

管制人員的答覆

(問題編號：4814)

總目： (49) 食物環境衛生署  
分目： (-) 沒有指定  
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 (劉利群)  
局長： 食物及衛生局局長

問題：

- (a) 食環處對供港的新鮮、急凍、和冰鮮魚類和肉類有否進行任何化學或微生物學上的檢驗？如有，是甚麼檢驗？  
(b) 承上題，過去5年內，每年抽檢多少個樣本？來自進口、批發及零售層面的樣本分別有多少？  
(c) 相關檢驗在哪裡進行？該化驗室每日可處理多少個樣本？每次檢驗需時多久？

提問人：張超雄議員 (立法會內部參考編號：1059)

答覆：

過去5年，食物環境衛生署食物安全中心在食物監測計劃下，按風險為本原則從進口、批發和零售層面抽取了33 450個魚類和肉類製品(包括進口的新鮮、急凍或冰鮮魚類和肉類)樣本進行檢測。在這些層面採集的樣本數目按年分列如下：

	曆年					合計
	2014	2015	2016	2017	2018	
進口層面	2 970	1 940	1 540	1 860	1 710	10 020
批發層面	90	90	140	90	130	540
零售層面	4 950	4 810	4 280	4 620	4 230	22 900
總數	8 010	6 850	5 950	6 570	6 070	33 450

註：由於四捨五入的關係，數字相加結果可能不等於所列總數。

上述食物樣本分別送交政府化驗所和衛生署的公共衛生化驗服務處進行全面化學分析及微生物測試，每日可處理的樣本數目和各項檢測所需的時間視乎多項因素而定，包括化驗的繁複程度、樣本的種類等。政府化驗所和公共衛生化驗服務處會盡力在最短時間內完成各類樣本的測試。

- 完 -