

食安科技挑戰

民以食為天。食物為人類生存的必須品，至為重要。食物除了提供我們身體所需以外，更是社會生活文化不可或缺的一部分。筆者並非饞嘴之人，但每到秋涼時節，身邊總有不少朋友期待著大閘蟹季節的到來，今年卻被二噁英的陰霾籠罩著。大閘蟹可吃可不吃，但是在世界各地，就一些基本食物如五穀，蔬菜肉食等，便面對不少食品安全上的挑戰。

事實上，食品安全是全球公共衛生的一個重大課題。根據世界衛生組織於2015年發表的報告，在2010年全球食源性疾病的負擔(Disease burden)已經非常驚人——估計一年共6億宗食源性疾病，當中有31種主要食品安全危害物導致42萬人死亡。這些疾病帶來的相關社會和經濟成本(包括損失收入、就業及對進入市場構成障礙等)甚高。糧農組織亦早於1996年聲明，食品安全是糧食安全的重要組成部分，消費者有權獲得安全和有營養的食物。

從農場到餐桌，中間經歷極多工序，大家有否想像過我們每天食用的食物中間牽涉的技術性、複雜性以及可能存在構成食安風險的漏洞？面對例如抗生素抗藥性、食品造假和摻假、食品過敏原、食源性疾病對社會帶來的負擔等難題，我們應該怎樣應付？



說理成章
衛炳江

筆者相信創新科技是解決食品安全問題的重要元素。新一代毒理學、生物學、化學、工程、供應鏈管理等領域的發展非常迅速，但如何充分應用這些技術於食品安全是重要課



全球關注
（互聯網）
食品安

題。由於食品供應鏈十分複雜，當中的監控評估涉及不同領域的技術。因此，促進跨領域的食安科研合作，並把這些技術由實驗室應用至日常生活至為重要，很多食品公司也積極探究如何使用創新科技協助他們解決其面對的問題。例如鮮果蔬菜保鮮期短，由進口一刻運送到實驗室進行食安化驗需時，因此發展快速測試是提升食品安全的重要方向之一。

故此，理大年前成立了「食品安全聯盟」，作為聯繫政府、公眾和業界，包括本地及跨國企業的平台，聯手尋求解決方案。其中一個進行中的專案與食品造假摻假有關，我們正研發一套更全面的系統，包括以全基因組技術分辨食品真偽。

此外，通過教育培養未來的食安專家也是當務之急。理大是現時全港唯一提供食品科技與食物安全(榮譽)理學士學位的高等學府，並鼓勵學生參與國際交流，積極培育具國際視野的新一代食品安全科學家。

香港大部分的食品都是進口，雖然政府擁有優良的食品安全管理，但是挑戰仍然不斷，其他地方亦然。但筆者相信通過開放式平台及跨領域的合作，可以杜絕很多不必要的問題。

香港理工大學副校長(科研發展)(理大八十周年網頁：<http://www.polyu.edu.hk/80anniversary/>)