

食物安全中心
回應西貢區議會社會服務及健康安全城市委員會
在2013年第一次會議就本港食油安全的討論

食物安全中心(中心)自去年12月發現3個屬同一品牌同一批次的食油樣本苯並[a]芘含量超出國家標準,再進行一次食用油的專項調查,中心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用油樣本進行化驗,檢測項目包括苯並[a]芘、黃曲霉毒素和金屬雜質等的含量。

是次調查的結果顯示全部樣本不含金屬雜質。苯並[a]芘方面,102個樣本中,有79個被檢出含該物質,含量由每千克0.1微克到8.8微克不等,全部低於由中心經諮詢食物安全專家委員會後訂定的每千克含10微克的行動水平。至於黃曲霉毒素,則有7個樣本被檢出含該物質,含量由每千克1.1微克到5.8微克,亦全部低於法定上限。適用於花生及其製品的上限為每千克含20微克,而其他食品的上限則為每千克含15微克。是次食油的專項調查的新聞公布及其他關於食油含苯並[a]芘的資料分別載於以下網頁:

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/2013_02_01_1_c.html

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/foodsafety_BaP_in_oil.html

至於苯並[a]芘在食用植物油的標準,現時食品法典委員會並未就食用植物油中的苯並[a]芘訂下限量指標。食用植物油中苯並[a]芘在歐盟及內地的標準分別為每公斤2微克及10微克。此外,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,如每公斤食用植物油的苯並[a]芘含量達到20微克,中心會根據《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。中心為食用植物油中的苯並[a]芘量制定每公斤10微克的行動水平。如每公斤食用植物油的苯並[a]芘含量高於10微克但低於20微克,中心可根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第52條的規定,採取執法行動。若食用植物油樣本被檢出苯並[a]芘含量超出行動水平,中心會進行風險評估,以確定其會否對健康構成風險。

中心是以風險評估為原則,並根據恰當的研究資料及參考相關國際組織的建議,來制定行動水平,從而保障公眾健康。

行動水平並不是法定標準,制定有關的行動水平,主要是為了協助執法人員,在進行食物監察工作時,作參考之用,以便釐定合適的風險管理措施及跟進行動。

根據《食物業規例》(第31(1)條規定)公告》第132Z章),純粹經營食油裝瓶或裝罐業務,可獲豁免履行持有申領食物業牌照的義務。我們已就經營食油裝瓶或裝罐業務的處所,設立恆常巡查機制,監察有關處所的運作及衛生情況。

在香港，用以規管食物安全的法律條文載於《公眾衛生及市政條例》(第132章)及該條例的附屬法例。該條例第54條訂明有關食物安全的基本規定，即不得出售不宜供人食用的食物。如果食物因受食物接觸材料污染而不宜供人食用，出售有關食物亦屬違法。

爲了確保食物符合法例規定和安全標準，中心透過食物監察計劃從進口、批發和零售三個不同的層面根據風險的高低抽取食物樣本，進行微生物及化學等測試，以評估食物的風險。微生物測試包括檢測細菌及病毒，而化學測試則包括化驗食物添加劑、污染物包括輻射污染物、其他有害殘留物及毒素，確保食物安全。微生物化驗及化學分析主要是由公共衛生化驗服務處及政府化驗所分別負責進行。我們亦按照一貫做法，公布超出法定上限的產品，並將食品樣本的檢測結果上載至中心網頁 (http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_fs/programme_fs.html)。

中心的恆常食物監察計劃及專項食品調查按照風險爲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的類別。中心會就計劃內的調查項目諮詢食物專家委員會的意見，並會在獲該會通過後才落實有關工作。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，並在有需要時調整監測項目。

至於食用器具的安全問題，一般來說，容器或物料與食物直接接觸時，可因應食物的特性、溫度及接觸時間等因素釋出物質污染食物。因此，食物製造商應確保與食物接觸的容器或物料適宜用以直接接觸食物。

一般在市面上供市民購買作私人使用的消費品(包括餐具及食物容器等)，其安全受《消費品安全條例》(第456章)規管並由香港海關執法。至於在食肆提供的餐具的安全事宜，則屬食物環境衛生署的職責範圍。

《食物業規例》(第132章)第6條訂明，所有經營食物業的人，須時刻作出安排，使在業務運作中所使用的一切家具、物品、設備及用具保持清潔，不受有害物質沾染。

另外，《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。如果食物業界所使用的及提供給顧客的餐具在與食物接觸時，遷移的化學物質導致食物不宜供人食用，出售有關食物則屬違法。

本港食肆經常使用用完即棄的容器。這些容器多以聚丙烯、發泡聚苯乙烯(俗稱發泡膠)、聚苯乙烯(俗稱硬膠)或聚對苯二甲酸乙二醇酯製成。在這四種塑膠材料中，聚丙烯可用於長時間盛載攝氏100度至120度的食物，而其餘三者則不宜用來盛載攝氏100度以上的食物。

中心過去曾進行過有關食物接觸材料的研究。其中有關即棄式塑

膠食物容器的研究，中心在不同的食肆、零售點或學校飯盒供應商購買了多款即棄式塑膠食物容器(連蓋)樣本，包括塑膠盒和塑膠碗等作重金屬含量測試、苯乙烯單體殘餘量測試及雜質釋出量測試，以研究該等容器會否影響食物的安全，結果顯示，在本港食肆、零售點或學校飯盒供應商買來的即棄式塑膠食物容器，無論是重金屬含量或苯乙烯單體殘餘量，在正常情況下使用，不會引致食物安全問題。

中心亦進行過一項研究，以評估香港常見的即食杯麵的容器是否安全和適用於盛載食物。研究結果顯示，即食杯麵容器在總遷移量和苯乙烯單體皆符合美國食物及藥物管理局的標準，而重金屬和甲苯二胺含量方面均符合國家標準。只要按照指定用途並使用得當，這些容器不會引致食物安全問題。

本署亦制訂「用完即棄塑膠容器使用指引」及「使用即棄餐盤墊紙的指引」給食物業界參考。詳情請瀏覽以下網頁以獲取更多資料：
http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/disposable_plastic_containers.pdf
http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/Guidelines_Tray_liner.pdf

另一方面，本署會經常檢討現有的食物安全標準，以配合國際發展情況及確保公眾健康得到充分保障。