

2020年6月9日

討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 食物安全中心資訊科技系統提升與食物監測計劃

#### 目的

本文件向委員簡介食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）加強資訊科技系統的最新進展，以及去年食物監測計劃的實施情況。

#### 食安中心資訊科技系統提升

2. 食安中心現時的資訊科技系統於不同時間按不同需要由承包商開發，數據組織和結構各異，因此系統間未能完全整合檢索及分析。有見及此，食安中心於2017年年底全面檢視並開始計劃重整其資訊科技系統以提高效能，強化食物進口管制及監察工作，更有效處理食物安全事故以及提升溯源能力。食安中心正按優次分階段開發及設立／更新5個資訊科技系統，包括食物貿易商入門網站（入門網站）、食物進出口管制系統、食物安全事故管理系統、食物監測系統，以及食物分類及編碼系統。

#### 食物貿易商入門網站

3. 食安中心於2019年12月23日推出入門網站首階段服務，為食物貿易商提供網上登記服務，讓業界以電子方式提交食物進口商或分銷商登記申請，以及相關的續期申請和資料更新。入門網站首階段推出至今年5月底，已有超過750家食物貿易商經該網站成功登記為食物進口商或分銷商。

4. 2020年3月30日食安中心推出入門網站第二階段服務，讓食物進口商申請肉類和家禽的進口許可證，以及野味、肉類和家禽的進口准許，申請人無需派員親身到中心遞交申請及領取獲發的進口許可證或進口准許，更可在網上查詢申請進度及過往申請記錄、各地合資格出口的屠宰工廠和加工廠名單，以及暫停進口的食物名單等資料。使用入門網站屬自願性質，首階段的對象主要是肉類、家禽和野味進口商及分銷商。第二階段服務推出後，截至5月底，已有超過340家進口商曾使用該網上服務申請進口許可證或進口准許，而目前約84%進口許可證或進口准許是透過入門網站遞交申請和發出的，即大部分的該類工作不再需以紙張方式處理。

5. 為配合網上申請平台推出，食安中心的進口簽證辦事處自今年3月30日開始由每星期5日增加為7日運作，該辦事處並已延長週一至週五的辦公時間至晚上9時，務求更快捷處理進口許可證的網上申請。處理網上空運進口肉類和家禽以及陸路進口冰鮮肉類和家禽的進口許可證申請所需時間已縮短至一般數小時便可完成。此外，食安中心在簡化申請程序的同時，亦加強在進口層面的規管，即除另有指明外，進口肉類及家禽一般不再需要申請進口准許，但所有申請人須提交衛生證明書／出口申報以申請肉類或家禽的進口許可證。食安中心正計劃由2020年第三季起進一步分階段提升入門網站的服務至涵蓋奶類、冰凍甜點及蛋類等的進口申請。

#### 其他主要資訊科技系統

6. 食安中心正同時籌備開發食物進出口管制系統，以支援食物進口管制各項工作流程。系統除可支援進口准許和進口許可證申請的審批工作，還可記錄文件檢查、實物檢查及食物批次抵港等詳情，亦可發出放行信及其他通知。該系統將具備自動化功能，例如抽取食物批次作實物檢查、覆核進口許可證申請所申報的屠宰工廠或加工廠狀況，將隨進口許可證申請遞交的資料與進口禁令等資料作比照核對等。以電腦系統取代人

手輸入和核對資料，將可提升進口管制的工作效率和成效。有關系統預計於 2022 年底完成。

7. 食物安全事故管理系統是另一套食安中心將全新建立的系統，以便更有效記錄和追查中心各有關組別就食物安全事故所採取的行動，加強監察跟進行動，包括食物回收等的進展。系統設有風險評估資料和相關參考資料的知識庫，可有效和準確地檢索過往的記錄，方便食安中心日後在遇到同類食物安全事故時可迅速取得參考資料。同時，系統可迅速追溯問題食品源頭，有助食安中心盡早向進口商及分銷商提供清晰指引，更有效率地追蹤、堵截及回收有關食物和部署跟進工作等。有關系統預計於 2021 年底完成。

8. 此外，食安中心現正開發一套標準化的食物分類及編碼系統，為不同食物訂定編碼，並應用於有關的資訊科技系統，以便記錄、檢索及分析食物數據，從而提升風險評估及溯源能力。有關系統預計於 2021 年第三季完成。

9. 除建立新系統外，食安中心亦會更新現有的食物監測系統，以期加強食物監測工作，並預計於 2022 年底完成。監測系統將設有零售店舖數據庫，優化現時食安中心選取和收集食物樣本作監測的方式，該系統並會與食物進出口管制系統銜接，如在進口層面發現需抽取樣本作監測的食物時，可向相關人員作出提示。此外，有關食物樣本及進口商等資料亦可自動載入食物監測系統，減低人手重複輸入和核對資料的工作，將可提升取樣效率及記錄的準確性。

10. 上述各個系統會互相銜接，提供連結的資訊網絡，以支援風險評估和風險為本的巡查工作，加強食物安全管制和溯源能力。食安中心會按優次提升以上各個資訊科技系統，並預計於 2024 年第一季度或之前完成各系統間的互相銜接。

## 2019 年食物監測計劃

11. 為保障食物安全，食安中心持續透過食物監測計劃，從進口、批發和零售層面抽取食物樣本化驗，並按照風險為本的原則決定抽取的食物樣本類別、數目，以及化驗項目。

12. 2019 年，食安中心共抽取約 66 200 個樣本作恆常監測、以及專項食品、時令食品 and 普及食品專題調查（調查及檢測項目見附件一）。檢測的樣本中除 114 個未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率為 99.8%。未能通過檢測的樣本主要被驗出除害劑殘餘、金屬雜質、獸藥殘餘或防腐劑含量超出相關標準，詳情載於附件二。食安中心已就這些樣本採取適當的跟進行動，包括追查樣本所屬批次的源頭；通知有關產地當局；指令商戶把涉事批次的食品停售及下架；按需要要求入口商／分銷商回收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等。

13. 食安中心一直定期檢視監測計劃的實施情況。經參考審計署及立法會政府帳目委員會早前的意見，並考慮食物監測結果、本港及其他經濟體發生的食物事故，以及相關的風險分析，食安中心在 2019 年就監測計劃推行了改善措施，把用於測試屬風險較低的水果和蔬菜除害劑殘餘含量的部份資源，改用於測試其他食物危害，並增加了抽查網購食物樣本作微生物測試的比例。另外，食安中心亦就市民關心的食物安全事件（例如巴西肉類品質問題的事件）加強監測工作。有關措施及工作詳載於下文各段。

### 食物中的金屬污染物

14. 《2018 年食物攪雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（第 132V 章）（《修訂規例》）中關於若干保質期較短的新

鮮食物的條文自 2019 年 11 月 1 日起首先生效<sup>1</sup>，食安中心已適當調配資源加強抽驗食物中的金屬雜質，以檢視《修訂規例》遵守的情況。食安中心在過去 5 年（即 2015 年至 2019 年間），在食物監測計劃下就金屬雜質含量測試了共 27 930 個樣本，整體合格率為 99.7%。而由去年 11 月《修訂規例》部分實施至今年 5 月，食安中心共完成超過 1 790 個保質期較短的樣本的金屬雜質含量檢測，當中 1 777 個樣本符合修訂規例實施後的金屬雜質含量上限，只有 13 個樣本不合格，整體合格率約為 99.3%。該 13 個不合格的樣本當中有 9 個涉及蔬菜、水果及其製品，另外 4 個是水產及其製品。食安中心已跟進檢測結果，有關樣本的風險評估結果顯示對人體健康不會構成風險。

### 加強抽查網購食物

15. 同時，食安中心已加強監測網購食物的安全，在 2016 年把抽查網購食物樣本的數目由以往每年約 1 500 個大幅增加超過一倍至約 4 000 個，並在 2019 年再增加兩成至約 4 900 個，以及增加抽查這些樣本作微生物測試的比例。在去年抽取的網購食物樣本當中除 7 個未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率約為 99.8%。該 7 個不合格的樣本包括 5 個水產、1 個水果，以及 1 個蜂蜜樣本，它們分別被驗出金屬污染物、除害劑殘餘或獸藥殘餘含量超出相關的安全標準。食安中心已採取適當跟進行動，並會繼續密切監察網上銷售食物的安全。

### 進口巴西肉類的跟進工作

16. 鑑於 2017 年發生的巴西肉類品質問題的事件，食安中心隨即加強抽取巴西進口的肉類進行檢測。在 2019 年，食安中心共抽取約 6 100 個肉類、家禽及其製品樣本（包括 374 個

---

<sup>1</sup> 《修訂規例》生效後，規管的金屬污染物數量由過往的 7 種增至 14 種，而適用於不同食物的金屬污染物含量上限數目亦由過去 19 個增至 144 個。規例於 2019 年 11 月 1 日起先適用於部分保質期較短的新鮮食物，即新鮮水果、蔬菜和蔬果汁、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；並將於 2020 年 11 月 1 日適用於所有食物。

屬巴西進口的肉類)進行檢測，當中除 16 個未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率為 99.7%。不合格的樣本分別被驗出防腐劑、獸藥殘餘或致病原含量超出相關的安全標準，全部不涉及巴西進口的肉類樣本。

17. 除加強檢測外，食安中心與巴西當局多番商討，並於 2019 年年底訂定了巴西肉類進口的特定入口要求。有關要求建基於食物安全原則，符合世界動物衛生組織及食品法典委員會的標準、食物安全重點控制系統及優良製造規範，並加強風險為本的獸醫審計和藥物監測計劃等。巴西當局已按特定入口要求制訂合資格廠房名單<sup>2</sup>，並同時修訂牛肉、豬肉、禽肉和蛋類的官方衛生證明書，以加強食物溯源能力。新修訂的衛生證明書的樣式亦可在巴西當局的網頁查閱，以助辨別真偽。

18. 為讓業界就特定入口要求的新安排作好準備，食安中心於 2019 年 11 月 20 日舉行了簡報會，並於 2020 年 3 月底再發信提示業界相關新安排。巴西當局亦早於 2019 年 11 月在其網頁公布在新安排下合資格出口肉類、禽肉和蛋類到香港的巴西廠房名單。新安排已由 2020 年 5 月 18 日起生效，運作暢順。

## 徵詢意見

19. 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  
2020 年 6 月

---

<sup>2</sup> 截至 2020 年 5 月，合共有 447 間此類合資格廠房。

2019 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孢桿菌

(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

**2019 年食物監測計劃檢測詳情**

食物種類	檢測樣本 數目*	未能通過檢測 樣本數目 (比率)	檢測項目 (未能通過檢測樣 本數目)
蔬菜、水果 及其製品	28 300	40 (0.14%)	除害劑 (23) 金屬雜質 (9) 防腐劑 (5) 未標示致敏物 (2) 染色料 (1)
奶類、奶類 製品及冰 凍甜點	10 000	13 (0.13%)	衛生指標 (13)
水產及其 製品	6 100	31 (0.51%)	金屬雜質 (18) 獸藥殘餘 (13)
肉類、家禽 及其製品	6 100	16 (0.26%)	防腐劑 (12) 獸藥殘餘 (3) 致病原 (1)
穀類及穀 類製品	3 400	5 (0.15%)	防腐劑 (4) 金屬雜質 (1)
其他	12 300	9 (0.07%)	致病原 (6) 獸藥殘餘 (1) 黃曲霉毒素 (1) 苯並 [a] 芘 (1)
<b>總數</b>	<b>66 200</b>	<b>114 (0.17%)</b>	

\* 數字四捨五入至最接近的百位數。