中心為總膳食研究涵蓋的物質釐訂先後次序的準則如下：(i) 國際組織(例如世衛組織)的建議；(ii) 對公眾健康的影響；以及(iii) 市民的關注程度。食安中心根據上述準則評定各樣物質為“高”、“中”或“低”級別，以揀選研究涵蓋的物質。食安中心進行的自我評估報告指出，首個總膳食研究所揀選的物質已涵蓋了大部分當時國際組織評定為高優先級別物質。然而，考慮到某些物質在食物中的穩定性較低並會隨時間分解、資源運用和實驗室檢測容量限制等因素，有部分被列為高優先級別的物質(包括甲醛)未能涵蓋於首個總膳食研究中。

由於檢測香港市民所進食的每一種食物實際上並不可行，食安中心遂根據市民的食物消費量模式，從食物消費量數據中挑選具代表性的食物，從而制定總膳食研究食物名單，以把分析的食物數量設定在合理可行的範圍內，這亦是國際間進行總膳食研究的慣常做法。從食物消費量數據挑選食物的準則包括：(i) 市民通常食用的食物；及(ii) 某些物質含量可能偏高的食物(即使消費量可能偏低)。首個總膳食研究共納入150種食物進行抽樣和化驗分析，這150項食物已佔市民日常膳食的88%。小部分有機會含較大量研究範圍內物質的部分食物(例如海藻、乾果等)，基於有效運用資源的考慮，未有涵蓋於首個總膳食研究中。

(e)

食安中心日後進行總膳食研究時，會參考該中心就首個總膳食研究的自我評估結果和所得經驗，並將優先考慮涵蓋未有於首個總膳食研究中研究的高優先級別物質，以及將優化食物名單以更全面和有效地涵蓋具代表性的食物。此外，食安中心亦會留意國際食物安全機關倡議的最新做法，以改善第二次總膳食研究的工作。

食物消費量資料是估算膳食攝入量及進行總膳食研究的先決條件。食安中心現正進行第二次全港性食物消費量調查，當這調查完成後，食安中心會運用已更新的食物消費量資料，進行第二次總膳食研究。

(f)

每年，食安中心會就訂定來年的風險評估研究項目諮詢食物安全專家委員會(專家委員會)意見。

專家委員會在 2017 年 9 月的會議為 2018 年度的風險評估研究項目作出審議和提供意見，期間有委員建議日後可引入計分機制以便委員討論及揀選風險評估研究項目。

食安中心於 2018 年 9 月舉行的專家委員會會議為揀選 2019 年度風險評估研究項目引入新機制。在新機制下，每項建議的風險評估研究項目均會根據以下準則評定為“高”、“中”或“低”級別，以便專家委員作出討論：

- (a) 項目與公眾健康有否重大關係及受公眾關注；
- (b) 項目能否幫助解決風險管理問題和有助制訂風險管理方案；
- (c) 項目研究結果能否在檢討法例時協助提供科學支援；及
- (d) 項目對公眾教育是否重要，包括為業界度身制訂指引／實務守則。

專家委員會在上述會議上歡迎推行新機制，並認為此機制有效。

(g)

食物安全中心以科學為本進行風險評估，並根據評估後的風險水平和公眾對這些風險的認知程度，制定相關的風險傳達策略。

基本上，各風險評估研究項目的報告、摘要、簡報投影片和新聞稿均會上載到相關的專頁。

此外，食安中心就不同受眾的需要制定相關的資訊和建議。舉例來說，給予公眾的資訊會採用簡單易明的語言於中心刊物、網頁和社交媒體發布，並透過指引向業界提供意見，以便他們在日常運作中實踐食安中心的建議。

因應審計署的建議，食安中心已於2018年10月把各風險評估研究報告及其相關補充資料歸納在相應研究專題網頁，以更方便市民取得有關資料。

(h)(i)

防腐劑及抗氧化劑都是常用於食物的添加劑，以防止食物變壞，延長食物保質期。防腐劑能抑制微生物，而抗氧化劑則是用作對抗氧化作用。

脂肪及油（特別是不飽和類），以及含有這些成分的食物最常出現氧化問題。當脂肪與氧氣產生化學反應及分解，就會產生不良味道和氣味，令食物出現酸敗。酸敗食物未必會引致食物中毒，但卻會發出異味和變得難吃。因此，有些食物生產商會在脂肪和油含量高的食物中使用抗氧化劑，以求延緩出現或減慢氧化作用引起的酸敗過程。

在本港，抗氧化劑的使用受《食物內防腐劑規例》（第132BD）規管，該規例訂明在指明食物（包括植物油脂）可使用的抗氧化劑的種類及最高准許含量。獲准在本港使用的食物添加劑包含抗氧化劑全部均安全，進食加入容許含量的抗氧化劑的食物不會對健康構成不良影響。

(h)(ii)

在同一個食物監察項目中，食安中心共抽取60個油樣本作抗氧化劑測試，全部樣本通過檢測。此外，食安中心在2015至2018年11月底共抽取約600個油樣本作抗氧化劑測試，全部樣本通過檢測。

(h)(iii)

有關油產品包裝於一個密封的容器內，在樣本送往化驗所前一直妥善放在食安中心辦公室內沒有陽光直接照射的櫃子裏。

(h)(iv)

抗氧化劑在抑制或延遲食物的氧化過程中，本身亦會隨時間被氧化而令水平下降。氧化過程受多個不同環境因素影響，當中主要包括空氣中的氧氣含量、溫度、光源的接觸等。就脂肪及油脂而言，大部分是經過被滲透在食物中的氧氣所氧化而造成酸敗。

由於有關的油產品是包裝於一個密封的容器內，滲透到食物的氧氣含量有限，加上產品儲存於室溫及沒有陽光直射的環境下，因此有關產品的抗氧化劑水平受環境因素影響而下降的幅度不大。

(h)(v)

根據我們的了解，目前香港並沒有合資格的私營化驗所，能夠提供在食物中抗氧化劑測試方面的服務。

(h)(vi)

新的工作指引已於 2018 年 10 月頒布食安中心的工作人員，並即時生效（見附件四）。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。

透過現時的食物監察系統，食安中心掌握有關抽取食物樣本的資料，例如樣本抽取日期及測試結果日期，並可就食物樣本資料輸出及編印管理報告。食安中心現正強化有關系統，以加強對樣本送遞往化驗室的監察和監管。

— 完 —

***委員會秘書附註：附件四並無在此隨附。**