

方便營商諮詢委員會
批發及零售業工作小組

《食物內除害劑殘餘規例》的實施情況

目的

本文件旨在向委員簡介《食物內除害劑殘餘規例》（第 132CM 章）（《規例》）自二零一四年八月一日實施後的蔬菜供應及食用安全情況，以及利便業界的措施。

背景

2. 食物環境衛生署署長（食環署署長）在二零一二年四月二十六日根據《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）第 55(1)條所賦予的權力，訂立了《規例》。立法會於二零一二年六月完成審議《規例》，《規例》經兩年的寬限期後，已於二零一四年八月一日正式生效。

3. 《規例》旨在加強規管食物內的除害劑殘餘，以保障公眾健康和促使本地標準與國際標準接軌。在力求達致上述目的的同時，政府會注意維持本港食物供應穩定。

4. 《規例》的規管架構以食品法典委員會¹制定的食物內除害劑殘餘的標準為骨幹。《規例》的附表1列明某些“除害劑－食物”組合的最高殘餘限量²和最高再殘餘限量³（即指明食品中允許的指明除害劑殘餘的最高濃度）。在制定《規例》的附表1時，我們主要採納

¹ 食品法典委員會於一九六零年代由聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織成立，制定與食物相關的標準，並一直獲消費者、食品生產商、製造商、國家食品規管機關，以及各地食物業界視為最重要的國際參考準則。

² “最高殘餘限量”是指明食品中法定允許的指明除害劑殘餘的最高濃度。

³ “最高再殘餘限量”指來自環境（包括以往的農業用途）的除害劑殘餘，但不包括直接或間接用於食品的除害劑。它是指明食品中法定允許的指明除害劑殘餘的最高濃度。

由食品法典委員會於二零一一年釐定的可用標準，並以內地和向香港出口食物的其他主要國家當時可用的相關標準作補充，同時亦考慮了在二零一一年七月至九月公眾諮詢期間所收集到的意見。考慮到香港十分倚賴進口食物，我們已進行風險評估，進一步審視這些標準，確保這些標準足以保障香港市民的健康。

5. 《規例》的附表 2 列明沒有訂明最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的獲豁免除害劑名單。這些除害劑是天然，及其殘餘物是與天然食物成分一樣或兩者難以區別的。制定獲豁免除害劑名單是為方便業界施用天然除害劑。

6. 《規例》的原則是，除獲豁免除害劑外，如食物含有除害劑殘餘但附表 1 並沒有訂明相關的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣有關食物。食物安全中心(食安中心)會根據風險評估確定食用有關食物會否危害或損害健康。

7. 任何人進口、製造或售賣含有不符合《規例》除害劑殘餘要求的食物，即屬違法，違例者最高可罰款 5 萬元及監禁 6 個月。

供應情況

8. 在制定《規例》時，政府已考慮到維持食物穩定供應的重要性。由於香港十分倚賴進口食物，附表 1 主要採納由食品法典委員會釐定的標準，並以內地和向香港出口食物的其他主要國家（如美國和泰國）的相關標準作補充，同時亦考慮了在二零一一年七月至九月公眾諮詢期間所收集到的意見。

9. 自《規例》生效後，政府一直有透過漁農自然護理署(漁護署)監察蔬菜在批發層面的供應情況。數字顯示由《規例》實施至本年八月二十二日，蔬菜供應維持穩定。在這段期間，本港蔬菜的平均每日批發銷量與本年一至七月份和二零一三年八月份的平均每日批發銷量相若。

每日平均批發銷量(公噸)			(a)與(b) 的比較	(a)與(c) 的比較
2014年8月1-22日 (a)	2014年1-7月份 (b)	2013年8月份 (c)		
1 035	1 061	1 070	-2.45%	-3.27%

10. 在本月初，有報導指由於《規例》的實施，內地檢驗檢疫部門禁止四類蔬菜(即菠菜、芥菜、青豆角和白豆角)輸港。食安中心就有關報導已即時聯絡內地有關當局，並證實內地並沒有要求企業暫停供應菠菜、芥菜、白豆角及青豆角等蔬菜來港。

11. 因應市民的關注，蔬菜統營處及政府批發市場因應要求特別留意這四種蔬菜的批發銷量情況。根據蔬菜統營處的資料顯示，這四種蔬菜在八月一日至二十二日的平均每日銷量較本年七月份的平均銷量為低，跌幅由 18%至 47%不等。

12. 至於在政府批發市場方面，漁護署由本年八月八日起開始收集有關的銷售量。根據所收集到的銷售量顯示，青豆角於八月十五日至二十一日期間的銷量比之前七天的銷售量上升 29%，其餘三種蔬菜的銷量則出現下跌，跌幅由 9%至 25%不等。

13. 蔬菜供應量受眾多因素包括天氣、收成情況、需求量及市民食用模式等等影響。

食用安全

14. 食安中心透過源頭管理和在進口、批發及零售層面所進行的相關食物監察，以保障供港蔬菜的食物安全。

源頭管理

15. 在源頭管理方面，政府已與內地當局建立行政安排，規定內地供港蔬菜必須按照內地《供港澳蔬菜檢驗檢疫管理辦法》的要求，來自各地出入境檢驗檢疫局監管備案的蔬菜種植基地及生產加工企業。政府亦已與各國領事簡介《規例》，並強調源頭管理的重要性。

進口安排

16. 從陸路進入香港的新鮮蔬菜必須經指定的文錦渡關口進港。內地出境口岸檢驗檢疫部門會隨機核查供港蔬菜的鉛封和貨證，也會抽樣作檢測，只有符合抽檢要求及鉛封完整的方可放行往香港。當入境菜車抵達文錦渡食品管制辦事處後，食安中心職員會檢查菜車鉛封是否完整、核對隨貨文件與付運蔬菜是否相同、檢查蔬菜及按照風險為本的模式抽取蔬菜樣本進行快速農藥殘留測試和詳細化學分析。同時，食安中心亦會與內地當局及業界保持緊密溝通及合作，互相交換情報。

17. 如食安中心發現來歷不明或文件不符的蔬菜批次，會進行扣檢。如蔬菜樣本檢測不合格，食安中心除銷毀有關批次蔬菜和知會內地有關當局調查及跟進外，相關的供港種植基地/生產加工企業及運載蔬菜貨車的資料亦會被記錄，以便在下一蔬菜批次輸港時採取扣檢行動。

進口、批發及零售層面的監察

18. 食安中心的食物監察計劃透過監察出售食物，確保它們符合法例規定和適宜供人食用。食安中心分別從進口、批發和零售層面抽取食物樣本，並按照風險為本的模式決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。食安中心又會考慮多項因素，包括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。

19. 由二零一四年八月一日《規例》正式實施至二零一四年八月二十八日，根據《規例》，食安中心共完成 961 個從進口、批發及零售層面採集蔬菜樣本的除害劑檢測，同時亦在文錦渡關口抽取共 831 個蔬菜樣本進行快速農藥殘留測試，總共檢測 1 792 個樣本，除兩個白豆角樣本超出《規例》的標準外(新聞稿見附件)，其它樣本全部合格。

20. 另外，由菜統處管理的長沙灣蔬菜批發市場內亦設有一所除害劑殘餘化驗室，負責檢測和監察該市場所售蔬菜中的除害劑殘餘，為批發顧客提供品質保證服務。自《規例》實施至八月二十六日所進行的檢測，結果全部合格。

利便業界的措施

最高殘餘限量 / 再殘餘限量的建議

21. 業界曾關注是否有渠道讓他們就現有的最高殘餘限量 / 再殘餘限量發表意見，或建議食環署署長於附表 1 及附表 2 增加新的最高殘餘限量 / 再殘餘限量及獲豁免除害劑。因此，我們歡迎業界參考《建議在食物內除害劑殘餘規例中增加或修訂最高殘餘限量和最高再殘餘限量，以及增加獲豁免除害劑的指引》，把相關的建議連同足夠的佐證資料提供予署長考慮。署長在考慮過最新的國際發展、與現時附表 1 及附表 2 的一致性、是否有相關資料作支持、是否有用作檢測的標準物質、以及有關標準是否能通過風險評估等因素後，會在下次更新時把收到的適當建議納入相關的附表中。

檢測業界的化驗技術

22. 業界關注檢測業界是否有相關的化驗技術，檢測《規例》中涵蓋的除害劑殘餘。為準備《規例》的實施，食安中心為業界舉行了一系列簡介會，包括為檢測業界安排技術會議和檢測技術工作坊，以協助檢測業界發展和掌握相關的化驗技術。當中已討論與規管架構相關的主要國家機構或國際組織參考方法、其它參考方法或技術規範，以及相關的設備及標準物資料等，有關資料已上載至食安中心網頁。實驗室可按需要及實際條件、設備及資源，使用相關國際機構或國家編訂的技術規範及參考方法，或制定合適的檢測方法，並滿足該方法指定的檢測品質要求。政府化驗所會因應需要，繼續向業界提供有關的資料及作有關檢測的重點討論。

23. 據了解，香港現時已有數間私營化驗所提供食物中除害劑殘餘的檢測服務，當中至少四所已獲得香港認可處自願認可計劃的認可提供相關服務。

寬限期間的跟進工作

24. 因《規例》涉及一些技術性的法律條文（例如適用於加工食物和合成食物的最高殘餘限量 / 再殘餘限量的釋義等），業界關注如何在《規例》生效前的兩年寬限期作準備以符合並遵守《規例》的要求。因應業界對實施《規例》的關注，食安中心已為業界和其他相關持份者舉行了一系列簡介會，為《規例》於 2014 年 8 月起實施作準備。食安中心亦已擬備指引，以協助業界遵守《規例》的規定，有關指引內容涵蓋《規例》中最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的釋義，以及使用食品法典委員會的食物分類方法等，以協助業界識別適用的除害劑殘餘限量。食安中心亦已聯同國家質量監督檢驗檢疫總局（質檢總局），為內地檢驗檢疫機構和食物出口商舉辦說明會，以協助他們為《規例》的實施作好準備。

25. 食安中心亦已在其網站⁴設立了《食物內除害劑殘餘規例》專頁，並上載了一些與《規例》相關的常見問題和答案，供業界和市民參考。食安中心亦已在其專頁設立香港除害劑最高殘餘限量資料庫，供業界和市民檢索相關「除害劑－食物」組合的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。有關《規例》的詳情和相關指引，亦已上載至食安中心網站。

⁴ 中心網站：www.cfs.gov.hk

徵詢意見

26. 請各委員察悉本文件的內容，並提出意見。

食物安全中心
食物環境衛生署
二零一四年九月

食安中心發現兩個蔬菜樣本的除害劑殘餘超出法例標準

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）今日（八月二十八日）在兩個蔬菜樣本檢出的除害劑殘餘超出法例標準，會檢控有關違例販商。

中心發言人說：「中心透過恆常的食物監察計劃，從油麻地和沙田兩個不同的零售點抽取了白豆角樣本進行檢測。結果顯示，一個樣本含百萬分之四點三的乙酰甲胺磷、百萬分之零點三六的克百威和百萬分之零點三四的甲胺磷；另一個樣本則含百萬分之零點一七的克百威。根據涉事販商提供的初步資料顯示，問題蔬菜源自內地，但確實來源地資料仍有待確認，中心亦正向內地有關當局了解事件。」

根據《食物內除害劑殘餘規例》（第132CM章）（《規例》），乙酰甲胺磷、甲胺磷和克百威三種除害劑殘餘在豆角類食物的最高殘餘限量分別為百萬分之一、百萬分之零點零五和百萬分之零點一。

發言人說：「按兩個不合格樣本檢出的除害劑含量，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。」

中心會就檢測結果向涉事販商提出檢控，並會繼續進行監察，如發現上述零售點出售同類蔬菜，會抽取跟進樣本進行化驗。

《規例》於八月一日生效至今，中心在進口、批發和零售層面抽取了近五十款不同蔬果、逾九百六十個樣本進行除害劑檢測。除上述兩個樣本外，未有發現其他不合格的樣本。根據《規例》，任何人進口、製造或售賣含有不符合《規例》除害劑殘餘要求的食物，即屬違法，違例者最高可罰款五萬元及監禁六個月。中心會繼續透過恆常的食物監察計劃抽取不同的蔬菜樣本進行化驗，包括加強對白豆角的抽驗，確保食物安全和市民健康。

要減低因進食受除害劑污染的蔬菜對健康的影響，市民可先用流動的清水沖洗蔬菜數次，然後放在清水中浸泡一小時或放進沸水中焯一分鐘，然後把水棄掉。市民亦可同時採用上述兩種方法，進一步減低風險。

完

2014年8月28日（星期四）

香港時間22時40分