

二零零一年七月十七日會議  
資料文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會 監察醬料及其他調味產品的化學物質含量

### 目的

自英國發表有關醬油的測試報告後，公眾對醬油在健康上可能造成的影響表示關注。本文件旨在討論監察醬油及其他調味產品中氯丙二醇及二氯丙醇含量的事宜。

### 背景

2. 二零零一年六月，英國食品標準管理局公布一項有關醬油的研究結果。在所抽取的 100 個樣本中，發現含氯丙二醇及 / 或二氯丙醇化學物質的樣本佔 22 個。英國當局已要求供應商自行收回這些產品。

3. 這是英國繼一九九九年進行兩項同類測試後的一項跟進研究。英國漁農業及糧食部 (United Kingdom Food Standards Agency) 分別於一九九九年六月及九月公布有關加酸水解植物蛋白及醬油中氯丙二醇含量的化驗結果，發現有 19 種牌子的醬油含氯丙二醇。漁農業及糧食部並沒有正式要求收回產品，只勸諭供應商採取行動，以確保其產品不含氯丙二醇。

### 醬油中的氯丙二醇和二氯丙醇

4. 氯丙二醇和二氯丙醇均屬於氯丙醇這一類化學物質。已證實二氯丙醇由氯丙二醇所形成，因此只會在含氯丙二醇的食品中產生。

5. 氯丙二醇和二氯丙醇是在製造醬油和加酸水解植物蛋白(一

種常見食品成分)過程中可能產生的副產品。

6. 由於加酸水解植物蛋白帶來肉味，因此會用來作為味道強化劑，亦常用於製造調味食品，例如湯、即食食品、香口小食、肉羹粉及肉湯粒等。

### **氯丙二醇和二氯丙醇的害處**

7. 「糧食及農業組織」 / 「世界衛生組織」聯合食物添加劑專家委員會(FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)評估過這兩種化學物質的安全程度，得出的結論是氯丙二醇和二氯丙醇都是食物中的雜質，在技術上可容許的情況下，應將這兩種化學物質的含量盡量減少，所採用的方法包括避免使用氫氯酸及其他氯化劑；在製造醬油的過程中，使用發酵方法或加酶水解法，以取代加酸水解法；揀選優質的水解植物蛋白。

8. 攝取氯丙二醇和二氯丙醇會否令人患癌是最惹人關注的一點。歐洲聯盟食物科學委員會(European Union Scientific Committee on Food)認為氯丙二醇會令老鼠患癌；二氯丙醇亦被視為致癌物質。不過，這兩種化學物質會否使人類患癌則未得到證實。

### **對食物含有氯丙二醇和二氯丙醇的規管準則**

9. 截至目前為止，國際間仍未就食物內氯丙二醇及二氯丙醇的含量上限達成共識。食品法典委員會(Codex Alimentarius Commission)曾討論這個問題，但未能提出一個含量管制限度。

10. 各國對於處理食物內氯丙二醇和二氯丙醇含量的問題，採取了不同的做法(見附件)。美國食品及藥物管理局(U.S. Food and Drug Administration)及加拿大食物檢驗局(Canadian Food Inspection Agency)訂定了指引，建議每千克食物所含氯丙二醇的水平不應超過 1 毫克。歐洲委員會則已在法例內訂明每千克食物最多只可含 0.02 毫克氯丙二醇，並將於二零零二年年年初實施。

### **本港情況**

11. 由於國際間未能就規管準則達成共識，因此本港法例並無訂明這些化學物質的含量限度。自一九九九年年底起，我們已建議有關的業界減低 / 剔除這些化學物質在食物內的含量。此外，我們也進行調查，以蒐集本港在這方面的資料。

12. 截至目前為止，72 個食物樣本已有化驗結果，其中 57 個樣本(即 79.2%)並無發現含氯丙二醇。其餘 15 個含氯丙二醇的樣本中，有 7 個樣本的氯丙二醇含量超出美國所訂指引的水平。我們已將有這況向有關的入口商/製造商反映，以便採取相關行動。

### **結論**

13. 本署會繼續監察有關情況，並會密切注視國際間的最新發展。本署也會繼續與業界積極商討有關問題。

**食物環境衛生署**  
**二零零一年七月**

## **一些已發展國家對氯丙二醇及二氯丙醇所採取的管制做法：**

### **美國**

美國食品及藥物管理局沒有訂明法定上限水平。業界自願遵守每千克水解植物蛋白只可含 1 毫克氯丙二醇及 0.05 毫克二氯丙醇的規定。

### **加拿大**

加拿大食物檢驗局由二零零零年四月一日起採用臨時指引，規定每千克醬油只可含 1 毫克氯丙二醇。加拿大管理當局並沒有為二氯丙醇訂定含量上限。

### **歐洲委員會**

二零零零年十二月，歐洲委員會建議每千克醬油及每千克加酸水解植物蛋白只可含 0.02 毫克氯丙二醇。這規例將於二零零二年年年初實施。歐洲委員會沒有訂定二氯丙醇的含量上限。