

# 警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章／內容／資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章／內容／資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。

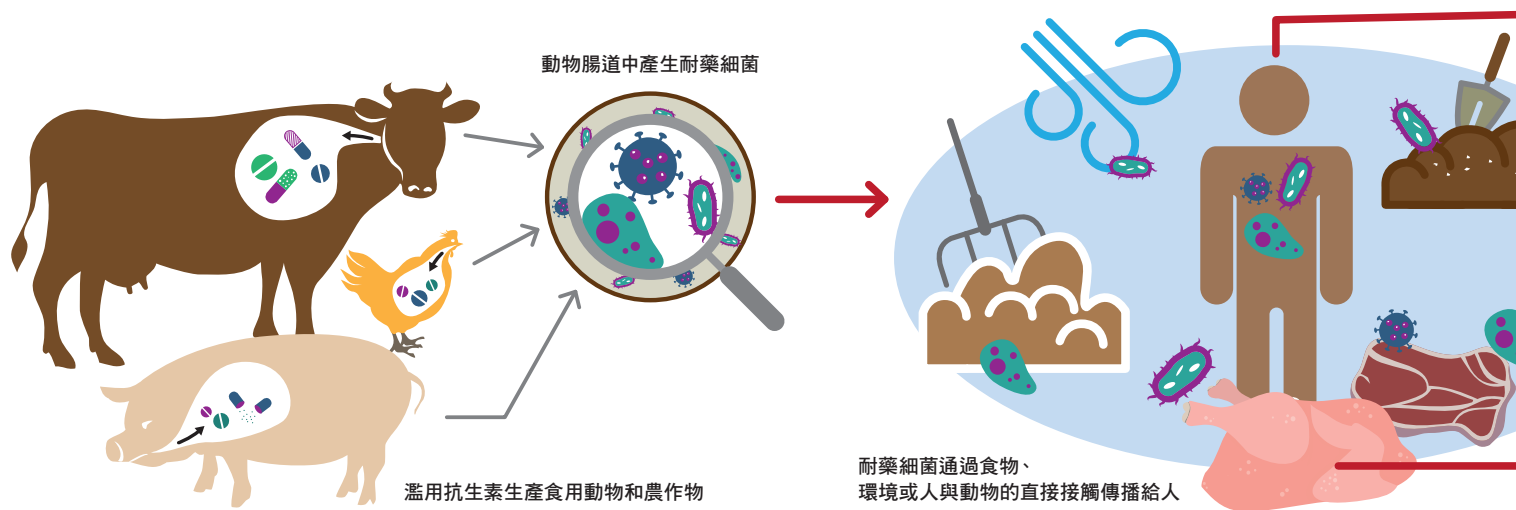
《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員，以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

# 全球響應315：向餐牌上抗生素



今年3月15日的「全球消費者權益日」(World Consumer Rights Day)，以「向餐牌上抗生藥食料說不」(Antibiotics Off The Menu)為題，開宗明義，要求全球餐飲業停止向顧客供應以抗生藥生產的食料。

相關行動自去年11月已經展開，國際消費者聯會(國際消聯)分別致函3間國際連鎖餐飲集團——肯德基(KFC)、麥當勞(McDonald's)和賽百味(Subway)的總部，呼籲集團作出全球承諾，制訂有時限的全球行動計劃，逐步停止在全球採購常規性地使用人用抗生藥飼養禽畜的肉類，並由第三方審核政策的執行，定時對外公布執行進度。

## 3 大國際快餐集團：沒有全球承諾和時間表

雖然肯德基、麥當勞和Subway都有就國際消聯的呼籲作出回覆，但都沒有就停止採購常規性地使用抗生藥飼養的禽畜作為食料，提出全球政策及承諾，以至具體執行的時間表(詳情見表一)。麥當勞於去年先後在3月及10月宣布會在2017及2018年，先後在美國和加拿大的店舖停止採購飼養時曾經使用人用抗生藥的雞隻為食料。在回覆國際消聯時，麥當勞重申其2015年發表的全球政策(McDonald's Global Vision for Antimicrobial Stewardship in Food Animals)，但沒有就停止採購飼養時常規性地使用人用抗生藥的肉類提出新的承諾。

Subway在去年10月宣布今年底開始在美國停止提供使用抗生藥的雞隻作為食料，並在2019年擴展至火雞肉，2025年將進一步涵蓋至牛肉和豬肉。Subway在回覆國際消聯時表示，期望盡快將計劃推展至新西蘭，並有意就相關措施作全球承諾，但目前並沒有具體時間表。

肯德基方面，對於逐步停售相關食料，既沒有全球政策和承諾，更沒有具體時間表。根據肯德基總公司(百勝餐飲集團)網頁，該集團承諾在2016年底以前，於美國採購在飼養時沒有使用對人類健康「極為重要」的抗生藥的雞肉。肯德基回應國際消聯時，強調它們的採購政策完全符合各國在當地的法例規定。然而國際消聯並不認同肯德

基的說法，認為各地法規未能緊隨和有效解決迫在眉睫的全球抗生藥耐藥性危機。

總括而言，國際消聯認為面對這場全球食物安全及公共衛生危機，3大國際快餐連鎖集團均缺乏承擔，令人失望。當中麥當勞和Subway的政策和行動較清晰，但只局限於某些地區或國家，對照顧全球消費者而言，明顯可以做得更多。至於肯德基在相關政策上可謂乏善足陳，未盡企業的社會責任。

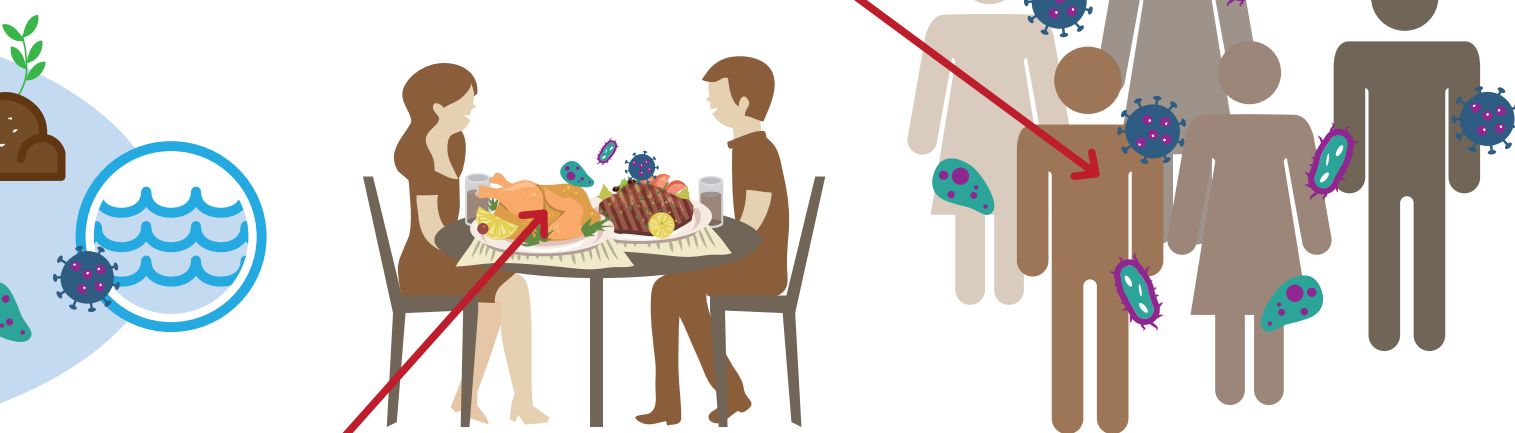
## 抗生藥耐藥性帶來甚麼問題？

抗生藥(antibiotic)是用於治療在人類或動物發生的細菌感染的重要藥物，可以殺死細菌或使其停止繁殖。當細菌出現變異，令原本有效的抗生藥變為無效，便是耐藥細菌(resistant bacteria)。當細菌對多類常用的抗生藥都產生耐藥性時，便是俗稱的「超級細菌」(superbugs)。

錯用、濫用或以抗生藥來促進動物生長，會加速耐藥細菌菌群在動物腸道內形成，成為超級細菌，經多種途徑(例如食物、環境、人與受感染動物直接接觸等)，在人類社會廣泛傳播。

世界衛生組織(世衛，WHO)及世界

# 食材說不！



消費者進食受污染食物而感染耐藥細菌

耐藥細菌在社區中廣泛傳播

經濟論壇 (World Economic Forum) 已經把抗生素耐藥性 (antibiotic resistance) 界定為全球衛生危機及全球風險。根據世界經濟論壇發布的《2013年全球風險報告》引述的數據，耐藥細菌每年在美國、中國內地和歐洲分別造成10萬、8萬和2.5萬人死亡，而所導致的額外醫療支出和生產力損失，在美國估計為210億至340億美元，在歐洲為15億美元。

世衛在2014年發表報告，警告全球再不行動，將會踏入「後抗生素時代」——屆時幾十年來可以治療的普通感染和輕微損傷，會再次變得致命。

## 為何要關注連鎖餐飲集團的肉類採購政策？

目前提供快餐食品的食品肆遍及世界各地，其中3大快餐連鎖集團肯德基、麥當

勞和Subway在全球超過100個國家及地區，共擁有多達10萬間分店。作為環球飲食業界的龍頭，它們擁有龐大的採購力和市場佔有率，如果能帶頭表明在全球分店都不會使用以抗生素飼養的肉類，定必可以令供應肉類的生產商改變飼養方法，減少甚至停用抗生素作非疾病治療和控制用途，最終令其他餐廳的供應來源亦可受惠。全球消費者可以凝聚力量，要求本地

表一：肯德基、麥當勞及Subway是否就國際消費者聯會的呼籲作出全球承諾？<sup>[1]</sup>

	麥當勞	Subway	肯德基
全球店舖數目	36,000	44,589	19,420
店舖遍及的國家數目	100	111	115
已在多少個國家的店舖制訂停止採購常規性地以人用抗生素飼養之動物的肉類的政策？ <sup>[2]</sup> <sup>[3]</sup>	2	1	0
上述政策適用於何種肉類？	美國 雞 (2017年) 加拿大 雞 (2018年)	美國 雞 (2016年)、火雞 (2019年)、 豬 (2025年)、牛 (2025年)	不適用
是否已作出全球承諾，制訂在全球店舖停止採購常規性地以人用抗生素飼養之動物的肉類的政策？ <sup>[2]</sup> <sup>[3]</sup>	否 麥當勞的承諾只局限於在美國及加拿大店舖供應的雞肉，而非在全球店舖及所有肉類實施。該集團於2003年及2015年公布的政策沒有禁止使用抗生素作預防疾病用途。	否 Subway的承諾只局限於美國，而非全球。	否 根據肯德基總公司 (Yum! Brands) 的美國網頁，該集團承諾在2016年底以前，於美國採購在飼養時沒有使用對人類健康「極為重要」的抗生素的雞肉。但有關承諾沒有列明是否包括所有「極為重要」、「高度重要」及「重要」的抗生素，亦沒有擴展至其他肉類，也沒有提及在其他地區/國家採購之肉類的政策。
是否有公開的全球採購政策？	是 麥當勞分別於2003年公布 McDonald's Global Policy on Antibiotic Use in Food Animals及於2015年公布 McDonald's Global Vision for Antimicrobial Stewardship in Food Animals	否	否
國際消費者聯會的評語	應作出更多承諾	應作出更多承諾	完全失望

註

[1] 資料來源：國際消費者聯會於2016年2月發表的「Antibiotics Off The Menu」報告。

[2] 包括世界衛生組織訂為對人類健康「極為重要」(critically important)、「高度重要」(highly important)及「重要」(important)的抗生素。

[3] 常規性地使用抗生素包括以抗生素作加速生長及預防疾病用途。

及國際快餐業巨人停止採購有問題的農產品，作為扭轉農業濫用抗生素的第一步。

## 食物的抗生素含量不超標便沒問題嗎？

如果農夫使用抗生素時，留有充足的停用期（即最後一次以抗生素餵飼食用動物至屠宰該動物為止的時間），殘餘在肉類的抗生素含量可以很低並符合相關法例規定。但是，單憑肉類內抗生素的殘餘量不足以判斷其在飼養時有否使用或濫用抗生素。即使最終肉類的抗生素含量沒有超標，但如果在飼養時濫用抗生素，亦已經助長了

耐藥細菌在動物腸道內形成，並且不斷地污染環境，大大增加公共衛生的風險。

根據一項於2013年發表的本地研究，從市面不同零售點搜集的肉類樣本中，分別在21.9%的豬肉、6.8%的雞肉和4.4%的牛肉樣本檢出耐藥性金黃葡萄球菌。

耐藥性金黃葡萄球菌對常用的抗生素產生耐藥性，源於不正確使用抗生素。社區型耐藥性金黃葡萄球菌的感染，一般對抗生素呈現獨特形式的耐藥性，患者皮膚和軟組織感染，如膿疱、膿瘡和膿腫。感染部位會出現紅腫、觸痛或流膿。嚴重者可引致敗血病或肺炎等。

## 只要把食物煮熟，便可殺死耐藥細菌？

雖然耐藥細菌與一般細菌一樣，都可以用高溫殺死，但是把食物徹底煮熟只是避免從進食食物這一個途徑感染耐藥細菌。事實上，耐藥細菌可經多種途徑感染人類並在社區傳播，例如在農場、街市的環境、人與動物接觸、處理食物時交叉污染、人與人接觸等。再者，消費者的飲食習慣中，也經常包括一些未煮透的食物，例如太陽蛋、沙律、魚生、半生熟牛扒等。故



# 跟進本地快餐集團採購政策

今次國際消聯的行動取得包括香港在內，全球至少35個消費者組織同時響應。香港的消費者委員會在去年12月致函本地9間大型連鎖快餐集團，包括上述3間國際集團（肯德基、麥當勞、Subway）及6間香港消費者經常光顧的餐飲集團（大快活、大家樂、太興、吉野家、美心MX、翠華餐廳），要求它們制訂具透明度的採購政策，分階段淘汰常規性地使用抗生素飼養禽畜，並由第三方審核政策推行的情況，適時向公眾發布資訊。

消委會於2016年1月與6間連鎖集團（大快活、大家樂、太興、肯德基、美心MX、麥當勞）會面並解釋抗生素耐藥性對消費者的影響。消委會收到6個集團的回應，節錄如下：

### 大快活：正探討採購和相關政策

大快活表示十分關注食品安全問題，現正全面探討採購及使用無抗生素食物的政策。該集團又表示其食物來源及製作過程受嚴格監控，所採購之肉類及其他食物均遵守香港法例及食物安全條例，進口食品亦有衛生證書，絕對符合生產國家當地法例及出口食品法例。

### 大家樂：採購程序符合政府要求

大家樂表示，關注食物安全，已實施嚴

謹的採購政策及指引，制訂有關品質控制及樣本檢測程序的嚴謹標準，確保所有供應商跟從政府的牌照運作，其購買的所有原材料均具有衛生證書，完全符合政府的安全要求。

### 太興：正檢討及優化採購政策，鼓勵供應商逐步停用抗生素

太興表示，確保供應予該集團的食品或原材料符合本港政府的法定要求、規則和條例，正向肉類供應商瞭解對於減少使用抗生素於農產品方面的優化措施，鼓勵供應商採取逐步計劃，通過實行優良飼養方法，減少甚至停止使用抗生素於農產品。該公司又表示正檢討集團的採購政策，並會對管理動物使用抗生素事宜上較先進之肉類出口國家如：歐盟、澳洲、新西蘭等作採購優先考慮。

### 美心 MX：重新檢視供應商使用抗生素的方法，部分食肆已採用減少使用抗生素所生產的肉類

美心MX表示瞭解消費者對有關議題的關注。其集團一直重視食品之品質及安全，並有嚴謹的生產監控及衛生指引。該集團又表示一向嚴格遵守對抗生素使用的相

關法例及規定，按集團明確指引採購符合食物中的抗生素殘餘量規定的肉類，並有定期檢驗所有肉類，已增加抽查及測試的次數，以確保肉類安全食用。另外，該集團表示將由家禽養殖場開始，重新檢視所有供應商使用抗生素的方法，尤其是有否在飼養過程中使用抗生素作促進生長用途；並會進行突擊檢查，以加強監控。此外，該集團表示旗下有部分食肆，已採用以優良飼養方法來減少使用抗生素（即只准使用抗生素為動物治病）所生產的肉類。該集團會積極研究增加採購渠道以增加採用這些肉類。

### 香港肯德基：瞭解問題，並與總部跟進

香港肯德基表示，充份瞭解抗生素耐藥性的重要性，該公司需遵從百勝餐飲集團之採購政策及品質標準，已與總部跟進事件。

### 香港麥當勞：有全球抗生素相關政策，並獨立檢測食材

香港麥當勞表示，集團於2003年已訂立的「全球麥當勞食用動物抗生素使用政策」，確保抗生素只限用於食用動物包括雞、牛及豬之疾病治療或預防用途，並在合資格獸醫的監督下使用及嚴格執行停藥期





此，治本的處理方法是在飼養食用動物時謹慎使用抗生素，在源頭減低耐藥細菌形成的機會。

## 國際消聯的運動是否要求完全不在動物身上使用抗生素？

現時，農業使用抗生素有以下用途：醫治患病的產物，控制產物間的疫症，預防產物患病，加速產物生長。

為受到細菌感染並患病的動物給予

適當和合適的抗生素作治療用途，是動物的基本福利。在這些情況下，應在獸醫的監督及處方下使用抗生素。

國際消聯要求的是不濫用抗生素，即是由世衛界定為對人類健康「極為重要」(critically important)、「高度重要」(highly important)和「重要」(important)的抗生素，應只用作治療已患病的動物或作非常規性的疾病控制，而不應在健康的動物身上用作加速生長或常規性地使用作預防疾病用途。事實上，食品法典委員會編製的《盡量減少和控制抗微生物藥物耐藥性操作規範》(Code

of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance) 指出，在未經過適當的風險分析的情況下，抗生素不應用作促進動物生長。世衛亦不建議使用抗生素來促進生長。



規定，以及禁止使用抗生素作催谷快速生長用途。此外，該公司表示其肉類加工場須有第三方機構進行稽查，而所有進口香港的食材均須同時符合生產國家本地有關的生產法例及出口食品法例，並必須符合本港進口食品安全法例。該公司表示過去18個月已委託國際認可獨立檢測認證機構對超過350種食材進行驗測，當中包括就相關的食材作抗生素使用的驗測，全部結果滿意。

## 消委會：對未回應的3個集團深感失望

消委會自去年12月致函9間國際及本地連鎖餐飲集團，期間又與部分業界接觸，然而直至本文截稿前，仍有3間不曾作任何回應。消委會認為餐飲業界對確保供應的食物安全及健康責無旁貸，對至今未作回應的餐飲集團表示失望。

麥當勞和Subway均沒有把該集團對美國或加拿大店舖作出的承諾，推展至香港及其他國家及地區的分店，本會對此亦表示失望。誠然兩個集團在北美的政策，顯示它們意識到涉及抗生素食材存在的問題，原應予以嘉獎。然而兩大集團至今未提出將相關政策推廣至其他市場，讓全球各地消費者享有同一待遇。消委會認為，兩大集團應從速應對，解決在採購或其他方面遇到的問

題，盡快統一全球的相關採購政策。

## 本地業界開始關注採購

在消委會和本地餐飲業界溝通的過程中，留意到部分業界表示關注問題，並開始就採購政策作出檢視及調節措施，本會對此感到欣喜及鼓舞，並期望繼續與不同的餐飲集團加強溝通，商討就應對抗生素耐藥性問題，在採購政策上可作出調節的具體措施。

消委會亦期望已作回應的業界盡早制訂和公布停止供應常規性地使用抗生素飼養禽畜作為食材的政策，訂立具體的全球或本地承諾、行動計劃和實行時間表，並定期匯報進度，讓消費者安心。

## 政府、餐飲業界和消費者共同應對危機

面對全球抗生素耐藥性危機，消委會將聯同國際消聯等消費者組織，繼續監察食品安全，敦促國際餐飲業盡快制訂相關的全球採購政策、承諾和時間表。各地政府則應加強監管農業上使用抗生素的情況，並透過立法的層面，形成具法律約束力的規範。由於政府立法工作需時，餐飲業界，特別是跨國餐飲連鎖集團，可以運用其全球採購食材的影響力，要求供應商或農業生產者減少甚至停止在飼養過程中濫用抗生素，相信能為

遏止抗生素耐藥性危機起到立竿見影的作用。至於全球消費者形成的龐大消費力，亦能發揮積極作用。正如今年315「全球消費者權益日」的口號——「向餐牌上抗生素食材說不」，捍衛消費者擁有獲取健康及安全食物的基本權利。

## 政府需檢討現行食品法例

根據餐飲集團的回應，集團在採購原材料及供應食物時，一般依從本港的食物安全法例，故此，本會建議政府檢討現行食品及相關法例，以更有效應對抗生素耐藥性在飼養食用動物及在食物鏈中進一步惡化及傳播的問題。

現時，本港的《公眾衛生（動物及禽鳥）（化學物殘餘）規例》及《食物內有害物質規例》主要規管指明的農業及獸醫用化學物在食用動物組織內的濃度及指明有害物質在食物內的含量，當中部分是抗生素。另外，該兩項法例亦列明禁用的農業及獸醫用化學物及有害物質，當中兩種為抗生素。然而，上述法例沒有列明如何適當地使用抗生素，並不足以針對飼養食用動物時濫用抗生素的情況。

政府在今年施政報告中提及就應對抗菌素耐藥性問題而成立的高層督導委員會，消委會期望該委員會能全面檢討農業使用抗生素的政策及規管入口肉類在飼養時適當使用抗生素的政策，以更有效應對抗生素耐藥性的威脅，保障食物安全及消費者的健康。🌱