

「洪瑞珍」揭港食安新挑戰

—— 公共衛生 ——

網購惹禍

香港7月起接連出現進食台灣「洪瑞珍」三文治的懷疑食物中毒個案，截至8月11日，累積個案達88宗。特區政府呼籲市民不要食用有關產品，切勿自攜入境或從網上購買有關三文治，以保障健康。然而，代購各地產品的網上商店眾多，較之實體商店更難監察，市民和當局應如何確保食品衛生得到保障？

■陳凱茵 聖公會聖本德中學通識科教師

運送過程受污染機會高

新聞背景

官方資料顯示，食用後感到不適的市民來自31個不同群組，分別通過手機通訊程式、facebook專頁、樂富商場展銷攤位和尖沙咀city'super購買過三文治。病者進食約6小時至31小時後陸續出現腸胃炎病徵，包括腹瀉、腹痛、嘔吐和發燒等。

香港食物安全中心接獲衛生防護中心通報與「洪瑞珍」三文治有關的懷疑食物中毒個案，於8月3日宣佈即時禁止台灣生產的「洪瑞珍」三文治進口和於香港出售。

食物及衛生局局長高永文指出，食品受污染的源頭有很多，由製作、運送鏈，以至出口商將三文治運到香港，再到分銷商，每個環節都有可能受感染，對食物運輸有一定要求，以免滋生細菌導致食物中毒。高永文表示，三文治屬於需要適當處理的食品，市民若透過網上渠道購入三文治，難以確保入口和運送過程是否衛生。他不排除在今次事件中，進口商、分銷商和零售商抵觸有關法例。



「洪瑞珍」的招牌三文治。早前有港人食後出現腸胃炎症狀。 設計圖片

發牌制難管網店 換個名「又出山」

本港社會競爭激烈，商店為節省租金開支，紛紛改以樓上店舖或網上商店形式經營，代購店因租金成本低、經營手法更富彈性更是大行其道，當中不乏以售賣食品為主的商店。

食物環境衛生署根據《公眾衛生及市政條例》向市民提供指引，部分與食品相關的活動必須申領牌照，例如食肆、烘製麵包餅食店、凍房、工廠食堂、食物製造廠、臨時食物製造廠、綜合食物店等等，均須向食物環境衛生署申領牌照。

此外，食環署又簽發許可證給某些店舖，以供售賣限制出售的食物，如非瓶裝飲料、切開售賣的水果、壽司、不經烹煮而食用的蠔等。售賣上述食品的店舖須符合法例訂明的安全及衛生標準，才會獲發牌照。食物環境衛生署是發牌當局，在批出牌照前會確保申請食物業牌照的處所適合有關用途，以保障公眾衛生和顧客安全。

須主動抽查 無牌應重罰

然而就今次事件，部分有問題食品來自網上店舖和代購專頁，部分網店更聲稱擁有代理權，反映出預製食品可以從不同地區購入，即使香港政府實行嚴格的發牌制度，但隨著互聯網購物日趨普及，發牌制度難以監管網店。

但與實體店舖相比，網上店舖開設和更換店名十分容易，網店更替頻繁令當局監管更困難，當局必須經常主動抽查、定期監察網上店舖售賣的食品是否符合衛生要求，長遠來說更需要檢討發牌制度的覆蓋面，尤其是對以非正式途徑入口香港的食物作清晰的界定，同時亦應檢討無牌經營的刑罰是否具有阻嚇力。

是次事件由衛生防護中心接獲市民食物中毒個案揭發，慶幸網店售賣之食品未造成嚴重健康問題。其實網店售賣食品已非新鮮事，早前便有報章報道網店無牌售賣立體卡通蛋糕，網店以手製不含添加劑作招徠，售賣侵權的卡通蛋糕，除了衛生欠保障外，也可能觸犯《版權條例》。特區政府必須加強監管和取締無牌售賣食品的網上商店，以保障食品安全。



■高永文指，有些網上賣家連地址也沒有，網上銷售的執法有困難。 資料圖片

網購模糊「進口」「個人食用」界線

「洪瑞珍」三文治的事件性質與過往內地及台灣揭露的「黑心食品」和「食品欺詐」截然不同。而台灣未驗出洪瑞珍三文治有致病菌，足見問題食品的根源很大機會出現於食品運輸環節。由於大部分致病菌在攝氏4度至60度之間迅速滋生繁殖，若運輸過程中處理不當，未有保存在上述溫度，病菌在室溫會迅速繁殖至危險的水平。

一般來說，各地政府都有制定進口食品的相關制度。香港政府要求食物入口商與出口當地保持聯繫，並確保所入口的食物符合香港法例的規定，食物進口商和食物分銷商亦需先向政府登記，業界需遵守政府的食物安全指引。同時，進口食物均需先向來源地衛生當局申領衛生證明書，以證明所入口的食物適宜供人食用。

中國進口食品亦設檢疫監管制度，食品需經過上報、提供衛生證明、現場衛生監督、抽樣檢查等程序方可獲發進口檢驗標籤。

然而網上購物的趨勢卻導致執法困難，由於難以界定「進口」與「個人食用」，代購者往往可以避過進口檢驗輕易把不同產品帶到本港境內，例如食米、冷藏或冷凍肉類、家禽等，如用作個人食用或禮品用途，無須申領進口許可證；更有人會親自攜帶魚入境販售，加上現時香港法例對於網購食物的衛生規定較寬鬆，令公共衛生風險增加。

當局應變迅速 通報機制見效

與此同時，亦有部分市民從大型超市購得有關產品。三文治屬鮮製食品，容易在運送過程變壞，但是次事件中台灣公司直指未有對本港出口食品，卻在本港商譽良好的超市中有售。雖然產品的供應來源有待查證，但作為持牌的食品供應商亦應負起企業社會責任，對食品的來源作仔細的審查，從可信的海外出口商引進商品，以免觸犯法律。

就是次風波，雖然污染源頭尚待追查，幸而事件中當局反應迅速，食安中心及衛生防護中心快速公佈相關產品的資訊，自7月尾零星出現食用後不適事件，及後期的引致數十人不適，當局均有定期作新聞公告，更於8月3日宣佈禁止進口及出售，官方消息指在食物安全中心採取控制措施後並沒有接獲新的個案，足見通報機制作為本港公共衛生系統的重要機關成效顯著。

高永文曾指出，原則上監管的法例列明無論以什麼途徑銷售，包括網上亦同樣受到監管，惟有關網上銷售的執法有困難。有些網上賣家連地址也沒有，而執法上要不就是有零售地址，要不就是有批發或入口公司的地址，若是網上平台，追查地址會有困難。

概念鏈接

黑心食品：大多用不符合食用標準的劣質原材料以次充好，影響人

體健康，嚴重者更會對人體造成永久傷害。例如地溝油事件便以廢棄食物殘渣提煉油分，製成品含有細菌和重金屬等有害物質；2005年內地有黑心商人以工業鹽冒充食用鹽，長期食用更可能影響肝臟功能。

食品欺詐：涉及食品內容的不實陳述或誤導，或食品成分比例與所聲稱的不符。例如本港便曾有連鎖壽司店被揭發出售的三文魚子是由海藻製成，台灣也有傳媒發現米粉含米量不足20%。

- 食物安全
- 公共衛生風險
- 發牌制度
- 通報機制
- 企業社會責任
- 源頭追蹤

小知識

現行法例不管自攜食物

根據《公眾衛生及市政條例》（第一百三十二章）第五十四條的規定，所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用。

若觸犯有關法例，可被判最高罰款5萬元和監禁6個月。上述法例針對出售和入口行為，市民若自攜入境自用，並不受法例監管。

■資料來源：衛生署

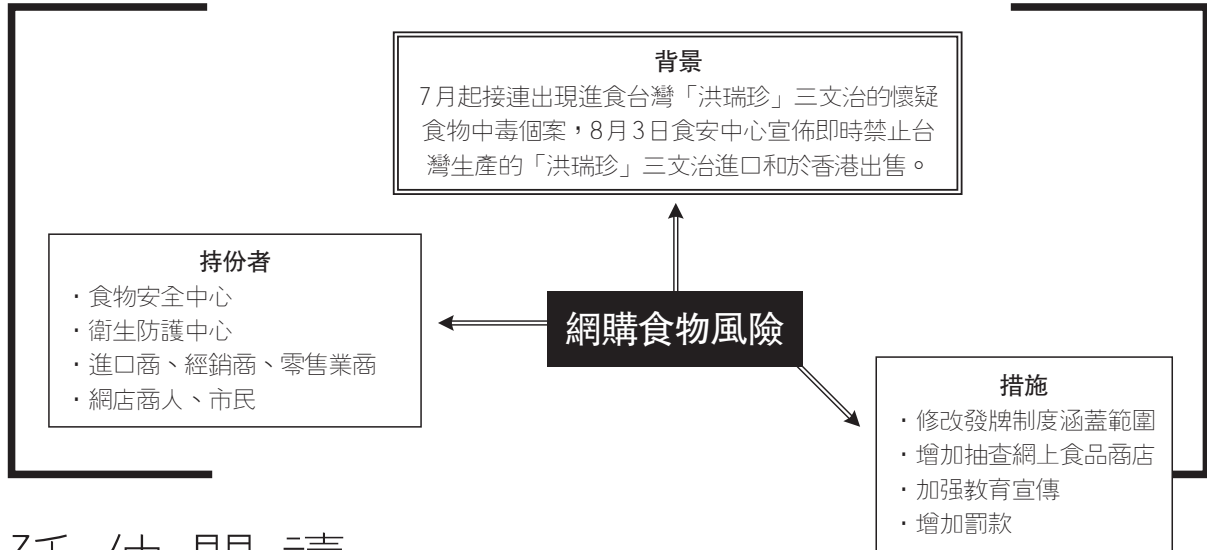
想一想

1. 根據上文，指出「洪瑞珍」事件的始末和各方反應。
2. 有人認為事件主要原因是監管網購食品不足，你同意嗎？
3. 承上題，如同意，試提出改善監管的方法；如不同意，試提出是次事件的主因和解決方法。

答題指引

1. 試指出涉及的持份者（食品購買者、食安中心、衛防中心、政府官員等）、時間和食品。
2. 不管是否同意，最重要先說明現時的監管制度，如發牌制度的涵蓋面，再發表立場。
3. 改善辦法如增加違例罰款、增加抽驗、建立規管網購食品、乃至整個網購的制度。

概念圖



■香港文匯報記者 戚鈺峰

延伸閱讀

1. 《香港食物法例》，食物安全中心，http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/food_leg.html
2. 《「洪瑞珍」「韓式醬油蟹」有「前科」》，香港《文匯報》，2015年8月31日，<http://paper.wenweipo.com/2015/08/31/HK1508310009.htm>
3. 《網購生鮮執法難 當局研檢討條例》，香港《文匯報》，2015年8月31日，<http://paper.wenweipo.com/2015/08/31/YO1508310002.htm>

■香港文匯報記者 戚鈺峰