

生產安全食物，落實重點控制

2017年7月7日

內容

- (一) 食物安全中心的工作
- (二) 本地食物事故 (2013年 - 2016年)
- (三) 預防措施—「食物安全重點控制 (HACCP)」系統

(一) 食品安全中心的工作



食物安全中心的理想與使命

- **理想**

- 致力成為各方信賴的食物監管領導機構，保障市民健康。

- **使命**

- 通過政府、食物業界和消費者三方面合作，確保在香港出售的食物安全和適宜食用。

風險分析框架

- 食物安全中心在食物安全規管工作上採用國際食品安全機關所倡導的風險分析機制。
- 風險分析包括**風險評估**、**風險管理**和**風險傳達**三方面的工作。



食物安全中心的工作項目



食物安全之風險評估

- 食物污染物
- 食物添加劑
- **食物微生物**
- 食物營養素
- 糧食 / 成份
- 食品科技
- 現代生物科技衍生的食物（基因改造食物）
- 食物接觸材料

(二) 本地食物事故 2013年 - 2016年



2013年「香蕉高力豆沙」與沙門氏菌 (*Salmonella*)

- 3 宗食物中毒事件，一共涉及 6 名患者。
- **可能原因：** 食材受污染在先，沒有徹底煮熟在後。

光顧米芝蓮食肆 四人食物中毒 **頭條日報**

2013-10-03

尖沙咀海港城 [REDACTED]，剛於去年成為米芝蓮推介的食肆之一。懷疑食物中毒的其中兩名男子，上周四到 [REDACTED] 食晚飯，約十二至十四小時後，出現肚瀉和發燒等病徵；另外一男一女於上周六光顧後，約十五至二十三小時出現類似病徵，四人曾經進食雞絲粉皮，以及**香蕉高力豆沙**等食物，四人均已求醫，毋須入院。

http://news.stheadline.com/dailynews/content_hk/2013/10/03/256840.asp

2014年 生蠔 與 諾如病毒(Norovirus)

- 4 宗食物中毒個案，涉及 3 所食肆，有 22 人受影響。
- **可能的原因：** 生蠔受諾如病毒(Norovirus)污染。



2015年 學校午餐飯盒 與 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌 (*Clostridium perfringens*)

- 120 名師生受影響。
- **可能原因：**飯盒食物熱存的**溫度不正確**。



http://tw.on.cc/hk/bkn/cnt/news/20150911/bkn-20150911202023216-0911_00822_001.html

2016 年 酸忌廉醬料 與 沙門氏菌 (*Salmonella*)

- 12 宗集體食物中毒，共 32 人受影響。
- 可能原因：
 - 食物處理人員沒有遵行食物衛生守則。
 - 重新分裝和不斷添加酸忌廉，構成交叉污染。



2016年 自助餐 與 副溶血性弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*)

- 22 宗集體食物中毒，共 108 人受影響。
- **可能原因：** 食物被生海產**交叉污染**。



http://www.how01.com/article_237.html

食物安全問題

- 總括而言，常見的食物安全問題包括：
 - 原材料受污染。
 - 未有徹底煮熟食物。
 - 食物存放在不當的溫度下過久。
 - 食物處理人員沒有遵行食物衛生守則。
 - 即食食物與未經煮熟的食物交叉污染。
- 不同的食物受污染的情況及可能性也不同。

(三) 預防措施 — 「食物安全重點控制 (HACCP)」系統



「食物安全重點控制（HACCP）」系統（1）

- 遵從**優良衛生規範（Good Hygienic Practices）**是十分重要的。
- 中心一向致力推廣「**食物安全重點控制（HACCP）**」

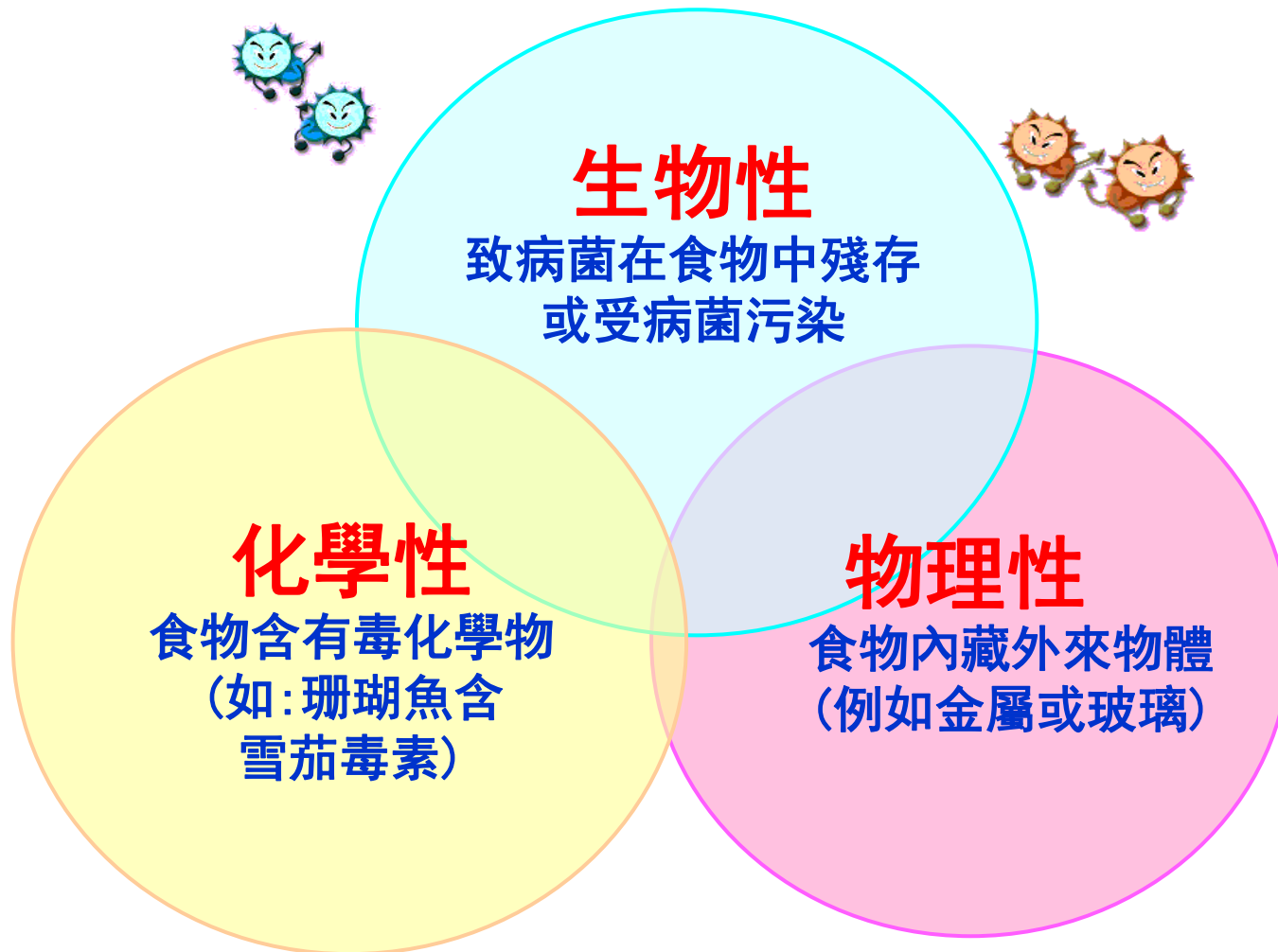


「食物安全重點控制（HACCP）」系統（2）

- 在食物製造過程中，用來**確定、評估及控制**各種**危害**的系統性科學方法。
- 根據這個系統，食物安全管制就融合在食物製造過程的每個環節中，而並非只在出售的製成品進行測試。
- 一個有助確保食物安全的預防性方法，並且符合**成本效益**。

HACCP 「食物安全重點控制」系統

原則 1 分析危害 Hazard Analysis



HACCP 「食物安全重點控制」系統

食物安全水平高 重點控制要做好 Adopt Food Safety System - Hazard Analysis and Critical Control Point



- 原則 1 分析危害
- 原則 2 確定控制重點
- 原則 3 訂定控制重點的監控標準
- 原則 4 設立控制重點的監察程序
- 原則 5 制定矯正程序
- 原則 6 制訂確認程序
- 原則 7 設立紀錄系統

本港業界應用 HACCP 系統的情況

- 本港已有不同的食品企業在日常運作中成功推行 HACCP 系統。
 - 包括生產火腿、壽司和刺身、煙三文魚和學校飯盒的食物製造廠。
 - 其中一些是中小型企業。
- 在 2017 年 6 月，共有 **107 間食物業處所**因已實行及獲國際標準化組織簽發 ISO 22000 證書，而被納入修訂巡查制度。

本港情況 — 供應午餐飯盒的食物業處所

- 約有 160 間 持牌食物業處所可以供應午餐飯盒。
- 約有 55 間 有供應學校午餐飯盒。
- 當中約有 **25 間** 採用「食物安全重點控制」系統或獲 ISO 22000 認證。

其他地區對實施 HACCP 的要求

歐盟、英國

- 所有食品生產商應實施根據 HACCP 為原則的保障食物安全程序

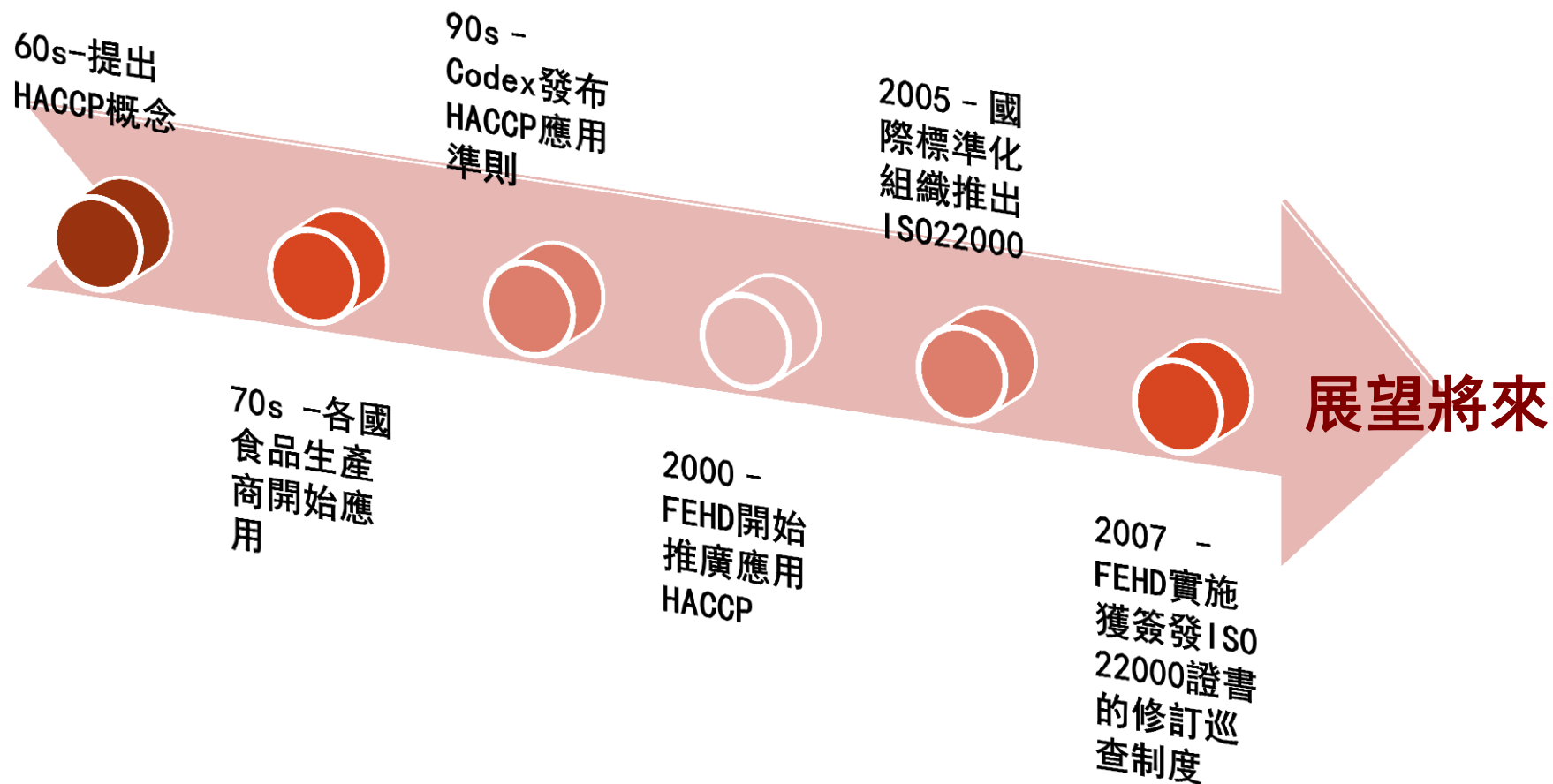
美國

- 部分食品生產商必須實施 HACCP，其他食品生產商亦須實施食物安全計劃（如 HACCP）

澳洲、新加坡、台灣、加拿大

- 部分生產較高危險食品的生產商必須實行 HACCP

HACCP 及 ISO 22000 在本港的發展



展望將來

- 現時業界以**自願形式**參與應用「食物安全重點控制」系統。
- 中心會探討進一步的措施，促進業內特定界別應用「食物安全重點控制」系統。

謝謝