

## 《食物內除害劑殘餘規例》 (第132CM章)的實施情況

食物安全中心  
2015年7月2日

### 背景

- 《食物內除害劑殘餘規例》《規例》經兩年的寬限期後，已於2014年8月1日正式生效。
- 《規例》有兩個附表
  - 附表1列明某些"除害劑－食物"組合的最高殘餘限量／最高再殘餘限量(即指明食品中允許的指明除害劑殘餘的最高濃度)；
  - 附表2列明獲豁免除害劑名單。



2



### 背景

- 《規例》的原則是，除獲豁免除害劑外，如食物含有除害劑殘餘但附表1並沒有訂明相關的最高殘餘限量／最高再殘餘限量，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣有關食物。
- 在斷定食用某食物是否屬危害或損害健康時，須評估一般公眾人士就有關的除害劑殘餘的膳食攝取量，會對公眾衛生產生已知或潛在的不良影響的可能性。



3



4



### 背景

- 自《規例》在本年8月1日生效，我們繼續透過**源頭管理**和**食物監測計劃**，確保供港蔬菜的食用安全。

### 源頭管理

- 由於內地是本港蔬菜主要供應地，政府已與內地當局建立行政安排，規定內地供港蔬菜必須按照內地《供港澳蔬菜檢驗檢疫管理辦法》的要求，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。



5



6



### 源頭管理

- 食安中心每年都會派員到內地註冊供港蔬菜種植基地巡查，從源頭確保供港農業產品的安全衛生。

## 進口安排

### 進口安排

- 根據政府與內地監管當局的行政安排
- 供港蔬菜必須來自各地出入境檢驗檢疫局監管備案的菜場及生產加工企業
- 隨貨附有相關證明文件確保食用安全



7



## 進口安排

### 進口安排

- 根據政府與內地監管當局的行政安排
- 在運輸包裝上(例如籬、箱)掛上列出蔬菜來源資料的標籤
- 從陸路進入香港的新鮮蔬菜必須經指定的文錦渡關口進港等



8



## 食物監察計劃

### 進口、批發及零售層面的監察

- 食安中心分別從進口、批發和零售層面抽取食物樣本
- 按照風險為本的模式決定抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及所需進行的化驗分析
- 食安中心又會考慮多項因素，包括過往的食物監察結果、本港及其他地方發生的食物事故及相關的食物風險分析，定期檢討監察工作。



9



## 食物監察計劃

### 進口、批發及零售層面的監察

- 自《規例》於2014年8月1日生效至2015年6月23日，食安中心在進口、批發和零售層面抽取了逾24900個食物樣本進行除害劑殘餘檢測
- 共檢出98個蔬果樣本的除害劑殘餘量超出法例標準，整體不合格率不足0.4%。



10



## 食物監察計劃

### 進口、批發及零售層面的監察

- 食安中心會跟進有關結果，包括繼續追蹤問題食物來源和抽取不同蔬菜樣本進行化驗等，以保障市民健康。



11



## 給業界的建議

- 採用從源頭管制的方法，確保食物安全
- 應了解所售食物的來源地及除害劑使用情況，因應需要適當配合相關除害劑殘餘測試
- 選擇可靠並可提供書面證明的供應商，並應保留有關的紀錄



12



完



13

