2024年10月8日 討論文件

立法會食物安全及環境衞生事務委員會

《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章) 的建議修訂

目的

本文件向委員闡述有關《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》 (第132V章)的檢討和修訂建議。

背景

- 2. 金屬在環境中天然存在,並無處不在。人類可透過多種途徑攝入金屬污染物。金屬污染物可隨着自然環境的污染而進入食物鏈,又或在食物生產過程中污染食物。就一般成年人而言,膳食是攝入金屬污染物的其中一個主要途徑。攝入金屬污染物對人體健康可產生的各種不良影響,會視乎個別金屬污染物的化學性質,以及攝入量和攝入期長短而定,例如長期攝入鍋可損害腎功能,胎兒攝入甲基汞會對胎兒發育中的腦部和神經系統造成不良影響。另外有研究顯示兒童血液的鉛含量與神經發育受損(特別是智商下降)有關,亦有研究證據顯示成年人血液的鉛含量與引致血壓的收縮壓上升有關。
- 3. 香港的食物安全法例主要載於《公眾衞生及市政條例》(第132章)(《條例》)第 V部。《條例》的條文涵蓋對食物購買人的一般保障,以及出售不宜食用的食物及攙雜食物等罪行。與食物安全有關的標準載於《條例》下各條附屬法例,當中《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)(《規例》)主要規管食物中的金屬污染物。《規例》的附表就各指明食物中的指明金屬(食品組合)的

含量訂明上限。倘有關食物擬輸入、託付、交付、製造或售賣以供人 食用,其所含的指明金屬不得超出有關上限。

4. 現時《規例》就食物中 14 種金屬污染物訂明了 144 個含量上限。自上一次《2018 年食物攙雜(金屬雜質含量)(修訂)規例》的修例工作完成後,食物環境衞生署食物安全中心(食安中心)一直密切留意其他地方相關金屬污染物標準的最新發展,包括食品法典委員會 1以及主要食物入口地區如中國內地、歐洲聯盟、韓國等地的相關標準。

建議的法例修訂

5. 為加強保障公眾健康、提高規管工作的成效,以及促使本港食物安全標準與國際標準接軌,同時考慮本港的食物消費模式、飲食習慣、風險評估結果和持份者的關注,我們建議就指明食物新增 27個指定金屬含量上限(16個參考食品法典委員會標準,11個參考內地標準)(附件一),以及就現有相關食品組合更新 9 個指定金屬含量上限(6 個參考食品法典委員會標準,3 個參考內地標準)(附件二)。修訂後,含量上限的總數將會由 144 個增加至 171 個。

(A) 參考食品法典委員會的標準新增或更新指明食物中鉛、鎘和甲基 汞的含量上限

6. 因應科學發展和聯合國糧食及農業組織/世界衞生組織食品添加劑聯合專家委員會(聯合專家委員會)²的風險評估結果,食品法典委員會不時商討、採納、檢討和更新不同食品的污染物(包括金

¹ 食品法典委員會由聯合國糧食及農業組織和世界衞生組織於 1960 年代成立,其制訂的相關標準,一直獲消費者、食物生產商、製造商、國家食物規管機構,以及各地食物業界視為最重要的國際參考準則。目前,食品法典委員會共有 188 個成員國和 1 個成員組織(歐洲聯盟)。食品法典委員會獲世界貿易組織認可為食品安全標準制定機構。

² 聯合專家委員會(JECFA)是一個國際食物安全機構,負責蒐集和分析有關食物添加劑的科學數據,以及為經評估的食物添加劑訂定健康參考值(即每日可攝入量)。

屬污染物³)含量上限。根據食品法典委員會就食物制訂含量上限的原則,含量上限的訂定應僅限於其污染物含量對消費者總攝入量有顯著影響的食物。換言之,並不需要為每種含污染物的食物訂定含量上限。我們建議參考食品法典委員會的標準,就指明食物中的鉛、鍋和甲基汞新增 16 個含量上限和更新 6 個含量上限。新增含量上限的食物包括魚類及朱古力等,而更新含量上限的食物包括牛的可食用什臟及食用脂肪和油等。詳情分別載於**附件一和附件二**的第一部分。

魚類的甲基汞含量上限

- 7. 就魚類中甲基汞的標準,食品法典委員會已在 2022 年完成相關的檢討。基於「可合理實現的最低值」原則 4,食品法典委員會已就指明的六種捕獵性魚類 5採納新的甲基汞含量上限(每公斤 0.8毫克至 1.7毫克不等)。参考了食品法典委員會為該六種捕獵性魚類訂定的含量上限,我們現建議在《規例》中就有關魚類新增甲基汞含量上限,與食品法典委員會最新訂立的標準一致。該六種魚類在本港市民從膳食中攝入甲基汞所佔的比重較低(約共佔 3%),新增的含量上限預期不會對市民的甲基汞攝入量構成重大影響,而食安中心亦會繼續向本港市民,特別是例如孕婦等可能因攝入甲基汞而承擔較高風險的人口組別,提供適切的膳食建議。至於其他魚類,我們建議《規例》就「魚類」(六種指明魚類除外)訂定的現行甲基汞含量上限(每公斤 0.5毫克)維持不變。
- 8. 此外,本港現時未有為「魚類產品」中的甲基汞含量訂立上限。根據食安中心在 2018 至 2020 年間進行的香港第二次全港性食物消費量調查,「魚蛋/魚片」是本港市民食用量最高的魚類製品。我們建議新增「魚蛋/魚片」的甲基汞含量上限為每公斤 0.5 毫克,即與「魚類」的現行甲基汞含量上限相同。至於魚蛋、魚片以外的其

³ 食品法典委員會的金屬污染物含量上限主要在《食品和飼料中污染物和毒素通用標準》(CODEX STAN 193-1995)中列明。

⁴ 根據 CODEX STAN 193-1995,含量上限應設定為可合理實現的最低值,且必須滿足 保護消費者的條件。含量上限應基於對優良製造規範及/或良好農業規範的考慮, 將對健康的關注作為指導原則,從而使污染物含量降至可合理實現的最低值,且滿 足保護消費者的條件。

⁵ 該六種指明魚類分別為吞拿魚、金目鯛、槍魚、鯊魚、胸棘鯛及羽鼬鳚。

他魚類製品,由於本港市民進食這類食品的食用量較低,對其總甲基 汞攝入量沒有顯著影響,因此我們建議沿用現時按風險評估的方法 檢測和規管。

朱古力產品的鍋含量上限

9. 食品法典委員會就不同朱古力產品中的鎘新增了 5 個含量上限(每公斤 0.3 毫克至 2 毫克不等)。根據歐洲食品安全局進行的風險評估顯示,當地 3-9 歲兒童從進食朱古力產品攝入鍋的份量可佔鍋總攝入量的 9.4%。因此,考慮到本港市民(尤其是兒童)從朱古力產品中攝入鍋對健康帶來的潛在風險,我們建議參考食品法典委員會為朱古力產品訂定含量上限。

(B) 参考內地最新標準新增或更新指明食物中鉛和鎘的含量上限

10. 食品法典委員會未有為某些食品設立相關標準,例如食用真菌。我們建議參考內地最近於2022年發布有關食物中金屬污染物含量上限的標準(GB 2762-2022,以下簡稱"內地最新標準"),就指明食物中的鉛和鎘新增11個含量上限和更新3個含量上限。新增含量上限的食物包括牛肝菌、松茸、木耳和銀耳等,而更新含量上限的食物包括脂肪塗醬和混合塗醬、皮蛋等。詳情分別載於附件一和附件二的第二部分。

某些食用真菌的鍋含量上限

- 11. 由於食品法典委員會沒有就食用真菌訂定相關的鍋含量上限,而本港相關食物主要來自內地,我們建議參考內地最新標準,就各類食用真菌訂定六個鍋含量上限(每公斤 0.2 毫克至 2 毫克不等)。
- 12. 根據香港首個總膳食研究的結果,攝入量一般和攝入量高的本地市民從膳食攝入鎘的分量分別為每月每公斤體重 8.3 微克和 19 微克,兩者均低於相應健康參考值(即每月每公斤體重 25 微克),因此從日常膳食攝入鎘的分量不大可能對市民構成任何健康風險。

某些食用真菌的鉛含量上限

13. 《規例》中「食用真菌」的現行鉛含量上限(即每公斤 1 毫克)是参考內地在 2017 年發布有關含量上限的標準(即 GB 2762-2017)而訂定的。根據內地最新標準,相應的鉛含量上限已改為四組食用真菌各自的鉛含量上限(每公斤 0.3 毫克至 1 毫克不等)。我們建議參考內地最新標準,更新《規例》中食用真菌的鉛含量上限值。

<u>「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿」和「淺棕色非離心原糖」的鉛含</u> 量上限

14. 現時《規例》並沒有就糖特別設定鉛含量的標準。為保障公眾健康,我們建議參考內地和韓國的相關標準,在《規例》就「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿」和「淺棕色非離心原糖」新增同為每公斤0.5毫克的鉛含量上限。由於香港的糖主要入口地為內地和韓國,而兩地均把糖的鉛含量上限定為每公斤0.5毫克,因此在《規例》新增有關標準不會影響香港的食糖供應。

「脂肪塗醬和混合塗醬」的鉛含量上限

15. 現時,《規例》中「脂肪塗醬和混合塗醬」和「食用脂肪和油」的鉛含量上限均訂於每公斤 0.1 毫克。我們建議更新《規例》中兩者的鉛含量上限至相同水平,即每公斤 0.08 毫克,與內地相關的最新標準一致。

皮蛋的鉛含量上限

16. 《規例》中「皮蛋」的現行鉛含量上限(即每公斤 0.5 毫克) 是參考過去內地在 2017 年發布有關食物中金屬污染物含量上限而訂 定的。根據內地最新標準,相應的鉛含量上限已更新為每公斤 0.2 毫 克。由於皮蛋主要從內地進口,我們建議把《規例》中皮蛋的鉛含量 上限值由每公斤 0.5 毫克更新為每公斤 0.2 毫克,與內地相關的最新 標準一致。

實況查核

17. 食安中心已檢視食物監測方面的統計數字,並收集額外的食物樣本(特別是新增食品組合的樣本)進行實況查核,結果顯示超過99%的食物樣本均符合建議的含量上限。

公眾諮詢和未來路向

18. 我們已就修訂建議諮詢食物安全專家委員會。委員支持有關建議。我們稍後會展開為期三個月的公眾諮詢,並爭取在 2025 年下半年向立法會提交法例修訂建議。

過渡期

- 19. 我們計劃就修訂建議通過後設立十八個月的過渡期,讓食物業及檢測化驗機構有合理時間為更新的食物安全標準作好準備。
- 20. 在過渡期內,任何一項食品只須符合現行《規例》或修訂《規例》的規定,即屬合法。過渡期結束後,業界須完全符合修訂《規例》的規定。

徵詢意見

21. 請委員就《規例》的修訂建議提供意見。

環境及生態局 食物環境衞生署 食物安全中心 2024年10月

<u>附件一</u>

就指定食物新增27個指定金屬含量上限

| 第一部分:參考食品法典委員會 | | | | | | | |
|----------------|---|------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| 食物名稱 | | 想行上限 (毫克/公 斤) | F港 建議上限 (毫克 / 公 斤) | 食品法典委員 會訂明的上限 (毫克/公 斤) | | | |
| 鉛 | | | | | | | |
| 1 | 葡萄汁 | 0.05 (僅以漿果及 其他小型水果 製成的果汁) | 0.04 | 0.04 | | | |
| 2 | 鮮蘑(雙孢菇(Agaricus bisporous)、香菇 (Lentinula edodes)和平菇 (Pleurotus ostreatus)) | 1 (食用真菌) | 0.3 | 0.3 | | | |
| 3 | 穀基類嬰幼兒食品 | 不適用 | 0.02 | 0.02 | | | |
| 4 | 即食嬰幼兒輔助食品 | 不適用 | 0.02 | 0.02 | | | |
| 5 | 蜂蜜、食糖製成的糖果 | 不適用 | 0.1 | 0.1 | | | |
| 鎘 | | | | | | | |
| 6 | 可直接食用的可可粉(100% 總可可固形物,以乾物質計 算) | 不適用 | 2.0 | 2.0 | | | |
| 7 | 含有或聲稱總可可固形物 ≥ 70%(以乾物質計算)的朱 古力 | 不適用 | 0.9 | 0.9 | | | |
| 8 | 含有或聲稱總可可固形物 ≥ 50%且 < 70%(以乾物質計 算)的朱古力 | 不適用 | 0.8 | 0.8 | | | |
| 9 | 含有或聲稱總可可固形物 ≥ 30%且< 50%(以乾物質計 算)的朱古力 | 不適用 | 0.7 | 0.7 | | | |
| 10 | 含有或聲稱總可可固形物 <30%(以乾物質計算)的朱 古力 | 不適用 | 0.3 | 0.3 | | | |

| 甲基汞* | | | | | | | | |
|------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|--|--|--|--|--|
| 11 | 吞拿魚 | 0.5 (魚類) | 1.2 | 1.2 | | | | |
| 12 | 金目鯛 | 0.5 (魚類) | 1.5 | 1.5 | | | | |
| 13 | 槍魚 | 0.5 (魚類) | 1.7 | 1.7 | | | | |
| 14 | 鯊魚 | 0.5 (魚類) | 1.6 | 1.6 | | | | |
| 15 | 胸棘鯛 | 0.5 (魚類) | 0.8 | 0.8 | | | | |
| 16 | 羽鼬鳚 | 0.5 (魚類) | 1.0 | 1.0 | | | | |
| 第二 | 第二部分:參考內地 | | | | | | | |
| | 食物名稱 | 現行上限 (毫克/公 斤) | 建議上限 (毫克/公 斤) | 相關 GB 2762- 2022 訂明的上 限 (毫克/公 斤) | | | | |
| 鉛 | | | | | | | | |
| 17 | 榛蘑 | 1 (食用真菌) | 0.3 | 0.3 | | | | |
| 18 | 牛肝菌、松茸、松露、青頭 菌、雞樅、雞油菌和多汁乳 菇 | 1 (食用真菌) | 1.0 | 1.0 | | | | |
| 19 | 木耳和銀耳 | 1 (食用真菌) | 1.0 (乾重計) | 1.0 (乾重計) | | | | |
| 20 | 白糖和精製糖、玉米和楓糖 漿 | 不適用 | 0.5 | 0.5 | | | | |
| 21 | 淺棕色非離心原糖 | 不適用 | 0.5 | 0.5 | | | | |
| 蛹 | | | | | | | | |
| 22 | 食用真菌(另行指明者除 外) | 0.1 (蔬菜,另有 訂明者除外) | 0.2 | 0.2 | | | | |
| 23 | 香菇 | 0.1 (蔬菜,另有 訂明者除外) | 0.5 | 0.5 | | | | |
| 24 | 羊肚菌、獐頭菌、青頭菌、 雞油菌和榛蘑 | 0.1 (蔬菜,另有 訂明者除外) | 0.6 | 0.6 | | | | |
| 25 | 松茸、牛肝菌、雞樅和多汁 乳菇 | 0.1 (蔬菜,另有 訂明者除外) | 1 | 1 | | | | |
| 26 | 松露和姬松茸 | 0.1 (蔬菜,另有 訂明者除外) | 2 | 2 | | | | |
| 27 | 木耳和銀耳 | 0.1 (蔬菜,另有 訂明者除外) | 0.5 (乾重計) | 0.5 (乾重計) | | | | |

* 除以上 27 項建議新增的金屬含量上限以外,亦建議將現行「魚類」的甲基汞上限(即每公斤 0.5 毫克)延伸至適用於魚蛋/魚片,將兩者在《規例》內合併為一個組別。這做法參考了內地就水產動物及其製品(肉食性魚類及其製品除外)的相關標準同時適用於魚類製品的方式。

附件二

就指定食物更新9個鉛含量上限

| 第一部分:參考食品法典委員會 | | | | | | | |
|----------------|---------------|---------------------|---------------------------|---|--|--|--|
| 食物名稱 | | 理行上限 (毫克/公 斤) | F港 建議上限 (毫克/公 斤) | 食品法典委員 會訂明的上限 (毫克/公 斤) | | | |
| 鉛 | | 71 7 | 71 7 | 71 7 | | | |
| 1 | 芒果酸辣調味果醬 | 1 | 0.4 | 0.4 | | | |
| 2 | 牛的可食用什臟 | 0.5 | 0.2 | 0.2 | | | |
| 3 | 豬的可食用什臟 | 0.5 | 0.15 | 0.15 | | | |
| 4 | 家禽的可食用什臟 | 0.5 | 0.1 | 0.1 | | | |
| 5 | 食用脂肪和油 | 0.1 | 0.08 | 0.08 | | | |
| 6 | 食用鹽 (沼澤鹽除外) | 2 | 1 | 1 | | | |
| 第二部分:参考內地 | | | | | | | |
| 食物名稱 | | 現行上限 (毫克/公 斤) | 建議上限 (毫克/公 斤) | 相關 GB 2762-2022 訂 明的上限 (毫克 / 公 斤) | | | |
| 鉛 | | | | | | | |
| 7 | 脂肪塗醬和混合塗醬 | 0.1 | 0.08 | 0.08 | | | |
| 8 | 皮蛋 | 0.5 | 0.2 | 0.2 | | | |
| 9 | 食用真菌(另有訂明者除外) | 1 | 0.5 | 0.5 | | | |