

2019 年 6 月 11 日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

食物監測計劃及受關注食物類別的安全

目的

本文件向委員簡介食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）2018 年食物監測計劃的詳情、改善監測計劃的措施，以及個別受公眾關注食物類別的安全情況。

2018 年食物監測計劃

2. 為保障食物安全，食安中心透過食物監測計劃，從進口、批發和零售層面抽取樣本化驗，並按照風險為本的原則決定擬抽取的樣本類別、數目，以及化驗項目。

3. 2018 年，食安中心共抽取約 66 000 個樣本作恆常監測、以及專項食品、時令食品及普及食品專題調查（調查及檢測項目見附件一），整體合格率為 99.8%。食安中心已就 116 個未能通過檢測的樣本（詳見附件二）採取跟進行動，包括追查樣本所屬批次的源頭；通知有關產地當局；按需要要求入口商／分銷商回收、停售及銷毀有問題的食品；以及公布事件及解釋有關食物安全風險。

4. 此外，食安中心亦就食物安全事故加強監測，例如就去年澳洲哈蜜瓜疑受李斯特菌污染事故，以及美國蘿蔓生菜疑受 O157:H7 型大腸桿菌污染事故，即時採取了相應的風險管理措施，包括調查問題食品有否在港售賣，並從本港市面加強抽檢相關樣本，化驗結果全部滿意。

改善食物監測計劃的措施

5. 食安中心除每年檢討食物監測計劃外，也會在年內按需要不時檢討該計劃¹。經檢視監測計劃的實施情況，並因應審計署及立法會政府帳目委員會早前的建議，食安中心在2019年就監測計劃推行了下述改善措施：

- (a) 把用於測試屬風險較低的水果和蔬菜除害劑殘餘含量的資源，改用於測試其他食物危害（例如食物中的金屬污染物），並增加了抽查網購食物樣本作微生物測試的比例；
- (b) 向前線人員發出新工作指引，自2018年10月起，修訂零售層面不同類別食品店的取樣比例（詳見附件三）；
- (c) 加強監督取樣人員的工作，並繼續為他們提供培訓和複修課程，例如定期簡介取樣程序。此外，食安中心會透過提升電腦資訊系統及檢討現行的工作流程，完善抽樣工序；
- (d) 向員工發出了新工作指引，訂明須在收集樣本後14個工作天內送交化驗所，以及樣本運送時間安排有變時的應急措施，有關指引已於2018年10月生效。食安中心亦已更新現有的監測資訊科技系統²，以密切監察所有樣本的送遞時間，並加強監督員工，確保在指定時限內把樣本交付化驗所；以及

¹ 食安中心會考慮食物監測結果、本港及其他經濟體發生的食物事故，以及相關的食物風險分析，定期檢討食物監測計劃。

² 食安中心在食物監測系統加入了必須填寫的欄位，記錄運送樣本日期，以及加入新的電郵通知功能，向取樣人員及相關的高級衛生督察提示運送樣本的限期，並在運送限期屆滿後通知衛生總督察及衛生總監。

- (e) 時令食品無須先抽取監測樣本，直接抽取執法樣本，以簡化相關程序，並更有效進行執法工作。

受關注食物類別的食物安全

進食未經煮熟魚肉的風險

6. 消費者委員會於今年 4 月公布該會檢測魚肉刺身的研究報告，指出有吞拿魚刺身樣本的甲基汞超出現行法例汞最高准許濃度，以及有三文魚及吞拿魚刺身樣本含有寄生蟲及蟲卵。公眾關注進食有關食物的風險。

7. 食安中心過去十多年來就魚類中的甲基汞含量及其對市民的健康影響進行了多項研究，於 2013 年公布的總膳食研究顯示，一般市民的健康受到甲基汞的不良影響機會不大，但本港育齡婦女（即介乎 20 至 49 歲女性）約有 11% 的甲基汞攝入量超出健康參考值。然而，魚類含有多種人體所需的營養素（例如奧米加-3 脂肪酸和優質蛋白質），且大部分魚類的甲基汞含量低，主要在某些體型較大的捕獵性魚類或其他個別品種魚類（例如鯊魚、劍魚、金目鯛及個別品種的吞拿魚）甲基汞含量可能偏高。食安中心一直建議孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童避免進食這些魚類，並呼籲公眾保持均衡和多元化飲食。

8. 2016 年 1 月至今年 4 月，食安中心共檢測超過 1 000 個不同類別的刺身樣本，其中只有 3 個樣本總汞含量超出《食物攪雜（金屬雜質含量）規例》（第 132V 章）訂明的上限，其餘全部通過檢測。

9. 食安中心一直提醒公眾，食用未經煮熟的魚類或其他水產有食物安全風險，並建議長者、嬰幼兒、孕婦及免疫力弱人士應避免進食有關食物。食安中心亦一直提醒公眾生吃魚類應注意的事項，包括應光顧可靠及持牌或獲准許售賣有關食物的食肆與商店。

10. 良好的水產養殖方法及／或冷藏處理可減低水產出現寄生蟲風險。食品法典委員會的《魚和魚製品操作規範》指出，將魚類冷藏於攝氏零下 20 度或以下 7 天，或攝氏零下 35 度約 20 小時，便能殺死魚類中的寄生蟲。即使死掉的寄生蟲仍存在於魚內，仍然可有效降低寄生蟲感染人類的風險。食環署一直教育及提醒業界應向進口商索取由來源地發出的官方衛生證明書，以確定有關食材已經過適當處理（例如良好的水產養殖方法及／或冷藏處理）。

11. 《食物業規例》（第 132X 章）規定，任何人售賣限制出售的食物（包括刺身、壽司，以及供不經烹煮而食用的蠔等），或於食肆內提供刺身供人食用，須獲得食環署署長准許，牌照條件規定食物業處所在配製刺身食品時，必須妥善存放及處理有關食材。食環署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。

巴西進口肉類品質問題的跟進工作

12. 鑑於 2017 年 3 月巴西肉類品質問題事件³，食安中心目前仍然禁止巴西 21 間肉類製造廠房生產的冷藏及冰鮮肉類和禽肉（肉類）進口本港。其後，由於同年 9 月有巴西肉類懷疑使用偽造衛生證明書事件⁴，食安中心目前仍然禁止懷疑涉事的巴西出口商及巴西兩間生產廠房進口肉類到本港。

13. 食安中心自 2017 年 3 月巴西肉類品質問題事件至今，加強了抽取巴西進口的肉類，檢測肉類腐壞及其他食物危害（例如金屬雜質、獸藥殘餘、除害劑殘餘、山梨酸、硝酸鹽和亞硝酸鹽），截至今年 4 月底，共抽驗了超過 850 個樣本，檢測結果全部合格。

³ 2017 年 3 月，巴西若干肉類製造廠房的產品懷疑有品質問題，以及當地有食品安全監管人員因懷疑涉及貪污或行為不當受到巴西當局調查。巴西當局經調查後確認出口到本港的冷藏及冰鮮肉類和禽肉並無涉及違規問題。

⁴ 當時有多批從巴西進口的冷藏或冰鮮肉類和禽肉的衛生證明書懷疑屬偽造。

14. 巴西當局自 2017 年 3 月左右設有肉類衛生證明書網上查閱系統，供入口地當局和業界查證衛生證明書內容真偽。食安中心檢視進口本港的巴西肉類衛生證明書正本時，會在上述網上系統核對相關證明書的資料內容，以辨別衛生證明書的真偽，防止有問題的肉類流入本港。

15. 根據現時香港與巴西當局就肉類的入口協議，獲巴西當局批准出口至本港的肉類製造廠房，只要符合本港的食物安全入口要求(包括其肉類產品須附有由巴西當局簽發並食安中心同意的衛生證明書)，以及食安中心並無禁止其產品進口本港，可以向本港出口肉類。為了提升發生食物事故時的溯源效率，加強食物安全的保障，以及進一步優化巴西肉類進口的規管，食安中心在上述事件後正與巴西當局商討可出口肉類到本港的廠房的名單及數目，廠房的食物安全條件(例如過往是否有不良記錄、質素保證機制、產品抽驗結果等)是首要考慮，食安中心在過程中會充份諮詢本港業界及持份者，以期在加強保障食物安全及便利營商兩者之間取得平衡。

徵詢意見

16. 請委員備悉本文件內容。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
2019 年 6 月

2018 年食物監測計劃的調查及檢測項目

(A) 恆常食品監測

日常食品監測包括各類主要食品，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。

(B) 專項食品調查

- (i) 肉類中的二氧化硫
- (ii) 食物含金屬雜質的情況
- (iii) 即食食物中的李斯特菌
- (iv) 即食食物中的副溶血性弧菌
- (v) 即食食物中的沙門氏菌
- (vi) 即食食物中的凝固酶陽性葡萄球菌
- (vii) 即食食物中的蠟樣芽胞桿菌
- (viii) 即食食物中的產氣莢膜梭狀芽胞桿菌

(C) 時令食品調查

- (i) 賀年食品
- (ii) 糉子
- (iii) 月餅
- (iv) 大閘蟹
- (v) 臘味
- (vi) 盆菜

(D) 普及食品專題調查

- (i) 火鍋食品及湯底

2018 年食物監測計劃不合格食物樣本

食物種類	檢測樣本 數目*	不合格樣本數目 (不合格率)	檢測項目 (不合格樣本數目)
蔬菜、水果 及其製品	29 500	54 (0.18%)	除害劑 (37) 金屬雜質 (8) 防腐劑 (5) 未標示致敏物 (3) 致病原 (1)
肉類、家禽 及其製品	5 700	9 (0.16%)	防腐劑 (7) 獸藥殘餘 (1) 致病原 (1)
水產及其 製品	5 500	22 (0.40%)	獸藥殘餘 (9) 金屬雜質 (9) 防腐劑 (2) 組胺 (2)
奶類、奶類 製品及冰 凍甜點	10 000	15 (0.15%)	衛生指標 (13) 致病原 (2)
穀類及穀 類製品	3 400	2 (0.06%)	防腐劑 (1) 金屬雜質 (1)
其他	11 900	14 (0.12%)	致病原 (9) 防腐劑 (2) 未標示致敏物 (1) 獸藥殘餘 (1) 黃曲霉毒素 (1)
總數	66 000	116 (0.18%)	

* 因四捨五入關係，有關數字的總和未必等同總計數字。

經修訂食物監測計劃零售層面取樣比例

食安中心參考了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，以及其他風險因素後，自 2018 年 10 月起，把零售層面不同類別食品店的取樣比例修訂如下：

- i. 超級市場、便利店和百貨公司（40%）；
- ii. 雜貨店及商店（20%）；
- iii. 濕貨市場（15%）；
- iv. 持牌食物業處所（食物製造廠、冰凍甜點製造廠及奶品廠除外）和熟食檔（15%）；以及
- v. 食物製造廠、冰凍甜點製造廠及奶品廠（10%）。