

二零零七年五月八日  
討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 乾食物內砷含量的規管

#### 目的

本文件向委員概述乾食物內砷含量的規管和食物環境衛生署(食環署)轄下食物安全中心(中心)所採用的安全評估方法。

#### 背景

2. 為保障食物安全，政府推行了一系列的措施，其中包括製定有關食物標準和限制的法律。食物安全法例的一個目的就是向業界提供標準以供遵從，從而確保所製造的食物是安全及可供人食用。就重金屬而言，由於食物可能因受到環境污染而天然蘊藏某些重金屬，因此食物內含重金屬，並不一定表示製造過程失當。在法例方面，現有的《公眾衛生及市政條例》轄下的《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(該等規例)內，已訂明了不同食物所含重金屬(包括砷)的最高准許量。中心會評估食物內的重金屬含量是否超出該等規例所訂明的上限，及評估有關食品的重金屬含量會否對健康造成不良影響。

#### 符合法律規定

3. 如第 2 段所述，砷是環境污染物而天然存在於食物內。再加上假如食物是屬於乾食物類，中心在評估食物樣本中檢測到的砷含量是否超出法例規定時，須按國際的普遍做法，考慮其脫水的程度。原因是乾食物

經過烘乾，重金屬的濃度會在烘乾過程中提高。

## 安全評估

4. 在評估食物內含砷量是否超越該等規例的要求以便採取執法行動的同時，中心亦會評估其安全程度和對健康的影響，包括其在食物中的含量，以及市民的進食量和進食了多久，因為即使食物樣本內含砷量超越了法例要求，也不一定表示這對健康會產生影響。在這方面，我們參考了國際安全標準例如糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會<sup>1</sup>所訂定的暫定每周可容忍攝入量（PTWIs）。暫定每周可容忍攝入量是指人於一生中，每周可攝取某一污染物而不致帶來風險的分量。假若長期的平均食用量是不超過暫定每周可容忍攝入量，偶爾超越暫定每周可容忍攝入量是不會帶來健康上的影響。

5. 中心一向都對監控食物內含重金屬的情況十分重視。我們曾在 2002 年進行“中學生從食物攝取到重金屬的情況”的風險評估研究，發現從食物攝取砷的水平是遠低於糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會訂定的安全標準。以魷魚乾而言，根據中心以往進行的風險評估研究和市民食用魷魚乾的模式，在一般食用情況下，其無機砷含量應不會對健康造成不良影響。

6. 中心亦重視一些會經常進食而其食物危害的含量是合符法例要求的食物。例如中心會對特別高風險的消費者組別如孕婦和幼童等發出健康指引，建議他們避免過量進食體型較大的捕獵魚類如金槍魚等，因為這些魚類較其他魚含有相對高量的汞，而且魚是我們膳食中的一個主要類別。

---

<sup>1</sup> 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是由聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織共同行政管理的國際性專家科學委員會。自 1956 年起，該委員會已開始評估食物內添加劑的安全程度，現時其工作已包括污染物、天然產生的毒素和獸藥殘餘等。

## 未來路向

7. 中心會繼續密切監察食物內的重金屬和其他食物危害的含量，以保障公眾健康和食物安全。

衛生福利及食物局  
食物環境衛生署  
食物安全中心  
二零零七年五月