

**要求政府加強監管及抽檢市面上的食油
由西貢區議員提出的動議**

就貴處12月21日有關陳繼偉議員、譚領律議員及簡兆祺議員提出的動議的電郵，本署現回覆如下：

現時《公眾衛生及市政條例》(第132章)第52條規定，任何人如售賣食物(包括食油)，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物不符，以致對購買人不利，即屬違法。該《條例》第54條亦訂明，所有供出售的食物(包括食油)必須適宜供人食用。

食物環境衛生署(食環署)轄下食物安全中心(食安中心)透過食物監察計劃，在進口、批發及零售層面抽取食物樣本進行微生物、化學及輻射測試，確保於本港出售的食物適宜供人食用及符合法例規定。食物監察計劃以風險分析為基礎，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。計劃內的調查項目經由食物安全專家委員會審議，並會在獲該會通過後才落實有關工作。

食安中心一直有透過食物監察計劃監察本港食油的質素。自2011年1月至2012年10月，食安中心共抽取超過310個食油樣本作化學測試，測試項目包括芥酸、染色料、霉菌毒素、抗氧化劑及金屬雜質等，這些物質在食油的含量皆受法例管制，測試結果全部滿意。

此外，自2011年傳媒頻繁報導內地有關「地溝油」供食肆使用的事件，市民大眾特別關心食油的安全衛生情況，食安中心亦一直留意相關報導，並一直有同內地有關當局就「地溝油」的安全質檢標準作溝通。據我們現時的了解，內地監管部門亦正研究鑒別「地溝油」的檢測方法，至今並沒有一種特定的科學方法鑒別「地溝油」。雖則如此，食安中心經諮詢食物安全專家委員會的意見後，在2012年的食物監察計劃中特別就食用風險較高的翻用食油進行專項調查，從市面食肆抽取共68個翻用食油樣本作致癌物苯並(a)芘(Benzo[a]pyrene)及其他化學測試，全部結果滿意。食安中心已於2012年11月公佈有關調查結果。

2012年12月中，有報章報導指有懷疑無牌的食品加工場，涉嫌向13間食肆供應質素有問題的食油，根據報章報導，有關食油的苯並(a)芘含量超出歐盟標準。苯並(a)芘是一種多環芳香族碳氫化合物(polycyclic aromatic hydrocarbons，簡稱PAHs)。PAHs在環境中無處不在，很多食物，包括穀物及蔬菜，都可能含有微量PAHs。食物加工時有機會產生苯並(a)芘，燒烤或煙燻的肉類或魚類的苯並(a)芘含量通常會較高，食油在加工時因加熱亦可能產生苯並(a)芘。

現時食品法典委員會以及不少已發展國家(例如美國、澳洲、新西蘭、日本、新加坡等)並未就食物中的苯並(a)芘含量制定上限。歐盟及內地則有為苯並(a)芘在油脂及植物油中的含量制定最高限量，分別為每公斤2和10微克。現時香港法例中並沒有就食物中的苯並(a)芘含量制定法定限值。然而，食環署可引用《公眾衛生及市政條例》(第132章)第52條及第54條，採取執法行動，確保食油安全。

食環署在得悉事件後，隨即作出跟進，到有關的油行、進口商，分銷商、超級市場以及食肆等巡查。截至2012年12月27日，食安中心抽取共90個食油樣本作苯並(a)芘測試。食安中心同時引用《食物安全條例》(第612章)的食物追蹤機制，根據入口商和分銷商備存的銷售記錄，有效地追蹤到問題食油的來源及分銷情況。調查發現，有問題食油來自一個品牌的花生油。該品牌在同一批次的三個的樣本中的苯並(a)芘含量分別為每公斤14、16及17微克，超出國家標準及歐盟標準。食安中心已就檢測結果進行風險評估，結果顯示對公眾健康構成的風險應該不大，但為慎重起

見，食安中心隨即要求供應商停止供應有關產品，並向客戶全面回收。食安中心於2012年12月18日及27日發出新聞稿，公佈上述初步檢測及風險評估結果，以及產品回收的情況。在回收行動後，食安中心沒有發現有關商戶仍有該批次食油的存貨。

根據進口商備存的記錄，上述質素有問題的食油屬內地一家生產商出品，食安中心已聯絡國家質量監督檢驗檢疫總局跟進事件。據目前調查所得，該批次食油有可能是生產時品質控制未如理想而引致苯並(a)芘含量超標。當地有關部門已暫停該生產商的产品供港、要求它停產和作出改善，同時回收受影響的產品。經過過去數星期的調查，到目前為止，並無任何證據顯示事件牽涉所謂的「地溝油」。

在調查過程中，食環署向未根據《食物安全條例》(第612章)登記的九間食物進口商／分銷商及一間未能提交食物交易紀錄的已登記食物分銷商發出警告信，和向一個衛生環境欠佳的銷售商發出通知，要求改善處所的衛生情況。食環署會繼續跟進個案，如有足夠證據顯示有人違反其他相關法例，包括《公眾衛生及市政條例》(第132章)、《食物業規例》(第132X章)及《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)，會提出檢控。

鑑於今次事件，食安中心會檢視食物監察計劃中食油的檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析，並會將苯並(a)芘納入恆常測試項目。此外，食安中心參考不同國家／地區的標準和暴露限值¹風險評估的結果，建議為食油中的苯並(a)芘含量制定每公斤10微克的暫定行動水平。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會認為如暴露限值小於10 000，顯示有公眾健康的關注。如每公斤食油的苯並(a)芘含量達到20微克，風險評估計算的暴露限值將小於10 000，顯示有公眾健康的關注。食安中心將會根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條的規定，採取執法行動，並強制回收有問題的食油。如每公斤食油的苯並(a)芘含量高於10微克但低於20微克，雖然計算的暴露限值大於10 000，顯示對健康值得關注的程度較低，但食安中心仍可根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第52條的規定，採取執法行動。

¹暴露限值是用以評定對健康值得關注的程度，暴露限值越小，值得關注的程度越高；暴露限值越大，值得關注的程度越低。

食安中心會於本月內就上述建議諮詢食物安全專家委員會的意見。

另一方面，為進一步釋除公眾疑慮，食安中心正再進行一次食油的專項食品調查。從不同層面包括進口商、製造商、分銷商、批發商、零售商和食肆抽取食油樣本進行苯並(a)芘、金屬雜質及黃曲霉毒素檢測。調查預計在一至兩個月內完成，結果會盡快公佈。

此外，根據《食物業規例》(第132X章)，任何涉及配製食物出售供人在食物業處所以外地方進食的食物業，須領有食環署簽發的食物製造廠牌照。因此，食物商如進行混合或提煉食油業務，亦須申領有關牌照。然而，根據《食物業規例(豁免第31(1)條規定)公告》(第132Z章)，純粹經營食油裝瓶或裝罐業務，則可獲豁免履行持有申領食物業牌照的義務。食環署已派員到多間食油分銷商巡查，並會設立恆常巡查機制，監察經營食油裝瓶或裝罐業務處所的衛生情況，並會視乎巡查結果，積極考慮是否需撤回豁免經營食油裝瓶或裝罐業務申領牌照的安排。

我們相信在現有的法例、執法行動及食物監察計劃之上再採取上述一系列的加強措施，能夠進一步確保食油的安全，釋除公眾疑慮，保障市民的健康。食安中心會繼續以風險為本的模式，與食物業界合作，執行有關工作。

食物環境衛生署署長

(黃敦明  代行)

2013年1月4日