

香港申訴專員公署

主動調查報告



食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度

2017年11月13日

目錄

報告摘要

章節	段落
1 引言	
背景	1.1 – 1.3
調查過程	1.4
2 進口蔬果的監控	
背景	2.1 – 2.2
相關法例	2.3 – 2.5
以「風險為本」的監控策略	2.6 – 2.9
3 對進口蔬果的檢測程序	
進口食品的檢測	3.1 – 3.21
4 受法例規管的除害劑及重金屬	
法律框架	4.1
《食物內除害劑殘餘規例》	4.2 – 4.12
《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》	4.13 – 4.19
5 本署的評論及建議	
綜述	5.1 – 5.2
(一) 檢測及執法管理	5.3 – 5.9
(二) 法例標準	5.10 – 5.15
本署的建議	5.16
其他調查所得	5.17
鳴謝	5.18
悼詞	5.19

附件

- 一 二〇一四年至二〇一六年期間食環署就 4.8
蔬菜及水果樣本含除害劑的檢測計劃
所包括的除害劑名單

- 二 本署的其他調查所得 5.17

食物環境衛生署對進口蔬果安全的監控制度 主動調查報告摘要

引言

蔬菜和水果是香港市民常吃的食品，而本港絕大部分的蔬果都是進口的。食物安全關乎公眾健康，不容忽視。這項主動調查旨在審研食物環境衛生署（「食環署」）對進口蔬果的監控制度有否不足之處，尤其是該署在蔬果剛到港時的「上游」把關工作有否缺失，以及提出改善建議。

本署調查所得

現有制度

相關法例

2. 管制進口食物的法例主要有《公眾衛生及市政條例》（「《公眾衛生條例》」）及《食物安全條例》（「《食安條例》」），由食環署負責執行。
3. 根據《公眾衛生條例》，政府訂立了《食物內除害劑殘餘規例》（「《除害劑殘餘規例》」），為食物成分組合訂立化學標準；當局亦訂立了《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（「《金屬雜質規例》」），以規管食物的金屬含量。
4. 《公眾衛生條例》賦權食環署抽取食物樣本化驗，以確保食物符合法例所訂的安全標準。該署可向供應不安全食物者作出檢控。
5. 《食安條例》則賦權食環署署長作出命令，禁止在該命令指明的期間內進口及／或供應任何食物，及／或指示將任何已供應的食物收回及銷毀。

對進口蔬果的監控

6. 按食環署的風險評估，蔬菜及水果不屬「高危」食物，因此蔬果進口無須預先得到該署的准許。

7. 食環署的食物安全中心（「食安中心」）分別在蔬果剛到港時，以及在批發和零售層面抽取樣本，並按風險為本的原則決定擬抽取食物樣本的類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。該中心考慮過往的食物監察結果，本港及境外發生的食物事故及相關的食物風險分析，每年制訂「食物監察計劃」。

8. 「食物監察計劃」獲通過後，食安中心轄下的相關組別定期進行會議，商討抽檢工作的細節及檢測範圍。食安中心在諮詢政府化驗所後，編制一份全年檢測計劃，列明各工作單位每星期須抽檢的除害劑殘餘／重金屬及有可能沾有該等除害劑殘餘／重金屬的蔬果清單。

9. 經海路、陸路及空運進口的蔬果，由食安中心人員在蔬果剛到港時，以及在批發和零售層面抽檢。本署是次主動調查的重點是食安中心在蔬果剛到港時的抽檢程序。

10. 在蔬果剛到港時，食安中心會作出抽檢，包括於葵涌檢查站（海）、文錦渡辦事處（陸）及機場辦事處（空）進行抽檢工作。食安中心人員於上述地點所抽取的樣本，會送往政府化驗所或食安中心轄下的文錦渡食物化驗所（只適用於文錦渡辦事處所抽取的樣本）作化驗。

除害劑「最高殘餘限量」

11. 在食物安全標準方面，《除害劑殘餘規例》附表 1 列出了約 400 個食物種類，當中包括「食物組別」、「食物亞組別」及「特定食品」、360 種除害劑及超過 7,000 項「除害劑—食物」組合的「最高殘餘限量」。《除害劑殘餘規例》主要採納國際組織食品法典委員會（「法典會」）為除害劑釐定的「最高殘餘限量」，再輔以其他主要進口國家及地區（包括內地、泰國和美國等）的標準。

12. 食物內的除害劑含量若超出上述附表 1 的「最高殘餘限量」，供應者便屬違法，食環署可作出檢控。

不在附表 1 的食物種類及「除害劑—食物」組合

13. 就附表 1 沒有涵蓋的食物種類及「除害劑—食物」組合，食環署會考慮一系列的因素（包括除害劑的特性、食物的食用模式、國際性食物或衛生當局所提供的資料等），並以「安全參考值」如「每日可攝入量」（即估計人於一生中每天從食物或食水攝取而不致於對健康帶來風險的化學物之份量）或「急性參考劑量」（即在短時間內攝入而不致對健康帶來可見風險的物質之份量）進行「風險評估」。若評估結果顯示食用有關食物會危害或損害健康，食環署會考慮向供應者作出檢控。

本署的觀察所得及評論

14. 本署理解，在香港出售的蔬菜和水果種類及數量非常多，要大比例地檢測蔬果並不切實可行。然而，由於蔬菜和水果是市民常吃的食品，而絕大部分的蔬果都是進口的，市民實有賴政府嚴謹把關，設立及執行有效的監控及檢測制度，以確保進口蔬果不會危害健康。

15. 本署發現，食環署就進口蔬果的管制及監察工作有以下不足之處。

（一） 檢測及執法管理

文錦渡辦事處檢測水果過於鬆懈，抽檢蔬菜亦有不善

16. 相對於蔬菜入境時的情況，現時從內地運載水果到港的貨車較少駛進文錦渡辦事處供檢測。本署認為，食環署應更努力安排多些經文錦渡運載水果的貨車駛進文錦渡辦事處接受檢測，以填補這漏洞。

17. 至於抽檢程序，根據本署現場視察所得，經文錦渡辦事處進口蔬菜的貨車流量頗為頻繁。為盡量縮短貨車停留在檢查站的時間，文錦渡辦事處職員抽檢工作的節奏十分急速，外判工人只從貨車貯物櫃近櫃門的地方提取數箱蔬菜作檢測之用，因此放置在貯物櫃內裏的蔬菜便可輕易避過檢測。本署認為，食環署應發出指引，指示職員如何有效抽檢貨車貯物櫃內裏的蔬果，以減少問題蔬果避過抽檢的機會。

海路進口的蔬果不恆常抽檢，監察不足

18. 現時，食環署不會在葵涌檢查站或進口商的貨倉／冷庫恆常抽檢海路進口的蔬果；只在有特別需要時（如接獲相關情報、有關鄰近地區的食物安全事故的資訊等），才會抽取樣本作化驗。就海路進口的蔬果，該署主要是在批發及零售層面抽檢，以進行化驗。但從批發及零售層面抽檢的蔬果，其實是包括經海、陸、空進口的，因此未能聚焦規管從海路進口的蔬果。上述情況顯示，食環署抽檢海路進口蔬果的制度，明顯較其抽檢經空運及陸路抵港的蔬果之做法寬鬆，大部分從海路進口的蔬果未有受到檢測便已流入市面，供市民食用，情況有欠理想。猶幸在本署展開調查後，食環署近月以試驗性質增設在進口商的貨倉／冷庫抽檢海路進口的蔬果，那總算對市民的健康加添了一重保障。

19. 本署期望食環署會把上述試驗計劃演變成恆常機制，並增加於進口商貨倉／冷庫抽取從海路進口的蔬果樣本的數目，加強在海路進口的蔬果剛到境時進行監管。

20. 此外，在批發市場雖有經海路、陸路或空運進口的蔬果，但有很多蔬果其實是不難辨別是經海路進口的（例如從東南亞進口，重量較大及價格不高的蔬果）。本署認為，既然目前經海路進口的蔬果相對受到較少監察，食環署大可在批發市場集中抽檢該些相信是經海路進口的蔬果，以進一步彌補葵涌檢查站未能作恆常抽檢之不足。

樣本送往政府化驗所至完成化驗需時頗長

21. 食物樣本檢測能及早得出結果，是十分重要的。一旦檢測的樣本被發現不合格，食安中心人員可盡量阻止與該樣本同一批次的蔬果流入市面，而已流入市面的相關蔬果亦可盡快下架、回收或銷毀，移離市場，讓市民買不到問題食物。目前，食安中心於文錦渡抽取的蔬果樣本，以及在其他地點遇上緊急情況或食物事故時所抽取的樣本，才可在兩個工作天內完成檢測工作。在所有其他情況，蔬果樣本送往政府化驗所化驗一般都需時 19 個工作天才能得出結果，其間同批次的蔬果可能已在市面售出了很多。

22. 本署明白，運送及檢測程序需時，是在所難免。然而，為盡量減少市民對食用有問題蔬果的憂慮，本署期望食環署，在可行

的情況下，盡可能與政府化驗所安排加快檢測樣本的速度，毋讓每次都須等待 19 個工作天。作為更徹底解決問題的方案，食環署亦應與政府化驗所商討能否增添資源（如人手、機器、空間等）以加快化驗樣本的速度。

（二）法例標準

部分本地普遍食用的蔬菜，仍未受明確標準規管

23. 現時，食安中心對食物中除害劑殘餘有兩種規管方法：一是根據《除害劑殘餘規例》附表 1 清楚列明「最高殘餘限量」來執管，二是進行「風險評估」。兩種規管方法相信都有一定的科學理據，但相比之下，上述「風險評估」的結果具不確定性，原因是每次評估均須考慮多個因素。舉例來說，市民常吃的蓮藕和荳芽，由於它們仍未列於附表 1 中以明確的除害劑最高殘餘限量作規管，便只能靠「風險評估」作規管，對市民的健康保障或會有影響。

24. 食環署告訴本署，法典會剛在二〇一七年七月把蓮藕和荳芽分別歸類為「根菜類和薯芋類蔬菜」及「葉菜類蔬菜」。食安中心需要再作研究並徵詢專家的意見，才能決定會否跟隨法典會對蓮藕及荳芽的最新分類而修訂《除害劑殘餘規例》，把該兩種蔬菜納入規管。本署認為，食環署應盡快修訂《除害劑殘餘規例》，把蓮藕和荳芽納入附表 1 規管。

25. 此外，本署亦認為，為提高對市民食物安全的保障，以及為業界的務農規範作出更多明確指示，食環署作為食物安全把關者，不應墨守成規，只硬性採納法典會所關注的食物種類。該署應盡量擴闊《除害劑殘餘規例》附表 1 的監管範圍，讓公眾與業界有更明確的參照標準，例如：參考內地相關食物安全監控機構所採用的規管食品項目及標準，以及向本港進口食物的國家／地區對食物分類的最新發展，就港人普遍食用的蔬果種類制訂除害劑殘餘及金屬雜質最高限量標準，然後納入相關法例的附表內以便規管。

食物的法定安全標準寬鬆兼嚴重過時

26. 至於金屬雜質的規管方面，本署留意到，《金屬雜質規例》附表 2 早於一九九七年制訂，但在過往二十年來從未更新，沒有與時並進。其中，法典會就「鉛」在葉菜類蔬菜中建議的最高上限設於每公斤 0.3 毫克，而香港法例則是每公斤 6 毫克。食安中心沒有跟隨法典會，目前所採納的標準較法典會的標準寬鬆 20 倍。

27. 猶幸政府近月終於提出了按法典會的標準修例的建議，葉菜類蔬菜的含「鉛」量可望得以更嚴格的規管。

本署的建議

28. 基於以上的分析，申訴專員敦促食環署：

- (1) 增加於文錦渡辦事處抽取水果樣本的數目；
- (2) 發出指引，指示職員如何能更有效抽檢貨車貯物櫃內（包括較深處的）蔬果，以減少問題蔬果避過抽檢的機會；
- (3) 增加於進口商貨倉／冷庫抽取從海路進口的水果樣本的數目；
- (4) 在批發市場多抽檢相信是從海路進口的蔬果，以進一步彌補葵涌檢查站未能作恒常抽檢之不足；
- (5) 在可行的情況下，盡可能縮短運送蔬果樣本至政府化驗所的時間；並與政府化驗所商討能否增添資源（如人手、機器、空間等）以加快化驗樣本的速度；
- (6) 參考法典會對蓮藕和荳芽的歸類，盡快把該兩類蔬菜納入附表 1 規管；
- (7) 採納法典會現行對葉菜類蔬菜的「鉛」含量標準，盡快落實修訂《金屬雜質規例》，以加強保障香港市民的健康；

- (8) 繼續致力擴闊法例附表所監管的範圍，以涵蓋更多本地食物，包括參考內地相關食物安全監控機構，以及向本港進口食物的國家／地區對食物分類的最新發展，就港人普遍食用的蔬果種類制訂除害劑殘餘及金屬雜質最高限量標準，然後納入法例附表內以便規管。

申訴專員公署

二〇一七年十一月

背景

1.1 蔬菜和水果是香港市民常吃的食品，而本港絕大部分的蔬果都是進口的。二〇一六年，食物環境衛生署（「食環署」）轄下的食物安全中心（「食安中心」）在其「食物監察計劃」下共檢測了約 65,500 個食物樣本，當中有 30,800 個樣本屬蔬菜、水果及其製品。

1.2 近年，間有傳媒報道，有進口蔬果樣本被驗出有除害劑殘餘或重金屬超出法例標準。此外，有議員批評食環署對某些蔬菜的歸類出現了問題，以致有某些屬於市民經常食用的蔬菜未被納入法例有關除害劑最高殘餘量的規管範圍。

1.3 食物安全關乎公眾健康，不容忽視。因此，申訴專員於二〇一六年十月十二日展開主動調查，審研食環署對進口蔬果的監控制度有否不足之處，尤其是該署在蔬果剛到港時的「上游」把關工作有否缺失，以及提出改善建議。

調查過程

1.4 本署審視了食環署的相關文件和記錄，與該署一再面談，並視察了該署設置於香港國際機場的辦事處（「機場辦事處」）、文錦渡的食品管制辦事處（「文錦渡辦事處」），以及葵涌海關大樓的食物檢查站（「葵涌檢查站」），以了解該些口岸單位之蔬果抽檢運作。二〇一七年七月七日，本署把調查報告的初稿送交該署，請其置評。經考慮該署的意見後，本署於同年十一月七日完成這份調查報告。

2

進口蔬果的監控

背景

2.1 按食環署的風險評估，蔬菜及水果不屬「高危」食物，因此蔬果進口無須預先得到該署的准許。

2.2 以下是食環署對進口蔬果的一般檢測程序：

- (1) 食安中心的既定行政措施是：於蔬果抵達各口岸時按「風險為本」的原則進行抽檢，抽取的蔬果樣本會送往政府化驗所或食安中心轄下的文錦渡食物化驗所（只適用於文錦渡辦事處所抽取的樣本）進行食物安全檢測。此外，食安中心亦於批發及零售層面抽檢蔬果。
- (2) 食安中心定期對蔬果樣本作微生物檢測（包括致病原及衛生情況指標）、化學檢測（包括除害劑、防腐劑、金屬雜質、染色料及獸藥殘餘）及輻射水平檢測。

相關法例

2.3 管制進口食物的法例主要有《公眾衛生及市政條例》（「《公眾衛生條例》」）及《食物安全條例》（「《食安條例》」），由食環署負責執行。

《公眾衛生及市政條例》

2.4 《公眾衛生條例》：

- (1) 第 54 條規定，所有在本港出售的食物必須適合供人食用；
- (2) 第 50 條規定，任何人不得在食物中添加任何物質，以致令食物損害健康，而意圖將食物售賣供人食用；
- (3) 第 62 條賦權食環署署長抽取食物樣本作化驗；
- (4) 第 63 條訂明，食環署如抽取樣本作化學分析以備有需要時作出檢控，須將「擬作檢控樣本」分為三份，以備有需要時作出檢控：一份供售賣食物的一方保留；一份親自送交政府化驗所或食安中心轄下的文錦渡食物化驗所進行分析；一份由負責抽取樣本的食環署職員保留。

《食安條例》

2.5 《食安條例》第 30 條賦予食環署署長權力作出命令，禁止在該命令指明的期間內進口及／或供應任何食物，及／或指示將任何已供應的食物收回及銷毀。

以「風險為本」的監控策略

2.6 食環署指出，在香港出售的蔬菜和水果的種類及數量繁多，要檢測所有蔬果是不切實際的。食安中心分別在蔬果剛到港時，以及在批發和零售層面抽取樣本，並按「風險為本」的原則決定擬抽取食物樣本的類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。下文簡介食安中心按該原則所推行的「食物監察計劃」。

「食物監察計劃」

2.7 食安中心每年訂定一份全年的「食物監察計劃」，該計劃經食物安全專家委員會¹審議。在制訂計劃時，食安中心考慮過往的

¹ 食物安全專家委員會是在食安中心之下設立的諮詢架構，委員會由學者、專業人士、食物專家、食物業人士、消費者組織成員及其他專家組成，負責制訂食物安全措施，檢討食物安全標準，參考國際常規、趨勢和發展，以及就風險傳達策略向食環署署長提供意見。

食物監察結果，本港及境外發生的食物事故及相關的食物風險分析。

2.8 「食物監察計劃」獲通過後，食安中心轄下風險管理組、食物進／出口組、食物監察小組，以及食物化驗組和公共衛生化驗服務處定期進行會議，商討抽檢工作的細節及檢測範圍。食安中心在諮詢政府化驗所後，編制一份全年檢測計劃（「檢測計劃」），然後交給機場辦事處、該中心設於長沙灣及西區副食品批發市場的辦事處（「批發市場辦事處」）及文錦渡辦事處，列明該些工作單位每星期須抽檢的除害劑殘餘／重金屬及有可能沾有該等除害劑殘餘／重金屬的蔬果清單。一旦有蔬果樣本檢測結果不合格，食環署可命令售賣商把未售出的食物收回及銷毀。該署人員亦會搜集證據考慮檢控進口商。

2.9 食安中心定期檢討抽檢工作及進行的化驗，並會因應情況及需要，調整「食物監察計劃」。

3

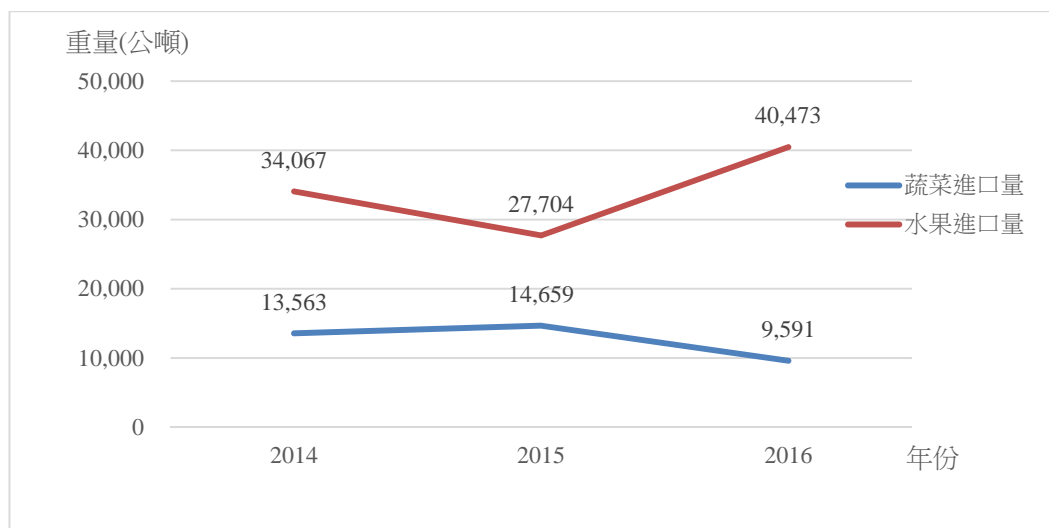
對進口蔬果的檢測程序

進口食品的檢測

3.1 經海路、陸路及空運進口的食品，由食安中心人員在食品剛到港時，以及在批發和零售層面抽檢。本署這項主動調查的重點是食安中心在蔬果剛到港時的抽檢程序，包括該中心於葵涌檢查站、文錦渡辦事處及機場辦事處的抽檢工作。食安中心於上述地點所抽取的蔬果樣本，會送往政府化驗所或食安中心轄下的文錦渡食物化驗所作化驗。

3.2 根據食安中心的資料，蔬菜和水果的航空進口量如下：

表一



3.3 食安中心沒有記錄蔬菜和水果從海路和陸路進口香港的數字。根據漁農自然護理署年報，在二〇一五年從海陸空進口香港的蔬菜有 815,363 公噸。

海路進口的蔬果

3.4 二〇一五年前，食安中心人員只透過聯絡進口商，安排檢查從海路進口後貯存在進口商貨倉內的蔬菜和水果。曾有社會輿論批評政府沒有在港口檢測海路進口的食品。二〇一五年十月，食安中心與香港海關（「海關」）商討後，在葵涌海關大樓設立食物檢查站（即葵涌檢查站），由海關協助把從海路進口的受管制食品送到該站，加強抽檢經該口岸進口的受管制食品。葵涌檢查站投入運作後，食安中心仍繼續在進口商的貨倉或冷庫抽檢從海路進口的受管制食物。

3.5 本署人員曾到葵涌檢查站視察，發現該站規模不大。蔬菜和水果由於不被視作「高危」食物（**第 2.1 段**），因此不是該站的主要抽檢對象。食安中心人員指出，大部分進口蔬菜是從陸路或空運到港，從海路進口的不多。一般而言，食安中心不會在葵涌檢查站恒常抽檢海路進口的蔬果。食安中心根據「風險為本」的原則，在有需要時（包括接獲相關情報、有關鄰近地區的食物安全事故的資訊等）按實際情況於葵涌檢查站或進口商的貨倉／冷庫抽檢經海路進口運載食物（包括蔬果）的原封貨櫃，並抽取樣本作化驗。

3.6 食環署解釋，絕大部分經海路進口的食物須保持冷凍（冷鏈），食物檢驗亦須在適當的溫度下進行，以免食物的品質及安全在檢驗過程中因溫度轉變而受影響。由於葵涌檢查站並無冷凍設備，因此屬冷凍式的原封貨櫃（包括大部分運載水果的貨櫃），不適宜在該檢查站進行抽檢。食安中心於是在批發及零售層面抽檢包括經海路、陸路及空運進口的蔬果，以就於葵涌檢查站未能就海路進口的食物作恒常抽檢之不足的情況作出一些彌補。

3.7 在批發層面，批發市場辦事處會於長沙灣及西區副食品批發市場，以及油麻地水果批發市場抽檢經海路、陸路及空運進口的蔬果。食安中心一直沒有特別記錄該些蔬果分別從海、陸、空進口的數字。在本署展開調查後，食安中心於長沙灣及西區副食品批發市場，以及油麻地水果批發市場，進行了調查。結果顯示，在該些地點，有五成至六成的蔬菜及八成的水果經海路進口。

3.8 在零售層面，食安中心於零售點（包括油麻地果欄）以顧客身份購買蔬果作檢測之用。

3.9 在本署展開調查後，食環署近月以試驗性質，在進口商的貨倉／冷庫（即蔬果從外國經海路進入香港後，但在運往批發市場或零售層面出售前）抽檢海路進口的蔬果。

陸路進口的蔬果

3.10 內地是本港蔬菜主要供應地，香港政府與內地當局採取行政措施：按照內地《供港澳蔬菜驗檢疫管理辦法》的規定，內地供港蔬菜必須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；食安中心亦每年派員到內地註冊供港蔬菜種植基地巡查，從源頭審視供港農業產品的安全衛生情況。至於進口水果方面，香港和內地則未有就抽檢安排達成協議。

3.11 當運載從內地進口的蔬菜之車輛抵達文錦渡辦事處時，該辦事處的人員會檢查貨車的鉛封是否完整，然後抽取蔬菜樣本，進行除害劑殘餘測試及／或重金屬測試。

3.12 本署人員曾到文錦渡辦事處，視察該辦人員的蔬菜抽檢工作，有以下觀察所得：

- (1) 當值衛生督察檢查所有進入文錦渡辦事處的菜車及抽取樣本作檢測。當時，有兩至四部貨車停泊着等候檢測其載運的蔬菜。數名食環署的衛生督察在該署所委聘的外判工人協助下抽檢貨物。
- (2) 衛生督察檢查鉛封，從貨車司機接收「供港澳蔬菜出貨清單」，上面註有內地企業的資料、運輸車輛車牌號碼和蔬菜名單。
- (3) 外判工人負責從貨車貯物櫃近櫃門的地方提取數箱蔬菜作抽檢之用，間中利用升降台抽取於貯物櫃較高位置的蔬菜。

3.13 食環署指出，衛生督察在文錦渡辦事處查閱除害劑殘餘、重金屬及目標蔬果的清單及檢測範圍（**第 2.8 段**）。該辦事處的檢測範圍包括 13 種除害劑及 7 種重金屬。就除害劑檢測，在每一個較多貨車經過的週日晚上，該辦事處會抽取約 60 個樣本（根據「食

物監察計劃」(第 2.7 段)所訂該辦事處該週須抽檢的食物除害劑，抽取通常沾有該些除害劑的蔬果，總共 60 個樣本)。由於每種蔬果只抽取一至兩份樣本，所以該類樣本並不符合「擬作檢控樣本」須一式三份的要求(第 2.4(4)段)；該類樣本可稱為「監察樣本」。

3.14 文錦渡辦事處每晚另抽取 3 個「擬作檢控樣本」，作除害劑檢測。抽取「擬作檢控樣本」是按「風險為本」的原則，包括按「食物監察計劃」抽取曾檢測不合格的蔬菜，以及同期較少通過文錦渡辦事處的運輸公司之貨車。

3.15 第 3.13 及 3.14 段項所述的「監察樣本」及「擬作檢控樣本」均送交食安中心轄下的文錦渡食物化驗所作除害劑殘餘化驗，兩個工作天內可得出報告。

3.16 本署進行視察當晚，沒有水果運抵。食環署人員指出，會駛進文錦渡辦事處供檢測的，大多數是運送蔬菜的貨車，而運載水果的貨車則只偶有自行駛入該辦事處供檢測。食安中心會派員從批發市場抽取水果樣本作檢測，亦會派員以顧客身份從油麻地果欄購買進口水果作檢測之用。

3.17 文錦渡辦事處如發現來歷不明的蔬菜批次，會進行扣檢。如蔬菜樣本檢測不合格，該辦事處會立即跟進，並在有需要時盡可能回收並銷毀該批次的蔬菜。此外，食安中心亦會知會內地有關當局調查及跟進，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。

空運進口的蔬果

3.18 至於空運進口的蔬果，在貨機抵港後，進口商會根據海關指示，向機場辦事處提交檢查蔬果的進口文件(包括發貨單、衛生證明書(如有)及提貨單等)。該辦事處的人員會接着到場檢查蔬果，以及核對進口文件資料，並按「風險為本」的原則，在進口商見證下抽取樣本，以稍後交由政府化驗所作除害劑殘餘／重金屬測試。在該辦事處的人員抽取樣本後，海關才會放行蔬果。

3.19 本署人員曾到訪機場辦事處，視察該辦事處人員從一個打開了的貨櫃抽取兩個車厘子樣本以供化驗「氯菊酯」及「氯氰菊

酯」兩種除害劑殘餘。由於該辦事處沒有空間設置如文錦渡辦事處般的快速化驗所（**第 3.15 段**），該兩個樣本於 3 個工作天後被送往位於他區由政府化驗所，化驗報告於樣本送抵化驗所後的第 14 個工作天完成，由抽取樣本到得出化驗結果，需時共 17 個工作天。根據食安中心的資料，政府化驗所一般可於 19 個工作天內完成檢測工作。不過，當遇到食物事故或緊急情況時，政府化驗所會配合食安中心，作出相應安排；在如此情況下，政府化驗所可於兩個工作天內完成檢測工作。

3.20 在本署人員到訪視察的那個星期，機場辦事處人員是根據二〇一七年度檢測清單及範圍而抽取車厘子樣本作化驗（**第 2.8 段**），該辦事處人員可選擇可能含有除害劑殘餘／重金屬的蔬果以進行檢測。

3.21 本署職員到訪視察當天，機場辦事處所抽取作檢測的全是「監察樣本」。

4

受法例規管的 除害劑及重金屬

法律框架

4.1 根據《公眾衛生條例》，政府訂立了《食物內除害劑殘餘規例》（「《除害劑殘餘規例》」），為食物成分組合訂立化學標準，當局亦訂立了《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（「《金屬雜質規例》」），以規管食物的金屬含量。下文簡介該兩條規例的主要內容及執行概況。

《食物內除害劑殘餘規例》

4.2 《除害劑殘餘規例》：

- (1) 第 4(1)條訂明，任何人不得進口、製造或售賣含有除害劑殘餘的食物，除非該類食物符合附表 1（「附表 1」）的描述（即該類食物是列於該附表內），而所含的除害劑殘餘是屬該附表指明，以及該食物的除害劑殘餘濃度不超過在該附表指明的除害劑的「最高殘餘限量」。
- (2) 第 4(1)(f)條訂明，若食物並非列於附表 1 內，又或列於該附表的食物所含的除害劑未被包括在附表 1，而該些食物並不危害或損害健康，則不構成有關食物的進口商、製造商及售賣商任何違法行為。

- (3) 第 7 條就如何釐定食用某種食物會否損害健康列明須顧及的因素，包括：除害劑的「安全參考值」(第 4.6 段)、除害劑的特性、食物內除害劑殘餘的水平、食物的食用模式、政府的報告或測試結果，以及國際性食物或衛生當局所提供的資料。

除害劑「最高殘餘限量」

4.3 附表 1 列出了約 400 個食物種類，當中包括「食物組別」、「食物亞組別」及「特定食品」、360 種除害劑及超過 7,000 項「除害劑—食物」組合的「最高殘餘限量」。《除害劑殘餘規例》主要採納食品法典委員會²(「法典會」)為除害劑釐定的「最高殘餘限量」，再輔以其他主要進口國家及地區(包括內地、泰國和美國等)的標準。

4.4 食物內除害劑「最高殘餘限量」，是根據受監察的田間試驗(supervised field trials)所得的殘餘物數據而制訂。田間試驗是遵照優良務農規範³，在農作物施用除害劑，反映實際施用除害劑的情況。故此，制訂「最高殘餘限量」的目標，是確保食物在生產過程中，按照優良務農規範，在切實可行的情況下使用最低份量的除害劑防治蟲害。那是法典會和國際間所認同的基本規管原則。

4.5 食環署解釋，食物的除害劑殘餘含量若超出「最高殘餘限量」，雖顯示業界沒有嚴格遵守優良務農規範，但並不一定代表消費者的健康會受到影響。由於各地情況(例如病蟲害和環境狀況)不同，即使是同一種除害劑，在各地的優良務農規範亦未必相同，因此各地所制訂的「最高殘餘限量」或有差異。

不在附表 1 的食物種類及「除害劑—食物」組合

4.6 就附表 1 沒有涵蓋的食物種類及「除害劑—食物」組合，食環署會考慮有關個案的所有因素(第 4.2(2)及(3)段)，作出「風

² 食品法典委員會是由聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織設立的國際組織，負責制定食品標準及指引，以保障消費者的健康和確保食物業的公平營商手法。

³ 優良務農規範是一套安全施用除害劑的規定。該規範一般是詳列准許施用除害劑的食品類別，建議施用的速率、次數和份量，以及農作物在最後一次施用除害劑後須經過多久才可收割等各項規定。優良務農規範的原則，包括確保除害劑的使用保持於可行的最低水平，同時亦確保食物中的除害劑殘餘水平盡量降至最低。

險評估」，並以「安全參考值」如「每日可攝入量」⁴或「急性參考劑量」⁵作為評估指標。在進行「風險評估」後，評估結果若顯示食用有關食物會危害或損害健康，食安中心便會考慮對有關人士提出檢控。食安中心根據法典會的一套國際公認的科學準則進行「風險評估」，該準則亦已得到食物安全專家委員會（註 1）確認。

4.7 在這項調查中，本署留意到，市民普遍食用的蔬菜之中有兩種（蓮藕及荳芽），目前尚未受附表 1 規管。因應本署的調查，食環署告訴本署，法典會剛在二〇一七年七月把蓮藕和荳芽分別歸類為「根菜類和薯芋類蔬菜」及「葉菜類蔬菜」。食安中心需要再作研究並徵詢專家的意見，才能決定會否跟隨法典會對蓮藕及荳芽的最新分類而修訂《除害劑殘餘規例》，把該兩種蔬菜納入規管。

除害劑檢測名單

4.8 二〇一四年至二〇一六年期間，機場辦事處、批發市場辦事處及文錦渡辦事處就蔬菜及水果樣本含除害劑的檢測計劃所包括的除害劑名單見**附件一**。

4.9 從檢測計劃的除害劑名單可見，食安中心在過往三年檢測的蔬果樣本都只圍繞附表 1 所列的 360 種除害劑當中的 21 種。食安中心向本署解釋，根據過往的食物安全事故及食物樣本檢測結果，該中心鎖定了該些較「高危」的除害劑作恒常檢測。

4.10 此外，在二〇一五年至二〇一六年期間，食安中心曾就 6 種在**附表 1 外**的除害劑進行 442 個檢測。就在**附表 1 內**但不在檢測計劃內的除害劑則進行了 2,114 個檢測，而全部檢測皆是因應食物事故、市民投訴，國際性食物或衛生當局的預警或本地傳媒報道的相關消息而作出的。

⁴ 「每日可攝入量」是指化學物的每日可攝入量，是根據進行評估時所有已知的資料，按人體的體重計算，估計人於一生中每天從食物或食水攝取該化學物而不致對健康帶來風險的份量。

⁵ 「急性參考劑量」是指進食者在一段短時間內（通常為一餐或一天）攝入某物質而不致對健康帶來可見風險的份量。

除害劑檢測宗數及結果

4.11 二〇一四年至二〇一六年期間，文錦渡辦事處、機場辦事處、批發市場辦事處及食環署的食物監察及投訴組就蔬果樣本含除害劑的檢測宗數，以及檢測結果如下：

表二

	蔬果及其製品的樣本含除害劑的檢測宗數及結果		
	2014 年	2015 年	2016 年
文錦渡辦事處	14,560 宗 (不合格：13 宗)	16,019 宗 (不合格：47 宗)	16,002 宗 (不合格：27 宗)
機場辦事處	109 宗 (不合格：1 宗)	226 宗 (不合格：0 宗)	429 宗 (不合格：0 宗)
批發市場辦事處*	2,584 宗 (不合格：6 宗)	1,162 宗 (不合格：10 宗)	1,346 宗 (不合格：1 宗)
食物監察及投訴組†	5,359 宗 (不合格：19 宗)	3,850 宗 (不合格：36 宗)	3,501 宗 (不合格：17 宗)

* 批發市場辦事處的檢測數字主要源自該組在批發層面所進行的檢測工作。

† 食物監察及投訴組的檢測數字主要源自該組在零售層面所進行的檢測工作。

檢控數字

4.12 二〇一四年至二〇一六年期間，在蔬果及其製品的除害劑殘餘的檢測樣本當中，有 177 個檢測樣本不合格。食安中心就該些不合格樣本提出的檢控結果如下：

表三

根據《除害劑殘餘規例》提出檢控的結果 (宗數)				檢控宗數總和 (宗數) [A+B+C+D]
已定罪 [A]	獲判無罪 [B]	撤銷檢控 [C]	待定 [D]	
17	0	1	1	19

沒有提出檢控的個案，因均只抽檢了「監察樣本」，故不符合檢控的要求（第 3.13 至 3.14 段）。

《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》

4.13 《金屬雜質規例》第 3(1)條訂明任何人不得輸入、託付、交付、製造或售賣下述食物以供人食用：

- (1) 附表 2 內所指明的食物類別，而其中含有該附表內所指明的 7 種重金屬：銻、砷、鎘、鉻、鉛、汞和錫，且濃度超過該附表所指明的濃度者；或
- (2) 金屬含量足以危害或損害健康的任何食物。

4.14 就上段(2)而言，凡不屬附表 2 所列的食物，在決定該種食物的金屬含量是否足以危害或損害健康時，《金屬雜質規例》規定，除顧及該種食物頗有可能對食用的人的健康造成的影響外，亦須顧及以普通份量食用「成分組合」與該種食物實質上相同的食物後，頗有可能對人體健康造成的累積影響。

4.15 二〇一四年至二〇一六年期間，文錦渡辦事處、機場辦事處及批發市場辦事處就蔬果樣本含重金屬的檢測計劃，涵蓋了所有在附表 2 的 7 種重金屬（第 4.13(1)段）。

重金屬檢測宗數及結果

4.16 二〇一四年至二〇一六年期間，上述食環署各單位就蔬果樣本含重金屬的檢測宗數，以及檢測結果如下：

表四

	蔬果及其製品樣本含重金屬的檢測宗數及結果		
	2014 年	2015 年	2016 年
文錦渡辦事處	325 宗 (不合格：1 宗)	414 宗 (不合格：0 宗)	198 宗 (不合格：0 宗)
機場辦事處	57 宗 (不合格：0 宗)	92 宗 (不合格：0 宗)	40 宗 (不合格：0 宗)
批發市場辦事處*	539 宗 (不合格：0 宗)	199 宗 (不合格：0 宗)	120 宗 (不合格：0 宗)
食物監察及投訴組†	688 宗 (不合格：0 宗)	1,428 宗 (不合格：2 宗)	1,261 宗 (不合格：7 宗)

* 批發市場辦事處的檢測數字主要源自該組在批發層面所進行的檢測工作。

† 食物監察及投訴組的檢測數字主要源自該組在零售層面所進行的檢測工作。

檢控數字

4.17 二〇一四年至二〇一六年期間，食環署就蔬果樣本不合格的重金屬個案有 10 宗。該署就當中 4 宗提出了檢控，結果均檢控成功。其餘沒有提出檢控的個案，因均只抽檢了「監察樣本」，故不符合檢控的要求（第 3.13 至 3.14 段）。

法例檢討

4.18 本署留意到，浸會大學轄下香港有機資源中心於二〇一五年九月至十一月期間，於零售點採集了 63 個蔬菜樣本，檢測 7 種重金屬含量。結果顯示，有 3 個莧菜樣本每公斤含「鉛」量達 0.13 至 0.16 毫克，雖未超出本港法例的 6 毫克標準，但超出澳洲的 0.1 毫克標準。

4.19 食安中心承認，香港現時未有跟隨法典會的標準。法典會就「鉛」在葉菜類蔬菜（包括莧菜）中建議的最高上限設於每公斤 0.3 毫克。香港現時的 6 毫克標準，是法典會所訂的 20 倍，較法典會的標準寬鬆了很多。該中心正與食物及衛生局籌備檢討和修訂《金屬雜質規例》，並已於二〇一七年六月就修訂建議進行為期三個月的公眾諮詢。在諮詢文件中，政府建議就葉菜類蔬菜（包括莧菜）「鉛」的最高含量，採納法典會所訂的標準，即每公斤 0.3 毫克。

5

本署的評論及建議

綜述

5.1 本署理解，在香港出售的蔬菜和水果種類及數量非常多，要大比例地檢測蔬果並不切實可行。食環署按「風險為本」的原則抽取樣本作檢測，屬未可厚非。然而，由於蔬菜和水果是市民常吃的食品，而絕大部分的蔬果都是進口的，市民實有賴政府嚴謹把關，設立及執行有效的監控及檢測制度，以確保進口蔬果不會危害健康。

5.2 本署發現，食環署就進口蔬果的管制及監察工作有以下不足之處。

(一) 檢測及執法管理

文錦渡辦事處檢測水果過於鬆懈，抽檢蔬菜亦有不善

5.3 相對於蔬菜入境時的情況，現時從內地運載水果到港的貨車較少駛進文錦渡辦事處（**第 3.16 段**）。本署認為，食環署應更努力安排多些經文錦渡運載水果的貨車駛進文錦渡辦事處接受檢測，以填補這漏洞。

5.4 至於抽檢程序，根據本署現場視察所得，經文錦渡辦事處進口蔬菜的貨車流量頗為頻繁。為盡量縮短貨車停留在檢查站的時間，職員抽檢工作的節奏十分急速，外判工人只從貨車貯物櫃近櫃門的地方提取數箱蔬菜作檢測之用，因此放置在貯物櫃內裏的蔬菜便可輕易避過檢測（**第 3.12(3)段**）。本署認為，食環署應發出指引，指示職員如何有效抽檢貨車貯物櫃內裏的蔬果，以減少問題

蔬果避過抽檢的機會。

海路進口的蔬果不恒常抽檢，監察不足

5.5 現時，食環署不會在葵涌檢查站或進口商的貨倉／冷庫恒常抽檢海路進口的蔬果；只有在有特別需要時（如接獲相關情報、有關鄰近地區的食物安全事故的資訊等），才會抽取樣本作化驗（**第 3.5 段**）。就海路進口的蔬果，該署主要是在批發及零售層面抽檢，以進行化驗。但從批發及零售層面抽檢的蔬果，其實是包括經海、陸、空進口的（**第 3.6 及 3.7 段**），因此未能聚焦規管從海路進口的蔬果。上述情況顯示，食環署抽檢海路進口蔬果的制度，明顯較其抽驗經空運及陸路抵港的蔬果之做法寬鬆，大部分從海路進口的蔬果未有受到檢測便已流入市面，供市民食用，情況有欠理想。猶幸在本署展開調查後，食環署近月以試驗性質增設在進口商的貨倉／冷庫抽檢海路進口的蔬果（**第 3.9 段**），那總算對市民的健康加添了一重保障，其做法可取。

5.6 本署期望食環署會把上述試驗計劃演變成恒常機制，並增加於進口商貨倉／冷庫抽取從海路進口的蔬果樣本的數目，加強在海路進口的蔬果剛到境時進行監管。

5.7 此外，在長沙灣及西區副食品批發市場及油麻地水果批發市場的蔬果，當中有經海路、陸路或空運進口（**第 3.7 段**）。事實上，有很多蔬果是不難辨別是經海路進口的（例如從東南亞進口，重量較大及價格不高的蔬果）。既然目前經海路進口的蔬果相對受到較少監察，食環署大可在批發市場集中抽檢該些相信是經海路進口的蔬果，以進一步彌補葵涌檢查站未能作恒常抽檢之不足。

樣本送往政府化驗所至完成化驗需時頗長

5.8 食物樣本檢測能及早得出結果，是十分重要的。一旦檢測的樣本被發現不合格，食安中心人員可盡量阻止與該樣本同一批次的蔬果流入市面，而已流入市面的相關蔬果亦可盡快下架、回收或銷毀，移離市場，讓市民買不到問題食物。雖然食安中心於文錦渡抽取的蔬果樣本（**第 3.15 段**），以及遇上緊急情況或食物事故時所抽取的樣本，可於兩個工作天內完成檢測工作（**第 3.19 段**），但其他樣本送往政府化驗所化驗卻一般需時 19 個工作天才能得出結果（**第 3.19 段**），而同批次的蔬果可能已在市面已售出了很多。

5.9 本署明白，運送及檢測程序需時，是在所難免。然而，為盡量減少市民對食用有問題蔬果的憂慮，本署期望食環署，在可行的情況下，盡可能縮短運送蔬果樣本至政府化驗所的時間，並與政府化驗所安排加快檢測樣本的速度，毋讓每次都須等待 19 個工作天。作為更徹底解決問題的方案，食環署亦應與政府化驗所商討能否增添資源（如人手、機器、空間等）以加快化驗樣本的速度。

(二) 法例標準

部分本地普遍食用的蔬菜，仍未受明確標準規管

5.10 食安中心對食物中除害劑殘餘有兩種規管方法：一是以相關法例附表清楚列明「最高殘餘限量」(第 4.3 段)，二是進行「風險評估」(第 4.6 段)。兩種規管方法相信都有一定的科學理據，但以市民普遍食用的蓮藕和荳芽為例，該兩類蔬菜目前仍未有列於相關法例的附表中以明確的除害劑殘餘最高限量作規管，而只能靠「風險評估」作規管(第 4.7 段)，本署認為那畢竟須每次考慮多個因素作出評估，其結果有不確定性，對市民的健康保障或會有影響。

5.11 既然法典會近月已把蓮藕和荳芽歸類，本署認為，食環署應盡快修訂《除害劑殘餘規例》，把蓮藕和荳芽納入附表 1 規管。

5.12 此外，本署亦認為，為提高對市民食物安全的保障，以及為業界的務農規範作出更多明確指示(第 4.5 段)，食環署作為食物安全把關者，不應墨守成規，只硬性採納法典會所關注的食物種類。該署應盡量擴闊法例附表所監管的範圍，讓公眾與業界有更明確的參照標準，例如：參考內地相關食物安全監控機構所採用的規管食品項目及標準，以及向本港進口食物的國家／地區對食物分類的最新發展，就港人普遍食用的蔬果種類制訂除害劑殘餘及金屬雜質最高限量標準，然後納入法例附表內以便規管。

食物的法定安全標準寬鬆兼嚴重過時

5.13 本署留意到，《金屬雜質規例》附表 2 早於一九九七年制訂，但在過往二十年來從未更新，沒有與時並進。其中，就「鉛」

在葉菜類蔬菜中的最高限量，食安中心沒有跟隨法典會，目前所採納的標準較法典會的標準寬鬆 20 倍（**第 4.19 段**）。

5.14 食安中心在其二〇一五年八月的「風險簡訊」中提到，成年人如短期攝入大量的「鉛」可導致腹痛，嘔吐和貧血，如長期接觸「鉛」，大量的「鉛」在體內積聚，或會導致貧血、血壓上升和腎臟受損。而「鉛」對兒童影響更大，長期攝入「鉛」可引致兒童的神經系統和智力受損。

5.15 猶幸政府近月終於提出了按法典會的標準修例的建議（**第 4.19 段**），葉菜類蔬菜的含「鉛」量可望得以更嚴格的規管。

本署的建議

5.16 基於以上的分析，申訴專員敦促食環署：

- (1) 增加於文錦渡辦事處抽取水果樣本的數目（**第 5.3 段**）；
- (2) 發出指引，指示職員如何能更有效抽檢貨車貯物櫃內（包括較深處的）蔬果，以減少問題蔬果避過抽檢的機會（**第 5.4 段**）；
- (3) 增加於進口商貨倉／冷庫抽取從海路進口的水果樣本的數目（**第 5.6 段**）；
- (4) 在批發市場多抽檢相信是從海路進口的蔬果，以進一步彌補葵涌檢查站未能作恒常抽檢之不足（**第 5.7 段**）；
- (5) 在可行的情況下，盡可能縮短運送蔬果樣本至政府化驗所的時間；並與政府化驗所商討能否增添資源（如人手、機器、空間等）以加快化驗樣本的速度（**第 5.9 段**）；
- (6) 參考法典會對蓮藕和豆芽的歸類，盡快把該兩類蔬菜納入附表 1 規管（**第 5.11 段**）；

- (7) 採納法典會現行對葉菜類蔬菜的「鉛」含量標準，盡快落實修訂《金屬雜質規例》，以加強保障香港市民的健康（第 5.13 至 5.15 段）；
- (8) 繼續致力擴闊法例附表所監管的範圍，以涵蓋更多本地食物，包括參考內地相關食品安全監控機構，以及向本港進口食物的國家／地區對食物分類的最新發展，就港人普遍食用的蔬果種類制訂除害劑殘餘及金屬雜質最高限量標準，然後納入法例附表內以便規管（第 5.12 段）。

其他調查所得

5.17 此外，在調查期間，本署也曾就食安中心抽取「擬作檢控樣本」的數目、在文錦渡辦事處進行「快速檢測」的緣由及準則，以及文錦渡辦事處職員核對進口蔬菜的過程提出疑問。本署大致上接受該中心的解釋。詳情載於**附件二**，以作記錄。

鳴謝

5.18 本署進行調查期間，得到食環署的通力合作，申訴專員謹此致謝。

悼詞

5.19 本署負責這項調查的高級調查主任麥吳韻儀女士，在調查接近完成階段，不幸離世。本署深表哀悼，並衷心感謝她多年來對本署調查工作的貢獻。

申訴專員公署

檔案編號：OMB/DI/393

二〇一七年十一月

附件

二〇一四年至二〇一六年期間食環署就蔬菜及水果樣本
含除害劑的檢測計劃所包括的除害劑名單

	機場辦事處及批發市場辦事處
	文錦渡辦事處
	機場辦事處、批發市場辦事處 及文錦渡辦事處

	除害劑	2014年	2015年	2016年
(1)	乙酰甲胺磷			
(2)	涕滅威			
(3)	聯苯菊酯			
(4)	克百威			
(5)	毒死蜱			
(6)	氯氟氰菊酯			
(7)	氯氰菊酯			
(8)	敵敵畏			
(9)	樂果			
(10)	氰戊菊酯			
(11)	水胺硫磷			
(12)	異丙威			
(13)	甲胺磷			
(14)	滅多威			
(15)	氯菊酯			
(16)	丙溴磷			
(17)	三唑磷			
(18)	敵百蟲			
(19)	啶蟲脒			
(20)	辛硫磷			
(21)	噻菌靈			

本署的其他調查所得

抽取「擬作檢控樣本」的數目

1. 《公眾衛生條例》規定，就擬作檢控的食物樣本，須抽取一式三份的「擬作檢控樣本」(調查報告第 2.4(4)段)。但按現時的機制，只有文錦渡辦事處會定期抽取「擬作檢控樣本」，但亦只限於每晚 3 種蔬菜樣本(調查報告第 3.14 段)。該辦事處每晚抽取的其餘蔬菜樣本，即使在繁忙的週日晚上都只約 60 個，且屬不能作檢控用途的「監察樣本」(調查報告第 3.13 段)。

2. 就本署質疑食環署何以抽取數量那麼少的「擬作檢控樣本」，該署解釋，抽取「監察樣本」和「擬作檢控樣本」的不同安排並非為節省資源，而是以食物安全及公眾健康作主要考慮。食安中心在二〇一六年檢測了 30,800 個蔬果樣本，當中只有 73 個不合格樣本，合格率達 99.8%。該署指出，在有限的資源下，若所有檢測均採用「擬作檢控樣本」進行，無可避免地抽取的樣本必會大為減少，原因是處理「擬作檢控樣本」涉及嚴格的程序及指定級別的公務人員，包括：

- (1) 在抽取樣本檢驗的過程中，食安中心人員須告知售賣有關食物的代表進行樣本檢驗分析的目的，而雙方均須於 3 份樣本的封條上簽名確認；
- (2) 每宗個案均須由食安中心專人處理並須盡快將樣本送往政府化驗所進行檢測；
- (3) 每個樣本亦須由一名化驗師簽收並負責及監督檢測的全部過程，以確保證物監管鏈的可追溯性

3. 本署曾向食環署提出，可考慮爭取額外資源，以增加抽檢的蔬果「擬作檢控樣本」的數量，以便加強檢控。食環署回應指，在沒有相關情報的情況下隨機抽取更多「擬作檢控樣本」，由於不合格率低的緣故，成功抽取不合格樣本的效率亦預期會遠低於該署現時根據情報所抽取的樣本。有鑑於此，食環署認為那或會浪費資源。

4. 食環署補充，自《除害劑殘餘規例》於二〇一四年八月實施後，食安中心每年抽取蔬果及其製品的「擬作檢控

樣本」作檢測的數目，已由約 200 個增至現時約 1000 個。

在文錦渡辦事處進行「快速測試」的緣由及準則

5. 現時，政府化驗所一般可於 19 個工作天內完成檢測工作（**調查報告第 3.19 段**），而文錦渡辦事處除會抽取「監察樣本」及「擬作檢控樣本」（**調查報告第 3.13 及 3.14 段**）外，每晚亦會從所有進入該辦事處的運送蔬菜貨車抽取樣本作「快速檢測」，30 分鐘內可得出結果。如樣本測試不合格，食安中心人員會立即致電有關貨車司機，要求他們原車折返，不得把蔬果交給進口商。

6. 本署曾向食環署了解在食安中心轄下的其他口岸檢測單位增設「快速檢測」，以及時防止有問題的蔬果流入市面之可行性。食環署回應指，「快速測試」主要針對菜場以往常用的兩種除害劑：甲胺磷及水胺硫磷。設立「快速測試」的原因，是上世紀九十年代初期，本港發生一系列上述用於蟲害防治的除害劑引致的食物中毒個案。鑑於多年來「快速檢測」並沒有錄得不合格樣本，而衛生署防護中心在二〇一二至二〇一六年皆沒有錄得證實因進食含過量殘餘除害劑引致的食物中毒個案，食環署正檢視是否有需要繼續於文錦渡辦事處安排「快速測試」。

7. 食環署表示，「快速測試」對其他除害劑的敏感度不高，使用此方法檢測除害劑殘餘以快速得出結果並不可行。

文錦渡辦事處職員核對進口蔬菜的過程

8. 本署人員曾到文錦渡辦事處視察，目睹其中一輛貨車的司機所持的「供港澳蔬菜出貨清單」列出了 5 種蔬菜。然而，食安中心職員打開的多個箱子都只是載同一款蔬菜，卻沒有繼續打開其他箱子以核對載運的蔬菜是否與清單相符。本署質疑，食環署為何不點清蔬菜種類。

9. 食環署指，蔬菜並不屬於高風險食物，進口無須得到食環署預先批准。在核對資料的過程中，食環署主要是檢查付運蔬菜是否來自內地有關的入境檢驗檢疫局備案管理的加工企業，以保障食物安全。食環署認為，如要逐一盤點菜車上的蔬菜種類及數量，與進口文件所列出的貨物是否絕對相符，未必是有效加強保障食物安全的重點工作。