

立法會

Legislative Council

立法會 CB(2)1594/18-19(06)號文件

檔 號：CB2/PL/FE

食物安全及環境衛生事務委員會

**立法會秘書處為 2019 年 6 月 11 日的會議
擬備的最新背景資料簡介**

食物監察

目的

本文件綜述食物安全及環境衛生事務委員會("事務委員會")委員曾就食物安全中心("食安中心")的食物監察計劃提出的主要意見及關注事項。

背景

食物監察計劃

2. 政府當局表示，食安中心採用世界衛生組織倡導的"從農場到餐桌"策略，確保香港食物安全。源頭管制工作包括只容許經審核檢查的註冊農場/加工廠種植或生產的食物供港，以及規定某些食用動物和食品須附有衛生證明書等。在食物供應鏈的下游層面，食物監察計劃是食安中心找出潛在的食物風險和監察食物安全水平的重要環節之一。

3. 根據食物監察計劃，食安中心在進口、批發和零售(包括網上零售商)層面，抽取食物樣本進行微生物、化學及輻射測試，以確保出售的食物符合法例要求及適宜供人食用。因應世界各地現時以項目為本監察的趨勢，食安中心自 2007 年開始推行三管齊下的食品監察策略，包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查。另外，食安中心亦進行普及食品專題調查，

評估本港市民經常食用食品的安全情況。除日常食品監察(包括各類主要食品種類如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類)外，食安中心在 2017 年亦完成下列項目及調查：

- (a) 8 個專項食品調查，如肉類中的二氧化硫及食物含金屬污染物的情況；
- (b) 6 個時令食品調查，包括賀年食品、大閘蟹及臘味；及
- (c) 1 個普及食品(即火鍋食品及湯底)專題調查。

2017 年的整體情況

4. 食安中心於 2017 年共檢測了約 67 100 個食品樣本，當中 106 個樣本不合格，整體合格率为 99.8%。政府當局表示，對於個別驗出有問題的食品，食安中心已採取迅速的風險管理行動，以保障市民健康。

申訴專員公署發表的調查報告

5. 2017 年 11 月 13 日，申訴專員公署發表有關"食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度"的主動調查報告("調查報告")。在調查報告中，申訴專員對食安中心文錦渡食品管制辦事處("文錦渡辦事處")抽檢蔬果的工作、海路進口蔬果的監察及抽檢安排、樣本送往政府化驗所至完成化驗所需的時間，以及相關法例就食物內除害劑殘餘含量及金屬污染物含量的規管等，作出一些觀察及評論。食物及衛生局和食安中心同意及採納申訴專員透過調查報告提出的建議。在 2018 年 2 月 13 日舉行的事務委員會會議上，政府當局曾匯報其因應申訴專員的意見和建議而採取的跟進行動。

委員的關注事項

6. 事務委員會自 2009 年開始已定期聽取政府當局就食物監察計劃作出的匯報。委員曾提出的主要意見及關注事項綜述於下文各段。

進口食物的安全

進口蔬果

7. 委員察悉，食安中心抽驗的"蔬菜、水果及其製品"樣本，不合格率偏低(例如在 2017 年，只發現 33 個不合格樣本(即不合格率為 0.11%))。他們質疑，檢測該等樣本的整體合格率超過 99.8%，相關結果是否準確可信。部分委員認為食安中心有必要透過食物監察計劃，增加抽檢經陸路/海路進口的蔬果及相關產品的樣本數目。鑒於食安中心已發出指引，指示文錦渡辦事處的職員如何能更有效地抽取貨車貯物櫃內(包括較深處)的蔬果樣本，委員要求政府當局說明，食安中心採用的新取樣程序的詳情為何。

8. 政府當局表示，蔬果不屬高危食物。事實上，食安中心所檢測的蔬果及相關產品樣本數目，佔其近年檢測食物樣本總數相當高的百分比。因應申訴專員公署調查報告的建議，食安中心已安排增加文錦渡辦事處抽取水果樣本的數目。政府當局會一如以往充分及全面考慮不同食物種類的風險，積極研究改善取樣安排。至於新的取樣程序，食安中心前線人員從運菜貨車抽取蔬菜作檢查和檢測時，會按隨機抽樣的原則，除了取自近貨車門的蔬菜外，亦會按情況利用升降台抽取放置於貨車較深處的蔬菜。

9. 有委員關注到，當局對本地蔬菜的監察較進口蔬菜嚴格。政府當局強調，食安中心一直按照風險為本的模式，透過食物監察計劃，在進口、批發和零售層面抽取蔬菜樣本(不論是本地蔬菜還是進口蔬菜)進行快速除害劑殘留測試和詳細化學分析，確保蔬菜適合供人食用。

"直銷"蔬菜的食物安全

10. 委員關注到，食安中心在管控內地註冊菜場的角色為何，以及由相關內地當局監察食物安全是否有效及可靠。政府當局表示，內地當局在確保輸港蔬菜的食物安全方面有重要的角色。根據香港與內地當局現時的行政安排及《供港澳蔬菜檢驗檢疫監督管理辦法》，內地當局已對註冊菜場的管理施加嚴格要求。食安中心每年視察約 20 個註冊菜場，以瞭解其運作，並與內地當局就規管菜場交換意見。

11. 儘管如此，部分委員認為現行控制措施未能有效地驗出和阻截有問題蔬菜進口香港。他們亦關注到，本地食肆及超級

市場直接從內地食物加工商購入的食品，以及由內地進口並直接分銷至零售點、而非經由政府蔬菜批發市場或蔬菜統營處進行分銷的蔬菜，該等食品是否安全。依部分委員之見，食安中心及香港海關應在檢查站加強例行檢查運菜車，特別是針對運載蔬菜作直接銷售的車輛。

12. 政府當局表示，內地進口蔬菜必須採購自向內地檢驗檢疫機構註冊的菜場及生產加工企業。內地當局會規管及監察菜場的規模、環境、灌溉、土壤、施用肥料及除害劑，並會在蔬菜輸往本港前進行食物檢測。與此同時，運菜車抵達文錦渡辦事處後，食安中心職員會逐一檢查運菜車鉛封是否仍然完整，並核對隨貨文件與付運蔬菜是否相同。食安中心職員亦會檢查蔬菜，以及抽取蔬菜樣本進行快速除害劑殘留測試和詳細化學分析。食安中心平均每日會截查約 7 至 9 輛運菜車作全面檢查。

日本進口食品輻射檢測

13. 委員對監察日本進口食品的輻射污染，以及香港就輻射水平採取的安全標準繼續表示關注。有委員認為，政府當局應就進口食物的監察範圍與出口國家/地方的有關當局加強溝通，並了解有關國家/地方採用的安全標準是否與香港一致。部分委員擔心不法商人可能會以城市名稱作為食品來源地，但不列明是哪一個縣，藉以誤導消費者購買來自日本受影響的 5 個縣的食品。他們建議政府當局修訂《食物安全條例》(第 612 章)的相關條文，規定進口商必須清楚列明食品來自何地，以便向消費者提供所需的資料，協助他們在選購食品時作出知情的選擇。

14. 政府當局表示，因應 2011 年發生的日本福島核電廠事故，食物環境衛生署署長已於 2011 年 3 月 24 日根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 78B 條作出命令，禁止日本最受影響的 5 個縣(即福島、茨城、櫛木、千葉及群馬)的所有蔬菜及水果、奶和奶類飲品及奶粉進口香港。來自上述 5 個縣的所有冷凍或冷藏野味、肉類及家禽，所有禽蛋，以及所有活生、冷凍或冷藏水產品，除非附有由日本主管當局所簽發的證明書，證明有關食物的輻射水平沒有超出食品法典委員會的指引限值，否則亦會被食安中心禁止進口。為保障公眾健康，食安中心不論食品的來源地及循甚麼途徑進口本港，均對每一批次的日本進口食品進行輻射水平測試。除了在食物監察計劃下抽取 67 100 個食品樣本進行檢測外，食安中心在 2017 年檢測

約 84 100 個日本進口食品樣本。所有樣本的測試結果均合格。食安中心會不時檢討其測試標準，並與日本當局維持緊密溝通，從食物來源保障食物安全。

食物內的除害劑殘餘及金屬污染物

15. 有委員關注到，《食物內除害劑殘餘規例》(第 132CM 章)就食物內除害劑殘餘所列明的化學物標準是否適當，並與國際標準相若。有委員建議，政府當局應檢討《食物內除害劑殘餘規例》所訂的最高殘餘限量及最高再殘餘限量。

16. 政府當局表示，從食物安全的角度而言，在 2014 年 8 月生效的《食物內除害劑殘餘規例》下，所有符合食物定義的物質均會受到規管。不論《食物內除害劑殘餘規例》附表 1 有否指明最高殘餘限量，所有食品均應遵從本港與食品安全有關的法例規定。就附表 1 沒有指明最高殘餘限量/最高再殘餘限量的除害劑殘餘而言，《食物內除害劑殘餘規例》規定，食物若含有該等除害劑殘餘，除獲豁免除害劑外，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣。食安中心會進行風險評估，以斷定食用有關食物會否危害或損害健康。風險評估是以科學為本的方法，亦符合國際做法。採用風險評估的做法使《食物內除害劑殘餘規例》在執行上更加靈活及務實。

17. 委員察悉並關注到，進食捕獵性魚類是人類攝入汞的主要途徑，而體型較大或捕獵性魚類(例如吞拿魚、金目鯛、鯊魚、劍魚、旗魚、橘棘鯛和大王馬鮫魚等)的汞含量可能較高。部分委員建議，食安中心應針對較容易受汞影響的人口組別，包括孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童，加強宣傳攝入汞所造成的不良影響，並提醒他們避免食用汞含量可能較高的魚類。

18. 政府當局表示，已就《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章)進行檢討，過程中參考了食品法典委員會有關食物中金屬污染物含量的最新標準、其他經濟體的相關標準、本地的食物消費模式/飲食習慣和食安中心的風險評估結果。為加強保障公眾健康、提高規管工作的成效，以及把本港標準與國際標準接軌，政府當局會建議修訂《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》。政府當局表示，由於本地約有 11% 的育齡女性的甲基汞¹(即毒性最強的汞形態)膳食攝入量超出相關健康參考值，政府當局會提出的其中一項建議是就魚類(包括大型吞拿魚

¹ 有研究發現，攝入甲基汞會對胎兒發育中的腦部和神經系統造成不良影響。

等捕獵性魚類)採用甲基汞最高含量每公斤 0.5 毫克的標準，以代替目前魚類總汞最高含量每公斤 0.5 毫克的標準。此標準較食品法典委員會就捕獵性魚類採用的標準(每公斤 1 毫克)更為嚴格。²值得注意的是，食安中心一直有透過其網站資訊提醒市民避免攝入過量汞。除了在網站發布相關資訊外，政府當局亦會探討透過其他渠道進行宣傳。

監察及規管網上售賣食物

19. 部分委員關注到，檢測網購食物樣本的數目是否足夠。有委員詢問，食安中心是按甚麼準則決定擬抽驗的食物樣本類別和數目，以及政府當局曾經採取甚麼措施監察網上食物售賣活動(特別是透過海外網站進行的活動)。

20. 政府當局重申，食安中心按照風險為本的原則決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數及樣本數目，以及擬進行的化驗分析的類別。食安中心會考慮多項因素，例如過往的食物監察結果、本港及海外發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討抽樣工作及作出調整。若網上的食物銷售是經由香港沒有管轄權的海外網站進行，規管工作會受到限制，因此食安中心現時的抽樣工作，主要着重購自本地網站的食品。

21. 政府當局表示，針對規管沒有實體店鋪的經營者於互聯網或社交平台銷售受限制出售的食物，食物環境衛生署("食環署")已於 2016 年 2 月 22 日推出一套新的許可證牌照條件。牌照條件主要規定食物必須來自合法來源，而食物在運送過程中須不受干擾以減少交叉污染，以及時刻保存於安全合適的溫度。此外，經營者須於網站提供許可證上的資料，如許可證號碼、登記地址及獲批准售賣的受限制食物，供消費者在網上選購食物時在食環署的網頁核實。食環署會密切監察網上售賣食物活動。針對違反《食物業規例》(第 132X 章)在網上售賣食物的無牌食物業處所，食環署會進行調查及採取適當的

² 2018年6月8日，政府當局在憲報刊登《2018年食物攪雜(金屬雜質含量)(修訂)規例》("《修訂規例》")，藉修訂《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》，修訂/更新食物中14種金屬污染物含量上限，其中一項是把魚類中的汞含量上限(以甲基汞表示)修訂為每公斤0.5毫克。《修訂規例》於2018年6月13日提交立法會省覽，進行先訂立後審議的程序。研究《修訂規例》的小組委員會已完成工作，其商議內容載於小組委員會的報告(請參閱<https://www.legco.gov.hk/yr17-18/chinese/hc/papers/hc20181005cb2-1877-c.pdf>)。《修訂規例》將於2019年11月1日生效。

跟進行動(例如進行"放蛇"行動)。在 2017 年，食安中心共抽取超過 4 000 個網購食物樣本進行化學及微生物檢測。

近期發展

22. 2019 年 4 月 15 日，消費者委員會公布從食肆、超級市場和外賣店購買的刺身樣本發現含甲基汞、寄生蟲和蟲卵。部分委員認為，食安中心有必要檢討及更新對刺身/未經烹煮海鮮的檢測標準(例如重金屬、除害劑殘餘及微生物含量)。

23. 事務委員會將於 2019 年 6 月 11 日舉行的會議上，聽取政府當局就食物監察計劃作出的定期匯報。鑒於上述消費者委員會有關刺身/未經烹煮海鮮的檢測結果，事務委員會已要求政府當局在 6 月份的會議上，一併就受公眾關注的食物/食物組別的安全事宜，向委員作出簡介。

相關文件

24. 立法會網站的相關文件載列於**附錄**。

立法會秘書處
議會事務部 2
2019 年 6 月 4 日

在第六屆立法會發出的
食物監察相關文件

委員會	會議日期	文件
立法會	2017 年 1 月 11 日	<u>會議過程正式紀錄第 1995 頁至 1999 頁(何君堯議員就"提升食物安全的措施"提出的書面質詢)</u>
食物安全及環境衛生事務委員會	2017 年 2 月 14 日 (項目 V)	<u>議程</u> <u>會議紀要</u> 政府當局就食物安全中心的食物監察工作事宜提交的跟進文件(立法會 CB(2)1217/16-17(01) 號文件)
立法會	2017 年 5 月 10 日	<u>會議過程正式紀錄第 5011 頁至 5014 頁(郭家麒議員就"從內地輸入後隨即被直接送往零售點出售的蔬菜的食物安全"提出的書面質詢)</u>

委員會	會議日期	文件
食物安全及環境衛生事務委員會	2018 年 1 月 5 日*	政府當局就申訴專員公署有關"食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度"主動調查報告所作的回應及跟進措施 (立法會 <u>CB(2)642/17-18(01)</u> 號文件)
	2018 年 2 月 13 日 (項目 IV)	<u>議程</u> <u>會議紀要</u>
立法會	2018 年 7 月 11 日	<u>會議過程正式紀錄第 10462 頁至 10466 頁(何俊賢議員就"監控蔬果的食物安全"提出的書面質詢)</u>
	2019 年 5 月 8 日	<u>張國鈞議員就"刺身和壽司的食用安全和說明"提出的書面質詢</u>

* 發出日期

立法會秘書處
議會事務部 2
2019 年 6 月 4 日