

管制人員的答覆

總目： 49 食物環境衛生署

分目：

綱領： (1) 食物安全及公共衛生

管制人員： 食物環境衛生署署長

局長： 食物及衛生局局長

問題：

政府當局指食物環境衛生署將於 2012-13 年度內，繼續進行香港首個總膳食研究的化驗分析工作，以評估各種食物危害的風險。據近日報道，有快餐店的漢堡扒疑在加工製造過程中混入阿摩尼亞水。對此，為有效保障市民健康，署方會否對有關漢堡扒進行上述的化驗分析工作？若會，當局向市民公布化驗結果的方法為何？

提問人： 葉劉淑儀議員

答覆：

阿摩尼亞水(亦稱氫氧化銨)是一種食物添加劑，可用作酸度調節劑。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曾評估氫氧化銨的安全性，並認為這種物質如按照優良製造規範的規定正常用於食物不會危害健康。

總膳食研究是國際公認最具成本效益的方法，用以估計不同人口組別從膳食攝入食物化學物或營養素的分量，從而評估攝入個別化學物或營養素對健康帶來的風險。該項研究涵蓋超過 130 種物質，包括持久性有機污染物、殘餘除害劑、金屬雜質、食物加工產生的污染物和霉菌毒素。首個總膳食研究抽取的食物樣本中，有 12 個漢堡包樣本。整項研究將於 2014 年完成，研究結果的報告會分期公布。

為確保食物安全，食物安全中心的日常工作之一，是評估從食物事故監察機制發現的食物事故的影響，並按情況進行調查和跟進，確保市面上出售的食物適宜供人食用，符合安全標準。

簽署：

姓名：

梁卓文

職銜：

食物環境衛生署署長

日期：

29.2.2012