

立法會 *Legislative Council*

立法會 CB(2)1128/19-20(04)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 2020 年 6 月 9 日的會議
擬備的背景資料簡介

食物安全中心提升資訊科技系統及食物監察計劃

目的

本文件就食物環境衛生署("食環署")食物安全中心("食安中心")有關提升資訊科技系統及推行食物監察計劃的工作提供背景資料，並綜述食物安全及環境衛生事務委員會("事務委員會")委員曾就食物監察計劃提出的主要意見及關注事項。

背景

食安中心的資訊科技系統

2. 審計署於2018年10月發表有關食安中心食物安全管理及進口管制工作的衡工量值式審計報告書¹，以及立法會政府帳目委員會("帳委會")於2019年2月及5月發表的相應報告²均指出，食安中心在日常運作上有可予改善之處。在有關食安中心食物安全管理事宜的帳委會第七十一號報告書內，帳委會曾

¹ 審計署署長報告書全文及摘要載於：
https://www.aud.gov.hk/chi/pubpr_arpt/rpt_71.htm

² 請參閱帳委會第七十一號報告書(第9部第1章)及第七十一A號報告書(第4部)：
https://www.legco.gov.hk/yr18-19/chinese/pac/reports/71/m_9a.pdf 及
https://www.legco.gov.hk/yr18-19/chinese/pac/reports/71a/m_4.pdf

提出多項建議，其中之一是食安中心應更善用資訊科技，記錄有關資料和印發管理報告，藉以更有效和適時地監察食物事故和投訴。

3. 根據政府當局在 2019 年 7 月提供的文件，食安中心現有的 16 個資訊科技系統於不同時間按不同需要由承包商開發。由於各個資訊科技系統(及其數據庫)屬獨立設計，數據組織和結構各異，令數據未能有系統地整合成一個便利檢索及分析的中央數據庫，缺乏彈性的設計對理順工作流程也造成障礙。在 2017 年年底，食安中心開始著手籌備全面提升其資訊科技系統。食安中心的機構及系統管理科會全面檢視該中心的作業流程，重整資訊科技系統以提高效能，以及透過資訊科技改善運作模式，支援前線同事的工作，並強化食安中心在食物進口管制及監察、處理食物事故及溯源的能力。具體而言，食安中心會開發及設立 5 個主要的資訊科技系統，分別是食物貿易商入門網站、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³，以及食物分類及編碼系統。食安中心預計由 2019 年年底開始按優次陸續推出該等資訊科技系統，並於 2024 年或之前相繼完成各項系統。

食物監察計劃

4. 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。

5. 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所有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(a)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)；(b)專項食品調查；及(c)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。

³ 食安中心將分階段優化及更新現有的食物監測系統，為食物監測工作提供更有效支援。更新後的食物監測系統將設立零售店舖數據庫，協助食安中心以科學方式選取和收集食物樣本。新系統預計將於 2022 年年中投入服務。

6. 除日常食品監察外，食安中心於 2018 年完成了 8 個專項食品調查(例如肉類中的二氧化硫及食物含金屬污染物的情況)；6 個時令食品調查(例如賀年食品、大閘蟹及臘味)；及 1 個普及食品(即火鍋食品及湯底)專題調查。食安中心共抽取約 66 000 個樣本進行檢測，整體合格率为 99.8%。

委員的關注事項

7. 雖然事務委員會並未就提升食安中心資訊科技系統的相關事宜進行討論，但事務委員會一直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

8. 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")。在討論政府當局因應調查報告採取的跟進行動時，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(即不合格率为 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，指示文錦渡食品管制辦事處("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。

9. 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。至於新的取樣程序，食安中心前線人員從運菜貨車貯貨廂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貯貨車廂較深處的蔬菜。

"直銷"蔬菜的食物安全

10. 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。

11. 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。

未經煮熟的魚類及水產的安全

12. 委員察悉，根據消費者委員會("消委會")於 2019 年 4 月公布關於魚肉刺身的研究報告，部分從食肆、超級市場和外賣店購買的刺身樣本發現含甲基汞超出在現行法例下的汞最高准許濃度，而部分三文魚及吞拿魚刺身樣本則含有寄生蟲及蟲卵。委員關注到，政府當局現時如何對未經煮熟的魚類及水產(包括刺身)進行規管，以及食安中心因應消委會的研究報告有何跟進行動。

13. 政府當局表示，良好的水產養殖方法及冷藏處理可減低水產出現寄生蟲的風險。食品法典委員會的《魚和魚製品操作規範》指出，把魚類在攝氏零下 20 度或以下冷藏 7 天，或在攝氏零下 35 度冷藏約 20 小時，便能殺死魚類中的寄生蟲，從而降低人類受寄生蟲感染的風險。食環署一直提醒業界，應向進口商索取由來源地發出的官方衛生證明書，以確定有關食物已經過適當處理(例如已經過冷藏處理)。食環署會在出入境管制站檢查進口水產是否附有規定的許可證和衛生證明書，以及是否符合貯存和運送方面的法定條件。

14. 關於委員詢問食安中心會否抽樣檢測魚肉刺身及未經煮熟的海鮮，以評估當中的寄生蟲感染人類的風險程度，政府

當局回應時表示，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。衛生署公共衛生化驗服務處正就魚類寄生蟲的檢測方法開展驗證。待有關檢測方法完成驗證後，食安中心會就魚類樣本試行寄生蟲檢測。

熟肉和冰鮮肉的安全

15. 部分委員關注到，熟肉或未完全煮熟的肉類是否受到任何規管。政府當局表示，鑒於熟肉的食物安全風險較生肉為低，故此現時並沒有特定法例規管熟肉。然而，當局會透過食物監察計劃監察熟肉的食物安全。政府當局會因應國際做法，繼續留意熟肉的規管情況。

16. 至於對冰鮮肉和冰鮮禽肉的規管，政府當局表示，目前進口冰鮮禽肉/肉類必須附有進口許可證/書面准許，以及由有關部門發出的官方衛生證明書。食安中心會在進口層面檢查相關文件，並在零售層面按風險為本原則，透過食物監察計劃抽取冰鮮肉類產品樣本進行化學及微生物分析。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(包括冰鮮肉類及冰鮮禽肉)樣本作化學及微生物測試。食安中心已就 24 個測試結果不合格的樣本作出公布及跟進。

食物內的除害劑殘餘及金屬污染物

17. 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。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。就規例附表 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，除獲豁免的除害劑外，只有在食用有關食物並不構成經食安中心評估風險為危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣。

18. 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。有委員建議，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，提醒他們避免食用汞含量可能較高的魚類。

19. 政府當局表示，經完成檢討《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章)("《規例》")，並參考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後，政府當局已藉修訂《規例》，修訂/更新食物中 14 種金屬污染物含量上限⁴，其中一項是把魚類(包括大型吞拿魚等捕獵性魚類)中的汞含量上限(以甲基汞表示)修訂為每公斤 0.5 毫克。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。

監察及規管網上售賣食物

20. 部分委員關注到，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)。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。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. 有委員詢問，當局有否對食物製造商/供應商施加任何規管要求，以確保在網上購買的食品在送遞顧客的過程中保持食物安全。政府當局表示，視乎網上銷售食物業務的實際運作、經營模式及出售的食物種類，有關經營者須取得食環署簽發的相關牌照或許可證。食環署自 2016 年 2 月起要求沒有實體店鋪的經營者，如擬在網上銷售限制出售的食物，必須根據《食物業規例》(第 132X 章)申請許可證。發證條件包括經營者必須在相關網頁及宣傳印刷品提供許可證號碼、獲批准售賣的限制出售食物類別及營業地址等資料，供消費者參考和在食環署網頁核實。此外，所銷售的限制出售食物必須來自合法來源、在運送予顧客前須由供應商預先包裝、運送過程中包裝不受干擾以防止交叉污染，以及時刻保存於安全合適的溫度。

⁴ 《2018年食物攙雜(金屬雜質含量)(修訂)規例》("《修訂規例》")訂定新的附表，當中載列食物所蘊藏的14種金屬的含量的上限。《修訂規例》自2019年11月1日起已陸續生效。

近期發展

22. 政府當局將於 2020 年 6 月 9 日的會議上，就食安中心提升資訊科技系統及推行食物監察計劃的工作，向事務委員會作出簡介。

相關文件

23. 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
2020 年 6 月 3 日

食物安全中心提升資訊科技系統及食物監察計劃
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)	議程 會議紀要 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>會議過程正式紀錄第6678頁至6681頁(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>
食物安全及環境衛生事務委員會	2019年6月11日 (項目 IV)	<u>議程</u> <u>會議紀要</u>
	2019年7月12日*	政府當局題為"食物安全中心提升資訊科技系統"的文件 (立法會 <u>CB(2)1786/18-19(02)</u> 號文件)

* 發出日期

立法會秘書處
議會事務部 2
2020年6月3日