|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題： 哮喘豬驚現 食安新挑戰 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340069 |
| 姓名：賴楷恩 |
| 內文:  -公共衛生＋今日香港＋現代中國-  香港食物安全水平一向甚高。然而，早前卻發生了「哮喘豬」事件，令全城聞「豬」色變。究竟「哮喘豬」事件的來龍去脈如何？事件對香港造成什麼影響？特區政府又可怎樣防止食物安全問題再次發生？下文將會逐一探討。 ■張揚 特約資深通識作者  新聞背景：高永文致歉 食環署五豐行跟進  今年8月，香港發生「哮喘豬」事件。食物環境衛生署表示，早前由內地江西省兩個農場供港的合共319隻活豬，部分的尿液樣本經測試後，被發現含有殘餘哮喘藥乙類促效劑（俗稱「瘦肉精」），當中40隻經上水屠房屠宰後，流出市面27個零售點。食環署聯同屠房營運商五豐行跟進事件，追查受影響豬隻的分銷情況，要求有關零售點立即停售有關產品，並已銷毀3,500公斤的受影響豬肉。  食物及衛生局局長高永文解釋，由於食環署職員在執行既定程序及指引上有不足之處，令有問題的豬肉流出市面；加上五豐行的活豬交易記錄不完善，令零售商的名單出錯。他承認特區政府應負責，形容「上了寶貴一課」，並向公眾致歉，又承諾將向購入涉事豬隻的肉檔及被「點錯相」的肉檔，按照平均零售價賠償損失。他透露，事件或非單純食物安全事件，已向警方尋求協助，而內地執法部門亦會跟進。  食過量可致暈眩頭痛  食物安全中心顧問醫生何玉賢表示，鹽酸克崙特羅及沙丁胺醇是常見的乙類促效劑（俗稱「瘦肉精」），在本港於食用動物上使用這兩種藥物屬違法。他指出，人們食用含過量「瘦肉精」的肉類，特別是內臟（例如豬肺）後，可能會出現心跳加速、暈眩、頭痛、顫抖和神經緊張等徵狀，徵狀可在進食後10分鐘至3小時內出現，並一般於24小時內消失。  概念鏈接  食品安全（food safety）：指在處理食品加工、儲存、銷售等過程中，確保食品衛生及食用安全的準則。食品安全風險包括致病性細菌污染和有毒化學物質污染，被污染食物會引起急性食物中毒和癌症等慢性疾病。本港食安中心負責本地或進口食品的規管、抽查及檢驗，評估食品安全風險，防止問題食品在港銷售。  食品監管（food monitoring）：指國家相關部門對食品生產、流通企業的食品安全行使監督管理的職能，即負責食品生產加工、流通環節食品安全的日常監管；實施生產許可、強制檢驗等食品質量安全市場准入制度；查處生產、製造不合格食品及其他質量違法行為。  多角度觀點：末端加強溝通 源頭加緊抽驗  本港不同持份者對「哮喘豬」事件有不同的看法和建議。  食環署署長劉利群：本署食安中心屠房組轄下農獸藥組得悉豬隻樣本的初步測試結果，知道有樣本未能通過測試需要覆檢時，沒有及時確保入口商扣起涉事豬隻、及時讓上水屠房的驗肉組人員充分掌握有關資料。  驗肉組人員在未有資料顯示有關樣本已通過檢測前，沒有暫停檢驗受影響豬隻、及時扣留有問題豬隻的屠體。  事件反映兩組人員在執行既定程序及指引上有不足之處，溝通亦欠妥，未在關鍵時間將關鍵信息傳達，最終未能發揮把關作用，讓有問題豬肉流出。  立法會（漁農界）議員何俊賢：「哮喘豬」事件反映現行檢驗制度的漏洞嚴重，對市民健康產生威脅。其實，2007年前，政府必須等待豬隻快速檢驗結果顯示為安全，才會容許豬隻被推出拍賣，可見現時的制度嚴重倒退。  促請政府擴大抽檢豬隻的比例，包括把涉事省份的供港豬隻的抽檢比例由40抽1，增加至等同5抽1；以及在事發後數天拍賣的活豬，必須待快速檢驗結果顯示為安全，才容許拍賣。  政府應與內地相關部門緊密協調，務使內地供港豬隻符合食用安全標準，亦必須確保回收豬隻的過程中，不會出現任何遺漏。由於「哮喘豬」事件與政府的檢驗制度漏洞相關，政府亦必須為受影響的持份者作出合理賠償，及後亦應從速檢討快速檢驗制度、銷售制度及相關流程。  香港農業聯合會主席陳建業：估計今次出現「哮喘豬」可能是內地供港豬場的豬隻數量不足，而從非註冊供港豬場買豬更便宜，於是有人購入哮喘藥超標的豬隻頂上，利用內地抽檢後至抵港前的真空期做手腳，同時也從中賺取差價。  政府的現行機制，每40隻內地豬只抽檢1隻，遠少於本地豬每5隻抽檢1隻；今次事件反映由食環署、驗肉官到屠房，在把關程序上存在多項漏洞。  鮮肉大聯盟副主席關國華：江西省供港的活豬佔市場份額的約10%，並非本港活豬的主要來源，相信對本港活豬供港的影響不大。  被指售賣有問題豬肉的檔主胡太：自己一直賣的是本地豬，對於被列於涉事檔口名單大惑不解。受到事件影響，生意減少一半。  小知識  食物安全中心：食物安全中心是特區政府監察食物安全的部門，隸屬於食環署，負責制定和推行食物安全監管措施，通過政府、食物業界和消費者的合作，確保在港出售的食物適宜食用。若發生食物事故，該中心會監督所有處理和調查工作，並評估海外發生的事故對本港的影響，以及時向市民發放食物警報。  兩地如何確保供港食物安全？  本港生產的食物不多，食物供應主要依靠進口，其中新鮮糧食和副食品主要由內地供應。本港的法例規定，屬於高風險的食物，例如肉類、奶類等，輸港前均須通過食環署的審批制度。在本港出售的食物，均須符合本港法例的安全要求。  食環署設有恒常的食物監察抽查系統，在入口和零售等層面檢測食物，以確保食物安全衛生。如發現食物有問題，便會馬上作出跟進，嚴重的會作出檢控，違者最高可被監禁6個月及罰款50,000元。  輸港的食物，內地衛生當局一向有嚴格的監測。國家質量監督檢驗檢疫總局與食環署設有通報機制，一旦發現有問題的食物流入本港，會主動作出通知，以便採取跟進行動。過往3年的數字顯示，每年在本港檢驗的50,000多個食物樣本中，不合格比率為0.3%至0.5%，反映本港的食物安全處於高水平。 ■資料來源：食物安全中心  五豐行：五豐行是本港獨家代理內地供港新鮮豬肉、牛肉和大部分家禽製品的企業。已故國務院總理周恩來當年為了穩定供港鮮肉的價格及數量，下令對外貿易部授權五豐行作為內地鮮活冷凍食品在港的獨家代理，至1983年成為有國企（是指由政府投資或參與控制的企業）背景的華潤集團的附屬公司。 |
| 心得:  現在的食品已經不像以前一樣可以讓人安心的食用，考慮到現在社會的風氣，科技的發展，經濟蕭條的等等因素，道德淪陷的廠商一一地浮現在社會上，而人們也開始擔心健康問題並心中有一個大大的疑問，到底社會上還有什麼東西可以安心的食用?難道我們現在吃的東西都是安全的?還有什麼東西是我們不知道或是還沒被爆出來但是食品也是有問題的?  人們開始生活在佈滿食安問題的恐懼社會中，而民生風氣也開始漸漸的走下坡，但我只希望我能無憂無慮，平平安安的長大健健康康的活下去，食安的問題是嚴重的違反倫理道德和泯滅良心破壞社會風氣!!!所以堅持自己的原則不要讓社會的風氣來影響你正確的價值觀和道德倫理，這樣才是解決問題的根本之道。  資料來源:  http://paper.wenweipo.com/2016/10/04/ED1610040022.htm |