



中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衛生局
Food and Health Bureau, Government Secretariat
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
The People's Republic of China

香港中區
立法會道1號
立法會綜合大樓
食物安全及環境衛生事務委員會秘書
蘇淑筠女士

蘇女士：

食物安全及環境衛生事務委員會
跟進行動一覽表

謝謝秘書處於 2019 年 8 月 29 日的來信。本局現就跟進行動一覽表中的下述事項附上回應。

事項	回應
1. 有機食物的認證制度	載於附件一
2. 網上銷售食物的食物安全	載於附件二
3. 食物安全中心的食物安全管理及進口管制工作	載於附件三
4. 食物監測計劃及受關注食物類別的安全	載於附件四

食物及衛生局局長

(黃詠慈



代行)

副本送：食物環境衛生署署長
漁農自然護理署署長

2019 年 9 月 25 日

有機食物的認證制度

有機食物與一般食物的分別，主要在於其生產、加工及處理方法，兩者從食物安全而言並沒有顯著分別。所有在香港出售供人食用的食物（不論有機或一般食物）都必須符合法定食物安全、品質及標籤標準，確保有關食物適宜供人食用。

政府一直透過漁農自然護理署持續向香港有機資源中心（有機資源中心）提供支援，推動有機教育及為業界提供自願性有機認證。有機資源中心會巡查所有獲認證單位的運作情況，在2018-19年度共進行了160次定期及32次突擊巡查。若發現違規情況，該中心會對相關單位發出違規通知，按情況暫停其認證資格，並要求相關單位採取修正措施並提交有關證明，供其認證委員會審議決定是否繼續該認證資格或吊銷認證。

此外，有機資源中心透過每年舉辦「優質有機零售商計劃」及「至TOP有機零售商選舉」，實地視察參與的零售商，就有關零售商在有機產品的採購、儲存、包裝／標籤說明、銷售以及員工培訓各方面進行評審，以甄選及表揚以專業營運模式銷售有機產品的零售商，並在該中心的網頁列出有關商戶供公眾查閱。

有機資源中心亦會定期到零售店鋪和濕街市進行抽查，如發現懷疑有人出售偽冒有機農產品的個案，會轉交香港海關（海關）根據《商品說明條例》（第362章）（《條例》）採取執法行動。根據《條例》，任何人士在營商過程或業務運作中，就其所供應的貨品，包括有機食物，作出虛假或具誤導性的陳述即屬違法。過去三年，海關根據《條例》曾檢控一宗涉及偽冒有機食品的個案並成功入罪。海關會繼續積極處理虛假商品說明的投訴，按風險為本的原則訂立執法行動的優先次序，並因應個別個案的證據，採取適當的執法行動。

網上銷售食物的食物安全

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）透過食物監測計劃，按風險為本原則，直接從不同的網站和網上平台購買網上銷售食物樣本化驗。過去三年，食安中心抽取網購食物樣本的數量如下：

年份	2016	2017	2018
網購食物樣本數目	4 053	4 091	4 164

上述食物樣本除九個被檢出含李斯特菌或超出法例標準的防腐劑、除害劑殘餘或金屬雜質，其餘全部測試合格。食安中心已就未能通過檢測的樣本採取適當跟進行動，包括追查樣本所屬批次的源頭及分銷情況、指令商戶把涉事批次的產品停售及下架、按需要要求入口商／分銷商進行回收、加強抽驗有關食品、就涉及進口食物的樣本通知出口地有關當局作出跟進，以及向公眾公布事件及解釋有關食物安全風險等。

就確保網上銷售食物（及/或外送食物服務）的食物安全相關的牌照條件方面，領有相關牌照的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品（不包括在傳媒上刊登的宣傳資料）售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守相關的牌照條件，包括：

- (a) 須在相關網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供牌照的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關資料：
 - (i) 獲發牌照的類別及牌照號碼；
 - (ii) 批發售賣的受限制食物類別（如適用）；以及
 - (iii) 持牌處所的業務地址。
- (b) 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。

- (c) 為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
- (d) 用於運送食物的設備，每日須以水及抗菌清潔劑清洗最少一次。

食環署一直密切監察網上銷售食物活動，包括監察不涉及生產食品和沒有開設實體店的網購食物業務經營者，並會按風險類別派員巡查持牌食物業處所，檢查有關處所的衛生情況及有否遵照牌照條件和符合法例規定，以及從網站和網上平台試購食物，以查核在運輸或送遞過程中有否將食物保存於安全合適的溫度。

食環署並沒有備存領有網上售賣受限制食物許可證（許可證）的食物業處所或網購食物供應商於 2016 年或以前的分項核查數字。在 2017 至 2018 年，食環署對領有許可證的業務處所、網上平台以及其供應商的持牌食物業處所共進行約 2 600 次巡查。同期，食環署亦向持證的網上平台試購食物共 88 次，發現送遞的食物全部均有保存於安全合適的溫度。

食環署如懷疑網上售賣食物的業務屬無牌經營，或對所售食物的來源和安全存疑，會展開調查（包括以「放蛇」方式蒐集證據和資料），並採取適當行動。過去三年，該署對涉及網上食物銷售的違例檢控和定罪數字如下：

年份	2016	2017	2018
檢控宗數	26	36	68
定罪宗數	25	34	67 ^註

註：截至 2019 年 8 月底，在 2018 年提出的檢控個案中，有一宗尚待聆訊結果。

食物安全中心的食物安全管理及進口管制工作

在 2014 至 2018 年，合資格出口食物到香港的內地註冊農場類別及數目如下：

年份	菜場	果園	家禽農場	豬場	牛場	羊場	水產食用動物養殖場	總數
2014	459	3 622	36	216	34	1	181	4 549
2015	450	2 463	34	217	34	1	174	3 373
2016	442	2 978	34	213	36	1	191	3 895
2017	458	2 978	28	173	38	3	150	3 828
2018	458	3 384	29	154	36	3	122	4 186

同期，食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）視察內地農場的類別及數目如下：

年份	菜場	果園	家禽農場	豬場	牛場	羊場	水產食用動物養殖場	總數
2014	17	3	29	8	5	0	7	69
2015	13	3	22	14	6	0	9	67
2016	9	3	25	19	3	1	5	65
2017	18	1	25	8	4	0	7	63
2018	7	4	16	7	7	0	13	54

上述曾視察的內地農場按地理位置分布的數目如下：

省／市／自治區	菜場	果園	家禽農場	豬場	牛場	羊場	水產食用動物養殖場
安徽					1		1
重慶					1		
甘肅	2						

廣東、 深圳和 珠海	32	3	102	19	5		28
貴州					1		
海南	3	4	1	3			
河北			2		1		
河南			2	4			
湖北	2		1	4	1		4
湖南				11	2		3
江蘇	2						3
江西	1	2		6			
吉林				1	1		
遼寧			4				
內蒙古					3		
寧夏	6						
陝西					5		
山東	2	5	5				
山西					3		
上海	3			3			
四川				4			
天津	1				1		
廈門	3						
雲南	3			1		1	
浙江	4						2
總數	64	14	117	56	25	1	41

食安中心上述視察的主要項目包括農場生產管理辦法、衛生及生物安全措施、農產品健康狀況、農／獸藥的使用及儲存、監測測試結果、農產品生產記錄的可追溯性等，視察結果的整體情況均為理想。而有關視察的統計數字，食環署每年亦會在政府年度開支預算審議期間按立法會財務委員會委員的要求提供及更新，相關資料亦已上載食環署網頁供公眾查閱。

至於合資格出口食物到香港的內地註冊農場名單及最新資訊，公眾及業界可直接在內地海關總署的官方網站查閱。

食物監測計劃及受關注食物類別的安全

《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）規定所有在本港出售的食物必須適宜供人食用，而《食物安全條例》（第 612 章）規定所有食物進口商／分銷商必須向食物環境衛生署（食環署）登記，以便一旦有食物安全事故時可迅速追查食物來源及銷售點。食環署食物安全中心（食安中心）會透過食物監測計劃，按風險為本原則，從進口、批發和零售層面抽取食物樣本（包括新鮮、冷凍或冷藏魚類和水產品）進行抽檢。

在 2016 至 2018 年期間，食安中心共抽取超過 16 300 個水產及其製品（包括刺身）樣本作化學及微生物測試，當中有 77 個不合格樣本（包括檢出含有二噁英、河豚毒素、組胺、李斯特菌或超出法例標準的獸藥殘餘、金屬雜質或防腐劑），其餘樣本全部通過檢測。食安中心已就不合格樣本作出公布及採取適當跟進行動。

此外，衛生署公共衛生化驗服務處現正就魚類寄生蟲的檢測方法開展驗證，有關檢測方法包括消化法與燭光法。消化法是利用蛋白酶對魚肉進行消化，從而分離出未被消化的蟲體來進行鑒別，而燭光法則利用透射光和反射光使魚肉內的蟲體呈不同顏色或陰影，加以辨別。兩者皆是國際間檢測魚類寄生蟲的常用方法。待有關檢測方法完成驗證後，食安中心便可就魚類樣本試行寄生蟲檢測。

肉類方面，在 2016 至 2018 年，食安中心共抽取超過 16 600 個肉類、家禽及其製品（包括冰鮮肉類及禽肉）樣本作化學及微生物測試，當中有 24 個不合格樣本（包括檢出含防腐劑二氧化硫或超出法例標準的獸藥殘餘或致病菌），其餘樣本則全部通過檢測。食安中心已就不合格樣本作出公布及跟進。

至於去年檢測合共 3 400 個穀類及其製品樣本當中的兩個不合格樣本，分別為生餃子皮樣本檢出含防腐劑山梨酸，以及白米樣本檢出金屬雜質鎘含量超出法例標準。

《2018年食物攙雜(金屬雜質含量)(修訂)規例》(《修訂規例》)於去年10月10日經立法會審議通過，並將於2019年11月1日起先適用於部分新鮮食物(即新鮮水果蔬菜 and 蔬果汁、新鮮動物和家禽的肉類及可食用什臟、水生動物和家禽的蛋類)，及將於2020年11月1日起適用於上述食物以外的食物。由2018年11月(即《修訂規例》獲立法會審議通過後)至2019年8月，食安中心抽取了超過90個食米樣本測試鎘含量，全部樣本的檢測結果均符合現行《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》的標準。

- 完 -