



二零一一年七月七日  
討論文件

文件 HE 39/2011

沙田區議會  
衛生及環境委員會

龐愛蘭女士的提問

“台灣方面揭發有商人為節省成本，在生產食物添加劑時使用塑化劑。受污染的食物愈揭愈多，香港亦發現有食物受塑化劑污染，當中包括飲品、雪糕、即食麵、藥物甚至魚類，一時間牽起了回收潮。

由於塑化劑無色、無味，而且受影響的食物種類繁多，市民十分擔憂，當局實在有必要及早找出問題食物，改善審查機制，才可令市民安心。

提問：

- (a) 食物及衛生局指出，塑化劑大部分可以排出體外，只要不是長期吸入，是不會影響健康的。但台灣有研究發現，塑化劑被小腸吸收後會在人體內積累，很難被排出。由於目前訊息混亂，容易帶來不必要的恐慌，當局會否向公眾說明塑化劑對人體有何影響及進食多少才會影響健康，以釋除疑慮？
- (b) 當局雖然有公布塑化劑含量標準須在 1.5ppm 以下，但一般市民根本不懂如何辨識，而且食物標籤亦未必會列明添加劑的成分及含量。當局有何方法加強教導市民如何辨識不宜食用的添加劑，以保障健康？

- (c) 早前有傳媒委託化驗所抽驗本港市面所出售的即食麵，結果發現有兩款即食麵醬料的塑化劑含量超出本港的食用標準。事實上，由塑化劑事件被揭發至今，當局都要靠台灣甚至傳媒的檢測報告來決定回收哪些食物。當局會否擴大檢測範圍，更主動地找出問題食物？食物安全中心現時以甚麼準則來決定抽驗哪個種類及品牌的食物？
- (d) 由於食物包裝，例如塑膠盒、塑膠封膜等，也可能含有塑化劑，當局會否作出監管？若會，詳情為何；若否，原因為何？
- (e) 本港一直依賴進口食物，發生塑化劑、輻射及內地黑心食物等突發事故後，當局會否考慮與各國建立通報機制，提升處理事故的應變能力，及早阻止問題食物流入本港？
- (f) 面對層出不窮的食物安全事故，食物及衛生局會否檢討食物安全中心的人手和資源，確保該中心有足夠資源進行各項檢測工作，保障市民的健康？”

### 食物環境衛生署的回覆

(1) 動物實驗顯示絕大部分經進食攝入的鄰苯二甲酸酯類塑化劑如“鄰苯二甲酸二(2-乙基己酯)”(DEHP)、“鄰苯二甲酸二異壬酯”(DINP)和“鄰苯二甲酸二正丁酯”(DBP)可在 24 至 72 小時內經尿液和糞便排出體外。而在人體，大部分經進食攝入的 DEHP 可在 24 小時內排出，不會在體內積累。世界衛生組織對 DEHP 及歐洲食物安全局對幾種鄰苯二甲酸酯類塑化劑進行了安全評估並訂定了安全參考值(即“每日可容忍攝入量”)。每日可容忍攝入量是估計人於一生中每日可攝取多少污染物而不致帶來明顯風險的分量。攝入量高於每日可容忍攝入量並不表示健康一定會受

損。每日可容忍攝入量着重於一生攝取的分量，只要並非長期超出，偶然高於可容忍水平也不會影響健康。食物環境衛生署（食環署）食物安全中心(中心)是根據每日可容忍攝入量進行有關的風險評估。

目前世界衛生組織在飲用水水質準則下訂定的每日可容忍攝入量為每公斤體重 0.025 毫克，而歐洲食物安全局訂定的每日可容忍攝入量為每公斤體重 0.05 毫克。

(2) 鄰苯二甲酸酯類塑化劑並不是食物添加劑，因此不能加進食物內。一般來說，可使用的食物添加劑都經過安全性評估，正確使用不會影響健康。另一方面，食物製造商亦應奉行“優良製造規範”，只使用最低分量的食物添加劑以達至所需的技術效果。

至於教育市民認識食物添加劑，為中心恆常教育工作的一個重要組成部份。中心已製備單張、小冊子等教材，透過中心網頁、定期刊物、講座、展覽會等渠道，向市民介紹食物添加劑，及如何透過閱讀食物標籤，了解食物含有的食物添加劑。

針對塑化劑事件，為加強市民對其認知和預防，中心特設的“食物中含塑化劑”網頁

([http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/consumer\\_zone/foodsafety\\_contaminants\\_DEHP.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/foodsafety_contaminants_DEHP.html))已於 5 月 27 日啓用，提供關於塑化劑污染事件的最新資訊，包括塑化劑檢測結果、有關禁止命令及常見的問題。中心亦透過新聞公報和經中心網頁、電郵及傳真等渠道發出食物警報，即時傳達有關受塑化劑污染食品的最新資料，呼籲市民停止食用有關食品。中心更於 6 月 15 日出版的《食物安全焦點》中以“在食物中濫用塑化劑”作專題報道，詳述中心就有關事件採取的行動，就塑化劑對公眾健康的影響向食物業和市民提供建議。中心會密切留意事態發展更新資訊，讓市民能緊貼塑化劑污染事件的最新進展和加深對相關問題的認識。

(3) 香港的整體食物供應超過 90% 為進口食物。食物環境衛生署食物安全中心（中心）採用世界衛生組織倡導的「從農場到餐桌」策略，保障食物安全。主要包括兩方面的工作：

源頭管制工作，包括規定食用動物和某些食品須附有衛生證明書，經審查認可的農場／加工廠種植或生產的食物才能供港。以內地來說，企業必須符合質檢總局所規訂的相關「供港管理辦法」才能供港。中心也每年派人到內地巡查和瞭解情況。

在食物供應鏈的下游層面，中心推行「食物監察計劃」作為保障食物安全的重要一環。中心的恆常食物監察計劃是以風險為本，透過進口、批發及零售層面抽取食物作微生物測試包括檢測細菌和病毒，而化學測試則包括化驗污染物及其它有害殘留物、食物添加劑和毒素等，包括受法例規管及其他涉及食物事故的添加劑。至於沒有訂定標準的化學物質，中心會參考國際資訊，例如食物法典委員會的標準，或就所檢測到的水平進行評估。另外，根據香港法例第 132 章（公眾衛生及市政條例）第 54 條的規定，任何在香港出售擬供人食用的食物，不論進口或本地生產，必須適宜人食用。

中心會根據風險的高低決定抽取的食物類別、樣本數目，以及化驗類別。2010 年，中心共檢測約 64,400 個食物樣本，只有 164 個屬於不合格樣本，整體合格率高達 99.7%。與近年的情況相若，顯示香港的食物安全一直維持在高水準。就不合格樣本而言，大部分超標或違規情況並不嚴重，對一般市民的健康不會造成不良影響。

中心會因應調查結果及風險評估，調整恆常監測計劃的檢測項目。食物監測計劃的調查項目並獲食物專家委員會通過。

就今次台灣塑化劑事件，中心一直與台灣當局保持密切聯絡，並因應台灣當局每日公布有關受塑化劑污染產品及供應

商的資料，在市面抽取台灣食品和飲料樣本化驗，並加強以下五類產品的監察和檢測，包括運動飲品、調味果汁、茶飲料、果醬/果漿和蒟蒻、以及膠囊錠狀粉狀之型態補充食品。目前，DEHP、DINP 和 DBP 均已包括在中心的檢測範圍。檢測結果會於中心的網頁公布，公眾可瀏覽以下網頁以獲得有關資訊：

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/consumer\\_zone/foodsafety\\_contaminants\\_DEHP.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/foodsafety_contaminants_DEHP.html)

(4) 香港目前雖無特定法例規管食物接觸材料的使用，但《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)訂明，所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。如果食物因受食物接觸材料，包括包裝物料、容器等污染而不宜供人食用，出售有關食物亦屬違法。中心會密切留意國際間就食物包裝材料的安全研究及發展，並因應本地情況進行風險評估及管理。

(5) 中心的恆常食物監察計劃是以風險為本，透過進口、批發及零售層面抽取食物作測試。

中心積極與內地及國際食品安全機構緊密合作，使香港儘快得到其他國家和地區的最新資訊。由於香港大部份鮮活食品都從內地進口，中心一直與國家質檢總局及各地區檢驗檢疫局緊密合作，保持溝通。

中心每天都監察世界各地發出的安全警報及媒體的報導，並且進行分析及評估，保證供港食物安全。中心會因應調查結果及風險評估，在專家委員會會議上向委員報告國際間監察食物的情況，聽取專家委員會意見，調整恆常監測計劃的檢測項目。中心會繼續和各地政府保持聯繫，互相交換資訊，提升處理事故的應變能力，保障市民的健康。

截至 6 月 23 日中午，中心共從抽檢了 381 個食品和飲料樣本，當中 35 個樣本不合格。中心已對不合格樣本作出跟進，

包括根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 78B 條作出命令，飭令禁止輸入和供應有關食品，並指示將已在香港供應的有關食品收回。

中心的其他風險管理工作包括在收到台灣當局通報時通知相關的入口商及零售商有關的問題貨品名單，以作出跟進行動，亦和業界會面，了解他們的運作，並呼籲他們主動停售可能受塑化劑污染的飲品或食品。中心已就台灣當局公布的最新消息立即向業界發出快速警報，讓他們盡快得悉最新消息。中心會繼續和其他司法轄區 保持聯絡，互相交換資訊，進一步保障市民的健康。

(6) 中心目前通過內部人手調配，就台灣塑化劑事件進行的針對性食物監察、樣本抽取、檢測、風險評估、管制及傳達等工作，預計這些加強措施會一直維持至事件終結。

中心會密切留意情況及事態發展，對食物檢測的人手和資源安排作出適當調整，確保有足夠的資源進行各項檢測工作，保障市民健康。

沙田區議會秘書處  
STDC 13/70/40

二零一一年七月