

2021年7月13日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

第二次全港性食物消費量調查結果

目的

本文件闡述食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）第二次全港性食物消費量調查的主要結果及後續工作。

食物安全風險評估

2. 食安中心以世界衛生組織和聯合國糧食及農業組織提倡的風險分析模式作為食物安全規管策略的基礎，透過風險的評估、管理和傳達三方面，致力執行聚焦的食物安全監管工作、有效訂定工作優次和善用資源，以提升本港的食物安全水平。

3. 食物安全風險評估工作涉及以科學方式，評估市民在日常飲食中可能因攝入一些有害物質而面對的食物安全風險，當中有關本港市民的食物消費量（即飲食選擇和份量）是進行風險評估的基石。食安中心會透過綜合分析市民的食物消費量和不同食物危害水平的數據，評估和量化可能經膳食攝入的危害，從而推算市民的潛在食物安全風險。食安中心亦會以相關科學數據為基礎，制定和採取食物監測計劃等適當的風險管理措施，並擬備合適的食物安全訊息向公眾（包括市民和食物業界）傳達。

全港性食物消費量調查

4. 首個全港性食物消費量調查在 2005 至 2007 年間進行，所得的調查結果其後廣泛應用於食安中心各項有關工作，包括以食物消費量數據為基礎於 2014 年完成了涵蓋一系列化學物質的總膳食研究，以及參考有關研究結果訂定工作的優次，例如因應育齡女性的水銀（汞）攝入量加強向孕婦和計劃懷孕的婦女提供進食魚類的建議，並於 2018 年修訂《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（第 132V 章）中訂明汞在食物內的含量上限，以及因應本港市民進食米飯的數據，在該規例修訂中對精米制訂較國際食品法典委員會標準更嚴格的鎘含量上限，以保障香港市民的食物安全。

5. 考慮到市民的飲食習慣會隨時間演變，並經參考其他地方進行同類調查的頻率（由加拿大和新西蘭相隔 11 年至澳洲相隔 16 年不等），食安中心於 2018 年展開了第二次全港性食物消費量調查（第二次調查），以了解本港市民最新的食物消費模式，尤其是進食食物的種類和分量。數據收集工作在 2018 年 4 月至 2020 年 2 月間進行，成功訪問了年滿 18 歲的市民共 3 752 名（即 4 800 名目標受訪人數約 78%）。

6. 第二次調查是以本港成年人口為對象的住戶統計調查，即以隨機方式抽出住戶，再從獲抽出的住戶中隨機抽出一名成員作為受訪者。調查方法是透過在兩個非連續日子以國際公認的標準方式進行「24 小時膳食回顧訪問」，請受訪者先憶述前一天內進食的所有食物和飲品，然後由訪問員按其回應提出跟進問題，以詳盡收集受訪者日常的膳食及其消費量資料，並輔以「食物頻率問卷」進一步了解受訪者季節性的食物消費量，包括時令（例如龍眼和荔枝）和節令食品（例如中式年糕和月餅）等。此外，調查亦有收集受訪者的基本人口資料（包括性別和年齡）和體重數據，以助詮釋有關食物消費量資料。收集所得的數據會適當倍大合計，以估算和分析本港人口的食物消費模式。

第二次調查結果

7. 第二次調查提供一套最新的食物消費量數據，當中包含本港市民在 30 個食物組別、160 個食物亞組別和超過 1 500 個食物項目的每天消費量，主要結果概述如下：

- i. **固體食物和液體食物**（包括水）的每天平均飲食量分別為 1.15 公斤和 1 741 毫升。
- ii. **穀物及穀物製品**的每天平均消費量為 395.31 克，當中米飯佔 61.2%（每天 242.12 克），而由各種原材料（米、麥等）製成的粉麵則佔 36.4%（每天 143.72 克）。
- iii. **烘焙食品及中式糕點**是與穀物及穀物製品密切相關的一個食物組別，其每天平均消費量為 45.56 克，當中麵包佔約 70%（每天 31.51 克）。
- iv. **蔬菜和水果**的每天平均消費量分別為 202.65 克和 120.31 克。蔬菜的每天消費量過半源自葉菜和蕷屬植物（112.04 克），果菜類和瓜菜類佔 16.8%（34.05 克），塊根類 / 塊莖類則略少於 10%（19.83 克）。水果的每天消費量約三分之一源自柑橘類（41.10 克），另外 26% 來自梨果類（31.29 克）。
- v. **肉類和家禽**的每天平均消費量分別為 78.36 克和 32.12 克。肉類約 70% 的消費量源自豬（雜臟除外）（54.77 克），而牛（雜臟除外）則佔 24%（18.63 克）；至於家禽超過 95% 的消費量來自雞（雜臟除外）（30.63 克）。**魚類**的平均消費量則是每天 43.54 克。
- vi. **蛋類及蛋類製品**的每天平均消費量為 26.44 克，當中超過 95% 來自雞蛋。**奶類及奶類製品**的平均消費量則是每天 24.86 克，當中超過四分之三來自奶、奶類飲品及奶粉（19.56 克）。

vii. 在本地受歡迎食品中，**點心**的每天平均消費量為 48.05 克，**燒味滷味**的每天平均消費量則為 15.34 克。

8. 食安中心已於 2021 年 6 月 29 日公布第二次調查的結果，包括將調查報告上載於食安中心的網站¹，以及將報告中的食物消費量統計數據上載至政府資訊科技總監辦公室設立的「資料一線通」網站 (<https://data.gov.hk>)，供公眾和學術機構下載和使用。食安中心亦會就是次調查結果及統計數據通知有關政府部門，以便其進行相關的工作及研究。

未來路向

9. 食安中心作為本港食物安全的監管機構，將會善用這套最新的數據進行各項相關工作，包括日常的食物安全風險評估及研究、檢視恆常食物監測計劃的採樣策略，以及評估和建議修訂本港的食物安全標準和規例等。食安中心亦會於今年內展開涵蓋中小學學生的較年輕群組之食物消費量調查，以及籌劃未來的總膳食研究計劃，以更新及了解個別有害物質在本港市民中不同人口組別從膳食中的攝入量。

徵詢意見

10. 請委員備悉本文件內容。

食物及衛生局
食物環境衛生署
2021 年 7 月

¹ 調查報告可在食安中心以下網址瀏覽：
www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_firm/programme_fcs_2nd_Survey.html