

2021 年 3 月 9 日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

食物監測計劃

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）去年食物監測計劃的實施情況，以及防範 2019 冠狀病毒透過進口冷凍食品傳入的風險所採取的預防措施。

2020 年食物監測計劃

2. 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。

3. 2020 年，食安中心共抽取約 66 600 個樣本作恆常監測及專題調查（項目見附件一），當中除 99 個未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率为 99.9%。未能通過檢測的樣本主要被驗出衛生指標、金屬雜質、除害劑或獸藥殘餘含量超出相關的安全標準，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。

4. 食安中心一直密切留意食物監測結果、本港及其他地方發生的食物事故，以及相關的風險分析，定期檢視監測計劃

的實施情況。2020 年，食安中心經檢視情況後，把部份用於檢測屬風險較低的蔬果除害劑殘餘含量的資源，調配至用於檢測金屬雜質等其他食物危害，有關個別重點工作詳述於下文各段。

食物中的金屬污染物

5. 《2018 年食物攙雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（第 132V 章）（修訂規例）自 2020 年 11 月 1 日起全面生效¹。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。

6. 在 2016 年至 2019 年 10 月間，食安中心在食物監測計劃下就金屬雜質含量測試了超過 21 800 個樣本，當中有 75 個未能通過檢測，整體合格率为 99.7%。由 2019 年 11 月 1 日至 2020 年 12 月底，食安中心共完成檢測約 8 900 個樣本的金屬雜質含量，當中只有 26 個被檢出金屬雜質含量超出相關標準或經風險評估後認為有可能危及或損害健康²，整體合格率为 99.7%，與修訂規例實施前的整體合格率为相若。食安中心已就檢測結果進行跟進。

網購食物

7. 近年電子商貿活動日趨普及，包括經互聯網、流動應用程式或社交平台買賣食物（以下簡稱網上銷售食物）。為此，食安中心一直密切監測網購食物的安全，自 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，而當中用作微生物測試的比例亦按年增加。因應

¹ 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；並於 2020 年 11 月 1 日適用於所有食物。

² 對於在修訂規例中沒有訂明相關上限的食物/食物組別，食安中心會進行風險評估，以斷定有關食物所關注的金屬含量是否會對健康構成危險或損害。

2019 冠狀病毒病疫情，食安中心去年在食物監測計劃下就網購食物共檢測了超過 4 600 個樣本，當中除 14 個未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率約為 99.7%。未能通過檢測的樣本主要為蔬果、水產及肉類，涉及金屬雜質、除害劑殘餘或防腐劑含量超出相關的安全標準，詳情載於附件三。

8. 去年檢測的網購食物樣本中約有 220 個經本港網上外賣平台購買，當中除了 1 個樣本未能通過檢測，其餘全部測試合格。該樣本屬即食肉類食品，被驗出含致病原沙門氏菌。食安中心已就此採取適當跟進行動，包括知會涉事商戶有關化驗結果，並指示負責人即時停止出售相關食品。食安中心亦派員巡查了供應涉事食品的持牌食物業處所，向負責人和員工提供食物安全和衛生教育，並要求該處所檢視及改善生產流程及進行徹底清潔和消毒。

9. 此外，食安中心去年中特別向本港主要網購食物送遞商發出在 2019 冠狀病毒病疫情下須注意的外送食物事項，提醒相關經營者保持高水平的清潔及衛生標準，並與持牌食物業處所共同合作，確保外送食物符合合適的溫度控制（即熱食於攝氏 60 度以上，冷食於攝氏 4 度或以下），以及將其置於沒有溫度控制下的時間減至最短，以保障食物安全，至今情況大致理想。

10. 食環署會繼續密切留意及監察網上銷售食物的情況，包括不涉及食物生產及沒有開設實體店的網購食物業務經營者。署方如懷疑網上銷售食物的活動涉及違規經營，或對所售食物的來源及安全存疑，會展開調查，包括以顧客身份試買（俗稱「放蛇」）方式搜集證據和資料，以採取適當行動。

肉類的監測

11. 食安中心去年在食物監測計劃下共抽取約 6 100 個肉類、家禽及其製品樣本，當中除 4 個未能通過檢測外，其餘全部測試合格，整體合格率为 99.9%。未能通過檢測的樣本主要

被驗出含致病原沙門氏菌(包括前述的網上外賣平台試購樣本及另一直接從持牌食物業處所抽取的樣本)，其餘則分別在冷藏豬肉驗出獸藥殘餘及鮮牛肉驗出防腐劑含量超標。

12. 就近期有關乙類促效劑(俗稱「瘦肉精」)的關注方面，食安中心於過去 5 年共抽取近 1 000 個豬肉、牛肉及相關製品(包括內臟)樣本作有關檢測(2016 至 2020 年間分別為每年 166、190、202、194 及 186 個)，結果除在 2016 年年初有兩個冷藏牛肉樣本被驗出含輕微超出國際食品法典委員會訂定的萊克多巴胺³最高殘餘限量，其餘全部通過檢測。同期，食安中心沒有接獲任何與乙類促效劑有關的食物中毒個案的呈報。

13. 另外，食環署亦會持續巡查新鮮糧食店及街市肉檔，並跟進有關冰鮮或冷藏豬肉冒充新鮮豬肉出售的舉報。在 2016 年至 2020 年間，食環署根據《食物業規例》(第 132X 章)檢控共 5 間新鮮糧食店或街市攤檔涉及在其同一處所內售賣新鮮豬肉及未經預先包裝的冰鮮豬肉，其中 4 宗定罪及 1 宗尚待法庭審訊。同期，另有 1 間新鮮糧食店因以冰鮮豬肉冒充新鮮豬肉出售，違反持牌條件被食環署取消該新鮮糧食店牌照。

防範 2019 冠狀病毒透過進口冷凍食品傳入的風險

14. 按照針對 2019 冠狀病毒病「外防輸入，內防擴散」的策略，食安中心去年落實了一系列預防措施，防範病毒透過進口冷凍食品傳入的風險。

15. 食安中心留意到內地自去年中以來接連在進口冷凍食品或包裝上驗出 2019 冠狀病毒的個案，已立即在進口層面，

³ 食品法典委員會就萊克多巴胺在食物中的安全攝入數據訂有國際參考標準。食安中心於 2016 年已參考該標準，就萊克多巴胺在食用動物組織中的殘留量訂立了相同行動水平。本地生產或進口的所有豬肉、牛肉及相關製品若含有萊克多巴胺，均不應含有高於此行動水平，一經發現食安中心會採取適當的跟進行動。

包括其設於機場的食物檢驗辦事處，以及派員在進口商的凍房加強檢測不同國家／地區進入本港的各類冷凍食品及其包裝。截至今年 2 月底，食安中心已抽取超過 4 700 個相關樣本，化驗結果均為陰性。食安中心會繼續抽取進口冷凍食品及其包裝的樣本作檢測，以密切監察透過進口冷凍食品傳入病毒的風險。

16. 與此同時，食物進口商和食物分銷商必須根據《食物安全條例》（第 612 章）向食安中心登記及保存食物的進出紀錄。一旦在進口冷凍食品或其包裝驗出病毒，食安中心會根據相關紀錄，迅速追溯源頭，並作出適當應變。

17. 為加強監察冷凍食品處理過程中的風險，食環署自去年 11 月起持續為持牌凍房從業員安排自願及免費的病毒檢測服務，截至今年 2 月底，已檢測 5 100 個相關樣本，全部結果為陰性。食環署會繼續為持牌凍房從業員提供自願性免費檢測服務，曾接受檢測的人士亦可再次接受檢測。

18. 加強從業人員防護方面，食安中心經諮詢衛生署衛生防護中心後，已於去年 11 月向食物業界發布《給冷凍食品處理人員就預防 2019 冠狀病毒病的健康建議》，提醒處理冷凍食品的從業人員潛在感染風險，以及個人衛生、個人防護裝備、環境衛生、保持社交距離等各方面預防措施。食環署得悉業界已積極跟從建議實施防疫措施。

19. 食安中心亦於去年 11 月起陸續與凍房業界商討加強進口冷凍食品外包裝及凍房工作環境的消毒，主要凍房營運商均表示支持。食安中心於去年 12 月向持牌凍房發布了《預防 2019 冠狀病毒病：在進口層面消毒凍房工作環境及食品包裝的指引》，並建議了其他預防措施，包括消毒劑種類、消毒方法、使用含氯消毒劑的注意事項及個人防護措施等。食安中心會持續與冷凍食品業界跟進，完善針對進口冷凍食品的防疫工作。

徵詢意見

20. 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
2021 年 3 月

2020 年食物監測計劃項目

(A) 恆常食品監測

日常監測各類主要食品，例如蔬果、肉類、家禽、水產、奶類及穀類。

(B) 專項食品調查

- (i) 食物中的金屬雜質
- (ii) 肉類中的二氧化硫
- (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

2020 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	26 100	25 (0.10%)	除害劑殘餘 (13) 金屬雜質 (8) 防腐劑 (3) 致病原 (1)
奶類、奶類 製品及冰凍 甜點	13 300	32 (0.24%)	衛生指標 (30) 成分組合 (2)
水產及其製 品	6 800	18 (0.26%)	獸藥殘餘 (9) 金屬雜質 (8) 未標示致敏物 (1)
肉類、家禽 及其製品	6 100	4 (0.07%)	致病原 (2) 獸藥殘餘 (1) 防腐劑 (1)
穀類及穀類 製品	3 500	2 (0.08%)	金屬雜質 (2)
其他	10 700	18 (0.17%)	棒曲霉毒素 (5) 致病原 (3) 防腐劑 (3) 染色料 (2) 未標示致敏物 (2) 獸藥殘餘 (1) 成分組合 (1) 衛生指標 (1)
總數	66 600	99 (0.15%)	

* 因四捨五入關係，有關數字的總和未必等同總計數字。

附件三

2020 年網購食物監測結果

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	991	5 (0.50%)	除害劑殘餘 (2) 金屬雜質 (2) 防腐劑 (1)
水產及其製品	866	3 (0.35%)	金屬雜質 (3)
穀類及穀類製品	700	1 (0.14%)	金屬雜質 (1)
肉類、家禽及其製品	600	2 (0.33%)	致病原 (1) # 防腐劑 (1)
奶類、奶類製品及冰凍甜點	153	0 (不適用)	不適用
其他*	1 292	3 (0.23%)	染色料 (2) 防腐劑 (1)
總數	4 602	14 (0.30%)	

* 其他食物包括蛋及蛋類製品、飯類、粉麵、點心、小菜、沙律、薄餅、三文治及漢堡包、甜品、烘焙食品、湯及飲品等。

經網上外賣平台試購，屬即食肉類食品。