



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 19 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 4 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 2018 年 12 月 19 日的來信

(a)

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，以收集涉及該些經濟體的食物事故資訊和情報。

如跟進調查有關資訊的結果顯示該食物事故所涉及的問題食品有於本地流通，並對本港市民健康構成影響及/或不符本港法例規定，食安中心會採取一項或多項風險管理及傳達措施，包括發出新聞公報、發出業界警報及進行食物回收行動。

業界警報是透過電子媒介發給已登記接受有關警報的個別業界商戶。關於2013年曾發出近300次業界警報，食安中心並未能根據記錄找出該年發出業界警報次數似乎偏高的確實原因，不排除因為當時食安中心早期引入業界警報機制時，在決定甚麼情況下須發出業界警報的處理尚未成熟，因而可能不必要地多發了業界警報。

(b)

有關審計報告第一章個案8及9的詳情，請參閱本署2019年1月2日書面回覆立法會賬目委員會的資料第(r)部分。

(c)

食安中心向食品商提供的「食物回收指引」載於食安中心網頁，請參閱附件一。有關食安中心就監察食物回收行動及改善其完成度已/會實施的措施，已載於本署2019年1月2日書面資料第(s)部分，當中包括更新網頁上的「食物回收指引」，使食品商能有效及清晰地進行回收行動。食安中心已就此於2018年12月14日的業界諮詢會作出簡介，以收集業界意見。新指引將會在2019年第一季完成。

如食品商未有遵照「食物回收指引」進行回收行動，食環署署長可按需要根據《食物安全條例》（第612章），命令食品商回收該等食物。

***委員會秘書附註：有關附件一，請參閱食物安全中心的網頁。**

(d)

就審計報告表十內所載的23宗食物回收行動詳情，已在本署2019年1月2日的書面資料第(s)部分提供。該23宗食物回收行動所回收的食物數量一覽表載於附件二。

食安中心已實施改善措施，主動密切監察食品商進行食物回收的整個過程，並定期要求食品商提交進度報告。食安中心即將在網頁上更新的「食物回收指引」，亦會明示食品商必須在食安中心人員監督下才可銷毀回收的食物。

在大型食物事故發生時，食安中心會靈活調配人手處理各項工作，包括確保食品商在收到食安中心指示後把受影響食品下架，停止在市場售賣及作出回收；以及對相關代理商及零售商進行核查，確保受影響食品不會流入市場。以2017年處理巴西冷藏及冰鮮肉類和禽肉事件為例，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，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，並立即把有關措施通知巴西有關當局以及本地業界。是次事件涉及的巴西肉類和禽肉共92,337公斤，收回了89,217公斤，回收百分比是97%。

(e)

見上文(c)段。

(f)

食環署設有投訴管理資訊系統備存各項投訴的資料。食安中心亦另外備存有關食物投訴個案資料庫，包括被投訴的食物類型和屢被食物投訴的店鋪等。

食安中心於2018年10月優化了有關資料庫，包括增加記錄被投訴食物的來源地。食安中心正研究設立一套新的資料庫系統，以備存食物投訴個案的調查進度，以便更全面地監察食物投訴個案的處理。

此外，食安中心於2017年成立了專責隊伍，全面檢討及分階段理順和規範食物進口規管及監察制度的運作工序、大規模重整其資訊系統以支援前線同事的工作，並強化其數據管理及分析能力。有關工作有助加強食安中心對進口食物的規管、食物監察、處理食物安全事故、風險評估及溯源能力。

(g) (i)

有關食安中心處理各種食物投訴的流程表，請參閱附件三。相關的內部指引見附件四。(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。

(g) (ii)及(iii)

向食環署提出的食物投訴會先由有關分區環境衛生辦事處處理，其後再轉介食安中心跟進。2017年共有5,569宗食物投訴交由食安中心跟進，按投訴類別分類如下：

投訴類別	投訴數目
● 投訴人有提交證物、「食物投訴供詞」及願意出庭作證	586
● 投訴人有提交證物，但拒絕提供「食物投訴供詞」及出庭作證	1,403
● 投訴人沒有提交任何證物	3,580
總數：	5,569

食安中心人員於2017年合共3,584次到涉及食物投訴的店鋪進行調查及抽取食物樣本。同年，食安中心向涉事店鋪共發出警告信1,013封，以及提出共149宗涉及食物投訴的檢控，當中146宗被定罪，涉及罰款500至20,000元，另外有兩宗獲裁定無罪以及一宗正等候裁決。

2017年，全港共有3間持牌食物業處所因涉及食物投訴及違反相關法例，經食安中心提出檢控及定罪後，被本署暫時吊銷其牌照7天。

(g) (iv)

食安中心就「食物有礙健康」的食物投訴分類主要是有關投訴人聲稱進食涉事食物後感到不適的個案。涉事食物的例子包括壽司、魚生、雪糕等。

***委員會秘書附註：附件三及附件四並無在此隨附。**

(h) (i)

食安中心處理的食物投訴個案從2014年的4,294宗增加到2017年的5,569宗，增幅為30% (共1,275宗)。食安中心就有關食物投訴增長的分析如下：(i) 所有食物投訴均為單一/零星事件，並沒有流行病學相連的個案；(ii)在2017年有數個廣泛的食品謠傳，包括假米、假紫菜和假蛋，引致涉及「假裝/冒充的食物」的投訴在該年顯著上升；以及 (iii)有個別市民針對性向個別店鋪提出食物投訴，例如有一名市民就某連鎖超級市場在2017年提出了共140宗食物投訴個案。

(h) (ii)

食安中心設有食物投訴小組，由助理署長（風險管理）督導及一名高級環境衛生總監協助管理食物投訴的處理。該小組在2014年至2017年的人手如下：

	2014	2015	2016	2017
衛生督察職系				
環境衛生總監 (註)	1	1	1	1
衛生總督察	1	1	1	0
高級衛生督察	1	2	3	3
一級/二級衛生督察	13	12	13	14
其他職系				
二級行政主任 (註)	1	1	1	1
文書助理	2	2	2	2
二級工人	3	3	3	3
總計	22	22	24	24

註：環境衛生總監及二級行政主任亦負責處理食物標籤工作。

(h) (iii)

2017年有數個廣泛的食品謠傳，包括假米、假紫菜和假蛋，引起公眾對食物安全的關注。在該年共118宗涉及「假裝/冒充的食物」的食物投訴中，有88宗涉及假米及米製品，另有8宗涉及假蛋及6宗涉及假紫菜。

食安中心對該118宗投訴了進行徹底調查，包括抽檢食物樣本進行測試，檢測結果全部合格，所有投訴個案不成立。食安中心亦有透用其社交平台發布資訊澄清有關謠傳，以釋除市民的疑慮。

(h) (iv)

食安中心於2017年共處理733宗「食物變壞」的投訴，當中49宗投訴成立，涉事食物主要包括肉類或其他肉製品、奶類或其他奶製品、蔬菜及水果等，另外684宗投訴不成立。

就投訴成立的個案，食安中心於2017年共發出43封警告信及提出6宗檢控，當中5宗被定罪，涉及罰款3,000至50,000元。另外有一宗獲裁定無罪。

(i)

食安中心就審計報告第一章《表十三》有關2017年結束投訴個案所需時間及涉及檢控個案的更新資料載於下表：

接獲投訴日期 與其後結案日期 兩者相距的時間 (天)	投訴個案		起訴個案 數目 (註)	
	數目 (更新)	百分比 (更新)		
0 至 30	2,116	38%	-	
31 至 60	806	15%	-	
61 至 90	637	11%	-	
91 至 120	461	8%	-	
121 至 150	391	7%	21	
151 至 180	529	10%	72	
181 至 210	498	9%	46	
211 至 240	101	2%	8	
241 至 270	17		1	
271 至 300	4		-	
301 至 330	3		-	
331 至 360	2		-	
361 至 390	2		-	
391 至 420	1		-	
421 至 432	1		1	
合計：	5,569		100%	149

註：有關起訴個案均在法定時限內提出，結案日期取決於法庭審理和完成有關司法程序所需的時間。

(j)

食安中心原有處理食物投訴指引訂明調查人員在跟進投訴時，如預計涉事食物屬特定類別的產品(例如冰凍甜點、奶類或其他奶製品、壽司、刺身、供不經烹煮而食用的蠔、燒味鹵味等)，須立即抽取執法樣本。

考慮到時令及節慶食品在市場的供應有時限，食安中心已於2018年5月修訂有關指引，將時令及節慶食品亦納入所述指引。中心會繼續定期覆核指引，在需要時作出修訂及更新。

(k)

食安中心於2018年5月修訂的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。自2018年5月1日至12月15日，食安中心無須先抽取監察樣本而直接抽取執法樣本的投訴個案有318個，當中有3個的檢測結果不合格，並在確認檢測結果不合格後的24小時內作出公布。食安中心亦會就上述不合格檢測結果向涉事銷售商/製造商提出檢控。

(l) (i)

食安中心於2006年5月成立，並同步推出其網站，該網站頁面按年瀏覽量、點擊量和訪問量統計數據如下(為約數):

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
頁面瀏覽量	18 萬	301 萬	1,043 萬	916 萬	1,422 萬	1,492 萬	1,894 萬	2,123 萬	2,887 萬	2,074 萬	2,358 萬	3,094 萬
點擊量	146 萬	2,440 萬	7,479 萬	5,304 萬	6,384 萬	7,072 萬	8,166 萬	9,408 萬	1 億 5,036 萬	1 億 4,763 萬	1 億 2,797 萬	1 億 4,247 萬
訪問量	5 萬	61 萬	146 萬	143 萬	152 萬	166 萬	184 萬	213 萬	310 萬	300 萬	333 萬	489 萬

(1) (ii)

食安中心於2013年10月設立臉書，其“讚好”數量從2016年12月11日的7,335增加到2018年12月31日的12,179。

食安中心臉書於2018年的總接觸為964,511。

(1) (iii)

食安中心於2015年1月設立「全城減鹽減糖」臉書專頁，並於2017年翻新了該專頁，引入了年輕化、輕鬆及潮流元素，以提升專頁的吸引力，作為向公眾推廣減鹽及減糖訊息及活動資訊的重點平台。該臉書專頁的“讚好”數量於2018年12月31日達到9,511。

於2018年，“全城減鹽減糖” 臉書專頁的總接觸為1,677,003。

(1) (iv)

為加強推廣減少食物中鹽和糖的信息，食安中心於2018年7月設立全城減鹽減糖 Instagram 專頁。截至2018年12月底，該專頁的粉絲數目為1,623。

(1) (v)

食安中心於2014年4月設立其流動應用程式，截至2018年12月底，該應用程式的累計下載量為19,214。

(1) (vi)

截至2018年12月底，食安中心快速預警系統的用戶數量為100,941。

2017年該系統發送了共84條快速警報消息。

(m)

食安中心不時通過各種渠道向公眾提供食物安全信息，例如新聞稿、食安中心臉書、食安通訊（紙版和電子版）、小冊子和海報。食安中心亦定期舉辦工作坊、講座及巡迴展覽，務求把食物安全訊息傳達到社會不同階層。就影響公眾或公眾關注的食安事故或食安訊息，食安中心會發出新聞稿，並同時越來越多透過食安中心臉書發放有關訊息。根據食安中心的經驗，食安中心發放的食

物安全訊息是否深入社會不同階層，關鍵在於公眾對於有關訊息的關注度，例如食安中心近期勸戒公眾切勿生吃鮭魚魚生及進食未經煮熟的本地飼養生蠔等訊息，均深入社會不同階層。

(n)

表十六陳述的社區組織展覽，是指該些由社區組織舉辦但借用食安中心展板及物資的食物安全展覽。每年有多少個社區組織展覽，取決於多項因素，包括社區組織該年的活動安排、有關組織是否選取食物安全為主題舉辦展覽，有關組織是否需要借用食安中心展板及物資舉辦食物安全展覽等。食安中心會考慮如何向社區組織發放資訊，讓這些組織得知可以借用食安中心展板及物資舉辦食物安全展覽。社區組織展覽的參加人數取決於多項因素，包括展覽地點、開放時間、社區組織動員力，以及同場是否有其他類型活動，例如遊戲攤位及派送紀念品等。在 2017 年舉辦的 13 個社區組織展覽載於下表：

2017 年社區組織展覽		
組織名稱	地點	開放時間
衛生教育展覽及資料中心	尖沙咀九龍公園	08:45 to 18:15
香港浸會大學	香港浸會大學	09:30 to 16:30
香港浸會大學	香港浸會大學	09:30 to 16:30
一家人	慈雲山社區會堂	13:30 to 17:00
獅子會中學	獅子會中學	08:00 to 17:00
香港浸會大學	香港浸會大學	09:30 to 16:30
香港浸會大學	香港浸會大學	09:30 to 16:30
香港浸會大學	香港浸會大學	09:30 to 16:30
循理會屯門青少年綜合服務中心	良景邨	11:00 to 19:00
循理會屯門青少年綜合服務中心	友愛邨	11:00 to 19:00
馬頭涌官立小學	馬頭涌官立小學	08:00 to 15:00
香港遊樂場協會	北角港運中心二樓	10:00 to 22:00
南區健康安全協會	香港仔海濱公園	14:00 to 17:00

(o)

食安中心在不同地點的公共街市舉辦巡迴展覽，以往一般展覽時間是週一至五上午 10 時至下午 4 時，主要是考慮人手及運作安排。參考審計報告的建議，食安中心已計劃延長有關展覽時間至下午 6 時，並會進一步探索其他優化措施，包括外聘工作人員在巡迴展覽當值、在不同地點舉辦巡迴展覽、延長展覽時間至下午 8 時，以及在週末舉行展覽等，以提高參觀人數。

食安中心除了上傳展覽的資訊到食安中心網站外，亦會進一步加強宣傳，例如向電子資訊訂閱者提供有關展覽資訊，以推廣有關展覽。

(p)、(q)、(r) 及 (t)

「食物安全『誠』諾」及「減鹽、糖、油，我做！」計劃屬食安中心風險傳達組日常工作的一部分，計劃的推廣宣傳主要透過食安中心的年度活動「食物安全日」，以及食物安全廣播站和食物安全通訊內的文章推廣至業界和公眾，有關的年度開支包含在風險傳達組的總開支之內，未能獨立分割計算。

「食物安全『誠』諾」是一項自願性的計劃，以鼓勵業界於日常運作中緊記及認真實行「食物安全五要點」。考慮到無論個別食物業處所是否參與「食物安全『誠』諾」，有關處所均受各項發牌及持牌條件規管，確保食物安全及衛生，此外，食環署亦有推行衛生經理及／或督導員計劃，要求所有持牌食物業處所委任衛生經理及／或督導員，負責監督食物安全及衛生，食安中心將檢討「食物安全『誠』諾」的目標及成效，決定該計劃的未來路向。假如經檢討後我們繼續推行「食物安全『誠』諾」，我們會引入改善措施更有效監察參與計劃的食物業處所的承擔。

食物安全與健康飲食息息相關，不健康的飲食習慣，包括進食過量的高糖、高鈉或高脂的食物會對身體健康造成負擔，可能會導致過重或肥胖及高血壓，增加患上非傳染病，如糖尿病和心血管疾病的風險。本港規管食物安全的法例包括規管預先包裝食品營養標籤，透過《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132W章）要求預先包裝食品列出食物的營養素含量，包括鈉和糖含量。

特區政府一直致力推動全民減鹽減糖，有關工作由食物及衛生局、降低食物中鹽和糖委員會、衛生署、以及食安中心共同推行，以達至協同效應。「減鹽、糖、油，我做！」只是特區政府推動全民減鹽減糖的其中一項措施。

「減鹽、糖、油，我做！」是食安中心於2014年推出的自願性計劃，目的是鼓勵食物業處所在配製食物時參考食安中心為業界提供如何降低食物中糖、脂肪及鈉含量的指引，並接受食客在點菜時提出減鹽、糖、油的要求。過去幾年，食安中心推行「減鹽、糖、油，我做！」計劃的主要挑戰是本港市民大眾對減鹽減糖的接受程度不高，減鹽減糖飲食文化在本港社會未能普及成風，食物業界因而未能洞察減鹽減糖商機，所以食物業處所參與計劃未見積極。食安中心在推廣該計劃方面亦有可改善之處。

針對上述情況，食物及衛生局、降低食物中鹽和糖委員會、衛生署、以及食安中心過去幾年積極透過「從小做起」、提高資訊透明度，以及加強宣傳教育三方面，推廣低鹽低糖飲食文化，讓市民逐漸改變偏鹹偏甜的飲食習慣，接受一個相對健康的飲食方式，並帶動對減鹽減糖食物的需求，令業界更積極作出配合。有關工作已漸見成效，例如，衛生署於2017/18學年開展的「學校午膳減鹽計劃」，目前有12間學校午膳供應商為全港約480間小學提供超過1,200款減鹽午膳餐款，每個餐款平均含鈉量較2013年減了14%；2018年本港一家連鎖快餐店已推出多款鹽含量能符合本港法例低鹽定義的菜式；降低食物中鹽和糖委員會透過社交媒體的宣傳工作亦引起公眾興趣及正面迴響。

食物及衛生局及食安中心在本年較早時候已探討如何抓緊過去幾年大力推廣及宣傳減鹽減糖工作的良好基礎及勢頭，與本港食肆合力帶動減鹽減糖新飲食潮流，近月已啟動一項新計劃，主動聯絡本港各大小食肆，募集對減鹽減糖有理念、有承擔以及具影響力的食肆作牽頭及先鋒，在其食肆提供少鹽及／或少糖兼且美味的食物／菜式，或歡迎顧客在點菜時提出減少用鹽及／或糖的要求。我們期望新計劃在2019年初有初步成效，2019年底有更顯著成效。我們會在2019年2月舉辦的大型減鹽減糖宣傳活動為新計劃揭開序幕。「減鹽、糖、油，我做！」將會融入新計劃中。我們會和參與新計劃的食肆緊密溝通，並適時檢討計劃的成效及挑戰，按需要調整計劃。

(s)

由於食安中心流動應用程式開發時，尚未確定推出「減鹽、糖、油，我做！」計劃，所以該流動應用程式在設計上未有就「減鹽、糖、油，我做！」計劃預留搜尋功能。

- 完 -

23 宗食物回收行動一覽表
(2017 年)

處置方法	回收行動宗數	回收產品	回收數量
在食安中心監察下進行處置			
食安中心人員監察全部處置工作	11 (48%)	1. 嬰幼兒配方奶粉	35,803 罐
		2. 腐乳	2,891 盅
		3. 預先包裝嬰兒餅乾	191 包
		4. 雞蛋	3,425 箱
		5. 預先包裝嬰兒食品	174 件
		6. 利賓納	108,681 瓶
		7. 預先包裝沙律產品	116 盒
		8. 能量飲品	16 箱
		9. 預先包裝蕃茄牛肉意大利麵	123 箱
		10. 預先包裝蛋白質棒	1,941 件
		11. 牛奶芝士(註 1)	3.35 公斤
食安中心人員監察部分處置工作 (註 2)	1 (4%)	12. 蘋果提子果汁冰棒	6,459 件
小計	12 (52%)		

不在食安中心監察下進行處置			
由食品商處置		13. 生蠔	11 公斤
		14. 菜湯	13 件
		15. 生蠔	847.58 公斤
		16. 預先包裝羊肚雜碎布甸及血腸產品	180 件
		17. 芝士	48.69 公斤
		18. 松露芝士	70.12 公斤
		19. 預先包裝蔬菜湯	18 盒
小計	7 (31%)		
無須處置			
食物已售罄	3 (13%)	20. 銀魚醬	0 箱
		21. 豬肉醬	0 公斤
		22. 瓶裝西洋菜蜜	0 瓶
回收後發現食物妥當完好(註 3)	1 (4%)	23. 冷藏及冰鮮肉類和禽肉	89,217 公斤
小計	4 (17%)		
總計	23 (100%)		

註 1：經進口商確認受影響產品只分銷予一食肆，並已全部交回進口商處置，而食安中心有監察進口商處置回收食物。

註 2：食安中心人員有監察進口商處置回收食物，而零售層面的處置工作則由食品商處理。

註 3：食物妥當完好，其後交回食品商。