

二零零三年十一月二十五日  
討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 海產的含汞量

#### 目的

本文件旨在向委員闡述政府監察海產含汞量的情況，並就食用海產提出有關建議。

#### 背景

2. 重金屬是天然存在於環境的污染物，可從天然途徑或工業活動中釋出，混入空氣和水中。雖然因進食受重金屬污染的食物引致急性中毒的情況並不常見，但長期攝取重金屬可能對健康帶來不良的影響。從食物攝取到多少污染物，要視乎食物中污染物的含量和所吃食物的分量。汞這種重金屬可損害人類的神經系統，特別是發育中的腦部。因此，胎兒、嬰孩及兒童最易受到這些毒性影響。汞可於魚類體內積存，與蛋白質緊緊結合。由於汞會在食物鏈中逐步增加，體型較大的捕獵魚類會有較大機會積存汞。

#### 食物監察

3. 食物的汞含量受《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第 132 章 V)規管。規例訂明，食物含汞的最高准許濃度為百萬分之 0.5。食物環境衛生署(食環署)進行恒常的食物監察計劃，按風險程度測試食物(包括海產)樣本，以監察汞含量。二零零零至二零零二年期間，食環署抽取了 744 個海產樣本測試，其中只有 5 個樣本(主要是捕獵魚類如金槍魚和劍魚)的汞含量超出法定上限水平。樣本的整體滿意率達 99.3%。食環署在二零零三年上半年抽取了 61 個海產樣本以測試汞含量，結果發現所有樣本都符合標準。

## 食物攝取量研究

4. 在二零零一至零二年度，食環署就本港中學生從食物攝取到重金屬(包括汞)的情況進行研究，以找出中學生主要是從哪些食物攝取到這些污染物，以及評估對中學生的影響。食環署已在二零零二年十月二十二日的立法會食物安全及環境衛生事務委員會會議上，向委員匯報研究結果。研究報告全文亦已上載食環署網頁(網址：<http://www.fehd.gov.hk/safefood/report/heavymetal/indexc.html>)，市民亦可到各大公共圖書館借閱報告。

5. 研究結果顯示，一般中學生每周從食物攝取到的汞，按每公斤體重計算，估計是 2.98 微克，分量較糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會(JECFA)所建議的安全攝入量為低。JECFA 提出按每公斤體重計算，暫定每周可容忍攝入量(PTWIs)是 5 微克。暫定每周可容忍攝入量是指人於一生中，每周可攝取的化學物質而不致帶來風險的分量。上述結果表示一般中學生受到汞的毒性影響不大。我們的研究發現，捕獵魚類的含汞量最高。至於攝取量高的人，估計他們每周從食物攝取到的汞，按每公斤體重計算，是 6.41 微克，較暫定每周可容忍攝入量為高。不過，汞的攝取量即使超過暫定每周可容忍攝入量，也不一定表示會損害健康，因為暫定每周可容忍攝入量所強調的，是在一生之中每周可以接受的攝入分量。只要並非長期超出平均攝入量，偶然高於可容忍水平也不會影響健康。

## 結論

6. 我們致力保障公眾健康，為此，我們會繼續在食物監察計劃中監察海產的含汞量。在香港出售的海產含汞量差不多全都不超過安全水平，可安全食用。不過，由於某些對健康帶來不良影響的污染物或會集中在某幾類食物，因此，市民宜維持均衡飲食，以免攝取過量污染物。魚類含有豐富的優質蛋白質，飽和脂肪含量又不多，可適量地食用。兒童及孕婦等容易受汞影響的人士，在選擇食物時應加倍小心，不宜過量進食鯊魚、金槍魚及劍魚等含汞量較高的捕獵魚類。

食物環境衛生署  
二零零三年十一月